



産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 3月号 vol.85



心はずむ、春の味覚
島根「さくら麺」

▲目に春らしく、風味も華やかなさくら麺です。

ほのかな桜風味で春をお届け。
春の献立やお花見メニューにお勧めです。

日本桜名所百選に選ばれている島根県雲南市木沢町で作られている「さくら麺」。うどん麺に桜の花と葉をそれぞれ練りこみました。花麺は八重桜、葉麺は大島桜の葉を使用しています。香料は不使用、桜そのものの自然で品のある香りをお楽しみいただけます。

シコシコした食感の丸型、ツルツルとした喉越しの棒麺の2タイプがございます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つるつるさくら花(棒状乾麺)	200g(つゆ2袋)×10袋	¥5,184
②つるつるさくら葉(棒状乾麺)	200g(つゆ2袋)×10袋	¥5,184
③桜花桜葉麺(丸状乾麺)	1袋(70g×2入)×15袋	¥6,825

※③は1袋花(70g)、葉(70g)の2つ入りですが、1種類だけのご用意も可能です。
送料: ¥670～



▲原材料の八重桜を採取する産地の皆さん。

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。

島根食材特集（春編）

今年の冬は雪の多い山陰地方。厳しい寒さの中だからこそ美味しさを増す『寒しじみ』や『ねぎ』、少しづつ近づく春の知らせのような食材『さくら麵』（表紙）との両方をご紹介します。

また、カワラケツメイが原料の健康茶『まめ茶』、変色のない『やまと芋』もお勧めです。

また、石見地方伝統の特産品『石州瓦』の技術と特性を活かしたオリジナル食器もご紹介いたします。



島根 神西湖のしじみ

知る人ぞ知る 大粒しじみの産地「神西湖」

日本海から近く、塩分濃度の高い汽水湖なのでミネラル分が高く、栄養分の豊富な湖「神西湖」。

ここでは昔ながらの「じょれん」という道具を使い、漁師が手掻きで漁をします。出雲大社におまつりされているオオクニヌシノミコトの妻スセリヒメの出身地であることから「神西」の地は別名「神妻」とも呼ばれます。

※画像 左：5年もの、右：3年もの

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で90日
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格（税込）
①3年物	1kg	¥2,880
②5年物	1kg	¥3,600
		送料：¥1,334～



オススメ商品

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～



島根 やまと芋

強い粘りと濃厚な旨味・甘味・香り！

やまと芋は消化酵素を多く含み、栄養価も高いことから健康野菜としても人気です。標高500m級の飯南高原は寒暖の差が激しいため、寒さから身を守るために芋も栄養価や旨味成分を蓄えます。2月～5月はベストシーズンを迎えます。飯南町のやまと芋はアクが少なく上に旨味もあると好評です！

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
やまと芋	1kg 当たり	¥1,440
		送料：¥700～



島根 かみあり 神在ねぎ

繊維質が少なく、柔らかで甘味のある神在ねぎ

昔から白ねぎを栽培していた地区（砂地土壌）でこだわりのねぎを作りたいと願う生産者達が作り始め、今は出雲全域で栽培されています。冬は日本海からの冷たい季節風が吹きつける厳しい環境を利用して、寒さに当て糖度を上げてから、1本1本丁寧に収穫します。

出荷と取扱時期 12月末～2月

商品名	内容	価格（税込）
神在ねぎ	1袋（2～3本）300g	¥230
		送料：¥1,080～



島根 石州本来待瓦

石見の土と出雲の釉薬との出会いが生んだ 石州瓦のオリジナル食器

日本三大瓦の「石州瓦」。江戸時代、石州和紙などと並び北前船に乗って諸国に渡った石見地方の特産品です。石州瓦の窯元が歴史に裏打ちされた技術はそのままに、新たな発想でオリジナルの食器を生みだしました。直火用耐熱瓦、保温保冷に優れた各種デザインがあります。全て職人の手作りなので名入れも可能です。

用途やデザインなどお気軽にお問い合わせください。



●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。

大館フェア

秋田 とんぶり

畑のキャビアと呼ばれる 大館の特産品

比内地域の沢村や日詰集落の畑で古くから栽培されているホウキ草の実で、刈り取った後、乾燥・ゆでる、水洗い、皮むきなどの作業を経て製品となります。長いもや和え物との相性が良く、プチプチとした歯触りも楽しめます。

出荷と取扱時期 ①10月～3月②通年

商品名	内容	価格(税込)
①とんぶり(生)	1袋	¥220
②とんぶり(真空)	1袋	¥260
		送料: ¥764～



秋田 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選りから始まる 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～4月

商品名	内容	価格(税込)
いぶりがっこ	1本	¥467
		送料: ¥1,196～



秋田 切干大根

農家のお母さんが手作りで 作る切干大根

掘りたての大根を切って乾燥させていますので、とても甘みが強いです。オーソドックスな千切りタイプと食べごたえのある丸切りタイプの2種類がございます。サラダにもお使いいただけるお薦めの商品です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①切り干し大根(スライス)	1袋(35g)	¥190
②切り干し大根(丸)	1袋(35g)	¥220
		送料: ¥764～



秋田 生しいたけ

食べごたえのある、実の弾力が 身上

原木に植付けし、丁寧に育てた実が厚く味に自信のある椎茸です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
生しいたけ	1袋(6枚入)	¥260
		送料: ¥764～



秋田 雪下長いも・雪下キャベツ

雪の下で越冬し、じっくりと 甘みを熟成した野菜

厚い雪に覆われた畑の土の中で、0℃の温度で甘みや旨味が増していく野菜。今しか味わえない味わいをぜひお試しください。

出荷と取扱時期 1月～3月

商品名	内容	価格(税込)
①雪下長いも	1本	¥505
②雪下キャベツ	1玉	¥360
		送料: ¥764～



秋田 比内地鶏

適度な歯ごたえ、鶏肉本来の 持つコク、風味と香味もあり、 噛みしめるほどに味が出る。

鶏の旨味を存分に有する比内地鶏は、秋田を代表するきりたんぼ鍋はもちろんのこと、シンプルに塩のみで焼いても充分美味しく召し上がれます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①比内地鶏(正肉)	1kg 当たり	¥4,032
②比内地鶏(ストレートスープ)	200ml	¥4,032
③比内地鶏(濃縮スープ)	1kg 当たり	¥4,032
		送料: ①¥1,296～②③864～



秋田 焼きたてきりたんぼ

無添加でつくった郷土の味

「つくりたて」の食感と原料のお米までもこだわったきりたんぼです。製造方法の研究により、常温で30日の賞味期限があります。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①焼きたてきりたんぼ 3本	(80g×3) ×20	¥4,752
②焼きたてきりたんぼ 5本	(80g×5) ×20	¥7,920
		送料: ¥756～



秋田 豆乳マヨ

世界遺産白神山地で発見された 「白神こだま酵母」と豆乳からで きたマヨネーズ

卵を使わない植物性の豆乳マヨ。添加物不使用でコレステロールがゼロ。海外からのお客様にも最適です。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 5個

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳マヨ	200g×5個	¥1,440
②豆乳マヨ(業務用簡易パッケージ)	500g×5個	¥1,800
		送料: ¥756～



●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 マフグ

値段も手ごろで使い勝手の良い「身欠きマフグ」

島根県浜田市ではキンフグ、トラフグとともに沖合底曳網漁業で漁獲されます。

マフグは皮の表面が滑らかで、そのため「なめフグ」とも言われ、主にチリ鍋用に使われます。刺身はよく昆布締めにして刺身にします。

産地では刺身、チリ鍋のほかには唐揚げや塩焼き、煮こごり、白子の味噌椀や塩焼きなどで食されています。

状態は身欠きでお届けいたします。身欠きにして1匹の目方は約500g～700gとなります。



▲浜田港に水揚げされるマフグ

写真提供：島根県水産技術センター



◀身欠き（ドレス）のマフグ



マフグの刺身▶

▼ふっくら旨味のある唐揚げ



▲ふぐ加工製品取扱届出済票

商品名	内容	価格（税込）
マフグ（ドレス）	1kg あたり	¥2,900～ 送料 ¥1,400～

宮城 東名(とうな)の一年牡蠣

味・身入り共に秀逸！ 益々美味しい「花見牡蠣」！

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～



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	¥4,000 送料：¥1,080～

高知 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれは、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速冷凍することで、いつでもお楽しみいただけます。100gずつの小分けパックで使いやすくなっています。

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）
のれそれ	100g × 10p	¥5,934 送料：¥1,026～



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。



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

●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。

三重 みえサツキマス冷燻、伊勢まだい生ハム

伊勢志摩サミットでも選ばれた確かな美味しさ

一番の特徴は原材料『オール三重』。みえサツキマスは、上品な味、光り輝く上身為特徴です。また、燻製加工は下処理時に、伊勢二見産の『岩戸の塩』を使用。燻煙材にはナラをはじめ、『ピート材』を使用することで独特の薫香をまといます。まだいの生ハムは皮目を少し炙っていただくにより美味しくいただけます。伊勢志摩サミットの食事会では、『五月鰯 燻製の笹寿司』として提供されました。



▲みえサツキマス



▲伊勢まだい生ハム

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①みえサツキマス冷燻	1枚(150~200g)	¥3,560
②みえサツキマス冷燻	1枚(200~250g)	¥4,070
③伊勢まだい生ハム	200g	¥3,024
送料:①②¥864~③¥972~		

三重 生あおさ

三重県のおおさ発祥地、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。

出荷と取扱時期 1~4月

商品名	内容	価格(税込)
生あおさ	80g×10p	¥3,600 送料:¥1,400~



三重 釜炊ひじき

芽より「茎」が柔らかくて美味なのをご存知でしょうか

一般的に海藻類は若い芽が美味しいことが多いのですが、ひじきは逆。収穫したひじきは天日干し、塩のミネラル分が白粉をふくまで1~2年熟成。その後昔ながらの鉄釜でふくらみ美味しいひじきが炊きあがります。鉄釜を使うので鉄分もたっぷりです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
釜炊きひじき	230g×4p	¥1,670 送料:¥864~



長崎 ひよつづる

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”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ひよつづる	100g×30p	¥4,630
②ひよつづる	200g×20p	¥6,100
③ひよつづる	500g×10p	¥7,130
送料:¥1,100~		



島根 隠岐の岩牡蠣

岩がき養殖発祥の地、隠岐島

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、この西ノ島に在る現役漁師。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。

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

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~		



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~



茨城 紅菊芋

「天然のインスリン」と呼ばれる高機能食材

菊芋は、イヌリンという血糖値のコントロールに大変有効とされている成分が豊富です。特に紅菊芋は一般的な白菊芋よりもイヌリンなどの栄養成分がより多く含まれます。フレンチやイタリアンでは「トピナンブール」と呼ばれ、国産は希少です。

出荷と取扱時期 11月~3月

商品名	内容	価格(税込)
紅菊芋	1kg	¥720 送料:¥800~



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。

鹿児島 むき新つわぶき

大きき香り柔らかさ、 3拍子そろった逸品

柔らかで香り高く、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く大きく立派です。



出荷と取扱時期 12月～4月

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～

鹿児島 虹色大豆

風味や色の違う数種類の大豆が 一つの袋に!

生産者は、国産大豆にこだわり、有機で栽培されています。蒸した大豆をサラダ、スープにしても深い味わいがありお楽しみいただけます。
15℃以下の冷暗所で保存してください。



白豆→ふくゆたか 青豆(緑)→あおばた大豆 茶豆→茶大豆
紅豆→紅大豆 黒豆→いわいぐろ

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
虹色大豆	200g×10袋	¥8,640
		送料: ¥972～

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～

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～



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」。水圧を使わず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～

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～

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～

栃木 与一うど&うどの芽

香よく、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 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～

●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。

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

オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
①A 赤身ミニ (冷凍)	100g×10 パック	¥10,125
②ロースミニ (冷凍)	100g×10 パック	¥10,125
		送料：¥1,130～



熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしつかり味わえる生ハムです

珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さと希少性や話題性を活かした新しいメニューにいかがでしょうか。

オススメ商品

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
さくら生ハム (冷凍)	50g×10 パック	¥5,760
		送料：¥1,130～



栃木 足利マール牛

足利産の二条大麦や大豆やマールを食べてのびのび育った良質の肉質

足利市にあるCOCO FARM&WINERYでワインを作る際に出る葡萄を絞った後の果皮や種を発酵させ、牛の飼料にしています。ビタミンEが豊富な餌は、肉の色味を良くし、見栄えも良く且つ赤身霜降りをバランス良く融合させジューシーな牛肉です。

商品名	内容	価格(税込)
モモ肉	1kg	¥7,500
		送料：¥1,000～



秋田 白神ラムソーセージ(燻製)

秋田白神山地に隣接する藤里町の雄大で厳しい環境の中で育ったラムを使った加工品

秋田で育てた食肉羊種サフォークのラム肉を原料にした手作りソーセージです。旨みがあふれるソーセージはお勧めできます。白神ラム焼チヨリソー(左)と白神ラム&チーズ(右)の2種がご用意しています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
白神ラムソーセージ(燻製)	100g 当たり	¥778
		送料：¥1,080～



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

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。

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～



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～



熊本 熊本アイス

春を運ぶ『さくらアイス』

トッピングに桜の塩漬けをおつけします。桜の塩漬けは、一度塩抜きをして乾燥させてフワフワの状態にします。アイスと一緒に召し上がっていただくとほのかな塩味が甘味と桜の風味をさらに引き立てます。

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さくらアイス(桜の花付き) 2ℓ	2ℓ
②煎り米アイス	2ℓ
③きなこ黒蜜アイス 2ℓ	2ℓ
④のり塩アイス	2ℓ
⑤金柑アイス(3月上旬迄) 2ℓ	2ℓ
⑥黒糖アイス	2ℓ
⑦バニラアイス(卵使用・不使用選べます)	2ℓ
⑧濃抹茶アイス 2ℓ	2ℓ
	各¥3,336
	送料：¥1,404～



肉

加工品

2月は4県より19食材が集まりました。島根県特集ブースと秋田大館市ブースを設け、2つのエリアの旬の食材を中心に紹介しました。島根、秋田、三重から産地の皆さんも迎え、あたたかく和やかなサンプル試食会となりました。

〈島根県特集〉

出雲地方…さくら花麺、さくら葉麺、神西湖のしじみ、神在ネギ、石見地方…マフグ(身欠き)、まめ茶、やまと芋、石州瓦食器

〈秋田県大館特集〉

生とんぶり、いぶりがっこ、切干大根、生椎茸、雪下長いも、雪下キャベツ、比内地鶏、焼きたてきりたんぽ、豆乳マヨ

〈三重〉

益荒男ほうれん草(アフロ・ファイブスター)
桜アイスクリーム、煎り米アイスクリーム



▲在ねぎは鴨ネギ汁にて試食



▲生のとんぶりと雪の下長芋を合わせるのが地元流



▲春の味覚、島根のさくら麺



▲大館市からは、かつちゃん(お母さん)が来場



▲秋田大館ブース



▲100%植物性の豆乳マヨネーズ



▲料理人さんに地元の食し方をご紹介



▲かつちゃんの手作り料理は料理人さんにも大好評



▲島根石見地方の石州瓦の技術から生まれた器たち



▲石州瓦の特徴を活かし直火可能な器も並ぶ



▲賑わう島根特集ブース



▲粘りと色変わったのさが好評だった島根のやまと芋



▲参加料理人の皆さん



▲三重からは益荒男ほうれん草の生産者さんが来場

3月9日(木)開催!

3月9日(木)のサンプル試食会は、三重県フェアとなります。三重県の春の味覚をご紹介させていただきます。ぜひご参加ください。

『三重フェア』開催! サンプル試食会特別編

3月の試食会は、特別編といたしまして2回目となる三重県食材の特集をお届けします。三重ならではの海の幸、山の恵みをご紹介いたします!

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