



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 6月号 vol.96



- ①季節の具材を使ったがんも各種
②もめん豆腐を更に押して水分を抜いて菜種油で揚げています
③天然にがりと国産大豆 100%使用。季節ごとの変わり豆腐（画像は青大豆）
④弱い絞りで、豆乳を多く含んだしっとりおから

- ⑤1日ばかりで作った油揚げ専用の豆腐を1枚ずつ国産菜種油で揚げます
⑥濃厚豆乳はコーヒールに入れてたりホワイトソースにしたり、リゾット、鍋やお菓子にも
⑦大豆畑。収穫された国産大豆を100%使用して豆腐作りを行います

**浅間山麓の天然水と国産大豆を100%
使用し、藻塩にがりと塩田にがりだけで
固めた身体にやさしいお豆腐**

国内数箇所の契約農家から仕入れた大豆をブレンドし、各豆ごとの特徴を生かすため豆腐により配合を変えて使用しております。また、揚げ物には熊本産の純菜種油を使用。豆の甘味と油の香ばしさ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厚揚げ	1袋	¥290
②よせ豆腐	250g/丁	¥300
③黒胡麻よせ豆腐	250g/丁	¥300
④豆乳	500ml	¥430
⑤白ぼたろがんも	5個入/袋	¥345
⑥生姜がんも	5個入/袋	¥345
⑦たまねぎがんも	5個入/袋	¥345
⑧おから	250g/袋	¥110

送料：¥918～

希少な国産大豆100%で作ったこだわり豆腐
長野「国産大豆100%豆腐各種」

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。

岐阜 沢あざみ

素朴な香りとシャキシャキ食感が魅力の、飛騨・美濃伝統野菜

岐阜県西北部に位置し、滋賀県と福井県に隣接する揖斐川町(旧春日村)。ここでは伊吹山麓の谷筋などに自生していた沢あざみを採取して、家屋の周辺や茶畑で栽培するようになりました。最近では転作田でも栽培されています。葉の中肋の部分を利用し、煮物や混ぜご飯の具として親しまれています。

地域では古くから集落の祭りには必ず沢あざみを使った料理が振る舞われるほど身近な季節の食材です。また、部位によっては薬用としても利用されています。



▲沢あざみの刈り取り



▲斜面一面に広がる沢あざみ畑



▲町の中心を流れる「揖斐川」

出荷と取扱時期 5月～6月 保存方法等 冷蔵
注文時最低ロット 500g×2束 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

宮崎 西米良サーモン、奥日向サーモン

四季を通して楽しめる味わいの変化と、刺身で楽しめる鮮度が特徴

西米良サーモンは、サケ科のニジマスの中でも体の大きなドナルドソントラウトに、食欲旺盛で日本育ちのエゾイワナとかけあわせた生産者オリジナルの魚です。

川の水で育つため生育に時間がかかり(水中の酸素量が少ないため)、卵から出荷できる大きさになるまで約4年かかります。

奥日向サーモンは、ニジマス。卵から出荷できる大きさになるまでは西米良サーモンよりも1年分少ない3年ほどです。宮崎県の西部に位置し、お隣はもう熊本県の西米良村は夏は暑く冬は寒いので、魚の脂のりも冬は脂がしっかりととり、夏はさっぱりとしていて四季折々に合った味わいがお楽しみいただけます。国産ならではの抜群の鮮度を是非お試しください。



▲西米良サーモンの生産者さん



▲西米良サーモン



▲奥日向サーモン(炙り)



▲奥日向サーモン(スモーク)

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年間
注文時最低ロット 1本
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①西米良サーモン	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥3,600
②西米良サーモン(フィレ皮付)	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥7,200
③奥日向サーモン(スモーク)	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥7,300
④奥日向サーモン(炙り)	1本(2～3kg)	1kgあたり ¥5,760
⑤奥日向プレミアム(トラウトサーモン)	1本(2kg前後)	1kgあたり ¥2,300

送料: ¥2,000～

●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。

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~



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

“ひよっ!”と思い立ったら、いつでも“つるっ”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 エゴ

男鹿半島でとれる秋田の伝統食材

モチモチとしたトロロテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①エゴ	200g×20袋	¥7,350
②エゴ	400g×10袋	¥7,350
		送料: ¥1,260~



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

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(乾燥のり)	10g×1袋	¥4,320
		送料: ¥648~



▲バラ干し海苔

滋賀 琵琶湖産天然小鮎

琵琶湖漁師の間で受け継がれる伝統漁法で獲る天然鮎!

4~6月初旬までは琵琶湖から、6月中旬からは琵琶湖に流れ込む「天の川」というホタル舞う清流からお届けする天然鮎です。(生の稚鮎は6月中旬から出荷。それ以前はプロトン凍結での冷凍になります)

出荷と取扱時期 ①②4月~8/20(冷凍)、6月中旬~8/20(生)
③7月~8/20(生・冷凍共)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①琵琶湖天然小鮎	4~6cm (約150匹)	¥2,177 /1kg
②琵琶湖天然小鮎	6~8cm (約140匹)	¥2,177 /1kg
③琵琶湖天然小鮎	8~10cm (約80匹)	¥2,177 /1kg※7月~
		送料: ¥1,253~



宮城 三陸産 アカモク(冷凍)

三杯酢やイワシのつみれにどうぞ!

免疫力を強化するヌメリ成分「フコイダン」がモズクの2倍、脂肪燃焼効果が海藻の中で最も豊富なアカモク。すぐにお使いにならない分は、冷凍保存し、使用する際に湯通しし、好みの食感にたいて召し上がってください。三杯酢でさっぱり、イワシのつみれに入れたり、雑炊などもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
三陸産アカモク(冷凍)	1kg	¥945
		送料: ¥1,296~



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、一般的なもずくとは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



鹿児島 鹿児島産岩牡蛎

鹿児島で初めて生産された岩牡蛎

長島町の豊富な栄養と、急流にもまれ、さらに家族のたつぷりの愛情を注ぎこんで育てられた濃厚でクリーミーな岩牡蛎です。生はもちろん、フライもおすすめです!6~7月の夏の岩牡蛎を是非お試しください。

出荷と取扱時期 6~7月

商品名	内容	価格(税込)
①鹿児島産岩牡蛎 S (150~200g)	1個	¥425
②鹿児島産岩牡蛎 M (200~250g)	1個	¥510
③鹿児島産岩牡蛎 L (250~300g)	1個	¥620
		送料: ¥1,250~



●産直レー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。
●この産直レー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

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～



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

オススメ商品



島根 浜田の鮮魚

島根県浜田港のおすすめ鮮魚

底引きが終わり、巻網、定置網、釣ものの季節になった浜田港。この季節のおすすめは、何と言っても「どんちっちアジ(マアジ)」と「ケンサキイカ」です。浜田では厳しい規格をクリアしたものを「どんちっちブランド」として出荷しています。「どんちっちアジ」は島根県西部沖において巻網漁業で漁獲したもので、平均脂質が10%以上でサイズが50g以上のマアジを指します。熟練の選別人が厳しい規格に見合ったマアジを選び出します。他にも、アマダイ、イサキ、ヒラマサ、マダイなどもおすすめです。

※詳細は気軽にお問い合わせください。



商品名	内容	価格(税込)
①どんちっちアジ(巻網)	130～150g、150～200g、200g up 1kgあたり	¥1,500～¥3,000
②ケンサキイカ(釣定置網)	200g～	¥2,200～¥3,700
③ケンサキイカ(釣定置網)	300g～	¥2,200～¥4,400
④ケンサキイカ(釣定置網)	400g～	¥2,200～¥5,150

青果

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～



徳島 減農薬すだち(ハウス)

名産地・阿南市から
高品質すだちをお届け!

減農薬なので皮まで安心して
お使いいただけます。
大粒を厳選します。

出荷と取扱時期 4～7月 ※8月から露地物の出荷開始
注文時最低ロット 1kg
保存方法等 ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥4,465
		送料：¥1,080～



人気商品

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～



茨城 ブルーベリー

酸味、甘味の具合など、ご要望に合わせてご用意いたします

茨城県霞ヶ浦近くの平地で、温暖な気候に恵まれた環境で栽培されています。有機肥料で自然に育て、力のある果実をつくっています。独自の試行錯誤により、130種類余のブルーベリーを栽培しています。

出荷と取扱時期 6月中旬～8月下旬
年間出荷量 10t
注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵2～3日
配達日 2日

商品名	内容	価格(税込)
①ブルーベリー	1kg	¥2,880
②ブルーベリー	2kg	¥5,760
		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。

山形 薄皮丸なす

全国でも珍しい、一口大の丸なす

山形県置賜地方に残る11品目の伝統野菜のひとつ。収穫時期になると、現在も地域内で圧倒的な人気を誇ります。皮は薄く、果実は柔らか。漬物にするとハリのあるパリッとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期 ①5月中旬～10月
②7月中旬～9月中旬
注文時最低ロット ①2kg ②3袋
保存方法など ①2日 ②冷蔵3日
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥3,640
②薄皮丸なす(一夜漬)	280g(約12個入)×3	¥3,010



鹿児島 緑竹

夏から秋が旬の筍

一般的な筍とは異なり、夏に旬を迎えます。上品な甘味とサクサクとした歯ごたえが特徴。クセもありませんので、どのようなお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 6月中旬～9月末
注文時最低ロット 2kg
配達日 3日後
※1本あたり約150g/20cm

商品名	内容	価格(税込)
緑竹	2kg	¥2,880
送料: ¥1,280～		



長野 ネマガリタケ

直径約3cmの太さが特徴

標高700m以上の山地に群生する山菜。正式名称はチシマザサ。ネマガリタケと呼ばれる由来は、成長した茎の根元が弓なりに曲がっていることから。アク抜き不要で、味は淡泊でとても上品。香りや歯触りもとても良く、北国では最も人気が高い山菜のひとつ。

出荷と取扱時期 5月中旬～6月中旬
配達日 低温で2～3日

商品名	内容	価格(税込・送料別)
ネマガリタケ	100g	¥360



山形 行者菜

「行者にんにく」と「ニラ」の交配で生まれた特産品

ビタミンの宝庫の「ニラ」、滋養強壯の基や血液中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるという硫黄アリルを多く含む「行者にんにく」の優れた特性を併せ持つ美味しい機能食料。1週間～10日程の冷蔵保存が可能なのも魅力です。

出荷と取扱時期 5月中旬～9月末
注文時最低ロット 20束～
保存方法等 冷蔵
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
行者菜	100g×20束	¥2,006
送料: ¥756～		



秋田 皮むきミズ&ミズコブ

初夏～夏にしか味わえない、シャキシャキ感と粘り気を併せ持つ山菜

ミズは、きれいな沢いりや湿った場所に生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアクもありません。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。

出荷と取扱時期 ①5月末～9月②9月③通年
注文時最低ロット 10袋
保存方法など 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①皮むきミズ	200g×10袋	¥3,857
②ミズのこぶ(生)	900g	¥3,024
③ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,600

送料: ①¥1,296～、②③¥1,080～



三重 奥田ブランド 伊賀牛

伊賀で生まれ育つ、黒牛

伊賀地方で2軒しかない生産牧場で飼育する黒牛から生まれた「伊賀生まれ、伊賀育ち」の仔牛を生産、育成。通常、肉牛を育てるエサは8種類程度ですが、18種～22種類のエサを自社配合し使用。その栄養バランスの良さから、ミネラルがたっぷり含まれ味が良く、ほどこいやわらかさと風味がある上質な赤身に仕上がります。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①サーロイン(筋引き)	1kgあたり	¥15,840
②赤身ブロック(ステーキ用)	1kgあたり	¥12,240
③セット1頭(枝)	1kgあたり	¥3,960
④すね肉(シチュー用)	1kgあたり	¥4,320

※送料: ¥1,320～



鹿児島 黒さつま鶏

鹿児島黒牛、かごしま黒豚に続く鹿児島の黒:黒さつま鶏

日本三大地鶏の薩摩鶏と横斑プリマスロックの交配により誕生しました。雄は黒白斑の羽装、雌は漆黒の羽装となっており、黒さつま鶏の名前の由来となっています。ヒナの生産から自社で手掛け、自社及び指定農場で独自の基準(餌、飼育日数、飼養密度等)に基づき飼養された黒さつま鶏を自社加工センターで処理加工しています。プリプリの適度な歯ごたえがありながら、歯切れもよくジューシーな肉質が特徴です。焼き物、煮物にも適する肉質です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①黒さつま鶏一羽セット(6部位)	1kg当たり	¥3,456
②黒さつま鶏正肉セット(3部位)	1kg当たり	¥4,320
③黒さつま鶏中抜き(1羽)	1kg当たり	¥2,300

送料: ¥1,134～



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倍、脂肪酸のステアリン酸が通常のものより1.3倍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～



北海道 純国産モッツアレラチーズ

“湖水地方の真珠”と呼ばれるモッツアレラ

北海道東部・十勝地方の太平洋岸に位置する「湖水地方」。
産地の「海岸草原」は観光地化されておらず、手つかずの自然が多く残されています。

この地で育った水牛から作る希少な国産のモッツアレラチーズは、職人の手で1つつ丁寧に作られ、「湖水地方の真珠」とも呼ばれています。何よりもモッツアレラは鮮度が命。国産ならではの新鮮なモッツアレラを生産者より直送いたします！



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
モッツアレラチーズ	100g	¥920 送料：¥1,480～

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～

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 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～

長野 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワインビネガーです。深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らかい味わいが特徴。お酢+ポリフェノールのW効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活にご活用ください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法 開栓後冷蔵
配達日 3～5日後

商品名	内容	価格（税込）
①巨峰のワインビネガー	200ml 6本	¥7,278
②巨峰のワインビネガー	200ml 12本	¥14,557 送料：¥972～

●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。

兵庫 淡路島手延べ麺

大正2年から受け継がれる 伝統製法の手延べ麺

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 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～



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

商品名	内容	価格(税込)
①さ姫サイダー	200ml×35本	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×2本	¥12,200
③フレグランスウォーター(蒸留水)	250ml	¥5,500
④ローズビネガー	150ml×12本	¥14,580
⑤乾燥花弁	100g	¥9,720
⑥ローゼインソルト(塩)	100g×12本	¥9,720
		送料：¥1,080～

オススメ商品



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も生長し、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～



群馬 こんにゃく各種

「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。

古き伝統を守り職人の技と工夫で、美味しさはもちろん新しい発想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(白・緑)	1kg / 1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく(白・緑)	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(白・緑)	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～

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。初夏を迎えるこの季節は、口あたりが爽やかな「かぼすシャーベット」や「バニラ+ブルーベリーシャーベットのマーブル」などがお勧めです。

ほおずきアイスクリーム



熊笹シャーベット



すももアイス



ほうじ茶アイス

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
②きな粉黒蜜アイスクリーム	
③塩大福アイスクリーム	①～⑪ ¥3,336
④ほうじ茶アイスクリーム	
⑤バニラアイスクリーム	⑫ ¥4,860
⑥濃抹茶アイスクリーム	
⑦すももアイスクリーム	送料：¥1,706～
⑧かぼすシャーベット	
⑨バニラ+ブルーベリーシャーベット	
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	

5月の
サンプル試食会
報告レポート

次回のサンプル試食会は**6月7日(木)**です



▲秋田男鹿半島から直送、地元の方手作りの「エゴ」



▲わかめ 100%麺「ひよつまる」は長崎県南島原の郷土食

5月のサンプル試食会では、北海道、秋田、宮城、長野、岐阜、愛媛、高知、長崎、宮崎、熊本の6県より、21食材をご紹介します。



▲旨みたっぷり蒲鉾屋さんのアイデア商品「削りかまぼこ」



▲今年も出荷が始まりました岐阜の伝統食材「沢あずみ」



▲貴重な純国産「モッツアレラチーズ」



▲これからの季節にオススメ冷たくツルリとした「のれそれ」



▲宮城県東松島から直送される「ばら干し海苔」



▲卵不使用の「豆乳マヨネーズ」



▲今月も北海道、四国、九州まで各地から地域食材が届きました



▲手作りのがんもどきは、評判も上々でした



▲葛を使わず作る「黒胡麻よせ豆腐」



▲今月も様々な料理店の皆さんにご来場いただきました



▲お使いいただく料理店の皆さんと、出荷をしている生産者さん

- ◆北海道：モッツアレラチーズ
- ◆秋 田：エゴ、豆乳マヨ
- ◆宮 城：ばら干し海苔
- ◆長 野：国産大豆 100% 商品 8 種
- ◆岐 阜：沢あずみ
- ◆愛 媛：けずり蒲鉾
- ◆高 知：のれそれ
- ◆長 崎：ひよつまる
- ◆宮 崎：西米良サーモン・奥日向サーモン（スモーク、炙り）
- ◆熊 本：すももアイスクリーム、桑の葉アイスクリーム

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