

産直コミュニケーション 東料産直レター

2012. 3月号 vol.29

ほのかな桜風味が春を思わせる

熊本

「さくらアイスクリーム」



▲桜の塩漬けを別にお付けします。

熊本 さくらアイスクリーム

淡いピンク色に、ほんのりと桜風味が香る、春にぴったりのアイスクリームです。トッピングに桜の塩漬けをお付けします。この桜の塩漬けは、一度塩抜きをしたものを乾燥させ、フワフワの状態に仕上げています。さくらアイスクリームのポイントは、アイスと桜の塩漬けを一緒にお召し上がりいただくこと。塩漬けの塩気が、アイスの甘味と桜の香りをさらに引き立たせます。春献立やお花見メニューのデザートなどに是非お使いください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 7日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さくらアイスクリーム	2ℓ	¥4,400

希少食材で店の評判づくり、話題づくりを!!

地域には地元でしか食されていない珍しい食材、生産者がこだわり、心をこめて作った高品質の食材があります。産直事業はこのような食材を紹介し、ご利用いただくことにより組合加盟店の活性化を図るものです。今までご利用以外の食材をお店のメニューに取り入れていただき、他店との差別化、集客に結び付けていただければ幸いです。

多くの皆様にごこの産直事業をご活用いただきますようお願い申し上げます。

●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

島根 隠岐の干しなまこ

島根県隠岐郡海士町近海で 獲れた貴重な黒なまこ

その歴史は古く、平安時代には朝廷への
献上品とされていました。現在でも毎秋に行われる地元隠岐神社
の収穫祭で奉納される貴重な逸品です。

※水で戻したものの冷凍出荷も可能ですので、お問合せください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温、冷凍で5年間
注文時最低ロット 100g
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①干しなまこ M・L	(5〜6個) / 100g	¥4,000
②干しなまこ 2L・3L	(3〜4個) / 100g	¥4,000



和歌山 紀州ひろめ

とろみとシャキシャキの食感が 特徴! 巻き寿司やしゃぶしゃぶでどうぞ

わかめと同種の海藻で、全国でも限られた海域でしか獲れません。
大きなうちわのような形をし、最大で1mほどに成長。低カロリー
で食物繊維が豊富なため女性や中高年の方におすすめ。

出荷と取扱時期 2月〜4月(冷蔵)、5月〜1月(冷凍)
保存方法など 出荷日を含め冷蔵で5日
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①紀州ひろめ	2kg	¥5,150



北海道 がごめ昆布

北海道南部でしか獲れない昆布。 非常に強い粘りが特徴です

「がごめ」という名前は、昆布の表面のデコ
ボコがカゴの目に似ていることからつけら
れました。成長すると長さ2m、幅20〜50
cmほどになります。昆布の中でも粘りが
強く、粘り成分のフコイダンが豊富に含まれ
ています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 1年間
注文時最低ロット 10袋
配達日 5〜7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①がごめ昆布	10袋(100g/1袋)	¥9,900



北海道 半乾本ししゃも

本ししゃもの本場、 北海道広尾からお届けします

本ししゃもを半乾燥させることにより、
素材のうま味を引き出します。天ぷら、
炙り、唐揚げがオススメです。
オスのししゃももございますので、
ご希望の方はお問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 30尾
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①半乾本ししゃも(子持ち)	30尾	¥5,250



北海道 生干し氷下魚(こまい)

最適な環境でつくられた、 極上の“生干し氷下魚”

「氷下魚(こまい)」は鱈科の白身魚。
地域によっては「寒海(かんかい)」とも
呼ばれています。鱈よりも脂がのっており、一夜干しにするととて
も美味しいです。良質の氷下魚を天日で干し、最高の味と香りに
仕上げました。

出荷と取扱時期 11月〜5月
年間出荷量 10t
保存方法など 冷凍で6ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生干し氷下魚	1kg / 1箱	¥3,100



島根 隠岐の活白バイ

隠岐の漁師の間ではあわび よりも旨いとされる高級食材

隠岐の白バイは、パイ竜漁で水揚げをする
ため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコ
リとした食感が特徴。活きたままのお届けなので刺身がおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で5日(発送日含む)
注文時最低ロット 1ケース/6kg
配達日 最短で出荷日の翌日14:00〜16:00

商品名	内容	価格(送料・税込)
①白バイ(大) 約200g/粒	6kg	¥20,100
②白バイ(小) 約100g/粒	6kg	¥13,600
③白バイ(豆) 約50g/粒	6kg	¥20,100
④赤バイ(本バイ) 約200g/粒	6kg	¥21,400



島根 みずほキャビア

島根で育った、世界三大珍味の ひとつキャビア

中国山脈の清らかな流れに育まれて
ゆったりと成長したチョウザメから取り出された、高貴な香りのキ
ャビア。塩分は3%と控えめにしており、少量の岩塩を加えること
で濃厚でクリーミーな風味が一層引立ちます。

出荷と取扱時期 11月初旬〜3月中旬
保存方法など 未開封(冷凍)で1年、解凍後は冷蔵で5日以内
配達日 2〜3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①キャビア	30g/1個	¥9,985



島根 チョウザメ

清らかな地下水で 養殖されたチョウザメ

地下水を使用して育てられたチョウザメは、
くさみもなく食べやすいのが特徴。生食も可能で、燻製やカルパッ
チョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。
皮から骨まで全て食せます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 4〜5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ(腑抜き)	1尾(約2kg)	¥6,720

※1尾の重量により価格が変動します



●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

徳島 生きている海苔

特殊冷凍技術により、「生」の海苔をお届けします。

「生きている海苔」は一級水系の吉野川の河口域で生産されている黒海苔のみを使用。生の海苔は冷蔵しても3日と持たず、普通の冷凍では細胞が壊れてしまうため、「生」のものはほとんど流通していませんでした。今まで味わえなかった、海苔の本当の「食感・旨み・香り」をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きている海苔	50g×5パック	¥5,100
②生きている海苔	50g×10パック	¥9,300
③生きている海苔	50g×30パック	¥26,100



熊本 粒のり

海苔原藻をそのまま乾燥。旨みや栄養を閉じ込めた新しい形の海苔です

従来の「板海苔」のようにノリ葉体が重ならないので、異物の混入がなく、生菌数も少ないです。また、添加物は一切使用しておらず、160℃以上の「加熱高温蒸気」にて焼いています。カリカリ、サクサクとした食感です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 1.5g入りは18ヶ月、他は12ヶ月
注文時最低ロット 1.5g入りは10袋、他は5袋
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒のり	10袋(1.5g×14p/1袋)	¥4,800
②粒のり	5袋(60g/1袋)	¥4,280
③粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300



島根 隠岐の岩がき

今シーズンよりひとつひとつにトレーサビリティタグが付きます

紫外線照射海水を使用。安全安心を第一に生産衛生管理に配慮し、自信を持ってご紹介します。隠岐の島近海で3年かけて養殖されました。「島根県産品認証制度」取得。

出荷と取扱時期 3月～7月初旬
保存方法など 冷蔵で5日間(発送日含む)
注文時最低ロット ①15個 ②～④10個
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①隠岐の岩がき SS(150～199g)	15個	¥4,200
②隠岐の岩がき S(200～249g)	10個	¥3,700
③隠岐の岩がき M(250～299g)	10個	¥4,400
④隠岐の岩がき L(300～349g)	10個	¥5,100



初もの

群馬 霧積しめじ

群馬奥山に自生する天然きのこから生まれました

霧積温泉の山奥から採取した天然きのこを人口栽培してつくられました。自然本来の味にこだわり、大量生産せずにひとつひとつ丹精込めて栽培されています。シャキシャキと歯ごたえのある食感が良く、クセもないので幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 5袋
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①霧積しめじ	300g×5袋	¥4,500



熊本 食用ほおずき「オレンジチェリー」

甘酸っぱく、フルーティーな香りが特徴

食用ほおずきの原産地は南米のパルー。近年、日本でも栽培されるようになりました。ビタミン類が豊富に含まれることから、南米では古くから薬として食されていたそうです。糖度は12～15度と高め、そのままでもジャムなどもおすすめです。

出荷と取扱時期 2～7月
保存方法など 冷蔵で2週間
注文時最低ロット 1kg
配達日 5日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①オレンジチェリー	1kg	¥5,680



秋田 クレ美人

茎が長く、葉も大ぶりの新種のクレソン

2011年に生まれた、新品種のクレソン「クレ美人」。一般のクレソンよりも葉が大きく、茎が長いのが特徴で、食味は甘辛いです。ビタミンやミネラルなどを含み、栄養価も高め。料理の付け合わせだけでなく、鍋料理などにもどうぞ。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 要冷蔵5日間
注文時最低ロット 10パック
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①クレ美人	90g×10パック	¥2,600



青森 ヒマラヤヒラタケ

香りよく、食べごたえのある「ヒマラヤヒラタケ」

ヒラタケの一種で、グレーがかった白色をしています。肉厚で傘が大きく、歯ごたえが良いです。また、香りも良く、どんなお料理にも幅広くお使いいただけます。油炒めにしても、香り・味が際立ちます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 5パック
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒマラヤヒラタケ	300g×5パック	¥3,600



山形 やまぶし茸

アルツハイマーの予防薬としても注目されています

山形県鮭川村の山中から採取した天然やまぶし茸を無農薬栽培。ここでしか手に入らない逸品です。最近ではアルツハイマーの予防薬としても注目されています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で4～5日
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①やまぶしたけ	12個入	¥2,800
②やまぶしたけ	20個入	¥3,500



魚

青果

栃木 味恋とまと

パリッとした食感に、フルーツ感覚で食べられるほどの甘み

味恋とまとは完熟状態で収穫されます。その糖度は8〜12度と高糖度。旨みと甘みが凝縮され、パリッとした食感が楽しめます。冬から春にかけて、さらに糖度が上がります。



出荷と取扱時期 12月〜7月
保存方法など 常温で冬14日、春7日、初夏4日
注文時最低ロット 2kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,520

栃木 那須大粒ぎんなん

栃木県那須より、大粒のぎんなんを選別してお届けいたします

那須の地味豊かな平野部で生産されています。選別機により通常のLサイズ以上の大粒のみを選別しています。粒の大きさと甘み抜群の“大粒ぎんなん”です。



出荷と取扱時期 10月〜6月
保存方法など 冷蔵で30日
注文時最低ロット ①②は300g、③④は1kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①大粒ぎんなん(剥き)	3L/300g	¥2,300
②大粒ぎんなん(剥き)	2L/300g	¥1,850
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,180
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,620

千葉 九十九里産フルーツマト&ドライマト

甘みと旨みが凝縮されたフルーツマト

少々小ぶりですが、その名の通り、フルーツのように甘みがたっぷり。ほどよい酸味もあり皮もやわらか。このフルーツマトからつくったドライマトは、旨みが凝縮され濃厚な味わいです。



出荷と取扱時期 ①12月〜7月下旬 ②通年
保存方法など 冷蔵で4〜5日
注文時最低ロット ①2kg ②500g
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①フルーツマト	2kg(約70〜80個)	¥4,850
②ドライマト	500g	¥7,650

長野 はなびら茸

うまみ成分やβグルカンが豊富！独特の食感が特徴です

シャキシャキとした食感がよく、きのこ独特のクセがないため、どんなお料理でも活用できます。また、体にも良いとされているβグルカンが豊富に含まれており、舞茸と比べるとその含有量は約2倍にもなります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 袋に入れて冷蔵庫
注文時最低ロット 20袋/1箱
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①はなびら茸	20袋(80g/1袋)	¥5,500



島根 冷凍花わさび

収穫後の急速冷凍で 爽やかな風味と辛みを保持

標高1000mで栽培されている葉わさび。収穫後、軽い熱処理と真空包装・急速冷凍を行い、美しい緑色とわさび特有の香り、辛みは生本来のまま。解凍は流水で3分ほど。小分けパックで便利です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 20袋
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①花わさび(真空パック)	50g×20袋	¥5,710

熊本 しおキャベツ

巻き・旨み・甘み、すべて一級品！

しおキャベツという名ですが、平均糖度は12度とたいへん甘みがあります。巻きもしっかりしており、重さは一般のキャベツの2倍近くにもなります。一度食べると、忘れられない旨みと美味しさです。



出荷と取扱時期 12月〜3月
保存方法など 一週間
注文時最低ロット 6玉
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しおキャベツ	6玉	¥3,100



熊本 阿蘇の自然薯

すりおろすと驚くほどの粘り。まるでお餅のような弾力です。

山から切り出した自然薯を畑に植え直しているため、一般の自然薯と比べてアクが少なく、すりおろしてもほとんど変色しません。すりおろした自然薯は、非常に粘り気が強く、箸で切ってしまうことができます。



出荷と取扱時期 11月〜3月
保存方法など 水で濡らした新聞紙に包んで冷蔵庫
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①自然薯(1本/約1kg)	1kgあたり	¥3,910

熊本 塩トマト

海の恵みが育んだ「塩トマト」

江戸時代から塩田として使用された土地、不知火地区。海を干拓した土地で育ったミネラルたっぷりのトマトです。海の栄養をしっかり蓄えた果実は引き締め、濃厚なうま味がつまっています。



出荷と取扱時期 12月〜4月
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 2kg
配達日 7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①塩トマト	2kg(約28個)	¥6,100

熊本 清正セロリ

加藤清正が朝鮮から持ち込んだとされる、別名「清正人参」

旬は12～4月下旬まで。
最大で70cm程に育ちます。
大きくなってもスジが少なく、柔らかで甘味があります。また、クセが少なく食べやすいのも特徴。
安全・安心の減農薬・有機栽培です。

出荷と取扱時期 12月～4月下旬
注文時最低ロット 3kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①清正セロリ	3kg(約30本)	¥5,220



熊本 フダン草

近畿圏では「毎日草」とも呼ばれる、大きな葉が特徴のフダン草

比較的季節に関係なく栽培できるので「不断草」と呼ばれています。
熊本では白和えに入れる具材として使われており、ミネラルが豊富な栄養野菜。抗酸化成分であるβカロチンの含有量が多く、血液サラサラ効果もあります。

出荷と取扱時期 11～5月
保存方法など 10℃以下
注文時最低ロット 3kg
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①フダン草	約30枚/3kg	¥3,790



熊本 不知火

熊本が日本一の栽培面積と生産量を誇る不知火

清美とポンカンの交配品種として誕生した「不知火」。熊本県不知火地方にて栽培され始めたことからその名がつけました。有機質肥料のため、果実は味が濃く、糖度が高いです。酸味と甘みの絶妙なバランスをお楽しみください。

出荷と取扱時期 12月～4月
保存方法など 直射日光を避け涼しい場所で保管
注文時最低ロット 1ケース
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①不知火	3kg(8～12個)	¥6,500
②不知火	5kg(14～18個)	¥9,160



鹿児島 種子島安納蜜喜

天然のスイーツとも呼ばれるほど濃厚な甘味

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。果肉は鮮やかな黄金色をしています。低温で40～50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を超すものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。

出荷と取扱時期 11月～3月
保存方法など 冷蔵所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	A品5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	A品10kg	¥8,500



北海道 ゆり根

メロンよりも甘い! 糖度が22度を超えるものも

収穫したゆり根を独自の方法で2ヶ月程熟成させて出荷するため、高糖度となります。加熱すると、栗のようなホクホクとした食感と、驚くような甘味が味わえます。ビタミンC、タンパク質を多く含み、利尿、滋養強壮などに良いとされています。

出荷と取扱時期 11月～8月
保存方法など 冷蔵で約1ヶ月
注文時最低ロット 2kg
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ゆり根	2kg(LL・13玉)	¥5,600



岩手 短角牛

低脂肪、滋味溢れる味わいの「短角牛」

短角牛は旧南部藩で飼われていた南部牛に由来する牛です。現在、飼育頭数は大幅に減少し、日本の肉用牛総頭数の1%にも満たず、たいへん希少。質のよい赤身肉は旨みが強く、深い味わいです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 1kg
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	1kg	¥8,550
②内モモ	1kg	¥4,350
③外モモ	1kg	¥5,400
④肩バラ	1kg	¥4,100
⑤挽肉	1kg	¥4,100
⑥リブローズ	1本(約4～6kg)	¥6,940/1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3～4kg)	¥8,550/1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8～10kg)	¥4,350/1kgあたり



北海道 エゾ鹿肉

豚肉や牛肉に比べ、カロリーは約3分の1、脂肪分は約15分の1!

鉄分が多く含まれており、その含有量は牡蠣とほぼ同様。アミノ酸やミネラルのバランスも良く美容と健康に最適な食材です。脂のりのよい、秋～冬にかけて獲ったものを通年お届けします。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ヒレは500g～、ロースは2kg～
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	500g	¥5,520
②ロース	2kg	¥17,340



秋田 笑子豚(エコプー)

リサイクル飼料で育った笑子豚。甘みはなんと23倍!

食品ロスなどを使用したリサイクル飼料「エコフィード」で飼育し、愛情をたっぷり注ぎ健康な豚に育てられています。一般の豚肉に比べ甘み成分は23倍、低カロリーで肉質はやわらかいです。赤身と脂身のバランスが良く、アクが少ないので、しゃぶしゃぶ・煮物におすすめです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kgあたり	¥3,780
②バラ	1kgあたり	¥3,600



宮城 漢方和牛

脂肪融点は23.9℃。カラダにやさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。14種類の自家配合“漢方飼料”で育った、安心・安全のトレーサビリティ。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、冷凍6ヶ月
配達日 4～5日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロース	1kg	¥10,020
②リブロース	1kg	¥11,840
③モモ	1kg	¥8,060
④スジ肉	1kg	¥2,880

※出荷時に産地より安全証明をお付けいたします。

宮城 漢方豚

冷しゃぶにピッタリ! 美味しいです

漢方牛肉同様、自家配合の14種類の漢方飼料を与えて育てています。くさみやクセがなく、あっさりとした味わいです。しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ず、冷めても脂が固くならないので冷しゃぶがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 1kg(モモは2kg)
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ヒレ	1kg	¥4,340
②ロース	1kg	¥3,940
③肩ロース	1kg	¥3,750
④バラ	1kg	¥3,680
⑤モモ	2kg	¥3,970

山形 やまがた地鶏

溢れるコクと旨み。「手羽」は、極上のダシが出ます

臭みが少なく、旨み、コク、歯ごたえがあり、良質な肉質です。140日間。じっくりと育てあげた「やまがた地鶏」をご賞味ください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
配達日 1～2日後(月曜着はフレッシュ)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もも・むね肉セット	1kg	¥4,500
②ささみ	2kg	¥4,500
③手羽	2kg	¥4,220
④砂肝	2kg	¥3,100
⑤レバー・ハツ	5kg	¥4,360
⑥鶏ガラ	5kg	¥2,610
⑦中抜き(丸鶏)	2.0kg ~	¥5,340 ~

富山 氷見牛

ほとんど県内消費の希少牛“氷見牛”をご紹介します!

牛の成長に合わせてオリジナルブレンドの飼料を与え、一頭一頭の健康状態にも注意を払っています。愛情を注いで育てあげた、安全で安心の牛肉です。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵で3日、冷凍で1ヶ月
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もも・うで しゃぶしゃぶ用	1kg	¥12,500
②サーロイン	1kg	¥17,400 ~ ¥25,800
③肩ロース	1kg	¥12,500 ~ ¥20,300
④ランプ	1kg	¥9,450 ~ ¥17,450

島根 いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けいたします。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍3ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

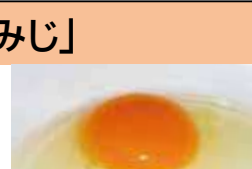


商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1kg	¥10,190
②バラ	1kg	¥10,190
③内モモ	1kg	¥8,500
④腹抜き・半身・ブロック		応 相 談

秋田 稀少国産たまご「もみじ」

全国的にも珍しい! 純国産鶏から生まれたこだわり卵

純国産鶏種「もみじ」の卵。飼料にこだわり、よもぎや海藻、炭(木酢)をはじめ、にんにく、唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子油、乳酸菌、納豆菌などの天然の飼料を親鳥に与えた上質な卵です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 10℃以下で保存2週間
注文時最低ロット 5kg(Lサイズで75個前後)
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もみじ	5kg(75個)	¥3,390
②もみじ	10kg(150個)	¥5,670

北海道 コードビーフ

肉の旨みが溢れる、希少な手づくりの逸品

赤身の旨みを十分に生かした、コードビーフ。肉は一番適した外モモを使っています。脂、すじ、血管の部分を手で丁寧に取り除き、食感を損ねないよう手間ひまかけて作られました。噛めば噛むほど、旨みがあふれ、ほのかに香辛料と肉の香りが口の中に広がります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存。解凍後25日
注文時最低ロット 500g
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①コードビーフ	500g	¥6,500

秋田 一口ゆば包み豆腐

ゆば、豆腐、豆乳を贅沢に使いました

やわらかい寄せ豆腐をゆばで包み、豆乳に浸した贅沢な豆腐。豆本来の甘みとまろやかな食感がお楽しみいただけます。安心・安全の国産有機自家栽培大豆を使用。大豆農家の手づくり豆腐です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 10℃以下で冷蔵保存。製造日含め5日間
注文時最低ロット 2パック
配達日 製造日は毎週月・水・金のみ

商品名	内容	価格(送料・税込)
①一口ゆば包み豆腐	10個入り×2パック	¥2,900

北海道 ハスカップ塩漬け

「不老不死の実」「幻の実」と呼ばれた果実

ハスカップは北海道のみに自生する果実です。酸味が強く、アントシアニンはブルーベリーよりも多く含み、ビタミン類、鉄分、カルシウム、カリウムなどの栄養素も豊富です。赤飯の色づけやドレッシングなど、幅広くお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 1年間
注文時最低ロット 10袋
配達日 5～7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ハスカップ塩漬け	10袋(350g/1袋)	¥23,000



北海道 三笠の鶏醬

世界初・天然アミノ酸が豊富な「うま味発酵調味料」

塩分を減らしても、十分な旨味を引き出す、健康を考えた調味料です。鶏のハツやレバーなど新鮮な内臓を主原料にし、約半年間じっくりと発酵・熟成を重ねて作られます。鶏肉との相性はもちろん、お野菜との相性も抜群です。焼、蒸、煮、出汁、漬けまで幅広くお使いいただけます。(無添加・非加熱加工)



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 6ヶ月
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①鶏醬	120ml瓶 24本	¥12,200
②鶏醬	200ml瓶 20本	¥15,420
③鶏醬	300ml瓶 12本	¥12,600
④鶏醬 業務用	1.8ℓ 6本	¥29,140

秋田 しょつる

こだわりの製法と長期熟成によって醸し出された極上の旨味

ハタハタと天日塩のみで発酵させ、3年に及ぶ熟成期間を経てつくられます。臭みもなく、深みのあるコクと味です。さまざまなお料理にお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 12本入り1ケース
500mlは3本
保存方法など 常温保存で2年間
配達日 2日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しよつる(130g)	12本	¥9,000
②しよつる(500ml)	3本	¥5,560

秋田 八峰白神塩もろみ

原材料すべてを秋田産にこだわった無添加・天然調味料

漬物などはもちろん、肉や魚を漬け込めば、身が引き締まり旨味がグッと増します。水分が抜けることなく発酵しますので、普通の塩漬けとは違った食感が味わえます。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で6ヶ月
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①500ml	12本	¥7,990
②2ℓ	4本	¥10,130
③18ℓ	1本	¥20,630

宮城 凍みっぱなし

凍ったままの“凍み豆腐”。低カロリー・高たんぱくのヘルシー食材

一般的な凍み豆腐と異なり、凍らせたままの状態の「凍みっぱなし豆腐」です。食感に弾力があるので、肉の代わりとしてもお使いいただけます。油通しをしないと弾力が出ませんので、下味をつけた後に一度油で揚げてお使いください。

出荷と取扱時期 9月～5月
保存方法など 冷凍3ヶ月
注文時最低ロット 50個
配達日 4～7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みっぱなし	50個	¥15,000

茨城 手作りこんにやくセット

お店でオリジナル刺身こんにやくをどうぞ!

水戸藩保内郷(現在の奥久慈地方)で粉こんにやく製法が考案され、その優れた生産能力と品質が全国に広まりました。お店でオリジナルこんにやくを作ることができます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①手作りこんにやくセット	4セット	¥3,950

熊本 弓削瓢柑シャーベット

全国的にも生産農家が少ない柑橘「弓削瓢柑」を爽やかシャーベットにしました

見た目が瓢箪のように似ている柑橘類ということで、一般的に「瓢柑」と呼ばれています。生産農家が少ないため、果実そのものは市場にもなかなか出回らない、希少な柑橘。爽やかな味わいのシャーベットです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 7日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①弓削瓢柑シャーベット	2ℓ	¥4,400

愛媛 けずり蒲鉾

蒲鉾を乾燥させてつくった全国でも珍しい「けずり蒲鉾」

蒲鉾を板状に成型し、専用の乾燥室で乾燥をさせて薄く削りました。蒲鉾は乾燥させることで旨味が熟成されます。お吸いもの、うどん、お蕎麦などにどうぞ。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10袋
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①けずり蒲鉾	30g×10袋	¥2,900
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,130



▲ 調理をご担当いただいた福嶋氏



▲「食用ほおずき」の天麩羅



▲「隠岐の干しなまこ」の辛味和え



▲ 希少国産鶏卵「もみじ」



▲「一口ゆば包み豆腐」の揚げ出し

- ◆岩 手：短角牛
- ◆秋 田：希少国産たまご「もみじ」／クレ美人／一口ゆば包み豆腐
- ◆和歌山：紀州ひろめ／海桜鮪
- ◆熊 本：はるか／さくらアイスクリーム／弓削瓢柑シャーベット／食用ほおずき「オレンジチェリー」
- ◆島 根：隠岐の干しなまこ

2月のサンプル試食会は、福嶋力氏に岩手、秋田、和歌山、島根、熊本から直送された食材を調理していただきました。
今回は和歌山県から「桜海鮪」の生産業者の方がご参加くださり、会場で刺身を切り分けていただくなどのデモンストレーションもございました。
また、今月は熊本県の「さくらアイスクリーム」や、島根県の「隠岐の干しなまこ」などが特に注目を集めました。さくらアイスは、トッピングに桜の塩漬けも付きますので、春におすすめの商品です。干しなまこは、「辛味和え」にさせていただき、皆様にご試食いただきました。
今回は、特別の月曜日開催、また生憎の天気ではありましたが、いつもと変わらず多くの皆様にご参加いただき、活気あるサンプル試食会となりました。

▼大勢の参加者で賑わう会場



沢の鶴「米だけの酒 旨みそのまま 10.5」
今、話題の「軽くてやさしい日本酒」。
低アルコール(10.5度)の日本酒です。

(第32回全国酒類コンクール新開発酒部門第1位)

若い人、特に女性たちの日本酒への関心が高まりつつあります。お料理、特に和食への強い関心が日本酒に向っているようです。しかし、従来の日本酒は食中酒としてはアルコール度がきつく(15～16度)女性たちに敬遠される要因になっていました。「旨みそのまま 10.5」は麹を2倍以上使うことで、

日本酒のおいしさを損なうことなく、どんなお料理にも合う、軽くてやさしい食中酒として最適なお酒になりました。

お店の料理をひき立てる日本酒として「旨みそのまま 10.5」をぜひお試し下さい。
メーカー参考小売価格 300ml 360円(税別)

沢の鶴

お酒は20歳になってから。
お酒は楽しく適量を。

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

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13

E-mail sancyoku@ifys.co.jp

TEL 03-5395-1201

URL www.ifys.co.jp

FAX 03-5395-1206