



産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 4月号 vol.64

大吟醸の酒粕から生まれた希少な酢

山口「大吟醸酒粕発酵」

にごり酢



一般的な穀物酢に比べ 12倍ものアミノ酸

原料の酒粕は山口県の大吟醸酒の中でもフレッシュな酒粕のみを原料として発酵させている点が特徴です。

何より、白濁したお酢というのは今までにも例がありません。

使用例としては、そのままお飲み頂くことも、かける、和える、煮るなどお料理にもお使い頂くこともできます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 開栓後冷蔵6ヶ月
配達日 3~5日

商品名	内容	価格(税込)
①大吟醸酒粕発酵にごり酢 200ml	10本/ケース	¥6,126
②大吟醸酒粕発酵にごり酢 1000ml	2本/ケース	¥6,126
		送料: ¥864~

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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

秋田 元気ムラ特集

まだまだ知られていない名物、名人、達人の宝庫である秋田の農山漁村。
こうした小さな地域ならではの特性を活かし、元気な地域づくりにつながる取り組みが生まれています。
今回は地域の皆さんが山で採った天然山菜を、塩蔵し、水煮加工するまで一環して仕上げる取り組みがはじまりました。ぜひ一度お試しください。

①ミズ水煮

春から秋まで長い期間食べられるので、秋田山菜の代表格です。根元の色によってアオミズ、アカミズがあり、地元では汁の実、煮付け、おひたし、油炒め、和え物などで食します。



⑥におさく水煮

独特の風味がクセになる山菜。アクが強く、すぐに食べられないので、皮をむいて塩蔵します。お勧めは、煮物、油炒め、煮付け天ぷら、汁の実など。



②ミズのこぶ水煮

9月頃になると、茎と葉の付け根に小さな丸いムカゴ状の実がつき、これをミズのこぶと呼びます。その美味しさはカモシカがミズのこぶを選り分けて食べるほどです。



⑦ふきのとう(生)

天然のフキを丁寧に採取し、水煮にしました。



③わらび水煮

地元ではおひたし、たたき、しょうが和え、汁の実などで食されます。たくさん採って樽に塩で漬け込み、長い冬の食糧として蓄えます。



⑧ぜんまい水煮

葉の若芽と孢子葉をつける孢子葉があり、孢子葉を「男ゼンマイ」と呼びます。
(男ゼンマイは採らずに残すことが持続的なゼンマイ採りの鉄則です)



④さわもだし水煮

傘のヌメリと歯切れ、舌触りともに良く、ほのかに甘い香りがあります。味噌汁、鍋物、おろし和え、酢の物、煮物、麺類の具など。



⑨いぶりがっこ

毎年開催されるいぶりがっこの品評会「いぶりんピック」の初代優勝者が作る逸品です。



⑤原木なめこ(塩蔵)

一晩塩抜きをしてお使い下さい。



⑩いぶりにんじん

山内産人参を使い、伝統製法で作ったいぶりにんじん。



商品名	内容	価格(税込)
①ミズ水煮	120g×30 個	¥11,662
②ミズのこぶ水煮	60g×30 個	¥11,662
③わらび水煮	120g×30 個	¥11,662
④さわもだし水煮	120g×30 個	¥11,662
⑤原木なめこ(塩蔵)	1kg×2	¥5,282

商品名	内容	価格(税込)
⑥におさく水煮	150g×30 個	¥11,662
⑦ふきのとう(生)	1kg×2	¥6,222
⑧ぜんまい水煮	70g×30 個	¥11,662
⑨いぶりがっこ	350g 以上 ×10 本	¥8,595
⑩いぶりにんじん	250g×10 本	¥7,890

※山菜水煮各種詰め合せ、ロット等ご相談に応じます。お問い合わせ下さい。

送料
①～⑧¥918 ⑨⑩¥1,060

●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～



宮城 ふかひれ・軟骨スライス

使いやすい小さめサイズの ふかひれ。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又は尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、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 ①100枚 ②1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①極小味なし	100枚	¥9,286
②軟骨スライス	500g×2P	¥2,766

送料：¥864～



宮城 もうかの星

市場にほとんど出回らない 気仙沼産の希少食材！

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。もうかの星とは、モウカザメの心臓のこと。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさみはほとんどありません。

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 4パック
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥3,168
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥3,800

送料：1,233～



※丸もございます。お問合せ下さい。

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～



宮城 大曲浜海苔2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、②通年
保存方法など 12ヶ月
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

送料：¥648～



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フィーレ	1枚	¥3,888
③スキんフィーレ	1枚	¥4,176
④冷燻フィーレ	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～



和歌山 紀州ひろめ(冷凍)

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のため女性や中高年の方におすすめ。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
紀州ひろめ(冷凍)	1kg	¥1,556

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。

滋賀 琵琶湖天然鮎&氷魚

ホテルが舞う清らかな清流「天の川」の鮎

水産物の宝庫琵琶湖に流れ込む「天の川」はホテル舞う近江の水の宝。そこで獲れる鮎と氷魚をご紹介します。氷魚は鮎の幼魚で琵琶湖の特産品。琵琶湖漁師の間で受け継がれる伝統漁法で獲っています。

最低ロット ①②1kg

出荷と取扱時期 ①4月～8月中旬②3月～生産

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)
①琵琶湖天然鮎 8～10cm	約 80 匹	¥3,456/1kg 送料: ¥1,253～
②琵琶湖天然鮎 4～6cm	約 150 匹	¥6,480/1kg 送料: ¥1,253～
③氷魚	1kg	¥2,160/1kg 送料: ¥810～



島根 うぶるい 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 隠岐の岩牡蠣

岩牡蠣養殖発祥の地・隠岐から届く極上岩牡蠣

東料産直では、ひとつひとつにトレーサビリティタグの付いたトップブランド岩がきのみを厳選して産地よりお届けします。隠岐の生産者が、隠岐の海で、隠岐産の種苗を使って丹精込めて育てあげました。是非一度お試しください。

出荷と取扱時期 3月～6月初旬

配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①SS	15 個	¥4,320
②S	10 個	¥3,810
③M	10 個	¥4,530
④L	10 個	¥5,250



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・蔦刈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」のある蔦刈地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦刈湾が広がります。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 ×5 袋	¥4,050 送料: ¥1,404～



高知 のれそれ&生ちりめん

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれも、どろめ(高知では生しらすのこと)も、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速凍結することで、いつでもお楽しみ頂けます。100gずつの小分けパックになっています。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)

保存方法など -18℃以下での保存

注文時最低ロット 100g×10/パック

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①のれそれ	100g × 10p	¥5,934 送料: ¥1,026～
②生ちりめん	100g × 10p	¥3,600 送料: ¥880～



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えます。

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～



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ソ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)	¥8,900～12,480
②奥日向サーモン	1 本 (1～2kg)	¥3,890～6,000



●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。

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 ~

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～6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 ~

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 ~

長野 北信濃山菜各種

毎年人気の希少天然山菜

料理やご要望に応じて採り手がお勧め山菜を選定。採取当日発送、翌日着です。詳しくはお問い合わせくださいませ。クレソン、シャク、カンゾウ、カタクリ、コシアブラ、タラノメ、ウルイ、ニワトコ、アザミ、ヤマウド、サシボッコ、サワガラシ、ツルアジサイ、コゴミ等



注文時最低ロット 500g～(混載可)

商品名	内容	価格(税込)
①オオカワジシャ	100g	¥500
②クレソン	100g	¥400
③カンゾウ	100g	¥500 送料: ¥1,410 ~

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20日
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 潮風島らっきょう

トカラ列島の個性豊かな伝統食材

食感がよく、中之島等の粘土質のどじょうで減農薬栽培されます。砂丘土壌のものより甘味が強いのが特徴です。



出荷と取扱時期 12月下旬～4月末
保存方法など 冷蔵
配達日 5～6日

商品名	内容	価格(税込)
潮風島らっきょう	100g×30袋	¥6,000 送料: ¥1,188 ~

鹿児島 むき新つわぶき

温帯と亜熱帯の風土がもたらす伝統食材

やわらかで、香り高く、アクが少ないのが特徴です。本土のつわぶきと比べ太さもあります。



出荷と取扱時期 12月下旬～4月末
保存方法など 冷蔵
配達日 5～6日

商品名	内容	価格(税込)
むき新つわぶき	200g×5袋	¥1,440 送料: ¥1,188 ~

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 ~

●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。

青果

熊本 不知火(デコボン)

毎年の人気の熊本産柑橘

清美とポンカンから生まれた「不知火」。味が濃く、高糖度です。



出荷と取扱時期 12～3月(ハウス)
3～5月(露地)
保存方法など 新聞紙に包んで冷暗所で約2週間
注文時最低ロット 3kg
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
不知火(デコボン)	3kg(8～12個)	¥4,464 送料: ¥756～

熊本 無農薬河内晩柑

苦味のない 和風グレープフルーツ

ビタミンC含有量が高く、カロリー、糖質、脂肪は低いのが特徴。ジューシーオレンジとも呼ばれ、果汁が豊富でさっぱりとした甘みがあります。無農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。



出荷と取扱時期 4月中旬～7月中旬
注文時最低ロット 5kg
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
河内晩柑	5kg	¥4,100

肉

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」を含んでいます。



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

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SQFI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～

加工品

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醬油です。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のご紹介。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～

長野 生芋こんにやく(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やく芋を 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やくを直送します。



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)
生芋こんにやく	1p(250g×2枚入)×15p	¥4,320

送料: ¥1,080～

オススメ
商品

●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。

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 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く 希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワインビネガーです。深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らかい味わいが特徴。お酢+ポリフェノールのW効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活にご活用ください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 開栓後冷蔵
配達日 3～5日後

商品名	内容	価格(税込)
①巨峰のワインビネガー 200ml	6本	¥7,278
②巨峰のワインビネガー 200ml	12本	¥14,557
③巨峰のワインビネガー 500ml	6本	¥14,930
		送料: ¥972 ~



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」

甘い香りと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」地元で海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 ~



長崎 ビワの種甘露煮

手間隙かけた長崎の新たな 特産品

ポリフェノールたっぷり、抗酸化作用が期待できるとされるびわの種を7回湯でこぼしを繰り返し、8時間かけてやわらかな甘露煮に仕上げました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 1年、開栓後冷蔵
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
びわの種甘露煮	140g×12本	¥11,200
		送料: ¥864 ~



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「紅かぼつべと赤か酒」は、熊本産の赤酒アイスに熊本産の「ほっぺ柿(干柿)」を組み合わせ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			価格(税込)
①のり塩アイス	2ℓ	②桑の葉アイス	2ℓ
③さくらアイス	2ℓ	④杏仁ライチ	2ℓ
⑤塩大福アイス	2ℓ	⑥かぼすシャーベット	2ℓ
⑦黒糖アイス	2ℓ	⑧紅かぼつべと赤か酒	2ℓ
			各¥3,336
			送料: ¥1,404 ~



今回のサンプル試食会は、秋田、長野、和歌山、山口、長崎の5県から届いた16食材をご紹介します。

特に、秋田元気ムラ支援室のご協力のもと、秋田の小集落の皆さんがはるばる来場してくだしました。会場には特設コーナーを設け、秋田のお父さんお母さん自慢の天然山菜と山菜の水煮、いぶりがっこ等をご紹介します。

また、長野からはぶどう農家さんも来場くださり、自ら作る巨峰のワインビネガーをご紹介します。無添加の希少な巨峰のワインビネガーは注目を集めました。

また、山口からは「にぎり酢」、長崎からは「びわの種の甘露煮」とたいへん珍しい食材の集まる回となりました。



- ◆秋 田：天然山菜水煮各種（わらび、フキ、ミズミズのこぶ、におさく、ぜんまい、さわもだし、原木なめこ）、天然ふきのとう、いぶりがっこ、いぶりにんじん
- ◆長 野：巨峰ワインビネガー、北信州天然山菜各種（オオカワジシャ、クレソン、芽カンゾウ、ニワトコ、ふきのとう、セリ）
- ◆和歌山：紀州ひろめ
- ◆山 口：にぎり酢
- ◆長 崎：びわの種甘露煮

4月の オススメ 食材

岩がき養殖発祥の地、隠岐島 島根「隠岐の岩がき」

島根県の離島「隠岐島」は有人4島からなる諸島です。岩がきの養殖は全国に先駆けて、ここ隠岐ではじまりました。清らかに澄んだ海が育む隠岐の岩がきは、身入りの良さ味わいともにこれから最も美味しい時期を迎えます！



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