



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 4月号 vol.94



全国唯一！赤かぶを使い乳酸発酵させた無塩の漬物
長野「すんぎ」

人類が乳酸菌を知るはるか以前、 300年前から木曾の人々は 乳酸菌の力を利用

古くから木曾地方、御嶽山麓の村々で受け継がれてきた「すんぎ」は『米を貸しても塩貸すな』と言われるほど塩の入手が困難だったこの地方だからこそ、先人の知恵が生んだ保存食です。そのまま食すと乳酸や酢酸による酸味を強く感じ、味として物足りなさを感じる方が多くおられますが、すんぎの乳酸菌は鰹節や味噌、醤油と合わさると美味しさが高まります。
(ちなみに、京都の「すぐき」は塩漬してからモロで乳酸発酵させるのに対し、「すんぎ」は塩を全く使わず乳酸発酵させることに大きな違いがあります)



▲味噌汁にすんぎを入れた郷土料理「すんぎ汁」



▲地元のお母さん方が原料の蕪菜を切る

出荷と取扱時期 12月～

商品名	内容	価格 (税込)
①すんぎ 長漬け	200g	¥504
②すんぎ きざみ漬け	200g	¥504

送料：¥907～

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。

島根食材特集（春編）

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る「さくら麺」をはじめ、隠岐島より直送される今が旬の「いわがき」は島根の春の味覚そのもの。十六島のりや板わかめなどととも春の島根の美味しさをご紹介いたします。

島根 桜花めん・桜葉めん

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。



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。いずれも地元森林組合の皆さん自ら製造販売までをしています。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。シコシコした食感をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①桜花めん(乾麺)1人前	70g(つゆなし)1袋	¥210
②桜葉めん(乾麺)1人前	70g(つゆなし)1袋	¥210
		送料: ¥670~

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 注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷凍で90日 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~



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)
十六島のり	100g	¥7,200
		送料: ¥1,404~

島根 桑の実サイダー・桑の実ペースト

今では 手に入れることがなかなか難しい希少な「桑の実」



島根県で無農薬・無化学肥料で栽培した桑の実を使用しています。ひとつひとつの工程を丁寧に確かめて商品づくりをしています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①桑の実サイダー	250ml×24本	¥4,536
②桑の実ペースト	1kg×2個(冷凍)	¥8,100
		送料: ¥648~

島根 クロモジ各種

気持ち安らぐ、品よく爽快な風味



島根では、クロモジを「神に捧げる木」として古来より正月飾りに使ったり、貴重な健康茶として飲み継がれてきました。お茶はノンカフェイン。その他、粉末は地元松江の和菓子店で羊羹に使われるなど、お料理にお使いいただけますと上品なクロモジの香りをお楽しみいただけます。

商品名	内容	価格(税込)
①お茶(業務用煮出し2ℓ)	10g×50ヶ	¥5,760
②お茶(ティーポット300ml)	2g×100ヶ	¥5,760
③粉末	60g×5袋	¥5,760
④葉枝業務用粉砕	80g×5袋	¥5,760
		送料: ¥750~

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 配達 日 2~3日
保存方法など 常温300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フレグランスウォーター	250ml×1本	¥5,500
④梅と薔薇のミックスジャム	150g×1個	¥1,290
⑤ローゼソルト	100g×12本 1ケース	¥9,720
⑥乾燥花弁	100g×1個	¥9,692
※フレグランスウォーターは透明です		送料: ¥1,080~



島根 板わかめ

昔ながらの手作り製法で、1枚1枚丁寧に無添加で仕上げました



出雲大社の裏山を越えたところにある鷲浦地区、古くは北前船の寄港地として賑わったこの地区でワカメ養殖を再開し、幻の一品と言われた「板わかめ」の加工が再び始まりました。そのままはもちろん、軽く炙ったり、低温でさっと素揚げもオススメです。

出荷と取扱時期 養殖(3月上旬~4月初旬)、天然(3月中旬~5月中旬)

商品名	内容	価格(税込)
①板わかめ(養殖)半	5枚(30cm×30cm)	¥1,150
②板わかめ(養殖)大	10枚(30cm×60cm)	¥4,320
③板わかめ(天然)半	5枚(30cm×30cm)	¥1,440
④板わかめ(天然)大	10枚(30cm×60cm)	¥5,184
		送料: ¥1,080~

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!

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~



●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 いぶり菊芋

秋田の伝統的な加工技術「いぶり」によってつくった、深い風味と歯切れの良い食感が特徴的な漬物

秋田を代表する伝統的な漬物「いぶりがっこ」の製法を生かし、いぶり小屋でじっくりと3日間かけていぶした菊芋を、試行錯誤を繰り返して味の調整をした糠に漬け込みました。しゃきしゃきとした食感が残ってご飯はもちろん、日本酒から洋酒までに幅広く合う漬物になりました。

いぶり小屋でいぶしたことによる、芳醇でスモーキな香りも味わいに深みを出しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いぶり菊芋ぬか漬け	スライスパック 50g×10p	¥4,320
②いぶり菊芋ぬか漬け	スライスパック 100g×10p	¥6,910
③いぶり菊芋ぬか漬け	丸 500g×2p	¥4,320

送料：¥884～

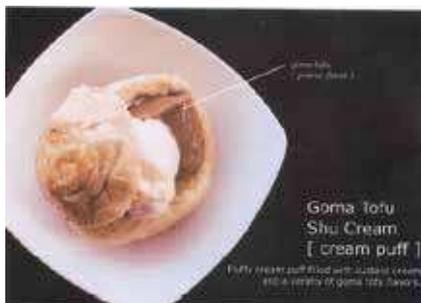
長崎 胡麻とうふ

甘さと香ばしさが特徴の伝統的な「長崎」胡麻とうふ。白胡麻を深煎り焙煎することで香ばしくなり赤茶色に仕上がります。

自社で胡麻を焙煎してペーストを作り、それを喜界島の粗製糖と五島列島の天日塩を使用し丁寧に練り上げました。もちっとした食感と自家焙煎胡麻が香ばしさが特徴の本格派胡麻とうふです。長崎の胡麻とうふは砂糖を使用し、甘くて香ばしいのが特徴。これは、長崎が江戸時代天領だったので当時貴重だった砂糖が豊富に手に入り易かった為です。

黒胡麻豆乳と抹茶豆乳は、そのままはもちろん、黒蜜・きな粉をかけて「わらび餅」風にしても美味しく召上れます。ロールケーキ、シュークリーム等スイーツと組み合わせても美味しく頂けます。

いずれも、使用する「本葛」は、山野に自生する葛根を掘り起こし、清冽な水だけで何度もさらす、昔ながらの手作業で作られた化学薬品を一切使用しない天然精製ものです。



海外ではシュー生地に挟むユニークな楽しみ方も



香ばしさとなめらかな食感



デザートにも

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①胡麻とうふ	②黒胡麻とうふ	各 250g / 1個 ¥288
③焙煎胡麻とうふ	④ピーナッツ豆腐	
⑤ごどうふ	⑥むき胡麻とうふ	
⑦黒胡麻豆乳とうふ	⑧抹茶豆乳とうふ	
※混載可		

送料：¥1,620～

●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 あなごの開き干し

化学調味料を一切使用せず、魚と塩のみでこの旨味!

山陰沖で水揚げされた穴子は鮮度良く特有の臭みが少ないのが特徴。また秋から冬にかけて獲れる山陰沖のマアナゴは脂のりが良く、塩水に漬けて干したマアナゴは旨みが凝縮しています。焼くと身がふっくら!希少性高い「あなごの干物」はそのまま焼いて食べても良いですが、わさび醤油につけて食べてよし、また天ぷらにしても絶品です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
穴子開き干し	1切れあたり20~40gが1kg	¥5,180 送料: ¥1,080~

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~

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: ¥1,188~

宮城 大曲浜海苔各種

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



▲バラ干し海苔

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~

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 冷凍生あおさ

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 ①1~4月②5~12月

商品名	内容	価格(税込)
①生あおさ	80g×10p	¥3,600
②冷凍生あおさ	50g×10p	¥2,310
		送料: ①¥1,400~②¥1,000~

秋田 クロモ

1日わずか30分の素潜り漁でしか取れない男鹿の代表的な海藻

地元、男鹿ではもずくを「クロモ」と呼びます。「クロモ」は、一般的なもずくと比較にならないほどの「太さ、ねばり、歯応え」があります。カルシウム、リン、鉄分をはじめベータカロチンなどの栄養価も豊富です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(税込)
クロモ	150g/1袋	¥490
		送料: 2kg ¥1,050、5kg ¥1,260

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ン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」もご紹介します。



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。

栃木 味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

パリッとした食感、口に広がる甘味とやわらかな酸味の秀逸トマト。産地である那須塩原市は、北関東でも日射量の多い土地。寒いながらも日射量に恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸味を合わせ持つトマトが育ちます。

出荷と取扱時期 11月～7月
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 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～

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～

新潟 岩沢いも(皮むき)

「地元在来の芋を残したい」の想いから

一般的な里芋に比べ、1つ30g前後と小ぶりながらも強い芋の風味を持っています。昔から種芋をつないできた在来の里芋で、アクも強いのですが、食べた風味は実に素朴で畑の景色が目に浮かぶようです。肌寒くなるこの季節に昔ながらの個性を持った岩沢いもで煮物や鍋などいかがでしょうか。

商品名	内容	価格(税込)
岩沢いも(皮むき)	1kg	¥1,440 送料: ¥1,280～



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	

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

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。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

※種類、ロット、価格など、詳しくはお問合せください。



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～



●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

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～

愛媛 南津海(なつみ)

晩春から初夏にかけて
食べられる唯一の柑橘

瀬戸内海に浮かぶ「興居島(ごごしま)」産の南津海。海の光をたくさん受けて、完熟するまで大事に育てます。形は温州みかんに似ていますが、風味、味は全く異なります。糖度は14前後、酸度は1%程度と糖酸のバランスが良く、コクのある味とともに、果汁が多いのが特徴です。



出荷と取扱時期 4月中旬～5月
保存方法など 冷蔵所で約10日
注文時最低ロット 5kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①南津海(なつみ)	5kg(約40個)	¥5,000

肉

島根 天然いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の
天然いのしし肉

浜田市周辺の山里を駆け回り、豊かな山林の自然の恵みで育った猪です。地元の猟師さんたちと協力し、屠殺から解体まで無駄のないように丁寧に精肉にしました。ただの食材としての肉ではなく、猪を山の命として頂くということを感じていただけたら幸いです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いのしし肉スライス(カタロース・ロース・ガラ)	1kg 当たり	¥7,425
②いのしし肉スライス(カタ・もも)	1kg 当たり	¥6,075
③いのしし肉ブロック(カタロース・ロース・ガラ)	1kg 当たり	¥6,750
④いのしし肉ブロック(カタ・もも)	1kg 当たり	¥5,400
⑤いのしし肉(半身)	1kg 当たり	¥5,400～
		※送料：別途

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 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～

加工品

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。使い勝手の良さや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。



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～

島根 ヤーコン(粕漬け)

地元のお母さんたちが丹精込
めた手作り粕漬け

弥栄加工グループの会員が生産したヤーコンと、それを使用した粕漬けです。ヤーコン芋にはフラクトオリゴ糖が含有されており整腸作用があることが知られています。芋自体に甘みがあるため、粕漬けは砂糖を控えめに仕上げています。(10度以下で保存、開封前5ヶ月)



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ヤーコン粕漬	90g	¥403
②ヤーコン粕漬	110g	¥504
③ヤーコン粕漬	130g	¥605
④ヤーコン粕漬	150g	¥691
		送料：¥972～

新潟 村上茶 ボトリングティー三種

【ボトリングティーPREMIUM村上茶】北限の茶処、新潟県村上。雪の中で育った茶葉のまろやかさを引き出した特別茶葉を使用しました。

【ボトリングティー雪国煎茶】雪の中で育った「村上茶」は力強い滋味香りでありながら、キリッと引き締まった「うま味」が特徴です。

【ボトリングティー雪国紅茶】雪国新潟で育み、造られた「村上産紅茶」。海外の紅茶とは違う柔らかな風味と滋味でストレートで楽しめます。

※要冷蔵(開封後は要冷で2週間程)



商品名	内容	価格(税込)
①ボトリングティーPREMIUM村上茶	720ml	¥16,420
②ボトリングティー雪国煎茶	720ml	¥6,050
③ボトリングティー雪国紅茶	720ml	¥6,050
		※送料：¥620～(クール代：¥220～)

長野 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そばのご紹介。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よもぎうどん(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
②よもぎうどん(スープ無し)	2kg	¥1,476
③川上そば 極	2食×5袋	¥2,520
④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。

長崎 香麴からすみバター

長崎のからすみ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つく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~		



兵庫 淡路島手延べ麵

大正2年から受け継がれる伝統製法の手延べ麵

地元漁師から直接仕入れる鳴門海峡の芽かぶを練り込んだ「芽かぶそうめん」。贅沢にも葛を入れ、艶とコシを強化した「葛そうめん」。いずれも全国的に珍しくなった「小引き」、「門干し」等の手作業で作られています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温。賞味期限550日
注文時最低ロット 3kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①芽かぶそうめん	50g×10/6 袋入り	¥5,476
②手延べ葛そうめん	50g×10/6 袋入り	¥5,040
送料: ¥864~		



オススメ商品

長野 からだにやさしい「なつめエキス」

地元栽培のなつめを抽出した濃縮エキス

信州蓼科山麓の標高700mで栽培する「なつめ」。この国産の希少ななつめを濃縮しました。アイスクリームやチーズなどの乳製品との相性も良く、そのままはもちろん食養生ソースとして様々な調理にお試しください。

出荷と取扱時期 9月~

商品名	内容	価格(税込)
①なつめエキス	260g	¥3,600
②なつめエキス	120g	¥2,500
③なつめみつ	65g×3	¥3,600
送料: ¥658~		



佐賀 十穀味噌

すべて国産原料を使用。じっくり発酵させて作っています

原料の雑穀は10種類(黒米、赤米、緑米、大麦、はと麦、大豆、緑豆、あわ、粳米、ひえ)すべて国産のものに絞り込み、長崎五島の海塩で仕込みました。出来上がった味噌に雑穀を混合するのではなく、それぞれの雑穀で麴を作り、発酵・熟成させて作っていますので、深いコクと豊かな香りに優れています。通常のお味噌同様に、味噌汁、味噌煮、味噌炒めに。特に豚肉や油脂との相性は最高です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
十穀味噌	500g	¥730
送料: ¥1,080~		



島根 葛100%ほうじ葛茶、葛粉抹茶「葛姫」

葛の葉100%のほうじ茶と抹茶

葛はひと夏で10mも生え、その生命力が示す通り花・葉・根と全ての部位が利用できる大変有益な植物です。根は多量の澱粉を含み、新芽、若芽、花も食用や煎じて飲料に。葛にはイソフラボンやポリフェノール、サポニンが豊富に含まれており、更年期障害の予防・改善や血流改善などに効果があると言われています。出雲国風土記には薬草としての記述も数多く見られ、出雲地方では葛が古くから人々の暮らしと健康に密接に関わってきたと考えられています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①葛100%ほうじ茶	リーフ 50g	¥396
②葛100%ほうじ茶	リーフ 80g	¥634
③葛100%ほうじ茶	リーフ 100g	¥835
④葛100%ほうじ茶	粉末 50g	¥1,188
⑤葛100%ほうじ茶	ティーパック 2g×10p	¥634
送料: ¥540~		



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。パニライスは、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
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	価格(税込)
①桑の葉アイスクリーム	各 2ℓ ①~⑫ ¥3,336 ⑫ ¥4,860 送料: ¥1,404~
②きなこ黒蜜アイスクリーム	
③カモミールアイスクリーム	
④塩大福アイスクリーム	
⑤ほうじ茶アイスクリーム	
⑥パニライアイスクリーム	
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	

栃木 無漂白かんぴょう

栃木県の伝統ある特産品

肉厚でやわらかく、甘みがあるのが特徴です。江戸時代から続くかんぴょう農家が手塩にかけて育てる無漂白のかんぴょうです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫
注文時最低ロット 1kg

商品名	内容	価格(税込)
無漂白かんぴょう	500g	¥4,370
送料: ¥660~		





▲爽やかな「クロモジ茶」



▲珍しい「クロモジ粉末」



▲展示食材や説明にも関心が集まります

3月のサンプル試食会では、特設ブースとして島根県ブースを設け、旬の島根食材10種をご紹介します。また秋田、新潟、栃木、長野、長崎、熊本の6県より、9食材をご紹介します。



▲島根ブースでは旬の「いわがき」をご紹介します



▲季節の楽しみ、人気の「さくら麺」



▲島根ならではの「板わかめ」



▲「さ姫」 薔薇の多彩な商品群



▲高糖度の「長崎純情ハート&情熱ハート」



▲栃木の「味恋とまと」も順調です



▲木曾の伝統食材「すんき」をご紹介します



▲試食は地元の方のお馴染み「すんき汁」で



▲「いぶり菊芋のぬか漬」は、今年の新ものをお披露目



▲料理人の皆さんにすんきの試食をしていただく

【島根県特設ブース】

・神西湖しじみ、十六島のり、桑の実ペースト、さくらの花麺、さくらの葉麺、さ姫シリーズ（4種）、クロモジ茶、クロモジ粉末、板わかめ、隠岐の岩牡蠣

- ◆秋 田：いぶり菊芋
- ◆新 潟：岩沢いも
- ◆栃 木：味恋とまと、野澤家の胡瓜
- ◆長 野：すんき
- ◆長 崎：純情ハートトマト、情熱ハートトマト、ごま豆腐 各種
- ◆熊 本：さくらアイスクリーム



▲生産者さんからの手紙と共に「きゅうり」をご紹介します



▲長崎佐世保から「胡麻とうふ」の生産者さんが来場

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