

東料産直レター

2021
4・5月
Vol.127

特集食材 「天然山菜」

待つてました！

「天然山菜」



特集 4月～5月の 天然山菜

天然山菜は、太古から命を支える健康の要として食され続けてきた究極の伝統食材です。「山菜」は春の訪れを心待ちにする雪国の人々にとって必要不可欠な食材として、今もなお里山の食文化を支え続けています。

※価格や今シーズンの出荷詳細情報の確認等はお問い合わせください。



● タラノ芽

言わずと知れた山菜の王様。天ぷらや焼き物にするとコックリとした香味があり美味。成長した葉は和え物がおすす。油脂との相性が抜群です。

〈オススメの食べ方〉

天ぷら、焼き物、ピーナッツ和え、胡麻和え

〈調理方法〉

天ぷらは、はかまを取り揚げるだけ。焼き物は網の上で焼き、塩を付けて。和え物はサッと茹でて水にさらして用います。



● ヤマウド

栽培モノは年中出回りますが、天然モノは春だけの貴重な山菜。天然のウドは味も香りも扱いも全くの別物で、捨てる所が無く全て美味しく食べられます。

〈オススメの食べ方〉

炒め煮(葉や茎)、天ぷら(先端芽)、酢味噌和え(茎)、きんぴら(皮)

〈調理方法〉

皮は根元から縦に裂くように剥くとうまく剥けます。食べやすい大きさに切り、様々な料理に。豚バラや油揚げ等、油と相性がとても良い。



● ワラビ

ヨーロッパや北米にも自生しますが、食用としているのは日本、韓国、台湾、中国を中心としたアジア東部が中心。必ずアク抜きをしてから食します。薬灰でアク抜きしたものもご用意出来ます。

〈オススメの食べ方〉

煮物、お浸し、和物、酢の物

〈調理方法〉

アク抜きしたワラビをそのまま食すなら、だし汁、または三杯酢に漬けるか、辛子醤油や辛子マヨネーズなどをつけて。アク抜き後水に晒して塩を加え2～3日で即席づけも。



● フキノトウ

雪解けと同時に採取できる山菜。独特の香りとほろ苦さがあり、この苦味には消化を助ける作用があるといわれています。その他、浄血作用や痰を切る薬効もあるといわれています。

〈オススメの食べ方〉

天ぷら、おひたし、煮物、佃煮、炒め物

〈調理方法〉

天ぷらは洗って汚れた葉を落とし揚げるだけ。おひたしや和え物は熱湯でサッと茹で、冷水にとり水にさらしアクを抜きます。あまりさらし過ぎると風味が無くなってしまいます。佃煮や油炒めも美味。



● シドケ

茎の中が空洞で葉の形がもみじの葉に似ています。葉が開きはじめての15cm 丈位までのものが柔らかくて美味しいとされます。独特の味と香りはくるみ和えなどがおすすめです。

〈オススメの食べ方〉

お浸し、和え物、天ぷら

〈調理方法〉

軽く洗い、茹でる。天ぷらの場合は生のままで。



● コシアブラ

独特の松の香りがあるため、好き嫌いは分かれませんが、一度食べるとクセになる味です。若芽にはポリフェノールが含まれる為、抗酸化作用のある食品として注目されています。



〈オススメの食べ方〉

天ぷら、おひたし、和え物、コシアブラご飯、バターライス

〈調理方法〉

はかまを取り、そのまま天ぷらやおひたしに。コシアブラご飯は茹でたコシアブラをご飯に混ぜ込み、シンプルに塩だけで味付けします。

● アケビの芽

新芽はほろ苦く、一度食べると病みつきになるほどの味わいです。芽吹いたばかりの小さな新芽を一本一本摘み取るのは根気がいりますが、それでも食べたい山菜です。



〈オススメの食べ方〉

巣ごもり風、おひたし

〈調理方法〉

下処理は、塩を少し入れた熱湯でサッと茹で水にさらしてアクを抜く。巣ごもりの作り方は、食べやすい大きさに切って皿に盛り、真ん中にくぼみを作り、卵黄を落として醤油をひと回し。

● カタクリ

種子から花が咲くまで 7~8 年かかる希少な山菜です。環境破壊が進むまでは身近な里山でも見かけることができ、よく食べられていました。葉や花を食用とし、ほんのりとした甘みが特徴。



〈オススメの食べ方〉

おひたし、和え物、油炒め

〈調理方法〉

長さを揃えて輪ゴム等で止め塩をひとつまみ入れた熱湯でサッと茹で、冷水にさらす。

● カンゾウ

春一番の山菜で、ノカンゾウ、ヤブカンゾウを食用にします。ほのかな甘みと葉触りが魅力。

花やつぼみもおいしく食べられます。ミネラルを豊富に含み、特に鉄分を多く含みます。



〈オススメの食べ方〉

和え物、天ぷら

〈調理方法〉

天ぷらは葉をバラバラにせず、丸のまま揚げる。和え物にする場合は、サッと茹で、酢味噌、マヨネーズなどお好みで。

● ネマガリタケ

標高 700m 以上の山地に群生する山菜。ネマガリタケと呼ばれる由来は、成長した茎の根元が弓なりに曲がっていることから。アク抜き不要で味は淡白でとても上品。香りや歯触りもとても良く、北国では最も人気が高い山菜のひとつです。

〈オススメの食べ方〉

天ぷら、ボイル、煮物、汁物、焼き物

〈調理方法〉

新鮮なものは皮を剥き、天ぷら、ボイル、汁の実、煮物などにそのまま使えます。焼き物は皮のまま火で炙り、先端から湯気が出てきたら火から下ろし皮を剥いて味噌やマヨネーズを付けて食べる。



● コゴミ/クサソテツ

正式名称はクサソテツ。芽吹いた頃は先端がぐるりと巻いています。食感は粘りがあり、味はクセが無く食べやすい山菜です。アク抜きの必要が無く扱いやすいのも魅力のひとつです。



〈オススメの食べ方〉

天ぷら、ボイル、和え物、

汁の実、炒め物、煮物

〈調理方法〉

流水で洗いながら茶色の胞（ほう）を取り除く。

● ウルイ

ユリ科のギボウシ属で、姿と食感は栽培物とは別物です。葉・茎いずれも食べられますが、最も美味しい部分は柔らかい茎。独特のヌラメキとまろやかな舌触りが和にも洋にも利用できます。



〈オススメの食べ方〉

お浸し、和え物、味噌汁、熱湯をかけて素早く冷水にとりサラダ

〈調理方法〉

軽く洗い、さっと茹でる（茹で過ぎないように注意）

三重

あおさ

三重県のあおさ発祥地、松阪産の「生あおさ」

「あおさ」の生産は三重県が全国生産の約7割を占めています。その独特の風味は汁物、酢の物、かき揚げなどがお勧めです。摘んだその日に選別、パック詰めします。
4月は生、5月からは冷凍でのお届けとなります。

取扱時期 ①1～4月②5～12月

商品名	規格	価格(税込)
①生あおさ	80g×10p	¥3,600
②冷凍生あおさ	50g×10p	¥2,310

送料(税込):①¥1,400～②¥1,000～



三重

ぶっかつけたたきめかぶ 三重県伊勢志摩産

伊勢湾の離島から直送の風味豊かなたたきめかぶ

三重県鳥羽市沖、伊勢湾口に浮かぶ小さな離島菅島（すがしま）。ここ菅島周辺の海域は、太平洋からの黒潮と古くからお伊勢さんの清流として知られる五十鈴川からの山の栄養分が交じり合う奇跡ともいえるべき絶好の漁場・藻場が広がります。
そこで旬の時期に収穫された海藻は、旨味も風味も格別です。

取扱時期 通年

保存方法 要冷凍(-18℃以下)・365日

商品名	規格	価格(税込)
三重県伊勢志摩産ぶっかつけたたきめかぶ	500g/10パック	¥7,920

送料(税込):¥1,269～



秋田

クロモ

1日わずか30分の素潜り漁でしか取れない
男鹿の代表的な海藻

地元、男鹿ではもずくを「クロモ」と呼びます。「クロモ」は、一般的なものとは比較にならないほどの「太さ、ねばり、歯応え」があります。カルシウム、リン、鉄分をはじめベータカロチンなどの栄養価も豊富です。

取扱時期 通年

最低ロット 10袋

配達日 1～2日後

商品名	規格	価格(税込)
クロモ	150g/1袋	¥510

送料(税込):¥1,260～



宮城

ふかひれ

お好みのサイズが選べる使いやすさ！

丁寧に処理したヨシキリザメのヒレを加熱処理し、常温で保存出来るよう仕上げました。開封後、そのままご利用いただけます。賞味期限は製造から180日常温です。日本では世界でも有数のフカヒレ生産国と言われていますが、その中でも気仙沼産のものは加工技術に優れているため高級品として扱われています。

①②20枚入、30枚入(幅3.5～4cm×長さ8～9cm)

①50枚入(幅2.5cm×長さ5～6cm) ②50枚入(幅2.5cm×長さ7.5～8cm)

商品名	規格	価格(税込)
①フカヒレ水煮(尾タイプ)	20枚入、30枚入、50枚入	¥10,940
②フカヒレ水煮(背タイプ)	20枚入、30枚入、50枚入	¥9,500

送料(税込):¥880～



長崎

えべす蛸



五島灘で育った天然のご馳走

えべす蛸の揚がる、長崎県西海市大瀬戸町福島郷の漁場は五島灘と呼ばれる海域にあり、潮の流れが速く餌が豊富です。
ここで獲れるマダコは身が引き締まり肉厚なのが特徴です。獲れたマダコは漁船のイセスで活かし、そのまま港に直行され、水揚げ後はすぐに塩もみをして浜茹でしたものを出荷します。

取扱時期 5月～8月上旬

商品名	規格	価格(税込)
えべす蛸	5kg箱(希望の入数をご指定ください)	¥18,000

※冷凍でのお届けも可能です 送料(税込): ¥2,289～

高知

骨切り鰹



活メの鰹をスライサーで骨切り加工後急速冷凍

昔から「梅雨の水を飲んでうまくなる」と言われる鰹。最初の旬は産卵期を迎える入梅時。脂がのりはじめる美味しい時期です。
もうひとつの旬は秋。産卵後の鰹の体力が回復し、さらに脂が乗って2度目の旬を迎えます。骨切り加工済み・冷凍で通年のご紹介です。

※1本約100～300gのものを合計1kg分からのお届けとなります。

取扱時期 通年 保存方法 冷凍
最低ロット 1kg 配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
骨切り鰹	1kg	¥2,900

送料(税込): ¥1,045～

静岡

生しらす、釜揚げしらす、他



静岡県用宗港のしらすは、 他の地域と圧倒的に鮮度が違います！

用宗港のしらすが極上の鮮度を誇る理由は、

- ・ 近い漁場
- ・ 運搬船を有する為に漁毎に帰港をする
- ・ 帰港都度の船毎の入札

以上の条件が揃っている為、加工場までの搬入が非常に短時間で済むのがポイントです。特に生は食感が違います。釜揚げは今も直火の丸釜を使用し、強火で短時間でふっくらと仕上げます。たたみいわしは熟練の職人による手作りです。

伝統製法を継続した良質なしらすを是非お楽しみください。



取扱時期 4月～1月

商品名	規格	価格(税込)
①生しらす(冷凍)	100g×5p	¥2,225
②釜揚げしらす(冷蔵)	1kg	¥4,455
③たたみいわし	小判5枚×3p	¥1,701
④たたみいわし	中判5枚×3p	¥3,240
⑤ちりめん	100g×5p	¥3,375
⑥焼きたたみしらす(醤油)	20g×5p	¥1,825
⑦焼きたたみしらす(浜名湖のり)	小判4枚×5p	¥1,825

送料(税込): ¥864～ 冷蔵・冷凍は¥1,170～

栃木

新物稚鮎、
若鮎那須水系の素晴らしい地下水を利用して育てる、
絶品鮎！

骨も身も柔らかく、若鮎ならではの風味と味わいです。水量、水質、環境とストレスを少なくして育て上げた鮎は、味はもちろん、質の良い丈夫でスマートな鮎です。過度な脂を与えず、香り、身質ともに天然鮎に匹敵する素晴らしい美味しさです。

取扱時期 4月～7月

最低ロット 稚鮎、若鮎ともに10本～

(稚鮎は10本単位、若鮎は1本単位でご注文お受けいたします)

保存方法 冷凍で1ヶ月 ※生(チルド)の取扱いもございます。

配達日 1～2日

商品名	規格	価格(税込)		
①新物稚鮎	10本	10g:¥1,000	15g:¥1,200	20g:¥1,400
②若鮎	1本	40g:¥250	50g:¥260	60g:¥290

送料(税込): ¥1,045～



栃木

味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

パリッとした食感、口に広がる甘味とやわらかな酸味の秀逸トマト。

産地である那須塩原市は、北関東でも日射量の多い土地。寒いながらも日射量に恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸味を合わせ持つトマトが育ちます。

取扱時期 11月～7月

最低ロット 2kg

配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,030

送料(税込): ¥700～



滋賀

日野菜

日野町を発祥とするカブラの一種。
伝統野菜、秋・日野菜の出荷スタートです

室町時代、天皇に献上されて以来、地元で大切に守られてきました。漬け物にした際の鮮やかな色から「さくら漬」の名で親しまれていました。地元では漬け物にされることが多いため、生のものはほとんど市場に出回らない希少品です。

取扱時期 9月～1月、4月～6月

保存方法 冷蔵所で4～5日(発送日含む)

最低ロット 2kg

配達日 発送日(月・水・金)の1～2日後

商品名	規格	価格(送料・税込)
日野菜	2kg(20～24本)	¥3,100



京都/兵庫 他

冷凍すりおろしつくね芋・
冷凍すりおろし大和芋産地・原料・製法全てにこだわった、
使い勝手の良い商品

<つくね芋> 産地から厳選したつくね芋を使用して皮むきからすりおろしまで一貫した生産体制にて製造。特徴である粘りや風味を損なわないようスピード加工した商品です。添加物は一切使用せず山芋本来の味にこだわって商品作りを行っております。

<大和芋> 千葉県産大和芋にこだわり皮むきからすりおろしまで一貫した生産体制にて製造。特徴である粘りや風味を損なわないようスピード加工した商品です。原料の産地は千葉県佐倉市が中心です。

取扱時期 11月～翌春

商品名	規格	価格(送料・税込)
①冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	500g×10p	¥15,800
②冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	50g×20p	¥4,000
③冷凍すりおろし山芋(やまと芋)	500g×10p	¥11,500



▲つくね芋



▲大和芋

岐阜

沢あざみ

素朴な香りとシャキシャキ食感が魅力の
飛騨・美濃伝統野菜

岐阜県西北部に位置し、滋賀県と福井県に隣接する揖斐川町(旧春日村)。ここでは伊吹山麓の谷筋などに自生していた沢あざみを採取して、家屋の周辺や茶畑で栽培するようになりました。最近では転作田でも栽培されています。葉の中肋の部分を利用し、煮物や混ぜご飯の具として親しまれています。地域では古くから集落の祭りには必ず沢あざみを使った料理が振る舞われるほど身近な季節の食材です。また、部位によっては薬用としても利用されています。

取扱時期 6月 保存方法 冷蔵
最低ロット 500g×2束 配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(送料・税込)
沢あざみ	500g×2束	¥2,200

山形

行者菜

「行者にんにく」と「ニラ」の
交配で生まれた特産品

ビタミンの宝庫の「ニラ」、滋養強壯の基や血液中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるといわれる硫化アリルを多く含む「行者にんにく」の優れた特性を併せ持つ美味しい機能食材。1週間～10日程の冷蔵保存が可能なのも魅力です。

取扱時期 5月中旬～9月末
最低ロット 20束～
保存方法 冷蔵
配達日 3日後

商品名	規格	価格(税込)
行者菜	100g×20束	¥2,006

送料(税込): ¥770～

長野

すんき



すんき漬け

全国唯一！
赤かぶを使い乳酸発酵させた無塩の漬物

古くから木曽地方、御嶽山山麓の村々で300余年受け継がれてきた「すんき」は塩の入手が困難だったこの地方の先人の知恵が生んだ保存食です。そのまま食すと酸っぱいですが、すんきの乳酸菌は鰯節や味噌、醤油と合わせると美味しさがグンと上がります。「すんき」は塩を全く使わず乳酸発酵させた漬物です。



すんきの材料となる在来種の赤かぶの葉



温かい蕎麦つゆとすんきの相性は非常に良い

保存方法 冷蔵
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①すんき 長漬け	200g	¥504
②すんき きざみ漬け	200g	¥504

送料(税込): ¥1,190～

富山

氷見牛ローストビーフ昆布締め

氷見牛のもも肉をローストして昆布締めすることで、引き立つ旨味！

愛情を注ぎ育てあげた、安全で安心、厳しい品質規格をクリアした肉質の氷見牛をローストビーフにして昆布締めで仕上げました。かつて北前船の中継地であり、昆布消費量日本一の富山県ならではの逸品です。昆布を取り外してそのままお召し上がりください。

能登半島の東側付け根部分に位置し、海岸線から3,000m級の立山連峰が見える世界屈指の景観と海山の恵みに溢れる氷見市では、現在13戸の農家で約1,300頭の氷見牛が飼育されています。

静かな山間地で湧き出るきれいな清水と、長年培われた飼育技術で育てられ、特にその湧き水が牛の胃に存在する微生物の働きを活性化させ消化不良のない元気な氷見牛を育てます。



取扱時期 通年
最低ロット 200g×5
保存方法 冷凍30日
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
氷見牛ローストビーフ昆布締め	1パック200g(約25枚前後)	¥3,700

送料(税込):1,150～



氷見牛ローストビーフ昆布締め



富山湾氷見市沖の立山連峰

宮城

漢方和牛牛ロール

テイクアウト、お弁当などにいかがでしょうか

肥育期間の仕上げに14種類のオリジナル漢方肥料を与え、健康第一に育った『漢方牛』。臭みがなくさらりとしたとろける脂が特徴の美味しいお肉をロール状にしました。半解凍の状態でお好みのサイズにカットして焼いてください。主に漢方牛の肩(ブリスケット)を使用しております。

取扱時期 通年
最低ロット 1ケース(5～6本入)
保存方法 冷凍
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
漢方牛牛ロール	1本あたり約200g	¥5,500

送料(税込):1,000～



愛媛

鬼北熟成きじ肉

飼育から処理・熟成・加工まで管理された、こだわりのきじ肉

愛媛県鬼北町の自然豊かな環境で、200日以上時間をかけ、8戸の生産農家が飼育をしています。きじ専用の処理施設で処理を行い、2日間の「熟成」と液体急速凍結法で「急速冷凍」を行うことで、コクと旨みがあり解凍時にドリップの少ない商品に仕上げています。

取扱時期 通年 保存方法 冷凍出荷日より60日

商品名	規格	価格(税込)
①きじ丸鳥	1kgあたり	¥4,455
②きじモモ肉	1kgあたり	¥6,480
③きじムネ肉	1kgあたり	¥6,750
④きじササミ	1kgあたり	¥6,210
⑤きじガラ	1kgあたり	¥432

送料(税込):1,188～



愛媛

燻製塩



濃厚でありながら、素材を活かす風味です

大山桜のスモークチップを使用し濃厚な燻製を施しました。ひとふりで素材や料理が燻製の味わいになります。天婦羅のつけ塩、白身の焼き魚、蒸し料理やサラダ、肉料理、チーズやアイスなど、様々なシーンでお楽しみください。1袋40gの小袋入りです(チャック付き)

取扱時期 通年
最低ロット 40袋
保存方法 高温多湿・直射日光を避け常温保存で製造から1年
配達日 3～4日 ※在庫切れの場合は製造に10日程いただきます。

商品名	規格	価格(税込)
燻製塩	40g/1袋	¥480

※送料別途

三重

ヨモギペースト

香り高く、色鮮やかな濃緑の
こだわりヨモギです

土づくりに励み、農薬・化学肥料を使わずに栽培しています。柔らかい新芽だけを手摘みで収穫しているため、口当たりの良いペーストに仕上げることができました。地域の耕作放棄地解消と活性化を目指しています。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
ヨモギペースト	400g/袋	¥2,016

送料(税込): ¥1,123～

長崎

極上抹茶、炒香、山霧

長崎のお茶処「東彼杵町（ヒガシソノギチョウ）」
より直送の味わいをぜひ！

「炒香」は、茶葉を高温の釜で炒りあげた香ばしい香と、さっぱりした味の特徴。熱々でも冷たく淹れても召し上がっていただけます。夏は水出しがオススメです。「山霧」は九州地区の一部で生産されている玉緑茶という希少なお茶。力強い新芽でつくられる濃厚な茶葉の味をお楽しみください。

取扱時期 通年
保存方法 ①冷暗所にて保存12ヶ月(冷凍が望ましい)
②③冷暗所にて保存12ヶ月

商品名	規格	価格(税込)
①極上抹茶	1袋(30g)	¥1,152
②炒香(いりか)	1袋(100g)	¥864
③山霧(やまきり)	1袋(100g)	¥1,440

送料(税込): ¥1,135～

秋田

稲庭絹女うどん

全て熟練の職人による手作業。
「透明感」「つるめき」が違います。

「つるめき」とは地元の言葉で「つるつる感」のこと。麺がのびにくいので、最後までおいしくお召し上がりいただけます。「卯の花麺」は、稲庭絹女うどんを細かく刻んでつくられました。

取扱時期 通年
最低ロット ①6束②4袋
配達日 3～4日後

商品名	規格	価格(税込)
①稲庭絹女うどん	500g×6束	¥5,900
②卯の花麺	500g×4袋	¥3,450

送料(税込): ¥550～

熊本

熊本アイス

地元熊本産食材を活かした季節のアイス各種

朝しほりたての牛乳を2時間以内にアイスにしてお届けします。

使用する素材は、地元熊本産、或いは国産にこだわり、豊富なアイディアによって様々な季節のアイスが生まれます。この時期は、新緑を思わせる「桑の葉」や「濃抹茶」アイスクリームがお勧めです。桑の葉アイスは栄養の宝庫である桑葉をたっぷり使った一品です。



生産者の皆さん

取扱時期 通年
最低ロット 2ℓ
保存方法 冷凍
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①桑の葉アイスクリーム	各2ℓ	¥3,336
②いちごシャーベット		
③濃抹茶アイスクリーム		
④青梅アイスクリーム		
⑤紅茶アイスクリーム		
⑥ほうじ茶アイスクリーム		

送料(税込): ¥1,782～



濃抹茶アイスクリーム



桑の葉アイスクリーム

新潟

白いダイヤ

海・山・川、豊かな自然に恵まれた里「村上」

塩工房の目の前は、季節折々の夕陽を望む日本海。雪解け水が流れ出て海産物の豊かな磯浜。その自然豊かな日本海の海水 100% の手作り塩です。

日本海磯浜の海水を汲み上げて作る、真心こもった手作り塩。

やや粗めの結晶を指先で磨り潰した瞬間本当の旨味が味わえます。

煮、焼、つけ塩と様々な味の決め手にどうぞ。



工房の目の前に広がる日本海



出来立ての「白いダイヤ」



工房の窯からは早朝から湯気が立ち昇る

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①白いダイヤ	300g	¥1,440
②白いダイヤ	100g	¥870

送料(税込): ¥770～

「上手い、おいしい、おもしろい」をモットーに、 温故知新のこんにゃく作り

昔ながらの商品から美味しくヘルシーな新商品までを手がける生産者さんの数十冊の大学ノートには、日々書き留めたこんにゃくの新しい商品アイデアがびっしりと書き込まれています。古き伝統を守る職人の技と工夫で、美味しさはもちろん、新しい発想でお客様に驚きと感動をお届けするこんにゃく作りに挑戦する生産者さんのこんにゃく各種、是非様々なお料理にお役立てください。



こんにゃくの収穫作業



⑥と⑦ そうめんこんにゃくとこんにゃく麺と蛤のお椀



③と⑤ 玉豆腐こんにゃくと刺身こんにゃくの和物



⑤



⑤



⑨



⑨



⑦

こんにゃく麺

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①湯葉こんにゃく	150g/1p×10	¥2,160
②生玉豆腐こんにゃく(白・緑)	1kg/1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく(白・緑)	180g/1p×10	¥2,160
④豆腐こんにゃく	200g/1p×10	¥2,295
⑤さしみこんにゃく(白・緑)	180g/1p×10	¥2,160
⑥そうめんこんにゃく	110g/1p×10	¥1,350
⑦こんにゃく麺	130g/1p×10	¥1,755
⑧生芋こんにゃく	400g/1p×10	¥2,700
⑨琥珀餅	230g/1p×10	¥3,375

※業務用の大袋もありますので、お問合せください。 送料(税込): ¥756～

～採り子の知恵～

『ネマガリタケのふし抜き』

4月半ばから5月になりますと、各種山菜がどんどん登場して山はとても賑やかになります。「ネマガリタケ」もそのひとつです。

そのネマガリタケを余すところ無く楽しんでいただくための「ふし抜き」をご紹介します。「下の方＝固くて使えない」わけではなく柔らかいところがあります。それを見つける「ふし抜き」は、昔から地元の採り子の方々がする作業です。



1、縦に切れ目を入れると皮が剥きやすいです。



2、色がついてる節あたりを目安にカット。上はすべて柔らかいですが、下は部分的に固いところがあります。



3、その下部に軽く包丁をあてていくと、スッと抵抗無く包丁が入ります。そこでカットしてください。



4、同じように、包丁の刃をあてていくとまた「スッ」と入るところがあります。



5、下の方でも、捨てずに柔らかくて美味しい部分がこんなにとれます。



6、下部からも食べやすい部分がある。先はもちろん、下は汁の実やき揚げなどいかがでしょうか。

◆◆◆ サンプル試食会再開のお知らせ ◆◆◆

11年余り毎月休まず開催しておりました『サンプル試食会』をコロナ禍で昨年3月より中止してまいりましたが、5月13日(木)より1年2ヶ月ぶりに再開いたします。今年度からは隔月(奇数月)開催となります。

これまでのように各地の生産者の皆さんも可能な限り駆けつけ、自慢の地域食材をご紹介します。会場では適切な感染予防対策を行いながら、安全で充実した開催に努めつつ、皆様のお越しをお待ちしております。

是非ともご参加下さいませよう、よろしくお願い申し上げます。



第129回 サンプル試食

■開催日時：2021年5月13日(木) 14:00～16:00

■会場：中央区銀座 3-9-11 銀座紙パルプ会館 1階「GINZA328」



ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】 株式会社アイフィス (受付時間：平日9時～17時、土日祝休み)

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
mail jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp