



産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 3月号 vol.74

雨が降り、島の森を通ったミネラル分は海に注がれる。この栄養が、ふくよかで美味しい隠岐の岩牡蠣を育てる。



島根「隠岐の岩牡蠣」 岩がき養殖発祥の地、隠岐島

島根半島の北方約50kmに浮かぶ隠岐諸島。有人島4島のうちのひとつ西ノ島は、日本における岩がき養殖発祥の地です。国内で最初に岩がきの養殖に成功したパイオニアは、この西ノ島にいる現役漁師。その漁師自ら丹誠込めて育てる美味しい岩牡蠣の出荷がいよいよ今年も始まります。3月、4月は濃厚な旨味と身入りの良さで特におすすめです！



商品名	内容	価格(税込)
①SS(150g ~ 200g)	1個	¥270
②S(200g ~ 250g)	1個	¥338
③M(250g ~ 300g)	1個	¥405
④L(300g ~ 350g)	1個	¥473
		送料(クール便) ¥1,965 ~

出荷と取扱時期 3月~6月
保存方法など 冷蔵庫で保存(出荷日を含め5日)
配達日 2~3日

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。

北海道 活ホタテ(3年貝)

北海道南西部 “噴火湾のホタテ”

豊浦町礼文華は噴火湾ホタテ養殖発祥の地であり、耳吊りと呼ばれる養殖方法で、天然採苗した稚貝を中間育成して種苗をつくり、それを海中に吊るして養殖しているため、砂噛みがないのが特徴です。

噴火湾には多くの栄養素を含んだいくつもの川が流れ込んでおり、それらがもたらす豊富なプランクトンの影響で、豊浦町海域で漁獲されるホタテは濃厚な味が特徴です。

出荷と取扱時期 12月上旬～3月下旬

商品名	内容	価格(税込)
活ホタテ 3年貝	1kg 当たり	¥936～ 送料：¥2,100～



宮城 東名の一年牡蠣

味、身入り共に充実! ますます美味しい“春牡蠣”をお届け

抱卵にそなえ、栄養を身にたっぷり蓄えはじめるこの季節は、殻いっぱい詰まった身入りのよさと、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。身縮みしないので天ぷらがオススメです! ※現在は加熱用のご紹介となります。

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	¥3,500
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥1,944
		送料：¥864～



宮城 大曲浜海苔各種

皇室献上の浜より直送の秀逸海苔!

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ため、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。



オススメ商品



出荷と取扱時期 ①1月～6月頃、②③お問合せください
保存方法など ①②12ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存)
③6ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存)
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①初摘み新のり「潮匠」(焼き海苔)	全形 10枚×5帖	¥3,630
②青まぜ焼き海苔 (青のり+一番摘み海苔)	半切り 10枚×5袋	¥2,300
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	10g×5袋	¥2,300
④寒風一番摘み「厳選」(焼き海苔)	全形 10枚×5帖	¥3,630
⑤海苔塩	10g×1本	¥648
		送料：¥648～

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～

※丸もごさいます。お問合せ下さい。



宮城 伊達いわな

新鮮な大型岩魚を 是非お刺身で!

栗駒山の中腹にある栗原市耕英は岩魚養殖発祥の地といわれ、恵まれた自然環境と清らかな湧き水が流れます。長年の経験と工夫から生まれた大型の岩魚は1匹が1kgほどあり、お刺身で楽しめる鮮度と品質です。お試しください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①伊達いわな(0.8～1.0kg)	1尾 1kg当たり	¥3,168
②伊達いわな(1.0～1.5kg)	1尾 1kg当たり	¥3,600
		送料：1,512～



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)
ホンモロコ	1kg	¥4,000
		送料：¥991～



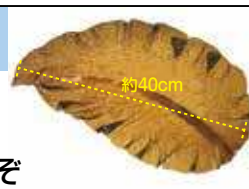
和歌山 紀州ひろめ

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の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)、通年(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～



●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。

島根 隠岐の白バイ

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、バイ簗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
注文時最低ロット 3kg
配達日 1~2日
保存方法 冷凍

商品名	内容	価格(税込)
隠岐の白バイ	1kg 当たり	¥2,160 送料: ¥2,000~

島根 CAS白いか

獲れたての隠岐の恵みをCAS 凍結でお届け!

白イカは、釣り上げられて数時間の朝の獲れたてを、ひとつずつ丁寧にCAS 加工場で凍結します。細胞・組織を壊さないCAS 冷凍を解凍すると、イカは透明感が蘇ります。



オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
①CAS 白いかラウンド	300~350g	¥1,031
②CAS 白いかラウンド	350~400g	¥1,219
③CAS 白いかラウンド	400~450g	¥1,408
④CAS 白いかラウンド	450~500g	¥1,574
⑤CAS 白いか開き	90~110g	¥800
⑥CAS 白いか開き	110~130g	¥960
		送料: ¥1,080

島根 神馬藻(乾燥)

「神の馬が食べる藻」という由来の海藻

神馬藻はホンダワラ科ホンダワラ属の海藻で主に日本海沿岸に生息します。本品は若い芽の部分を探り乾燥保存したものです。必要な分だけもどしてお使いいただけます。汁の実、和え物、炒め物、かき揚げなど様々なお料理に。隠岐では「神馬漬け」という郷土料理で親しまれています。



商品名	内容	価格(税込)
①神馬藻(乾燥)	20g	¥230
②神馬藻(乾燥)	50g×30個	¥16,416 送料: ¥864~

高知 土佐の清水さば

土佐清水から発送後、概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜きの処理を施したさば。徹底した管理により安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで!

※月曜着をご希望の場合、金曜17時迄にご注文ください。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2尾~
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
活き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,920
		送料(クール便) ¥2,432(5尾まで)

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・蔦瀨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」のある蔦瀨地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦瀨湾が広がります。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~

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

宮崎 MIYAZAKIキャビア

深く眠らせる熟成キャビア

キャビアは熟成することにより、独特の薫る味わいが生まれます。ベストなタイミングで熟成を止め、より濃厚でクリーミーな仕上がりに。多くの輸入キャビアは低温殺菌、高塩分処理が行なわれていますが、本品はとり出したばかりのフレッシュなキャビアを岩塩のみで極薄く味付け。キャビア本来の味をぜひお試しください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①宮崎キャビア 1983 プレミアム	20g 瓶	¥11,340
②宮崎キャビア 1983 プレミアム	12g 瓶	¥7,560
③宮崎キャビア 1983	20g 瓶	¥9,450
④宮崎キャビア 1983	12g 瓶	¥6,140
⑤宮崎キャビア 1983	6g 瓶	¥3,300
		送料: ¥1,260~

長崎 ひよつる

新鮮なわかめの葉100%を原料に造り上げた島原半島の特産品

「ひよつ」と思い立ったら、いつでも「つるつ」と食べられるというのがその名の由来です。つるつとした喉ごしと、100gで6kcalとたいへん低カロリーです。春らしく山芋の梅だれ添えなどいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年
配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①ひよつる	100g×30p	¥4,630
②ひよつる	200g×20p	¥6,100
③ひよつる	500g×10p	¥7,130
		送料: ¥1,100~

●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。

魚

長崎 島原塩蔵さしみわかめ、塩蔵茎わかめ

しなやかで滑らかさが特徴の、有明海の最高級わかめ

もっとも安定したわかめが収穫できる時期に期間限定で収穫されたわかめで製造します。なめらかな葉に加え、茎の部分だけを湯通し塩蔵した2種をご用意。その栄養価と歯ごたえなどで健康志向の主婦の方に人気の商品です。

出荷と取扱時期 通年
配達日 4～5日

商品名	内容	価格(税込)
①島原塩蔵さしみわかめ	1kg	¥1,728
②島原塩蔵茎わかめ	1kg	¥694
送料: ¥1,198 ~		



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 ~		



青果

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 ~		



山形 漆野いんげん

山形最上地方で受け継がれてきた伝承野菜

煮豆にすると、さやが透けて鮮やかな豆があらわれるユニークな豆。さやごとお召し上がりください。乾燥なので日保ち致します。お使いいただく分だけ水戻ししてお使い下さい。今では作り手が減少し、たいへん希少な食材となりました。

出荷と取扱時期 10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)
漆野いんげん	1kg	¥5,760
送料: ¥1,000 ~		



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芽バス(7月～8月)	2kg	¥2,560
送料: ¥540 ~		



栃木 淡雪、とちおとめ

「淡雪」と「とちおとめ」の紅白のお届けも可能です!

白いのに甘く、酸味はほとんどない「淡雪」は、栽培者がまだ全国でも50人程度の希少ないちごです。甘味酸味共にしっかりとしたバランスの「とちおとめ」。土壌消毒剤を使用せず、完熟堆肥・有機質肥料を栽培しているこだわりの生産者より直送いたします。

出荷と取扱時期 1月～5月
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①とちおとめ 普通パック	280g	¥675
②とちおとめ 平パック	11～15粒	¥810
③とちおとめ ソフトパック	12・15粒	¥945
④淡雪 平パック	11～15粒	¥2,025
⑤淡雪 ソフトパック	12・15粒	¥2,700
送料: ¥750 ~		



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。

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 ①2kg②10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	10芽	¥1,540
送料: ¥540 ~		



長野 天然セリ、天然クレソン

山から採取し直送の天然山菜

一般的な市場にはなかなか流通できない天然のセリとクレソンが、北信州の山々から採れはじめました。ご注文をいただいてから山に入り、採取、直送します。採れた翌日到着の鮮度と天然ならではの力強い風味をぜひお試しください!

注文時最低ロット 500g～

商品名	内容	価格(税込)	送料別
①セリ	100g	¥360	
②クレソン	100g	¥400	



●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 北信州天然山菜 各種

多様な春山の恵み、採れたて直送します!

いよいよ春の芽吹きが始まりました北信州の山々。ワラビ、ゼンマイ、ウリイなど山菜の代表選手から、シャク、ツリガネニンジン、カタクリ、ニリンソウ、ウコギ、ハンゴンソウ等、天然ならではの希少な山菜も。ご希望の調理方法に合わせてオススメの山菜をご提案いたします。



商品名	内容	価格(税込)	送料別
北信州天然山菜 各種	各種お問い合わせください。		

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 生きくらげ

沖之永良部島から直送 満足感のある特厚の生きくらげ!

大きさも十分、厚みも十分な、秀逸の生きくらげです。安心してお召上がりいただけるよう、鹿児島県が作成した農林水産物の基準「K-GAP」に沿って生産された安全で高品質な生きくらげです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
沖之永良部 生きくらげ	1kg	¥2,880 送料: ¥1,296～

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～

オススメ商品

長崎 純情ハート&情熱ハート

長崎の海沿いで育つハート型の高糖度トマト

品種は、とがったハート型と強い甘み、水に沈むほどギュッと詰まった果肉が特徴の「ファーストトマト」。糖度別に注文が可能で、糖度7度以上の「純情ハート」、9度以上の「情熱ハート」をご用意。印象的な姿と濃厚な味わいに加え、栄養価の高さも特徴の美味トマトです。



出荷と取扱時期 2月初旬～4月中旬

商品名	内容	価格(税込)
①純情ハート	1kg	¥1,510
②情熱ハート	1kg	¥2,060 送料: ¥822～

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、スイートブ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)

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

青果

肉

●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

栃木 平飼有精卵「あかり」

生命力を持った卵 「放し飼いの有精卵」

白身に強いコシを持ちながら、豊富な運動量により低脂肪で、カロリーは従来の20%低くなりました。パプリカ、ブドウ、海藻などのこだわりの飼料に加え、金精川の清流を飲み水にし育ちます。人の手でひとつひとつ丁寧に集め、大切に出荷しています。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①あかり30個	2kg前後	¥2,400
②あかり50個	3kg前後	¥4,000
③あかり150個	10kg前後	¥12,000

送料①¥600②¥850③¥1,060



千葉 房総オリヴィアポーク

口どけが良く柔らかで しゃぶしゃぶにオススメ

千葉県産豚肉にこだわり、信頼厚い養豚農家から毎日枝肉の仕入れをしています。仕入れた枝肉は自社工場で細かく分割し、お客様のご要望に合わせて加工しています。配合飼料にオリーブの搾りかすを入れることで、ビタミンB1が通常の1.5程、脂肪酸のステアリン酸が通常のものより1.3倍程多い肉質に仕上がりました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①セット	1kg 当たり	¥2,160
②ロース	1kg 当たり	¥2,160
③カタロース	1kg 当たり	¥2,088
④バラ	1kg 当たり	¥1,728
⑤ヒレ	1kg 当たり	¥2,592

※真空パック加工 60円/kg 送料: ¥1,300 ~



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カットもごさいます

オススメ商品



岩手 菜たね油

黄金色の美しい色と薪焙煎の豊かな風味、深い印象を残す逸品

岩手一関で種まきから、収穫、焙煎、搾油、出荷まですべてひとりで手がけるこだわり菜たね油です。天ぷらにすると衣がミモザのような美しい黄金色に仕上がります。揚げ物や炒め物、もちろん生でもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①菜たね油	820g×6本	¥9,640
②菜たね油	450g×12本	¥11,660
③菜たね油	180g×20本	¥9,720
④菜たね油	16.5kg(一斗缶)	¥24,300

オススメ商品



秋田 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選びから始まる こだわり

大根を燻すのに乾燥チップを使うところが増えましたが、大館のお母さんの店ではあえて山桜の生皮を使います。そうすることで煙がよく立ちしっかり燻され美味しいいぶりがっこに仕上がります。

原材料はいぶりがっこ大根、塩、小糠、ザラメ、砂糖、ウコン、唐辛子のみ。(科学添加物不使用です)

出荷と取扱時期 10月末~3月

商品名	内容	価格(税込)
いぶりがっこ	1本	¥467

送料: ¥1,196 ~



茨城 凍みこんにゃく

日本一のこんにゃく産地 として栄えた奥久慈に残る 幻の伝統食材

昔からの凍みこんにゃくの作り手が最後の一人になってしまった時、その価値が消えてしまっただけでなく今の生産者さんが凍みこんにゃく作りを引き継ぎました。

奥久慈の冬は昼夜の寒暖の差が大きく、厳しい寒さでありながら雪深くはないという独特の気候風土。12月~2月の間、芋の皮剥き~乾燥、凍結まですべて手作業で行われます。全行程に1ヶ月も要するたいへん手間のかかる逸品です。

オススメ商品



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(税込)
①凍みこんにゃく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにゃく	40枚入り	¥3,929

送料: ¥514 ~

長野 こきび、こきび餅

素朴で懐かしい山の恵みを 山間集落から直送!

南信州阿南町。アルプスに囲まれた伊那谷の集落より届く昔ながらの「こきび」と「こきび餅」。その風味と自然な甘みは今では失われつつある山の恵みです。収穫した穂を天日干しした後、手間暇かけて脱穀をします。お餅は、もち米ときびを1升ずつついたものを真空パックでお届けします。

出荷と取扱時期 12月~4月
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税込)
①こきび	1kg	¥3,000
②こきび餅	3kg(40切)	¥9,990

送料: ¥890 ~



●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 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 とうふジェラート

(ブレン、桑の葉、胡麻、枝豆、人参)

信州産大豆で作った絹ごし豆腐を栄養そのままジェラートにしました。絹ごし豆腐のなめらかな口当たりと風味が生きる美味しさです。

小麦粉、卵・乳製品を一切使わず、体に優しいジェラートです。
※2ℓ業務用はご注文日から3日後のお届けとなります。



出荷と取扱時期 通年(トマトは夏期)
保存方法 冷蔵で1週間
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①とうふジェラート	小カップ30個	¥10,800
②とうふジェラート	2ℓ1本	¥5,040

送料：¥1,118～(※1～3本まで送料同額)

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。早春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 さくらめん

神話と桜の里から春をお届け

日本桜名所百選に選ばれた雲南市木次(きすき)町でつくられた「さくらめん」。

うどん麺に桜の花と葉をそれぞれ練り込みました。桜花は八重桜、桜葉は大島桜の葉を使用しています。香料は使用しておらず、桜そのものの香りをお楽しみいただけます



出荷と取扱時期 春
保存方法など 高温多湿、直射日光を避けた冷暗所
注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①つるつるさくら花(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000
②つるつるさくら葉(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000

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	¥2,980
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,250

長崎 ファンメイ チャ 甦命茶

国内産・無添加の厳選した10 種の野草から作ったブレンド茶

シソ科のクミスクチンを主に、発芽ハトムギ・ウコン・モロヘイヤ・グアバなど、国内産・無添加の厳選した10種の野草をブレンドしました。商品名には「命が甦るほど元気に」との願いを込めて発売から30余年間口コミで広まったブレンド茶です。ホットでもアイスでも、小さいお子様からお年寄りまでお楽しみいただけます。防腐剤不使用です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①マイルド甦命茶	30p	¥1,000
②甦命茶	30p	¥2,000
③お徳用	80p	¥4,000

送料：¥780～

長崎 珈琲の果実ジャム

コーヒー園が作った珍しい 珈琲の果実のジャム

足がはやいコーヒーの果実。本来は焙煎して珈琲となるこの果実でジャムを作りました。珈琲の自家栽培を手がける生産者だからできる珍しいジャムです。コーヒーを使ったゼリーやケーキ、焼き菓子などのお供にいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
珈琲の果実ジャム	160g×5本	¥4,032

送料：¥1,188～

熊本 熊本アイス

黒ゴマを合わせた甘酒アイス、春を運ぶ桜アイス(桜の花びら付)をはじめ春にオススメの熊本アイス4種です。



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 2～3日後



商品名	内容	価格(税込)
①甘酒黒ゴマバーストアイス 2ℓ	2ℓ	各¥3,336
②のり塩アイス 2ℓ	2ℓ	
③塩大福アイス 2ℓ	2ℓ	
④桜アイス 2ℓ	2ℓ	

送料：¥1,404～



▲伊達いわなは、お造りやしゃぶしゃぶ等様々な試食が並ぶ

2月のサンプル試食会では、青森、宮城、茨城、長野、和歌山、大阪、島根、長崎、鹿児島、熊本の1府9県より14食材が集まりました。

会場には、大雪だった宮城の栗駒山から伊達いわなの生産者さんも来場し、自ら育てた大きな岩魚を紹介いただきました。また、春の山菜が芽吹き出した北信州から山菜の採り子さんも来場してくれるなど、春の訪れを感じさせてくれるサンプル試食会となりました。



▲今回も各地の生産者産から届いた沢山の地域食材



▲神馬藻はそのままと炒め煮で試食



▲島根産活ウチワエビ



▲「野老(ところ)」は所沢市の由来にもなった根野菜



▲大阪の伝統野菜と茨城の伝統食材で作った一品



▲好評だった純情ハートマト



▲青森の伝統野菜は加熱してもシャキシャキ



▲ウチワエビお造り、トカラの長命草を添えて

- ◆青 森：大鰐温泉もやし
- ◆宮 城：伊達いわな
- ◆茨 城：凍みこんにゃく
- ◆長 野：北信州天然山菜各種
- ◆和歌山：紀州ひろめ
- ◆大 阪：八尾若ごぼう
- ◆島 根：ウチワエビ
- ◆長 崎：情熱ハート、かもめのトマト、盛田みかん
- ◆鹿児島：潮風島らっきょう、生きくらげ
- ◆熊 本：しおキャベツ、さくらアイスクリーム



▲沖之永良部島から届いたさくらげも好評



▲春の山菜の情報交換



伊勢志摩サミット
三重県民会議

「三重県フェア」開催! サンプル試食会特別編

3月10日(木)
開催

3月の試食会は、特別編といたしまして伊勢志摩サミット開催地として注目が集まる三重県の食材を特集します。三重ならではの海の幸、山の恵みをご紹介します!

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