



産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 3月号 vol.63



とき
刻を忘れさせる島トカラ

鹿児島「潮風島らっきょう」「大ムツ」「むき新つわぶき」

温帯と亜熱帯の風土がもたらす 個性豊かな伝統食材

食感がよく、中之島等の粘土質の土壌で減農薬栽培される「潮風島らっきょう」。砂丘土壤のものより甘味が強いのが特徴です。柔らかかで香り高く、アクが少ないのが特徴の皮むき「つわぶき」。本土のつわぶきと比べ太さもあります。

「大ムツ」は、歩留りがいい黒ムツの大型サイズ(フィーレ1枚で約1.5~2.5kg)です。現地凍結しているので高鮮度でお届けします。

出荷と取扱時期 ①12月下旬~5月②12月~4月③10月~3月
保存方法 など ①②冷蔵③冷凍1年
配達日 ①②5~6日③2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①潮風島らっきょう	100g×30袋	¥6,000(送料¥1,188~)
②むき新つわぶき	200g×5袋	¥1,440(送料¥1,188~)
③トカラ大ムツフィーレ	1kg当たり	¥6,415(送料¥1,420~)

地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

日本各地には、地元でしか食されていない珍しい食材や生産者が心をこめて作るこだわりの高品質食材がたくさんあります。

このような希少性の高い食材を料亭料理店の皆様に広くご紹介し、ご利用頂くことにより、お店の評判づくりや話題づくりにお役立て頂き、集客の一助となれば幸いです。

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

秋田 エゴ

男鹿半島でとれる 秋田の伝統食材

モチモチとしたトロコテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①エゴ	200g×20袋	¥7,350
②エゴ	400g×10袋	¥7,350
		送料：¥1,260~

秋田 ギバサ

とろとろの粘りが 特徴の海藻です

ホンダワラ科に属す海藻。粘りの成分がメカブの3~5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
ギバサ	200g×10袋	¥3,860
		送料：¥1,080~

宮城 ふかひれ

“鮫の都 気仙沼”のこだわりの 「ふかひれ」をご紹介します

ヨシキリサメの腹ビレまたは尾ビレを下処理し、水煮した100枚入りパックです。▲極小
冷凍なので、流水解凍のうえお使いください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット 100枚
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税込)
極小味なし	100枚	¥9,286
		送料：¥864~

※大きいサイズもございます。お問合せ下さい。

宮城 東名(とうな)の一年牡蠣

味、身入り共に秀逸! 実は益々美味しい時期です

産卵準備の為に栄養を体に蓄えさらに大きく育つ1月前後~3月頃の真牡蠣は、殻一杯に詰まった身が更に濃厚な味わいに。種から作る牡蠣漁師だから直送する牡蠣は誕生日も分かります。



出荷と取扱時期 10月~3月
注文時最低ロット 20個
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税込)
①東名の一年牡蠣(殻付き)	20個	¥4,086
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥1,944
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g×2p	¥3,888
		送料：¥1,134~

宮城 大曲浜海苔3種

皇室献上の浜より直送、 厳選一番摘み海苔

大曲浜の海苔養殖の特徴は一般的な二期作ではなく三期作。摘み取る回数が少ない為、海苔が柔らかく口溶けが良いのが特徴です。年末年始に採れる、柔らかい一番摘みのみを焼き海苔に仕上げ、漁・乾燥・出荷まで漁師自身が手掛けます。



出荷と取扱時期 ①1月中旬~6月頃、②③通年
保存方法など ①②12ヶ月、③6ヶ月(開封後は冷蔵保存)
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形10枚×10帖	¥6,804
②青まぜ焼き海苔 (青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥4,320
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	10g×1袋	¥4,320
		送料：¥648~

宮城 渡波アカガイ

7人の赤貝漁師が自らの目と 手で一粒一粒丁寧に選別

種苗放流ではなく、自然繁殖のみによる天然赤貝。殻長5cm以下は自主放流し、7cm以上の赤貝のみを水揚げします。



出荷と取扱時期 9~6月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税込)
①大玉	1kg(約7個)	¥4,455
②特玉	1kg(約6個)	¥6,075
③特大玉	1kg(約5個)	¥6,075
		送料：¥1,188~

栃木 プレミアムオリーブヤシオマス

オリーブオイルで さっぱりとした味わいに

ヤシオマスとは、栃木県水産試験場で品種改良されたニジマスで、身の色が県花のヤシオツツジに似ていることから命名されました。オリーブオイルを与えることで養殖臭を抑え、さっぱりとした中にも本来の旨味を引き出しています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵②③④冷蔵2~3日、冷凍180日
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料)
①プレミアムオリーブヤシオマス(生丸)	1kg当たり	¥2,304
②フィール	1枚	¥3,888
③スキんフィール	1枚	¥4,176
④冷燻フィール	1枚	¥4,464
		送料：¥832~

栃木 ホンモロコ

山間地の湧水を引いた水田で 育ちの里山ホンモロコ

泥抜きして冷凍で出荷しますので、くさみは気になりません。天ぷら、甘露煮などお勧め。小分けパックも対応致しますのでお声掛けくださいませ。



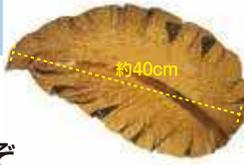
出荷と取扱時期 活魚:11月~2月、冷凍:通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①ホンモロコ	1kg	¥4,000
②ホンモロコ(子持ち)	1kg	¥5,333
		送料：¥991~

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

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 冷蔵で5日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税込)
紀州ひろめ	2kg	¥4,320 送料: ¥980~

滋賀 琵琶湖産氷魚

春にしか味わえない「琵琶湖の宝石」



春光にキラキラと輝く透明なその姿は琵琶湖の宝石といわれます。氷魚は、自然に寄り添いながら伝統漁法を営み続ける漁師達が大切に付き合う琵琶湖からの恵みです。春だけの琵琶湖の味わい、天ぷらがお勧めです!

最低ロット ①1kg
出荷と取扱時期 ①12月~3月
保存方法など 冷凍で1年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
氷魚	1kg	¥3,600/1kg 送料: ¥810~

島根 十六島のり

「出雲風土記」にも登場する、季節、産地、生産者が限定される希少食材



「シマゴ」と呼ばれる女性たちが、絨毯のように岩場に貼付いているのりを指先で巻き取るようにして収穫します。その歴史は古く、奈良・平安時代から貢納品として朝廷に納められる高級品でした。

出荷と取扱時期:通年 保存方法など:冷凍 配達日:2日

商品名	内容	価格(税込)
①十六島かんそうのりAクラス	100g	¥6,360~
②十六島かんそうのりBクラス	100g	¥6,480~
③十六島のりAクラス	100g	¥8,640~
④十六島のりBクラス	100g	¥7,200~
⑤十六島のりCクラス	100g	¥5,040~
		送料: ¥984~

島根 チョウザメ&キャビア

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べます。

出荷と取扱時期 ①②通年
注文時最低ロット ①1尾②10g
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税込)
①チョウザメ	1尾(約2kg)	¥5,760 送料: ¥2,014~
②キャビア	30g/1個	¥9,334 送料: ¥966~
②キャビア	20g/1個	¥6,534 送料: ¥966~
②キャビア	10g/1個	¥3,264 送料: ¥966~

島根 CAS白いか

獲れたての隠岐の恵みをCAS凍結でお届け!



甘味が強くモチモチした食感で鰯ネタやお刺身として地元でも人気の隠岐諸島・海士町近海で獲れる白いか(剣先いか)。朝獲れたてを1本ずつ丁寧にCAS加工場で瞬間凍結します。釣り上げられてから短時間で凍結した白いかは、解凍すると透明感が蘇り、吸盤がくっつくほどの鮮度をお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①CAS白いか(丸)	350g~400g	¥1,130
②CAS白いか(丸)	450g~500g	¥1,300
		送料: ¥1,080~

愛媛 真珠の貝柱

海と共存しながらいただく、貴い恵み



宇和島・蔦洲湾に育まれた希少な真珠の貝柱愛媛西南部、日本一狭い運河「細木運河」のある蔦洲地区。穏やかなから黒潮も流れ込む豊かな蔦洲湾が広がります。ふるさとの魅力を知り尽くした若き生産者たちから直送される海の幸を是非お試しください。

※真珠は付きません

出荷と取扱時期 12月下旬~1月下旬(冷蔵)、1月下旬~(冷凍)
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋 x 5袋	¥4,050 送料: ¥1,404~

宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

川魚特有のクセがなく、上品な味わい



西米良サーモンはドナルドソトラウトとエゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3~4年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット 1本
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2~3kg)	¥8,900~12,000
②奥日向サーモン	1本(1~2kg)	¥3,890~6,000

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根



収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高糖度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。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ます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税込)
ゆり根A品	2kg	¥4,650 送料: ¥1,080~

魚

青果

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含めると、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期 11月～3月
保存方法など 冷蔵庫で3日
注文時最低ロット 1.5kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
大鰐温泉もやし	300g×5束	¥2,160 送料：¥1,236～



秋田 手もみ天日干しぜんまい

収穫・茹で・干し・手もみまで全て昔ながらの手作業

秋田県仙北市で採れた山菜の王様・手もみ天日干しの「乾燥ぜんまい(干しぜんまい)」です。雪深い秋田の雪解け水で育ったぜんまいは、アクが少なく、しっかりした食感と風味がある、極上のぜんまいです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①300g
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①手もみ天日干しぜんまい	300g	¥6,480
②手もみ天日干しぜんまい	1kg	¥21,600 送料：¥864～



オススメ商品

秋田 塩蔵みずこぶ&におさく

食感が特徴。秋田の山菜

今回はみずこぶ、におさく、フキの3食材をご紹介します。「みずこぶ」は湿地に群生する多年草「みず」にできる小豆色の肉芽です。粘りのある食感が特徴。「におさく」は、歯切れのよいシャキシャキ感が特徴。アクがとても強いいため、水煮や塩蔵にしてはじめて食することができます。

出荷と取扱時期 通年(1～6月)
注文時最低ロット 1kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①みずこぶ(塩蔵)	500g	¥1,495
②みずこぶ(塩蔵)	1kg	¥2,595
③におさく(塩蔵)	500g	¥1,495
④におさく(塩蔵)	1kg	¥2,595 送料：¥865～



みずこぶ



におさく

宮城 かぐや姫

上品な香りとやさしい甘味の希少米

平成5年の大冷害に見舞われたササニシキの水田で発見された3本の稲穂。「かぐや姫」は、大冷害や大震災にも負けず生き残った天授の米。鮭シャリ、炊き込みごはんや丼ものなどにご勧めです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①かぐや姫	5kg	¥2,440
②かぐや姫	30kg	¥21,450 送料：¥864～



オススメ商品

茨城 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「晩生」。水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。発注量に合わせて収穫出来るため、いつでも新鮮なものをお届けします。保存は、外気に触れぬようラップで包んで冷蔵庫へ。

出荷と取扱時期 7月～3月
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①早生(7月)	2kg	¥3,660
②中手(8月)	2kg	¥2,810
③晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥2,040
④芽パス(7月～8月)	2kg	¥2,560 送料：¥540～



人気商品

栃木 味恋とまと

パリッとした食感、高い糖度、柔らかな酸味を併せ持つ秀逸トマト

“濃い味に恋して欲しい”という願いが込められたこだわりのトマト。手間隙かけて育て上げた果実は柔らかい酸味の後に、口の中に広がる甘味が特徴です。糖度は8～12度(一般的なトマトは4～6度)にもなります。

出荷と取扱時期 11月～7月
保存方法など 常温で冬14日、春7日、初夏3日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,032 送料：¥618～



栃木 与一うど&うどの芽

香りよく、アクが少ない軟化うど

室内で栽培するため、色白で山菜独特のえぐみが少ないうどとなります。サラダなどもおすすめです。

出荷と取扱時期 ①12月下旬～5月上旬
②2月～4月
注文時最低ロット ①2kg②20芽
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①うど	2kg	¥1,540
②うどの芽	20芽	¥2,880 送料：¥1,100～



群馬 国分長にんじん

糖度10度以上!群馬の伝統野菜

高崎市・国分地区で開発された「国分長にんじん」は、大きいものは1mにも成長します。かつては国内流通の約7～8割を占めていたとされる、群馬の伝統野菜。コクのあがる甘みと香りが特徴で、煮崩れもしにくく、煮物や揚げ物などもおすすめです。

※ペーストもございます。お問い合わせください。

出荷と取扱時期 11月中旬～3月下旬
注文時最低ロット 5kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
国分長ニンジン	5kg(約10本)	¥2,520 送料：¥800～



●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

大阪 八尾若ごぼう

春を告げる大阪野菜

若ごぼうはキク科の2年草で、根を食べる一般的なごぼうとは異なり、根・軸・葉まで食べることができます。葉ごぼうとも呼ばれ、繊維質、鉄分、カルシウムが豊富な栄養価の高い食材。葉に含まれるルチンの量は韃靼そばに匹敵するほどです。 ※1束約500g



出荷と取扱時期 2月～3月

商品名	内容	価格(税込)
八尾若ごぼう	1束 / 500g×5束	¥2,520 送料: ¥1,188～

島根 あすっこ

ブロッコリーとビタミン菜を交配して誕生した島根県のオリジナル野菜

葉、茎、花まで全て食べることができ、甘味が強くクセの無いのが特徴です。和洋中様々なお料理にお使いいただけます。特に油との相性がよく、炒め物や天ぷらなどはお勧めです。「明日を目指す野菜」というのが名前の由来です。



出荷と取扱時期 12月～4月中旬
保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(税込)
あすっこ	130g×10袋	¥2,020 送料: ¥1,080～

鹿児島 種子島安納蜜喜

黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。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な食感になります。2L～3Sまで6サイズございます。



出荷と取扱時期 11月～3月
保存方法など 15℃の冷暗所で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 4～5日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,800

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(税込)
しおキャベツ	6玉	¥2,420 送料: ¥918～

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セロリ

一般的な白いセロリと異なり、緑色が増すほど甘くなる清正セロリ。ほんのり甘く、肉厚なのが特徴です! ベーコンと葉でかき揚げもお勧めです。



出荷と取扱時期 12～4月末
注文時最低ロット 1kg～
配達日 3～4日



商品名	内容	価格(税込)
清正セロリ	1kg	¥1,080/1kg 送料: ¥970～

熊本 はるか

酸味が少なく、まろやかな甘味が味わえます

はるかは日向夏の香りと、スイートスプリングの甘みを受け継いだ新種の柑橘。見た目はレモンようですが、酸味が少なく、まろやかで上品な甘さです。実だけでなく、皮までお使いいただけます。



出荷と取扱時期 2月～3月
年間出荷量 20～25t
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
はるか	5kg	¥2,770 送料(クール便) ¥1,160(5kg)

熊本 万次郎南瓜

まるでラグビーボールのような形の中にはたっぷりの甘味

天草の地で、10年程前から試作している、新種のかぼちゃです。肉質はやわらかで、しっとりとした舌触り。その糖度は22～24度にもなります。また、3ヵ月～5ヵ月まで持ちます。



出荷と取扱時期 12月～4月
年間出荷量 25t
保存方法など 冬至頃より3～5ヶ月
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税別)
万次郎南瓜 (3～6玉)	10kg	¥3,960 送料: ¥1,260～

北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。



出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年
注文時最低ロット ①②③1本④1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,760 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,770 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,740 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

肉

埼玉 鳳肉(ダチョウ)

低カロリーながらも高栄養価。健康食材として注目の“鳳肉”

鳳肉は牛肉に近い赤身の肉ですが、脂肪分が少なくあっさりとした味わいが特徴。無農薬のアルファルファや桑の葉などを食べて育った肉質は柔らかく、クセがありません。火を通しすぎないのがポイント。タタキがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年 保存方法など 冷凍で2年
注文時最低ロット 500g 配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
①モモ	500g	¥3,600
②フィレ	500g	¥4,320
③ドラム	500g	¥3,240
④レバー	500g	¥3,600
		送料: ¥1,026

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 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①ロース 上級	1kg	¥8,100
②バラ 上級	1kg	¥6,750
③内モモ 上級	1kg	¥6,750
※スライス加工料500円/kg		送料: ¥1,195~



加工品

熊本 鮮馬刺し

低カロリー、高たんぱくでヘルシーな健康食材

食用の馬を使用した馬刺しは熊本だけ。馬専用の工場にて製造され、更に世界基準SQFにより品質・安全性に優れた鮮馬刺しです。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られていますので、安全・安心の品質です。



出荷と取扱時期 通年 保存方法など 冷蔵で18日、冷凍で90日
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥17,740
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,100
③線切り	50g×15パック	¥5,470
※300gカットもございます		送料: ¥1,130~

秋田 いぶりがっこ

香りと歯ざわりがたまらない、秋田の伝統食材

JGAP認証農場で栽培した大根を燻しました。無添加 及び 塩分控えて農場独自の自慢の味付けで仕上げられています。



出荷と取扱時期 通年 保存方法など 冷蔵6ヶ月
注文時最低ロット 30本 配達日 5日後

商品名	内容	価格(税込)
いぶりがっこ	30本 / 1ケース	¥15,120
		送料: ¥800

茨城 豆乳(茨城産タチナガハ100%)&生ゆば

茨城県産大豆「タチナガハ」から作られた豆乳&生ゆば
豆乳は、濃厚な味わいなのでお豆腐にお勧めです。生ゆばは棒は、生ゆばを巻いて棒状に冷凍。お使いになる分だけ解凍できて便利です。奥久慈大子町産の伝統ゆばです。



出荷と取扱時期 通年 保存方法など 【豆乳】7日間
【ゆば】①4日間、②③60日間
注文時最低ロット 5本 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳(冷蔵)	1ℓ×5本	¥2,380
商品名	内容	価格(税込)
①さしみゆば(冷蔵)	90g×5本	¥3,240
②生ゆば棒(冷凍)	1枚巻×5本	¥2,160
③生ゆば棒(冷凍)	3枚巻×5本	¥5,040
		送料: ¥1,100~

栃木 あゆっ醬

鮎のうま味がつまった贅沢な魚醬

北の四万十川とよばれる那珂川水域で生産された、天然鮎により近い鮎から生まれた魚醤油です。上品な鮎のうま味と香ばしさがあり、独特の臭みはほとんどありません。酵母の力で発酵させており、塩分は10%と通常の醤油に比べ控えめです。



出荷と取扱時期 通年 保存方法など 常温で1年
注文時最低ロット 5本 配達日 3~7日

商品名	内容	価格(税込)
①あゆっ醬	70g×5本	¥2,880
②あゆっ醬	120g×5本	¥4,320
		送料: ¥540~

栃木 鮎の子うるか

湧水育ちの新鮮な鮎から作ったうるかです

栃木喜連川産養殖鮎を100%使用し、原材料は鮎の卵と白子に塩のみ。手間隙かけて仕込まれた深い味わいです。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1本 配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
鮎の子うるか	65g×1本	¥1,620
		送料: ¥972~

長野 桜うどん&よもぎうどん

春薫る季節のうどんを、信州から直送します

今ではレタスで有名な信州川上村。かつては蕎麦の一大産地でした。昔から培われたこの土地の製麺技術を活かして作るうどんとお蕎麦をご紹介します。草の香りと味が、懐かしい田舎の味を思い起こさせます。



出荷と取扱時期 3月~4月 配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①桜うどん(スープ付き)真空	2食×5袋	¥1,476
②桜うどん(スープ無し)簡易	2kg	¥1,476
③よもぎうどん(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
④よもぎうどん(スープ無し)	2kg	¥1,476
⑤川上そば 極	2食×5袋	¥2,520
⑥桜そば(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
		送料: 864~

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●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。

加工品

長野 生芋こんにゃく(いもうま)

気候風土を生かし、3年かけて栽培した良質のこんにゃく芋を使用しています

味しみがよく独特の歯触りが持ち味の旨味あるこんにゃくを直送します。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で2ヶ月(冷凍不可)
注文時最低ロット 1ケース(15p)
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
生芋こんにゃく	1p(250g×2枚入)×15p	¥4,320 送料: ¥1,080 ~

長野 半生巨峰

無添加で仕上げた“半生”タイプの巨峰

日本で最も古いとされる巨峰の老木「お母さんの樹」を有する老舗果樹園から届く半生タイプの巨峰です。種無しぶどうを使用しています。シーズンとはひと味違う食感をぜひ一度お試しください。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①1kg ②500g
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①枝付き	1kg	¥10,800
②枝なし	500g	¥5,400
		送料: ¥1,190 ~

長野 天日干し寒天&生天

天日干しで作られる信州の伝統製法

無添加・無漂白で作られる各種寒天。今では珍しい生の寒天を屋外で干す天然製法を今に伝え続けています。2月はこの時期しか味わうことのできない干す前の「生天」のお届けも可能です。



商品名	内容	価格(税込)
①生	ブロック2本×4p	¥2,304
②天日干し(角)	10本	¥1,500
③天日干し(糸)	1kg	¥9,000
④粉末	1kg	¥6,000
		送料: ①¥1,020②③④¥700 ~

島根 「さ姫」シリーズ

生産者が独自開発した深紅の食用薔薇「さ姫」

甘い香りや深紅の色が特徴のこの薔薇を有機農法で栽培し、食用素材として加工、出荷まで一貫して行なう生産者から直送されます。着色料・香料は一切不使用です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温300日
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①さ姫サイダー	200ml×35本 1ケース	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×12本 1ケース	¥12,200
③ローズパウダー	100g	¥10,980
④乾燥花弁	100g	¥9,720
⑤フレグランスウォーター	250ml	¥5,500
※フレグランスウォーターは透明です		送料: ¥1,080 ~

島根 浜守の塩

海を愛する若者達が自ら汲み上げた海水を薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,312 送料: ¥650 ~



島根 まめ茶

古来より津和野の人々に愛飲されてきた「カワラケツメイ」のお茶

「カワラケツメイ」はマメ科の一年草で、生の時には殆ど香りはしませんが、干して焙煎する段階でまめ茶特有の甘く上品な香りが広がります。ノンカフェインなので子どもからご年配まで幅広くお楽しみいただけます。微粉末タイプはお料理やお菓子の材料にもお勧めです。



出荷と取扱時期 通年
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①リーフ	1kg	¥2,304
②ティーバッグ	5g×100個入り	¥1,872
③微粉末	1kg	¥3,600
		送料: ¥648 ~

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	¥2,920
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,250

熊本 熊本アイス

桜アイスクリームをはじめ地元熊本産食材を活かしたアイスクリームです

熊本県認定商品にもなっている「紅かほつべと赤か酒」は、熊本産の赤酒アイスに熊本産の「ほつべ柿(干柿)」を組み合わせたアイスクリーム。ほんのり甘い赤酒アイスと豊潤な味わいの干柿の風味が特徴です。その他多数種類がございます。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 2ℓ
保存方法など 冷凍
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①のり塩アイス	2ℓ	各¥3,336 送料: ¥1,404 ~
②梅塩アイス	2ℓ	
③塩大福アイス	2ℓ	
④かぼすシャーベット	2ℓ	
⑤黒糖しょうがアイス	2ℓ	
⑥杏仁ライチ	2ℓ	
⑦紅かほつべと赤か酒	2ℓ	
⑧ももシャーベット	2ℓ	



注 作 地 他 料 皆 島 島 産 野 会 材 島 秋 今



- ◆秋 田：いぶりがっこ
- ◆栃 木：プレミアムオリーブヤシオマス、ホンモロコ、あゆっ醬、鮎の子うるか、与一うどの芽
- ◆長 野：生天、天日干し寒天各種、本なま桜うどん&桜そば
- ◆大 阪：八尾若こぼろ
- ◆島 根：浜守の塩、山椒卓上ミル
- ◆愛 媛：離島の完熟ライム
- ◆鹿児島：トカラ列島潮風島らっきょう、トカラ列島むき新つわぶき、トカラ大ムツフィーレ
- ◆熊 本：万次郎南瓜、はるか、清正セロリ、さくらアイスクリーム、紅かほっぺと赤か酒

3月の
オススメ
食材

毎年人気の
天然山菜がはじまります!
長野「天然山菜各種」



毎年人気の北信州産天然山菜。3、4、5月の本格シーズンに先駆けて清流レタス(カワジシャ)、天然クレソン、シャク、バイカモ、ニリンソウ、ニワトコやカンゾウなど山の賑わいが登場しはじめます。ご注文を受けてから山に採取に入り、即日発送致します。



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
E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp