



産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 5月号 vol.86



隠岐近海で水揚げされる 一本釣り真鯛

漁師が一本釣りした真鯛を丁寧に生簀に移し、出荷当日神経締めして発送します。一本釣り漁の鮮度の良い魚をお届け。最低ロットは 6kg 前後（1 枚 = 1kg~3kg×枚数）となります。



島根
「一本釣り天然真鯛」

隠岐島から直送！

商品名
一本釣り天然真鯛

内容
1 匹 3kg 前後

価格（税込）
1kg あたり¥1,800~
送料：¥1,728~

出荷と取扱時期 4~6月
最 低 ロ ッ ト 6kg~

<発送について>

※ 注文からお届けまで 3 日~7 日となります。 ※ 土曜日の発送はございません。

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。

●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。

北信州天然山菜特集

毎年人気の希少天然山菜各種。料理やご要望に応じて、採り手がお勧め山菜を選定。山菜は時期に合わせて随時出荷をかけています。写真や文言に無い山菜も出荷できます。
出荷も少量 1パックから出荷可能。複数種類の詰め合わせ出荷も受け賜わります。
詳しくはお問い合わせください。



【山菜一覧】

天然芹、天然ヤマブキ、天然クレソン(花や種も有り)、芽カンゾウ、ニワトコ、マタタビの新芽、天然行者ニンニク、タカノツメ、ヤマブキショウマ、トリアシショウマ、ソバナ、ハナイカダ、タチシオデ、天然ワサビ、天然ワラビ、ウコギ、ツリガネニンジン、アケビの芽、ゴマナ、ハリエンジュの花、くずの花、藤の花、モミジガサ(シドケ)、ミヤマイラクサ(アイコ)、カギワラビ、オオイタドリ、コシアブラ、カンゾウ、アザミ、天然ヤマブキ、ヨモギ、ユキノシタ、コゴミ、カタクリ、リョウブ、タラノ芽、ニリンソウ、シャク、ノビル、山椒、ハンゴンソウ、天然ミツ葉、ハリギリ、本シオデ、ウルイ、山葡萄の芽、ドクダミ、アキギリ、ユキザサ、イワガラミ、ネマガリダケ、ウワバミソウ(ミズ)など。

※すべて天然物でございます故、詳しくは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。

魚

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	¥6,750 送料: ¥1,026～



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～



三重 三重ブランド認定品 芽ひじき・長ひじき

他に類を見ないほどの「実詰まりのよさ」と「肉厚」が特徴

伊勢志摩産の良質な原料だけを厳選し、江戸時代から変わらぬ伝統製法で加工しました。美味しさの源は紀伊山脈の山々からの恵みを受け成長したひじきはそのものに風味があり、サラダや酢の物にお勧めです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①芽ひじき	100g×10 袋	¥12,240
②芽ひじき	500g×2 袋	¥11,800
③芽ひじき	30g×10 袋	¥4,760
④長ひじき	100g×10 袋	¥12,960 送料: ¥864～



三重 三重ブランド認定品 岩がき

天然採苗で甘味の強い3年物の岩牡蠣です

鋭矢湾に面した「畔蛸(あだこ)」。恵まれた地形と豊かな海で育った「岩がき」は、ぜひ生や焼きでお楽しみいただきたい美味しさです。18時間紫外線殺菌装置に入れ、出荷漁師ごとにタグの色分けを行うなど、徹底した管理に努めています。三重ブランド認定食材です。

出荷と取扱時期 4月～7月

商品名	内容	価格(税込)
①岩がき(M)	200～250g×5p	¥2,736
②岩がき(L)	250～300g×5p	¥3,384
③岩がき(2L)	300～400g×5p	¥4,104
④岩がき(3L)	400～500g×5p	¥5,328 送料: ¥1,300～



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～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: ¥756～

三重 伊勢まだい生ハム(冷燻)

伊勢二見産の「岩戸の塩」使用し、原材料オール三重の逸品

燻製加工した鯛を劣化させないように「リキッドフリーズシステム凍眠」(-35～45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)による加工をしてお届けいたします。皮目部分のみバーナー等で軽く炙っていただくともより美味しくお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢まだい生ハム(冷燻)	200g	¥3,024 送料: ¥972～



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”と思えば立つたら、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

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

※他にもサイズがございますのでお問合せ下さい。

商品名	内容	価格(税込)
①CAS 白いか(丸)	350g~400g	¥1,219
②CAS 白いか(丸)	450g~500g	¥1,574
		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



青果

岐阜 沢あざみ

地元でも人気の
岐阜の伝統野菜

いびがわ

沢あざみは、揖斐川町の春日地区で食卓に欠かせないおかずとして親しまれている山菜です。ごぼうに似た香りがし、シャキシャキとした食感が魅力です。

出荷と取扱時期 5月~6月
注文時最低ロット 2束
保存方法等 冷蔵
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
沢あざみ	500g×2束	¥2,170



新潟 川流れ(のらぼう菜)

ミネラルやカロテンを豊富に
含む春の健康野菜

西洋アブラナの系統で、伸びた花芽を摘んでも、すぐに脇芽が伸びてくるほど強い生育力があります。茎も葉も柔らかくて甘みがあり、ほのかに爽やかな苦みも楽しめるのが特徴です。

出荷と取扱時期 4月5日~30日
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
川流れ(のらぼう菜)	200g×10p	¥2,160
		送料: ¥840~



栃木 野澤家のキュウリ

娘が受け継ぐ、母の味

肥育牛、米、野菜の循環型農業を営む宇都宮の農家が、自家製完熟堆肥や腐葉土、竹炭などを用いて育てるキュウリです。40年間母が試行錯誤し築いた味は地元で愛され続け、母亡き後は母のキュウリを愛した地元の人々と娘がその想いを受け継ぎ、栽培から出荷までを行っています。

出荷と取扱時期 3~7月、9~11月

商品名	内容	価格(税込)
野澤家のキュウリ	5kg(50本)	¥2,880
		送料: ¥1,296~



熊本 無農薬河内晩柑

昨年の冷害を乗り越え、
待望の実り!

苦味が柔らかく『和製グレープフルーツ』といわれ、ビタミンC含有量が高く、カロリー、糖質、脂肪が低いのが特徴。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。昨シーズンは、冬の異常気象(寒波)でほとんど壊滅状態の厳しい年になりましたが、今年は順調に仕上がりました。ぜひお試しください。

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



三重 樹上完熟柑橘三種

一年を通じて様々な柑橘をご提案!

しっかりした甘みの「カラマンダリン」、果肉のしっかりした昔ながらの「甘夏」、爽やかな風味の「サマーフレッシュ」をご紹介します。樹上完熟で出荷するので、瑞々しく深い味わいをお楽しみいただけます。



カラマンダリン



出荷と取扱時期 4月~5月

商品名	内容	価格(税込)
①サマーフレッシュ	5kg(約15玉)	¥2,160
②サマーフレッシュ	10kg(約30玉)	¥4,320
③樹上完熟カラマンダリン	5kg(約50玉)	¥4,320
④樹上完熟カラマンダリン	10kg(約100玉)	¥8,640
⑤樹上完熟甘夏	5kg(約15玉)	¥2,160
⑥樹上完熟甘夏	10kg(約30玉)	¥4,032
		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

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ローズミニ (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～



三重 三重ブランド認定品 熊野地鶏

鶏本来の旨味を活かした上質メニューに!

三重県原産の「八木戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名古屋コーチン」の三元交雑。コンセプトや独自性、将来性は県が認定する「三重ブランド」のひとつとなっています。軍系特有の肉質を活かし、さらに脂のりを良くする掛け合わせをおこなうことで、赤みが強く、弾力性に富んだ肉質と旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味をご堪能いただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①熊野地鶏 中抜きオス 1羽	1kg あたり	¥2,016
②熊野地鶏 中抜きメス 1羽	1kg あたり	¥2,016
③熊野地鶏 さばきオス 1羽	1kg あたり	¥3,168
④熊野地鶏 さばきメス 1羽	1kg あたり	¥3,168
⑤熊野地鶏 正肉セット 1羽	1kg あたり	¥4,320
		送料：¥850～



三重 志摩育ち健康美豚

伊勢志摩の豊かな自然の中で健やかに育ちました

赤身は美しいピンク色をしきめ細やか。消化の良いこだわりの飼料で愛情込めて育てています。カット、またはスライス加工後冷凍で発送します。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①志摩育ち健康美豚 ロース	1kg あたり	¥2,448
②志摩育ち健康美豚 肩ロース	1kg あたり	¥2,520
③志摩育ち健康美豚 モモ	1kg あたり	¥1,728
④志摩育ち健康美豚 バラ	1kg あたり	¥2,592
⑤志摩育ち健康美豚 肩	1kg あたり	¥1,440
		送料：¥1,080～



栃木 国産平飼い鶏種「あかり」と「こはる」

与える水が最も重要という考え

■あかり(ボリス・ブラウンの卵)：赤の女王と呼ばれ、一般的な赤卵はこの鶏が産んでいます。食欲が旺盛で、ご飯の時間は足元から離れません。火を通す事で白身の甘みが引き立ちます。一番の特徴は白身。強いコシを持ちながら、しっかり味があります。まずは生を味わって下さい。
■こはる(純国産鶏さくらの卵)：純国産とは、日本原種を国内で交配させた種をいいます。とても繊細な鶏で、一羽一羽丁寧に育てました。良い鶏でなければ良い卵は産めません。脚の長い綺麗な鶏から産まれた卵は、クセが無く臭いもないクリアな卵です。

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」または「こはる」	2kg前後(30個)	¥2,400
②「あかり」または「こはる」	3kg前後(50個)	¥4,000
③「あかり」または「こはる」	10kg前後(150個)	¥12,000
		送料：①②¥850③¥1,060



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



三重 熊野特産 たかな漬「めはり」

各家庭で親しまれてきた東紀州の郷土食材

地元生産組合で丹精込めて育てる「赤大葉たかな」という品種のたかなを使い、添加物や保存料などを使わずに塩のみで漬けています。ワサビのようなピリツとした辛さが特徴で、地元で、刻んだり、たかな漬でご飯を包んだ「めはり寿司」にして古くから親しんできました。また、黄色唐辛子や羅帝、鷹の爪など熊野産の様々な種類の唐辛子もございます。

出荷と取扱時期 4月～7月

商品名	内容	価格(税込)
①熊野特産たかな漬「めはり」握り用	(100g / 7～8枚)×10袋	¥3,750
②熊野特産たかな漬「めはり」刻み用	(100g / 7～8枚)×10袋	¥2,880
③激辛唐辛子乾燥粉末	(200g)×1袋	¥1,440
④激辛唐辛子乾燥粉末	(1kg)×1袋	¥5,760
⑤冷凍唐辛子真空P	(100g)×10袋	¥1,080
		送料：¥950～



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～



肉

加工品

●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。

山梨 ゆば

オススメ
商品

国産大豆100%、強い風味と弾力のある食感の「ゆば」

山々に囲まれた山梨県南巨摩郡身延町の、豊かな自然に育まれた天然水と国産大豆100%で作っている「ゆば」です。

・角ゆばは、吸み上げたゆばを何枚にも重ね、もちもちと弾力のあるゆばに仕上げました。

・初ゆばは、一番最初に吸み上げたゆばで、大豆の風味が豊かな柔らかいゆばです。

・平ゆばは、創作料理に適した半生ゆばです。

滋味深い味わいをお試しください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①平ゆば	280~300g/枚 10枚×2p	¥2,880
②初ゆば	280~300g/枚 10枚×2p	¥2,880
③角ゆば	700g/個 1p	¥2,880
		送料: ¥756~



三重 兵九郎粕漬け(あこや貝)

真珠養殖屋ならではの採れたてあこや貝の粕漬け

採れたての新鮮な貝柱を使うことで、素材本来の風味がそのまま漬け込まれた手作りの粕漬けです。使用する日本酒、酒粕、塩も全て三重産にこだわりました。

出荷と取扱時期 11月~4月

商品名	内容	価格(税込)
①兵九郎粕漬け(あこや貝)	120g×1箱	¥7,200
②兵九郎粕漬け(あこや貝)	1kg	¥14,400
		送料: ¥640~



三重 つぶあん・もなかの皮

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者ののみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184
		送料: ¥540~



三重 いせまるclassic冠茶 いせまるpremium玉露

伊勢育ちのとおきのかぶせ茶「いせまる」

かぶせ茶は、玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法をとり茶樹に覆いをするにより、玉露の甘味旨味と煎茶の風味も出るという贅沢なお茶。玉くぎよくる露は、摘み取りの18日前から直射日光を遮り、お茶の旨味成分テアニンを増やします。かぶせ茶よりも長く覆いをすることで玉露特有のどろりとした独特の飲み口に仕上がります。これからの季節お勧めの水出し茶は水を入れて1~2時間でOKです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いせまる classic 冠茶	100g×5	¥4,320
②いせまる premium 玉露	80g×5	¥6,480
		送料: ¥515~



熊本 熊本アイス&シャーベット

地元熊本産食材を活かした、季節のアイス各種

朝しぼりたての牛乳を2時間以内にアイスにしてお届けします。使用する素材は、地元熊本産、或いは国産にこだわり、豊富なアイディアによって様々な季節のアイスが生まれます。この時期のオススメは、新緑を思わせる「桑の葉」アイス。栄養の宝庫である桑の葉をたっぷり使った一品です。その他、爽やかな旬の果物や人気のきなこ黒蜜などもオススメです。バニラアイスは、玉子使用・不使用もお選びいただけます。

ほおずきアイスクリーム



熊笹シャーベット



濃抹茶



メロンシャーベット

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桑の葉アイスクリーム	各 2ℓ ①～⑪¥3,336 ⑫¥4,860
②きな粉黒蜜アイスクリーム	
③煎り米アイスクリーム	
④塩大福アイスクリーム	
⑤ほうじ茶アイスクリーム	
⑥バニラアイスクリーム	
⑦濃抹茶アイスクリーム	
⑧すももアイスクリーム	
⑨メロンシャーベット	
⑩夏みかんシャーベット	
⑪熊笹シャーベット	
⑫ほおずきアイスクリーム	

長崎 香麴からすみバター

長崎のからすみをを使った贅沢な逸品

材料は全て長崎県産のものを使用し、伝統的なからすみの製法に加え「麴」を用いた独自の特許製法で丁寧に作ったからすみに発酵バターを合わせました。ワインや洋酒にも良く合います。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①香麴からすみバター(桐箱入り)	100g	¥3,000
②香麴からすみバター(瓶入り)	70g	¥2,020
③香麴からすみバター(瓶入り)	50g	¥1,600
		送料: ¥1,370~



●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 「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

オススメ
商品

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〜



長野 天日干し寒天

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。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①天日干し(角)	10本	¥1,500
②天日干し(糸)	1kg	¥9,000
③粉末	1kg	¥6,000
		送料：¥700〜



長野 信州ほん生笹香うどん

昔ながらの熟成方法で手間隙 かけた逸品

乾麺とはひと味もふた味も違う新食感。爽やかな笹の風味が広がる笹香うどん。浅間山麓、千曲川上流に位置する佐久で昔ながらの製法(熟成法)で熟処理・乾燥処理を一切施していない「本なま麺」を是非お試しください。

出荷と取扱時期 6月〜9月
注文時最低ロット ①5袋②2kg
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(税込)
①本なま笹香うどん(真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
②本なま笹香うどん(簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
		送料：¥864〜



秋田 まごころ豆板醤

全国で初めての “純国産”豆板醤

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆でつくられているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①10個②36個③1kg
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①まごころ豆板醤	120g×10個	¥4,640
②まごころ豆板醤	120g 36個/c	¥14,700
③まごころ豆板醤	業務用 1kg	¥3,450



長崎 島原手延べそうめん各種

南島原の地に、連綿と受け 継がれてきた伝統と技

南島原の素麺作りの歴史は古く、現在もその生産量は全国第2位という実力を持ちます。この地で代々手延べ素麺作りに励む若き作り手が丹精込めて作り上げる手延べ素麺です。スタンダードな手延べ素麺「雲仙」をはじめ、彩り豊かな練り込み麺までお選びいただけます。どれも国家認定単一等級製麺技能士の技術で強いコシ、麺伸びと麺切れしにくい素晴らしい仕上がります。これからの季節のお勧めの逸品、ぜひお試しください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②200g×10p
③250g×10p
配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)	200g×10p	¥3,540
②手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)	500g×12p	¥7,000
③ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	200g×10p	¥3,540
④ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	500g×12p	¥6,480
⑤島原手延べそうめん「雲仙」	250g×10p	¥2,740
⑥島原手延べそうめん「雲仙」	50g×60束	¥4,710
		送料：¥980〜



黒ごま、よもぎ、白ごま、梅、うに



風味も彩りも豊か



昔ながらの手延べの作業

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

硬度、57。軟水にして微炭酸という、 新体験

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸を含有したスパークリングミネラルウォーターです。天然ならではのきめ細かな泡と軟らかなお水が調和したどんなお料理にも合う微炭酸水です。

オススメ
商品



330ml



500ml

720ml

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①奥会津金山天然炭酸水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸水500(赤)	12本/ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸水500(金)	12本/ケース	¥4,490
④奥会津金山天然炭酸水500(青)	12本/ケース	¥4,490
⑤奥会津金山天然炭酸水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸水720(金)	12本/ケース	¥6,560
		送料：¥443〜

4月の サンプル試食会 報告レポート



▲試食会場の様子

次回のサンプル試食会は**5月11日(木)**です

4月のサンプル試食会では、秋田、福島、新潟、栃木、山梨、長野、三重、島根、高知、長崎、熊本の11県より、21食材をご紹介します。

会場には、秋田からいぶり菊芋の生産者さん、福島から奥会津天然炭酸水の製造者さん、新潟から川流れの生産者さん、栃木から胡瓜の生産者さん、長崎から手延べそうめんの生産者さんが来場し、生産者自らご来場いただいた皆様に食材のご紹介をしていただきました。



▲いぶり菊芋の生産者さん



▲キュウリの生産者さん



▲天然炭酸水の製造者さん



▲手延べそうめんの生産者さん



▲伊勢の和紅茶



▲6月から販売開始します! いぶり菊芋



▲鮮烈な味わいの北信州 天然クレソン

- ◆秋 田：いぶり菊芋（6月より出荷開始）
- ◆福 島：奥会津金山天然炭酸の水
- ◆新 潟：川流れ
- ◆栃 木：野澤家のキュウリ
- ◆山 梨：身延のゆば3種（角ゆば・初ゆば・平ゆば）
- ◆長 野：北信州天然山菜
- ◆三 重：樹上完熟柑橘3種
（サマーフレッシュ・セミノール・カラマンダリン）
- ◆三 重：伊勢の和紅茶2種
- ◆島 根：1本釣り天然真鯛
- ◆高 知：のれそれ
- ◆長 崎：南島原手延べそうめん 3種・香麴からすみバター
- ◆熊 本：季節のアイスクリーム（黒蜜きな粉・メロンシャーベット）



▲贅沢な食感「身延の角ゆば」



▲アナゴの稚魚「のれそれ」

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