



産直コミュニケーション 東料産直レター

2019. 6月号 vol.107



ただ茶豆の鞘を食べて育つ、美味しく元気な羊たち
山形「羽黒^{はぐろ}緬羊^{めんよう}」

山形県庄内地方の自然豊かな食の都「庄内」で健やかに育った羊

羽黒緬羊は、肉質の向上やストレス軽減効果のGABAが含まれる「だだちゃ豆」の鞘を食べて育ちます。生後12ヶ月から24ヶ月の「フォゲット」と呼ばれる羊肉は香りや旨みがありながら、クセはなく後味もさっぱりしています。緬羊の出産回数は年に1回。

その生活サイクルに合わせて大切に育てています。毎週水曜屠畜、木曜以降発送となります。

出荷と取扱時期 5月(GW明け)～12月

商品名	内容	価格(税込)
羽黒緬羊 肩ロース	1kg あたり	¥7,630
		送料: ¥920 ~

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。

山形 天然山菜特集

ユネスコ食文化創造都市に認定された山形県鶴岡市周辺の厳しくも豊かな自然環境で育った天然山菜

山形 月山筍

月山筍とは、山形県の中央にそびえる出羽三山の主峰「月山」の標高1000メートル以上の高地に自生する幻の天然根曲がり竹を指します。月山筍は、なんと言っても癖のない透明感溢れるみずみずしさが特徴です。また、カリカリ・サクサクとした食感は、とても根曲がり竹とは思えないほど。和食から洋食まで様々な料理に使えます。是非、その素材の良さを堪能してください。

出荷と取扱時期 6月下旬迄

商品名	内容	価格（税込）
月山筍	1kg	¥5,040 ※送料：¥972～



山形 天然山うど

山間部の斜面に生える山菜。味噌炒め、天ぷら、酢の物、煮物と、どんな料理でも美味しくいただけます。

出荷と取扱時期 6月下旬迄

商品名	内容	価格（税込）
山うど	500g／束	¥1,152 ※送料：¥972～



山形 しどけ

日陰の林の中に生えている山菜です。独特の香気があり、好きな人にはたまらない味です。胡桃和えやお浸しにして頂きます。

出荷と取扱時期 6月下旬迄

商品名	内容	価格（税込）
しどけ	250g／束	¥1,152 ※送料：¥972～



山形 こしあぶら

日当たりのよい場所に生える山菜で、たらの芽と並び人気のある山菜になります。天ぷら、炊き込みご飯などで食べることができます。

出荷と取扱時期 6月下旬迄

商品名	内容	価格（税込）
こしあぶら	1kg	¥10,800 ※送料：¥972～



山形 赤こごみ

群生せず一本ずつしか生えない為量を確保するのが大変で、収穫期間が非常に短い為、希少な山菜です。あくが無い上にコクのある旨味が絶品で、是非一度は食べて頂きたい山菜です。和くるみや、ゴマで和え物にすると、とても美味しいです。

出荷と取扱時期 6月下旬迄

商品名	内容	価格（税込）
赤こごみ	1kg	¥4,320 ※送料：¥972～



山形 わらび

春の時期だけでなく、塩蔵や乾物にして保存し、一年中食べることができる山菜。旬の時期は、灰汁抜きをしてお浸しにしたり、わらびたたきにしたり、炊き込みご飯に入れたり、料理方法も多彩です。

出荷と取扱時期 6月下旬迄

商品名	内容	価格（税込）
わらび	500g／束	¥1,152 ※送料：¥972～



山形 うるい

くせが少なくあくも無く食べやすい!野菜化しつつある山菜です。茹でて、酢味噌やマヨネーズを和えて、味噌汁の具としても美味しいです。

出荷と取扱時期 6月下旬迄

商品名	内容	価格（税込）
うるい	300g／束	¥720 ※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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

秋田 JGAP生じゅんさい

わずかな期間しか味わえない 貴重な旬の味覚、生じゅんさい

三種町の「じゅんさい」は、JGAP認証を取得しています。きれいな池沼の水で育まれる「じゅんさい」を、より一層高品質のまま、みなさまにお届けするため、138項目に及ぶ生産管理工程を定期的に行っております。

平成25年3月、JGAP認証(団体)を取得し、安心・安全な「じゅんさい」を育てています。ぜひご賞味ください。

出荷と取扱時期 5月下旬～8月12日

商品名	内容	価格(税込)
生じゅんさい 100g	100g×25 袋	¥8,625
生じゅんさい 200g	200g×15 袋	¥10,350
生じゅんさい 500g	500g×6 袋	¥8,640
		※送料：¥890～



秋田 菊芋ペースト

機能性にすぐれている菊芋が持つ、風味や甘味が生きるペースト

「菊芋ペースト」は、旬に収穫した菊芋を最高の状態で加工・冷凍保存化し、通年で菊芋を食べたいお客様の満足度を高める「生食に近い加工食品」です。低温スチーマーでブランチングし、栄養損失を抑え、加熱する事で菊芋の甘みと風味が増しています。解凍するだけでそのまま食べられます。また、ペースト化により調理し易いのが特徴です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
菊芋ペースト(冷凍)	100g×5 袋	¥2,590
菊芋ペースト(冷凍)	500g×2 袋	¥4,900
		※送料：¥820～



秋田 しそ巻大根・しそ巻あんず・ばっちゃん しその実漬

秋田県鹿角市の地で古くから家庭で楽しまれてきた漬物

十和田八幡平国立公園に位置する鹿角地域は昼夜の大きな温度差により、農作物は美味しく育ちます。素材の旨みを生かし美味しく漬け込んだ漬物をつくっております。創業当初より全ての漬物には「しそ」を使っており、それぞれの漬物の旨さを上手く引き立ててくれています。「しそ」には、防腐・殺菌作用から様々な効能が御座います。しその葉・しその実を使用した商品で美味しく健康的なお漬物を真心こめてご提供しております。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①しそ巻き大根	1kg	¥2,200
②しそ巻きあんず	1kg	¥3,130
③しその実漬	200g×5 個	¥3,340
		※送料：¥890～

静岡 生しらす、釜揚げしらす、たたみいわし、ちりめん、たたみしらす

静岡県用宗(もちむね)のしらすは、他の地域と圧倒的に鮮度が違います!

静岡市用宗港で水揚げされた新鮮なしらすを使用した商品は「生しらす」、「釜揚げしらす」、「ちりめん(上乾)」、「たたみいわし」等がございます。

港に水揚げされたしらすは5分以内で入札が終わり、港から3分の工場に搬入されます。

直火丸釜を使用している為、強火で短時間のうちに仕上げます。漁場が近く、短時間で加工されたしらすは、早い時は漁獲されてから30分後には釜揚げしらすになっています。また、鮮度抜群の生しらすは歯ごたえがあり、他では味わえない「しらす」です。



出荷と取扱時期 4月~1月

商品名	内容	価格(税込)
①生しらす(冷凍)	100g×5p	¥2,225
②釜揚げしらす(冷蔵)	1kg	¥4,455
③たたみいわし	小判5枚×3p	¥1,701
④たたみいわし	中判5枚×3p	¥3,240
⑤ちりめん	100g×5p	¥3,375
⑥焼きたたみしらす(醤油)	20g×5p	¥1,825
⑦焼きたたみしらす(浜名湖のり)	小判4枚×5p	¥1,825
送料: ¥864~ 冷蔵・冷凍は¥1,170~		

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"と思い立ったら、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~		

三重 生あおさ

三重県のあおさ発祥地、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②③5月~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	300g	¥1,300
③冷凍生あおさ	500g	¥2,160
送料: ¥1,000~		

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~		

長崎 糸す蛸

五島灘で育った天然のご馳走

糸す蛸の揚がる、長崎県西海市大瀬戸町福島郷の漁場は五島灘と呼ばれる海域にあり、潮の流れが速く餌が豊富です。

ここで獲れるマダコは身が引き締まり肉厚なのが特徴です。獲れたマダコは漁船のイセスで活かし、そのまま港に直行され、水揚げ後はすぐに塩もみをして浜茹でしたものを出荷します。



出荷と取扱時期 5月~8月上旬

商品名	内容	価格(税込)
糸す蛸	5kg箱(希望の入数をご指定ください)	¥18,000
※冷凍でのお届けも可能です		送料: ¥2,289~

●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

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、さらに家族のたっぴ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蠣です。
生はもちろん、フライもおすすめです!6〜7月の夏の岩牡蠣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〜



新潟 アスパラガス

鮮度保持のための、
小わけ包装も可能!

アスパラガスは、一度植えると10年以上も収穫を続け、多くの殺虫、殺菌材を使用することが多いのですが、本商品は生産者のこだわりから、種まきから4年で収穫を終えるようにして薬剤を使用しない栽培方法をとっています。
鮮度保持のため、小分けした脱気包装で発送致します。200gパック×5で1kgや500g×4で2kgなどご注文時にご要望をお知らせください。

出荷と取扱時期 5月

商品名	内容	価格(税込)
アスパラガス	100g×10p	¥2,880

送料: ¥864〜



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〜



愛媛 サマー清見、河内晩柑

自然栽培(無農薬、無肥料)で育った柑橘2種

【河内晩柑】
和製グレープフルーツと呼ばれ、ジューシーで爽やかな味わいです。

【サマー清見】
みかんにオレンジを交配。豊富な果汁とまろやかな果肉が特徴です。カットフルーツに最適です。



イメージ画像

出荷と取扱時期 ①3月〜5月②4月〜7月
注文時最低ロット 3kg〜(混載加)

商品名	内容	価格(税込)
①サマー清見	1kg あたり	¥820
②河内晩柑	1kg あたり	¥820

送料: ¥900〜

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	お問い合わせください。



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〜



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。

愛媛 ブラッドオレンジフルーツビネガー・河内晩柑フルーツビネガー・河内晩柑フルーツソース

自社栽培で、食べごろになるまで
樹でしっかり熟成させたフルーツ
を使用しています

【フルーツビネガー】

みかんを丸ごと発酵させて作ったお酢に、
それぞれの果肉を漬け込んだ贅沢なフ
ルーツビネガー。みかんのまろやかなお
酢が後味の良さを抜群にしており、とっ
ても飲みやすいです。

【フルーツソース】

控えめな甘さと豊潤な香り、ほのかな苦
味が素材の贅沢さを感じさせ、一度食べ
ると癖になるフルーツソースです。



出荷と取扱時期 通年、3月～

商品名	価格（税込）
①ブラッドオレンジフルーツビネガー	¥1,210
②河内晩柑フルーツビネガー	¥1,008
③河内晩柑フルーツソース	¥605
※送料：¥1,000～	

長野 国産大豆100%豆腐

希少な国産大豆100%で作ったこだわりの豆腐

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 ①②③通年④11月～4月⑤12月後半～3月

商品名	内容	価格（税込）
①油揚げ	1枚	¥139
②厚揚げ	1個	¥290
③よせ豆腐	250g	¥300
④豆乳	500ml	¥430
⑤ゆり根がんと	3個入／袋	¥460
		送料：¥918～

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の水330(赤)	24本／ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸の水500(赤)	12本／ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸の水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の水720(赤)	12本／ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸の水720(金)	12本／ケース	¥6,560
		送料：¥443～

●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。

愛媛 柑橘ソムリエの「柑橘ジュース」

季節ごとに柑橘類約40種、 柑橘ジュース25種を続々ご紹介!

皮のエグ味が入らないインライン搾汁機を使用し、希少品種をはじめとする旬の柑橘を贅沢に使用したストレートジュースです。飲みやすいものから個性的なものまで柑橘の名産地愛媛ならではの豊富なラインナップが揃います。NPO柑橘ソムリエ生産者メンバーの作る、彩あざやかで個性豊かな柑橘ジュースを是非一度お楽しみください!

今月のご紹介は、「ブラッドオレンジ」、「黄金柑」、「なつみ」の3種類です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ブラッドオレンジジュース	720ml	¥1,950
②黄金柑ジュース	720ml	¥1,150
③なつみジュース	720ml	¥1,150

※送料: ¥900~



三重 とまと出汁

材料は完熟トマトだけ! トマト100%の、旨み出汁

土づくりにこだわっているトマト農家さんが作る「完熟トマトの搾り汁」です。旨みたっぷりの出汁は、そのままでも万能調味料としても活躍します。トマトに含まれるグルタミン酸と魚などに含まれるイノシン酸の道場効果で美味しさアップ!

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①とまと出汁	300g	¥432
②とまと出汁	500g	¥706
③とまと出汁	1kg	¥1,368

※送料: ¥600~



新潟 日本海の塩2種

口溶け良く、旨味の詰まった 天然塩

【日本海の塩 白いダイヤ】まろやかな味わいが特徴です。やや粗めの結晶を指先で磨り潰した瞬間本当の旨味が味わえます。煮、焼、付け塩と様々な味の決め手にどうぞ。【日本海の塩 越後金色】深みのある味わいが特徴です。素材を塩の旨みだけで楽しみたい時には少しだけ付けてお試しください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①白いダイヤ	300g	¥1,440
②白いダイヤ	100g	¥870
③越後金色	100g	¥720

※送料: ¥756~



熊本 季節のアイス&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、口あたり爽やかな「夏みかんシャーベット」や新緑を思わせる「濃抹茶アイス」などがお勧めです。

夏みかんアイスクリーム



熊笹シャーベット



濃抹茶アイスクリーム



ほうじ茶アイスクリーム

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 ①~⑧ ¥3,336
②きな粉黒蜜アイスクリーム	
③塩大福アイスクリーム	
④ほうじ茶アイスクリーム	
⑤濃抹茶アイスクリーム	各 2ℓ ①~⑧ ¥3,336
⑥すももアイスクリーム	
⑦夏みかんシャーベット	
⑧熊笹シャーベット	

送料: ¥1,706~

5月の
サンプル試食会
報告レポート

次のサンプル試食会は**6月13日(木)**です

5月のサンプル試食会では、秋田、山形、福島、新潟、静岡、三重、愛媛、長崎、熊本の9県より、27食材をご紹介します。

◆秋田：しそ巻大根・しそ巻あんず・しその実漬

菊芋ペースト

生じゅんさい

◆山形：山形天然山菜（ヤマウド・アカミズ・シドケ・コシアブラ）

羽黒綿羊

◆福島：奥会津金山天然炭酸の水

◆新潟：アスパラガス

◆静岡：生しらす・釜揚げしらす・たたみいわし・ちりめん・たたみしらす

◆三重：生あおさ・とまと出汁

◆愛媛：ブラッドオレンジビネガー・河内晩柑ビネガー・フルーツソース

◆長崎：なつみじユース・金黄柑ジュース・ブラッドオレンジジュース

◆熊本：濃抹茶アイス



▲これからの季節に特におすすめ「天然炭酸水」



▲今シーズンも出荷が始まった「羽黒綿羊」



▲初登場の愛媛の「柑橘と希少柑橘ジュース」



▲涼やかな三種町特産「生じゅんさい」



▲秋田から初登場の甘み凝縮「菊芋ペースト」



▲菊芋のペースト寒天よせ



▲使いやすい冷凍「生あおさ」も好評でした



▲山形から直送される立派な「天然山菜」の数々



▲評判上々だった秋田の漬物「しそ巻き大根」



▲秋田のしそを使った漬物各種



▲完熟トマト100%を絞った「とまと出汁」



▲柑橘を使ったビネガーやフルーツソース各種



▲好評の駿河湾産「生しらす」と「釜揚げしらす」



▲毎年人気の長崎産「ひよつる」

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