



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 5月号 vol.95

こんにゃく芋生産日本一の群馬県昭和村より直送！
群馬「こんにゃく各種」



- ①生芋こんにゃく
生産農家が食べている、味しみがよく独特な食感です。
- ②さしみこんにゃく、湯葉こんにゃく
透き通る網目模様のあるこんにゃく。柔らかいが歯ごたえがあり、滑らか舌触です。湯葉こんにゃくは豆乳を使ったこんにゃくです。
- ③豆腐こんにゃく
豆乳を練りこんだ滑らかな食感です。
- ④こんにゃく麺
低糖質、低カロリーなこんにゃくの麺です。1袋（130g）23カロリーです。

- ⑤わらび餅風こんにゃく（琥珀餅）
淡く甘い味付けした柔らかく独特な食感のこんにゃく。
また、ゼリーと違い果汁や、コーヒーなどを後から染み込ませることも可能。一つの商材から、複数の味を作ることも可能です。
- ⑥玉豆腐こんにゃく
豆乳成分をふんだんに混ぜ、フワフワに柔らかく白玉だんごのように仕上げました。プレーン（白）と枝豆入り（緑）の2種があります。

「うまい、おいしい、おもしろい」を
モットーに、温故知新のこんにゃく
作り。

古き伝統を守り、新しき物を創るこんにゃくを知り尽くした職人の技と工夫で、美味しさはもちろんのこと、これまでになかったような食感やアイデア商品でお客様に驚きと感動をお届けするこんにゃく作りに挑戦しています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
①湯葉こんにゃく	150g / 1p×10	¥2,160
②生 玉豆腐こんにゃく	1kg / 1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく	180g / 1p×10	¥2,160
④豆腐こんにゃく	200g / 1p×10	¥2,295
⑤さしみこんにゃく	180g / 1p×10	¥2,160
⑥そうめんこんにゃく	110g / 1p×10	¥1,350
⑦こんにゃく麺	130g / 1p×10	¥1,755
⑧生芋こんにゃく	400g / 1p×10	¥2,700
⑨琥珀餅	230g / 1p×10	¥3,375

※業務用の大袋もありますので、お問合せください。 送料：¥756～

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、くすの花、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。

愛媛特集

柑橘王国「愛媛県」から、
爽やかな美味しさが詰まった
柑橘の加工商品を
ご紹介いたします。

愛媛

じゃからサイダー、じゃからコンク、
じゃから果汁100%

機能性にも優れ、飲料に
調味液にも使える「じゃばら」
果汁の加工品3種

じゃばらの特徴として、苦味と酸味が
特徴的な柑橘です。内子町特別栽培
農産物等認証「じゃばら」を使用して
おります。また、「じゃばら」と生産地の里の愛称「からり」を組
み合わせた「じゃから」というネーミングとなっております。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①じゃからサイダー (250ml)	24本 / 1ケース	¥5,530
②じゃからコンク (500ml)	12本 / 1ケース	¥15,000
③じゃから果汁 100% (360ml)	12本 / 1ケース	¥9,900
		送料: ¥1,000~

愛媛 みかん大福・抹茶大福

職人が一つずつ手作りした、
心のこもったお菓子

【みかん大福】 瀬戸内産の風と光で育った
“愛媛産みかん”を当店特製の白あんやわら
かい求皮で包み込み、まるごと大福にしまし
た。お口の中で、完熟したみかんの酸味・甘味
の風味と白あんが、驚きの味へと変化します。
【抹茶大福】 京都産の抹茶を使用し、抹茶餡
と生クリームをやわらかいお餅で1ヶ1ヶ職
人が手作りました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①みかん大福 (冷凍)	10個	¥2,660
②抹茶大福 (冷凍)	12個	¥1,596
		送料込み



愛媛

ドライみかん・みかんスライスドライ・
ブラッドオレンジ輪切ドライ

使用している柑橘は、すべて
愛媛産を使用しています。

【ドライみかん】 外はカリッと、中はジ
ューシー。手にべとつかず、口いっぱ
いにみかんの香りが広がります。
【みかんスライスドライ】 甘酸っぱく、
パリッとした食感が特徴です。
【ブラッドオレンジ輪切ドライ】 さわか
かな甘酸っぱさが特徴です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ドライみかん	40g 約 16個 / 袋 × 80	¥25,300
②みかんスライスドライ	40g 約 37枚 / 袋 × 80	¥51,840
③ブラッドオレンジ輪切りドライ	100枚	¥17,280
		送料: 無料 (1ロット以上)

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
できます。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)
高知産のれそれ	100g × 10p	¥6,750
		送料: ¥1,188~



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べます。



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) 1kg 当たり	¥2,880 送料: ¥2,014~
②キャビア (瓶)	30g / 1個	¥11,610 送料: ¥966~
②キャビア (プラ)	20g / 1個	¥7,965 送料: ¥966~
②キャビア (プラ)	10g / 1個	¥4,050 送料: ¥966~



和歌山 さらし鯨

徹底した衛生管理のもとで
作られる、昔ながらの鯨の
「さらし」

尾びれをうすくスライスして茹で上げ、
冷水にさらして製造されています。辛子酢味噌や梅肉などをつけ、ぱ
りぷりとした食感をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で180日間
配達日 4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
さらし鯨	200g×20個	¥14,850



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~



秋田 角館の活どじょう

今が旬! 秋田の美味しい水で育った活どじょう

どじょうは栄養価が高く、昔から滋養強壮・疲労回復に効く魚として食されてきました。
そのどじょうを地下水と自然豊かな秋田の風土で育てています。



出荷と取扱時期 5月上旬～11月上旬

商品名	内容	価格(税込)
①角館の活どじょう S	1kg (約 300～350 匹)	¥6,200
②角館の活どじょう M	1kg (約 140 匹)	¥6,800
		送料: ¥900～

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～

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(送料・税込)
①極小味なし	100 枚	¥10,150
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,630

徳島 生きている海苔

特殊冷凍技術により、風味豊かな 「生」の海苔をお届けします。

「生きている海苔」は一級水系の吉野川の河口域で生産されている黒海苔のみを使用。生の海苔は冷蔵しても3日と持たず、普通の冷凍では細胞が壊れてしまうため、「生」のものはほとんど流通していませんでした。今まで味わえなかった、海苔の本当の「食感・旨み・香り」をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
配達日 3～4日



商品名	内容	価格(税込)
①生きている海苔	50g×5パック	¥4,320
②生きている海苔	50g×10パック	¥8,640
		送料: ¥1,000～

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～

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

西洋アブラナ系の系統で、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～

●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 樹上完熟柑橘三種

1年を通じて様々な柑橘をご紹介します!

①カラ・マンダリン

通称「カラ」は、温州みかんとキングマンダリンというみかんの交配種で、濃厚なオレンジ系の味わいと温州みかんの味わいがミックスされ、甘く濃厚な味わいです。皮もむきやすく、みかん好きの人たちを唸らせてきた生産者自慢の逸品です。

②セミノール

木上でぎりぎりまで置くことで皮がむきやすい状態に育てます。果汁がたっぷり、独特の濃厚で甘くジューシーな味わいが特長のセミノールは、ほとんどが決められたところに届けられてしまう人気のみかんです。

③木成り完熟甘夏

皆さんご存知の甘夏ですが、ほとんどが早く収穫され貯蔵庫の中で熟成を待つ「貯蔵熟成」です。しかし、この甘夏は木の上で冬を越し、完熟させたものを直送します。甘みも増しジューシーさがお口の中で広がるのをお楽しみください。

出荷と取扱時期 ①4月～5月上旬②③3月～4月

商品名	内容	価格(税込)
①カラマンダリン	5kg(約50玉)	¥4,320
②樹上完熟セミノール	5kg(約35玉)	¥3,600
③樹上完熟甘夏	5kg(約15玉)	¥2,160
		送料: ¥540～



山形 山伏茸(生、乾燥)

四大山海珍味のひとつ

中国では「猴頭菇」(ホウトウクウ)とよばれ、フカヒレ、熊の手、ナマコに並ぶ山海の4大珍味のひとつです。山形県内の山中に自生していた株から栽培方法を確立し、量産化に成功しました。苦みも少なく、独特の食感のきのこです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①山伏茸(生)	90g株×12	¥1,728
②山伏茸(乾燥)	12g袋×10	¥4,320
		送料: ¥972～



三重 乾しいたけ

数々の賞に輝き続ける、自然栽培乾しいたけ

「しいたけが喜ぶ環境を整えてあげさえすれば、必ずしいたけは美味しく育つ」の信念のもと、最適なほだ場作りに注力。しいたけは天日に当てることで香りや旨み、栄養素が増幅します。全農乾椎茸品評会 上どんこの部においてH22～26年5年連続農林水産大臣賞、H27年は内閣総理大臣賞を受賞。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①どんこ	100g	¥1,253
②香信	100g	¥1,181
③大葉	100g	¥979
④小粒どんこ	100g	¥979
		※送料: ¥1,205～



三重 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。車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～



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、クセが無く臭み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¥850 ③¥1,060



宮城 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりとした旨みが味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1kg

保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月

配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg(500g×2p)	¥4,900
②ロース	1kg	¥4,900
③肩ロース	1kg	¥5,470
④スモークハム	1P(300～400g)×3P	¥4,750



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。

白神ラム焼チリソー(左)と白神ラム&チーズ(右)の2種がございます。

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～



島根 出雲の漬物フレークと酒粕パウダー

発酵漬物”の旨味をお手軽に

素材は良質な島根県さんの野菜と塩のみ。じっくりと時間をかけて漬け、奥深い味わいに変化した発酵漬物を独自の製法で風味そのままにフレークにしました。塩の代わりに料理にひとさじ加えれば、旨味も風味もぐっと広がります。スプーン1さじで広がる味わい、使い方は無限大です。

- ①出雲伝統野菜の「津田かぶ菜」フレーク
- ②大根菜漬けの塩分が下味に「大根菜漬け」フレーク
- ③紫蘇と梅の風味が爽やか「しそ梅」フレーク
- ④出雲の造り酒屋に上質な酒粕をパウダーに「酒粕パウダー」

出荷と取扱時期 通年 混載可(4/パックから)

商品名	内容	価格(税込)
①津田かぶ菜漬	20g	¥302
②大根菜漬	20g	¥302
③しそ梅干	20g	¥432
④出雲の酒粕パウダー	20g	¥432
		送料: ¥702~



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。薄皮むきや麹づくり、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	¥3,666



新潟 ひしお漬けの素

お肉にもお魚にも! 旨味を引き出す昔ながらの漬けダレ

自社製の醤油もろみを使用した漬けダレです。丸大豆と自家焙煎小麦、種麹にはたくさんの旨味を作りだすソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり3年以上熟成させたもろみで作りました。醤油もろみの力で肉を分解し、驚くほどのうま味と柔らかさを引き出します。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ひしお漬けの素	1kg×3	¥6,480
		送料: ¥1,090~



長野 唐辛子味噌

深みのある旨味と辛みが絶妙の唐辛子味噌

無添加無着色の国産素材のみを使用して、安心・安全にこだわっています。味噌と唐辛子は自社の味噌と自社農園で収穫したものを使用しています。甘さと辛さが絶妙なバランスに仕上げております。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
唐辛子味噌	190g×5個	¥4,000
		送料: ¥700~



●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 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~

宮城 気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース

産卵を控え栄養をたっぷり蓄えた牡蠣だけを使用

気仙沼湾に面した唐桑地区は、牡蠣の餌となる植物プランクトンを豊富に含み、美味しくて安全な牡蠣を育みます。この濃厚な牡蠣を「完熟牡蠣」と呼び、オイスターソースに仕上げました。その日水揚げした新鮮な牡蠣を、職人が一つ一つ剥き、すぐに凍結し、まるごとエキス化します。



出荷と取扱時期 4月~
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①オイスターソース	500g 袋×2	¥5,300
②オイスターソース	160g 瓶×6	¥5,300

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~

島根 燻製はちみつ

しい低温燻製で仕上げたはちみつ

希少価値の高い、島根県産の蜂蜜を丁寧に低温燻製で仕上げました。非加熱の蜂蜜の栄養成分(ミネラルや花粉など)はそのままだに届けます。生産者自ら生産~製造まで行っておりますので、多少の燻製の調整が可能です。ナッツや干し柿、マスタードに混ぜるなどお楽しみください。採蜜エリアは、大田市、美郷市、松江市です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
燻製はちみつ	120g / 個	¥1,290
		送料: ¥960~

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

硬度、45。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~

熊本 熊本アイス&シャーベット

今月のお勧めは、新作『九年母(くねぶ)アイスクリーム』

「九年母」とは、東南アジア原産の柑橘品種で、室町時代後半に琉球王国経由で日本に入ってきたといわれています。その香りと果実の大きさから江戸時代にキシュウミカンが広まるまでは関東地方にまで栽培が広がっていたと記録があります。一般的にミカン類は種から植えて9年経つと初めて実がつかうことがその名の由来です。沖縄地方の方言では、ミカン類のことを「九年母(くねぼ)」、熊本ではそれが「くねぶ」と訛り、現在では南九州の一部にわずかに作られているのみの希少な柑橘です。



九年母アイスクリーム

九年母(くねぶ)の実



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)
①九年母(くねぶ)アイス	各 2ℓ
②カモミールシャーベット	①～⑥¥3,336
③桑の葉アイス	送料: ¥1,404～
④すももアイス	
⑤熊笹シャーベット	
⑥濃抹茶アイス	



▲三重の柑橘 4 種



▲珍しい「燻製はちみつ」は、島根から

4月のサンプル試食会では、特設ブースとして愛媛県ブースを設け、こだわりの愛媛食材8食材をご紹介します。

また山形、福島、新潟、群馬、長野、三重、島根、熊本の8県より、25食材をご紹介します。



▲料理人の方々にこだわりや想いを伝えるこんにやく生産者さん



▲群馬から多種多様なこんにやくをご紹介、注目を集めました



▲今月はカモミールシャーベットと九年母アイスクリーム



▲山形の伝統食材「漆野いんげん」



▲こちらも注目の集まった「漬物フレック」



▲長野と新潟から届いた季節の山菜各種



▲柑橘王国より柑橘加工品がズラリ並び愛媛特集ブース



▲天然炭酸水の試飲



▲今月は3県より生産者さんが駆けつけてくださいました

【愛媛県特設ブース】

- ・じゃばら果汁商品（じゃからシリーズ 3 種）
- ・ドライみかん 2 種、ドライブラッドオレンジ
- ・みかん大福、抹茶大福

- ◆山 形：漆野いんげん
- ◆福 島：奥会津金山天然炭酸の水
- ◆新 潟：岩沢いも、川流れ（のらぼう菜）
- ◆群 馬：こだわりこんにやく 8 種
- ◆長 野：天然クレソン、天然セリ
- ◆三 重：セミノール、文旦、甘夏、カラマンダリン
- ◆島 根：出雲の漬物フレック 3 種、出雲の酒粕パウダー、燻製はちみつ
- ◆熊 本：カモミールシャーベット、九年母（くねぶ）アイス



▲日本各地より届く食材がズラリと並びます



▲希少柑橘「九年母（くねぶ）」の解説

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