

産直コミュニケーション

東料産直レター

2019.8月号 vol.109



女性のお客様やベジタリアンのお客様、 外国人のお客様にもお勧めできるアイス

茨城県常陸太田市産のお米を炊き上げ、酵母由来の特殊な菌で醗酵させたペーストと、豆乳をベースにしたアイスです。発酵の過程で糖が分解されて還元糖に変わるため、食べても体が冷えにくいという特性があります。

さっぱりした口どけの良さと、お米のやさしい味わいをお楽しみいただけます。

商品名内容①米発酵アイス(バニラ)2ℓ×4本②米発酵アイス(小豆)2ℓ×4本

価格(送料・税込) ¥14,060 ¥14,060

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。

牛乳の代わりに

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。



夏の枝豆特集

盛夏、晩夏、初秋ごとの味わいをお楽しみください!

今月は新潟県村上市から直送する「夏の枝豆」を特集いたします。

イワシを発酵した液肥を使用することで枝豆の体力を上げ、糖度と香りの 高い枝豆に仕上げました。

夏の変化と共に2品種の枝豆を季節ごとにお届けいたします。

また、風味をできるだけ長く楽しめるように袋詰めした後脱気をかけてお送 りいたします。300gや500gなど、小分けパックの対応もいたしますので、 ご注文時にご要望をお聞かせくださいませ。



①いきなまる (7月~8月末)

通常の早生種は香りがあまりないのですが、「いき なまる」は早生なのに香りと甘みが しっかりしてい ます。オススメの食べ方は、茹でてから一晩おいて 冷やしたもの。甘みや香りが一層際立ちます。

②雪音〈ゆきね〉(9月)

秋の豆なので、香りも甘みもしっかりとした味わい 深い「雪音」をぜひお楽しみください。







①いきなまる(7月~8月末) ②雪音(9月)

2kg ②雪音(9月) 2kg ¥2,880 送料:[2kgまで]¥990 【5kgまで]¥1,268 【10kgまで]¥1,772

価格(税込) ¥2.880 ¥2.880

●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 ブルーベリー

奥羽山脈の麓で育てたブルーベリー

早生種~中生種~晩生種まで10数種類のブルーベリーを栽培しています。甘味の強い品種、酸味と甘みのバランスが取れた品種、大粒の品種等お好みに合わせた出荷が可能です。

(出荷可能な品種についてはお問い合わせください)

また、加工やジュースに最適な冷凍ブルーベリーもございますのでぜひお試しください。

「7月の試食会でご紹介したのは デュークです。大粒種で、果実の締りがよく食感がよいため、生食にとても適しています。」









出荷と取扱時期 7月~8月10日

商品名①ブルーベリー (生果)②ブルーベリー (冷凍)

内容 120g×6p

)g×6p

価格 (税込) ¥2,850 ¥2,025 送料:1,447~

京都・大阪・ 丘庫他

冷凍すりおろしつくね芋・冷凍すりおろし大和芋

限りなく生に近い風味と食感! とても歩留まりのいい「すりおろしつくね芋」

<つくね芋>

産地から厳選したつくね芋を使用して皮むきからすりおろしまで一貫した生産体制にて製造。特徴である粘りや風味を損なわないようスピード加工した商品です。添加物は一切使用せず、つくね芋本来の味にこだわって商品づくりをおこなっています。

濃厚で味わい深い宇治抹茶をふんだんに 使ったスイーツ

<冷凍抹茶ムース>

京都の宇治抹茶をたっぷりと贅沢に使用した、製茶屋こだわり の濃厚な抹茶ムースです。冷凍の状態でカットし、自然解凍で 召し上がれます。





▲つくね芋





出荷と取扱時期 通年

商品名
①冷凍すりおろし山芋(つくね芋)
②冷凍すりおろし山芋(つくね芋)

②冷凍すりおろし山芋(つくね芋) ③冷凍すりおろし山芋(やまと芋) ④冷凍抹茶ムース 内容 価格(送料·税込) 500g×10p ¥15,800 50g×20p ¥4,000 500g×10p ¥11,500 511ml×24p ¥32,304

静岡 生しらす、釜揚げしらす

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	¥1,900
②釜揚げしらす(冷蔵)	1kg	¥3,510
③たたみいわし	小判 5 枚 ×3p	¥1,500
④たたみいわし	中判 5 枚 ×3p	¥3,000
⑤ちりめん	100g×5p	¥3,040
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~

天然鮎 栃木

関東随一の清流「那珂川」に設置 した「梁(やな)」で獲る天然鮎。

7月の中旬以降から10月末までの 限られた期間でおこなわれる梁漁で 獲った那珂川の天然鮎、鮎が持つ清 らかな香気と上品な味わいをお楽し みください。時期により相場が変わり ますので、お問い合わせください。





西米良サーモン&奥日向サーモン 宫崎

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ントラウトとエゾイ 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 保存方法など 冷蔵4日 注文時最低ロット 1本 2~3日後 配 Н 淕



1本(2~3kg) 1本 (1~2kg)





価格(送料·税込) ¥8 900 ~ 12 480 ¥3.890 ~ 6.000

秋田 とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底 的に揉んで加工する、手間隙かけた製法で 作られます。ギバサは、粘り成分がメカブの 3~5倍にもなります。熱湯をかけるとより 粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期

①210袋 注文時最低ロット

保存方法など

①冷蔵で夏6日、冬7日 ②冷凍保存

達 日 ①②2~3日後

①とろとろわかめ

②ギバサ

250g×10 袋 200g×10 袋



価格(税込) ¥3,860 ¥3,860

送料:¥1,260~

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 100g×10パック 注文時最低ロット 3~4日後 \Box

商品名 のれそれ 内容

100g × 10p

価格(税込) ¥6.750 送料:¥1,188~

秋田 **秋田 どじょう**(活どじょう)

伏流水で育てた活きが良く 臭みの無い活どじょう

鳥海山の麓 秋田県にかほ市で、自 然豊かな伏流水で養殖した活どじょう

滋味深い味わいをぜひご賞味くださ

出荷と取扱時期 5月~11月



1 kg 小サイズ(約 300 ~ 320 匹) 活どじょう 活どじょう 1 kg 中サイズ (約 140 ~ 160 匹) 価格(税込) ¥6,250 ¥6.250 送料:1,793~

長崎 さらしおば

夏にぴったり、ポン酢で さっぱりと!

鯨の尾の部分を薄くスライスし、湯引

きしました。鯨の風味も生かしつつ、フワッとした食感も楽し めます。流水解凍後、そのまま酢味噌等でお召し上がりいた だいたり、または野菜などと合えてドレッシングなどをかけ てサラダ風のようにもお召し上がりいただけます。

出荷と取扱時期 涌年(冷凍)

要冷凍 -18℃で保存180日 保存方法など

商品名 内容 さらしおば(さらし鯨) 100g×10p 価格(税込) ¥4.610 送料:1,803~

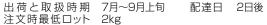
麗夏トマト

●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。

福島 麗夏トマト&フラガール

熟してから収穫する王様トマト「麗夏」、 濃密トマト「フラガール」

王様トマト「麗夏」は、低農薬栽培のトマト。 通常、出荷し、配送の段階で追熟させるケースが多いですが、麗夏トマトは完熟段階を予測し、朝5時~7時の間で収穫し出荷します。濃縮ペーストは10kgの麗夏トマトを2kgにまで濃縮しました。「フラガール」は食べだしたらとまらない、甘さと酸味の絶妙なバランスのミニトマトです!



商品名	内容	価格(送料・税込)
①麗夏トマト	2kg(10~12個)	¥2,450
②麗夏トマト	4kg(18~20個)	¥4,900
③フラガール	2kg	¥2,600

秋田 いちごフローズン (紅ほっぺ)

日照の少ない秋田の気候の中でゆっくりと時間をかけて 甘さが熟成されていきます

低温下での完熟いちごを栽培しております。その一部を急速冷凍して夏場にいちごスムージーや、そのままシャーベット感覚でお召し上がりいただけます。 日持ちの悪い完熟のいちごを冷凍することで、いつでも便利にお使いいただける商品です。

商品名



価格(税込) ¥3,168 送料:¥1,080~

長野 八町(はっちょう)きゅうり

信州伝統野菜のひとつ。 須坂市八町でつくられる、みず みずしく甘みのあるきゅうり

やや短めでずんぐりとした形をしており、皮が薄く種は少なめです。 肉厚で甘みがあり、表面の白い粉が特徴。生食をはじめ、浅漬けや 味噌漬けなどがおすすめです。

出荷と取扱時期 7月~9月上旬 保存方法など 冷蔵 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)
八町きゅうり	20 本(3kg)	¥2,880
		送料:¥1.100~

山形/生ラズベリー

丹精込めた手積みを 丁寧にお届け

日中30度、朝20度の気温差と有機質を 豊富に含んだ黒ボク土が美味しくさせます。 また、栽培期間中は化学合成肥料、農薬を使用しない栽培を行い ます。

出荷と取扱時期 7月下旬~10月

商品名	内容	価格(税込)
生ラズベリー	84 ケ	¥3,168
		送料:¥756~

城と宮本三兄弟のれんこん

いちごフローズン(冷凍)紅ほっぺ

良質で柔らかい 高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「晩生」。水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。発注量に合わせて収穫出来るため、いつでも新鮮なものをお届けします。保存は、外気に触れぬようラップで包んで冷蔵庫へ。

内容

1kg

出荷と取扱時期 7月~3月 配 達 日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①早生(7月)	2kg	¥3,660
②中手(8月)	2kg	¥2,810
③晚生(9月~翌年3月)	2kg	¥2,040
④芽バス(7 月~8月)	2kg	¥2,560
		送料:¥540~

徳島をもぎたて減農薬すだち(露地物)

長野/鈴ヶ沢なす・うり・南蛮

三遠南信最奥の集落「鈴ヶ沢」に 残された伝統野菜3種

鈴ヶ沢なす

25cmほどにもなる保存性に優れた大型なす。強い甘味ともちもちした食感が特徴です。アクがほとんどありません。



18~20cm、500gと太目で断面が 三角形。果皮果肉ともに柔らかく、瑞々 しくて日持ちします。

鈴ヶ沢南蛮

鈴ヶ沢和合地区で作り続けられてきた 在来種の唐辛子。青南蛮は非常に辛く、 加熱によって旨味が加わります。

- ①鈴ヶ沢なす(収穫:8月中旬~10月) 保存方法:冷暗所で1週間
- ②鈴ヶ沢うり(収穫:7月下旬~9月10日頃まで) 保存方法:冷暗所で1週間
- ③鈴ヶ沢南蛮(収穫:8月中旬~9月中旬) 保存方法:冷暗所で1週間(冷凍なら半年~1年)







配達日:2~3日

名産地・阿南市から今年の 「露地物すだち」をもぎたてで 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。皮が薄く多果汁です。

出荷と取扱時期 ①4~8月 ②8月中旬~12月下旬 ※11月~12月は完熟もの

注文時最低ロット 1kg 保存方法などポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間配 達 日2~3日

 商品名
 内容

 ①もぎたて減農薬すだち(ハウス)
 1kg

 ②もぎたて無農薬すだち(露地物)
 1kg



価格 (税込) ¥3,866 ¥2,320 送料:¥1,080~

商品名 ①鈴ヶ沢なす

①鈴ヶ沢なす 10 本 (350 ~ 450g/1 本) ②鈴ヶ沢うり 10 本 (400 ~ 600g/1 本) ③鈴ヶ沢南蛮 1kg (5g/ 1 ヶ) 価格 (税込) ¥2,160 ¥1,500 ¥2,880 送料:¥1,100~

肉

●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。

多伎いちじく 島根

多伎地区は、全国でも数少ない 「蓬莱柿(ほうらいし)」の産地です

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。

特産のいちじくは、小ぶりで糖度が高いのが特徴。多岐の潮風で 育ったことにより、さらに多くのミネラルや食物繊維を含んでいます。

上品な甘みと爽やかな風味が味わえます。

出荷と取扱時期 8~9月末 保存方法など 冷蔵 注文時最低ロット 4パック 2~3日

商品名 多伎いちじく

300g(4~5玉)×4パック



価格(税込) ¥2,310 送料:¥1,080~

葉付き 出西生姜

斐川町の出西地区でしか 育たない、色白の美しい生姜

小ぶりで繊維質が少なく、ピリッとした切 れのある辛みで香気に富んだ逸品です。 「出雲風土記」によると、「出西村がまだ 海に面していたころ、九州から流れ付い

た御神体を八幡宮として祭ったところ、そのまわりに生姜が繁っ た」という由来があります。

出荷と取扱時期 8月中旬~10月

注文時最低ロット 1kg 配 3日後 達 Н

商品名 出西しょうが

内容 200g×5 束 価格(税込) ¥2,880 送料:¥1.680~

鹿児島。 緑竹

夏から秋が旬の筍

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 7月下旬~9月末

注文時最低ロット 2kg 日 3日後

※1本あたり約150g/20cm

商品名 緑竹

内容 2kg

価格(税込) ¥2 880 送料:¥1,280~

大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用 して栽培される"温泉もやし

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培

与える水が最も重要という考え

されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉 に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含める と、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期 11月~6月 保存方法など 冷蔵庫で3日 1.5kg 注文時最低ロット \Box 達 2~3日後

商品名 大鰐温泉もやし 内容 300g×5 束

国産平飼い鶏種「あかり」と「こはる」

価格(税込) ¥2,160 送料:¥1,236~

山形/羽黒緬羊

自然豊かな食の都「庄内」で 健やかに育ちました

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か月から24か月の「フォゲッ ト」と呼ばれる羊肉は香りや旨味がありながら、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~12月

価格 (税込) ¥7.630 送料:¥972~

<mark>宮城</mark> のりうどん(半乾麺)

 \Box

通年 2~3日

内容

2kg前後(30個)

3kg前後(50個)

海苔漁師と作り上げた 「のりうどん」

出荷と取扱時期

① 「あかり」または「こはる」 ② 「あかり」または「こはる」

③「あかり」または「こはる」

東日本大震災以前に特産品開発で生

まれ、これから売りだしていこうという

タイミングで大震災が発生。2013年に海苔漁が再開し、大曲浜産 の海苔の復活を待って出来上がった、海苔の風味豊かなうどんで す。

通年 出荷と取扱時期 通常で約30日、冷蔵で約90日 存 方 法

内容 価格 (税込) のりうどん(半乾麺) 140g/ 玉×10 玉 ¥2.160 送料:¥864~



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です。

出荷と取扱時期 通年

商品名

長崎

① 手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)

② 手延べ味彩麺(業務用) ③ 島原手延べそうめん「雲仙」 ④ 島原手延べそうめん「雲仙」(業務用)

内容 200g×10p

価格 (税込) ¥3,540 ¥7,000 500g×12p 250g×10p ¥2,740 50g×60束

¥4.710 送料:¥1,100~









¥12,000

送料: 12¥8503¥1,060

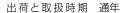
) この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

福岡、相撲味噌

創業明治3年。水郷「柳川」とともに歩み続け る安全で飾らない美味しさを追求する歴史。

北原白秋のふるさと、福岡・柳川と ともに歩んで140年余。伝統の味と 技術から生まれた味噌。





商品名	内容	価格(税込)
①相撲味噌	360g	¥547
②相撲味噌	1kg	¥1,410
		送料:¥1,080~

<mark>三重)</mark>伊勢たまり、伊勢みそ、参宮醤油

創業200年愛された本たまり から生まれる2つの醤油

伊勢たまり:伊勢うどんのタレにも使わ れ、伊勢神宮にも奉納される伊勢たまり。 参宮醤油:伊勢志摩地方で古くから愛さ れてきた「濃口醤油」。



伊勢みそ:伊勢地方伝統の味「伊勢味噌」は、味噌だるに旨味の詰まっ た部分(とろ味噌)をじっくり寝かせた深いコクのある味噌です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢たまり	1.8ℓペット	¥3,456
参宮醤油	1.8ℓペット	¥1,152
伊勢みそ	3kg	¥4,644
		关村·¥618~

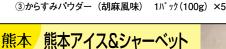
長崎 からすみ加工品2種

使い勝手の良いからすみの 加工品です!

からすみの食べ方を新しく提案した商品です。ペースト状とパ ウダー状のからすみは使い安さはもちろんのこと、和食、洋食、 中華等あらゆるジャンルでの新メニュー提案開発に最適です。 どちらも原材料に化学調味料などは使用せず、素材そのもの をお楽しみいただける商品です。

出荷と取扱時期 通年 ____

保存方法·賞味期限 注文時最低ロット		日 計500g)	
商品名		内容	
①純正からすみ(「	フイン)	1パック (100g)	×5
②純正からすみ (オ	柚子胡椒)	1パック (100g)	×5



ほおずきアイスクリーム

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 ^{はあすきアイスクリーム} 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。果肉入りの「マスカッ トシャーベット」や「ほおずきアイス」などがお勧めです。その他 ございますので、お問い合わせくださいませ。

出荷と取扱時期 通年	注	文時最低		20
保存方法など 冷凍	配	達	\Box	2~3日後

商品名		価格(税込)
①ほおずきアイス③焙じ茶アイス	2l ②マスカットシャーベット 2l 2l ④濃抹茶アイス 2l	①のみ ¥4860 ②~⑤¥3336
⑤バニラ (卵 使用、	不使用選べます)	Z 0+3330

①のみ ¥4860 ②~5¥3336 送料:¥1,706~

価格(税込) ¥8,136

¥8,136

¥10,152 送料:¥972~

群馬とんにゃく各種

「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

		FT-15 (T)()7 \
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~

奥会津金山 天然炭酸の水 福島

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。









720ml

500ml

出荷と取扱時期 通年

Щ 14) С 1	双拟时期 迪干		
商品名		内容	価格(税込)
①奥会津	津金山天然炭酸の水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
② 奥 会 洼	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
	津金山天然水500(青)	12本/ケース	¥4,490
⑤奥会津	津金山天然炭酸の水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会清	津金山天然炭酸の水720(金)	12本/ケース	¥6,560
			送料:¥443~

次回のサンプル試食会は8月1日(木)です

秋

田:ブルーベリー (デュー

ク)・いちごフローズ

(紅ほつべ)

福

: 枝豆 (いきなまる)

◆ 茨 新

宮本三兄弟のれんこん

米発酵アイス(バー

宮崎の9県より、 ご紹介しました。 7月のサンプル試食会で 静)県より、16食材を財岡、兵庫、長崎、









▲夏にオススメ生しらすや釜揚げしらす



▲今シーズンも始まりました!「いきなまる」

◆兵庫京都他:すりおろしつくね芋

冷凍抹茶ムース

静 長

岡:生しらす・釜揚げし

らす・たたみいわし

八町きゅうり

宮長長

崎:ゑべす蛸 崎:さらしくじら



▲ひんやり秋田産「フローズンいちご」



▲初登場の茨城産「米発酵アイス」

▲長崎産鯨尾羽「さらしおば」



▲すりおろしつくね芋と「冷凍抹茶ムース」のご紹介



▲今年も出荷が始まりました「麗夏トマト」



▲秋田産「ブルーベリー (デューク)」



▲信州の伝統野菜「八町きゅうり」



▲今年も瑞々しく風味が豊かな出来映えです



▲毎年人気の「宮本三兄弟のれんこん」も出荷開始

▲毎年シーズン開始のご挨拶に来てくれる生産者さん



▲「新れんこん」の特徴などを詳しくオススメ



▲宮崎から届いた「奥日向サーモンの炙り」



▲同じく宮崎から届いた「奥日向サーモンのスモーク」



▲「つくね芋」をお話と共にご試食いただく