



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.7月号 vol.118



鮮度抜群の極上しらす

静岡「生しらす、釜揚げしらす、他」

もちむね

静岡県用宗港のしらすは、 他の地域と圧倒的に鮮度が違います！

用宗港のしらすは極上の鮮度を誇る理由は、

- ・ 近い漁場
- ・ 運搬船を有する為に漁毎に帰港をする
- ・ 帰港都度の船毎の入札

以上の条件が揃っている為、加工場までの搬入が非常に短時間で済むのがポイントです。特に生は食感が違います。釜揚げは今も直火の丸釜を使用し、強火で短時間でふっくらと仕上げます。たたみいわしは熟練の職人による手作りです。

伝統製法を継続した良質なしらすを是非お楽しみください。

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～

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。

夏の麺特集

各地から選りすぐった麺類をご紹介します。
つるりとなめらかな喉越し、風味豊かな味わいをぜひお楽しみください。

長野 本なま麺 3種

昔ながらの熟成方法で手間隙かけた逸品乾麺のそうめんとはひと味もふた味も違う新食感の生そうめん、笹の風味が広がる笹香うどん。浅間山山麓、千曲川上流に位置する佐久で昔ながらの製法(熟成方)で熟処理・乾燥処理を一切していない「本なま麺」を是非お試しください。

出荷と取扱時期 ①②7月~8月③④6月~9月⑤通年
注文時最低ロット ①③⑤5袋②④2kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①本なまそうめん (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
②本なまそうめん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
③本なま笹香うどん (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
④本なま笹香うどん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
⑤川上そば 極 (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥2,520
		送料: ¥864~



長崎 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位という実力をもちます。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ます。

これからの季節のお勧めの逸品、ぜひお試しくださいませ。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②200g×10p
③250g×10p
配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うい、よもぎ)	200g×10p	¥3,540
②手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うい、よもぎ)	500g×12p	¥7,000
③ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	200g×10p	¥3,540
④ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	500g×12p	¥6,480
⑤島原手延べそうめん「雲仙」	250g×10p	¥2,740
⑥島原手延べそうめん「雲仙」	50g×60束	¥4,710
		送料: ¥1,100~



黒ごま、よもぎ、白ごま、梅、うい



風味も彩りも豊か



昔ながらの手延べの作業

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」。蟹沢にも葛を入れ、艶とコシを強化した「葛そうめん」。いずれも全国的に珍しかった「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~



島根 出西生姜うどん

香り高い出西生姜を練り込んだつるつる麺

うどんには出西生姜を15%練り込んであります。さわやかな生姜とほのかな辛味をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10食
保存方法など 常温で90日
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
①出西生姜うどん	100g×10食	¥1,700
②出西生姜うどん	100g×20食	¥3,100
		送料: ¥970~



長崎 全粒粉うどん、黒胡麻うどん、十六穀うどん

手延べの技術を活かしたコシの強い茹でのびしにくいうどん

①全粒粉うどん: 原料の小麦粉から良質な国産にこだわり、石臼でじっくりと丁寧に挽き表皮、胚芽をすべて使用した全粒粉うどんです。
②黒胡麻うどん: すり胡麻だけでなく、煎り胡麻をめり込むことで、独特の食感と風味が味わえます。
③十六穀うどん: 小麦粉、十六雑穀、塩、油、すべて国内産にこだわりました。のど越し、食感のよいうどんに仕上がりました。(もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、発芽玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒大豆黒豆100%、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこしを使用)

商品名	内容	価格(税込)
①全粒粉うどん(75g×3束)	3袋	¥1,233
②黒胡麻うどん(75g×3束)	3袋	¥1,206
③十六穀うどん(75g×3束)	3袋	¥1,050
		送料: ¥1,080~(混載可能)



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 高温多湿避け常温
配達日 3~7日後

宮城 のりうどん(半乾麺)

海苔漁師と作り上げた「のりうどん」

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か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。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 通常で約30日、冷蔵で約90日

商品名	内容	価格(税込)
のりうどん(半乾麺)	140g/玉×10玉	¥2,160
		送料: ¥864~



秋田 稲庭絹女うどん

全て熟練の職人による手作業。「透明感」「つるめき」が違います。

「つるめき」とは地元の言葉で「つるつる感」のこと。麺がのびにくいので、最後までおいしくお召上がりいただけます。「卵の花麺」は、稲庭絹女うどんを細かく刻んでつくられました。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①6束②4袋
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①稲庭絹女うどん	500g×6束	¥5,900
②卵の花麺	500g×4袋	¥3,450
		送料: ¥550~



●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。

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」は食べたしたらとまらない、甘さと酸味の絶妙なバランスのミニトマトです!



麗夏トマト

フラガール

出荷と取扱時期 7月～9月上旬
 注文時最低ロット 2kg
 配達日 2日後

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

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～

茨城 宮本三兄弟のれんこん

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。



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晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥2,040
④芽バス(7月～8月)	2kg	¥2,560
		送料: ¥540～

新潟 枝豆「いきなまる」

ほんのりとした香り、濃厚な甘みと旨味

新潟県村上市岩沢地区で育つ枝豆は、早生種の「いきなまる(7～8月)」から始まり、「青雫(8月)」、「青風香(8/20～)」、「雪音(9月)」の4種類。季節ごとに農家さんから直送されるお勧め品種の枝豆を是非お楽しみください。



商品名	内容	価格(税込)
①いきなまる(7～8月)	2kg	¥2,880
②青雫(8月)	2kg	¥2,880
③夏風香(8/20～)	2kg	¥2,880
④雪音(9月)	2kg	¥2,880
		送料: ¥990～

●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 糸べす蛸

五島灘で育った天然のご馳走

糸べす蛸の揚がる、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キスで活かし、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)
糸べす蛸	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～

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上がりいただいたり、または野菜などと合せてドレッシングなどをかけてサラダ風のようにもお召上がりいただけます。



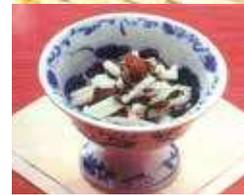
出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法 など 要冷凍 -18℃で保存180日

商品名	内容	価格(税込)
さらしおば(さらし鯨)	100g×10p	¥4,610
		送料: 1,803～

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

"ひょつ!"と思えば、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 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 5～12月

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

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～

島根 岩もずく、絹もずく

素潜り漁でとれる、味わい異なる天然もずく2種!

岩もずくは、浅瀬のものではなく、素潜り漁で深いところのものを収穫するため、黒々とした色と太く育ったシャキシャキの食感が魅力です。絹もずくは、本もずくの若芽を収穫したもので、驚くほど細く滑らかな口当たりと喉越しです。



出荷と取扱時期 7月～2月
保存方法 など ①②冷凍で約1年③冷蔵で約1年

商品名	内容	価格(税込)
①天然岩もずく	200g×10袋	¥4,032
②天然生絹もずく	150g×10袋	¥3,456
③天然塩絹もずく	1kg	¥1,880
		送料: ¥1,080～

宮城 ミンクジラ赤肉

捕鯨と鯨食の町「石巻市 鮎川」より直送の鯨肉

刺身等お好みに調理してお召上がり下さい。2・3mm程にスライスしていただくと良いと思います。ローストビーフならぬ、ローストホエールも赤身のお肉を十分お楽しみいただけるメニューかと思えます。捕鯨会社直送ならではの鮮度を是非一度お試しください。
※他部位もございます、お問い合わせください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ミンクジラ赤肉	1kgあたり	¥7,500
		送料: ¥1,540～

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～

●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。

長野 ヤマドリタケモドキ、タマゴタケ

夏きのこがはじまります!

【ヤマドリタケモドキ(山鳥茸擬)】
別名:ハチス、アワコ、セップモドキ、など
ヨーロッパでは高級キノコとして知られるポルチーニ、セップにあたるヤマドリタケモドキは夏きのこの代表格。ボリュームのあるフォルムのこのキノコが生える姿はまるで童話の世界。豊かな香りと歯切れが良さでソテーやフリット、スープや煮込みなど幅広く利用できる。



【タマゴタケ(卵茸)】
別名:アカダシ、ベニタケなど
夏~初秋の比較的暑い時期に生えるキノコ。仏ではオロンジュ、伊ではオーボリの名で親しまれ、“皇帝のキノコ”とも称されるほどの人気。和名タマゴタケの通り、卵から出てきたような姿が特徴的で、見た目は赤く派手で毒々しいがたいへん美味しい。生食できる唯一のキノコともいえ、新鮮なものはスライスして生で楽しむみたい。



出荷に関してはお問い合わせください。

島根 雲太

奥出雲椎茸自社開発品種
『雲太-1号』

『雲太-1号』は平成30年1月にキノコ類では島根県で初めて種苗法登録されました。通常の椎茸に比べ大きく(かさの直径が8cm~10cm)肉厚で、歯ごたえが良く格別の風味があり、大変旨味が強いのが特徴です。 ※①②は厚みの違いになります。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①「雲太」銀	1kg(約15~20玉)	¥2,880
②「雲太」黒	1kg(約15~20玉)	¥2,300
③「雲太」小玉	1kg(約130~150玉)	¥2,160
		送料: ¥1,407~

島根 アロエベラ

健康&美肌のスーパーフード

アロエ畑から直送の新鮮なアロエは、苦味やくせ、味はほとんどなく、トロリとしたネバリが特徴です。新鮮な生アロエを、生食はもちろん、シロップ漬けなど幅広くお楽しみください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①アロエベラ 1kg(約1枚)	1kg 当たり	¥1,728
②アロエベラ 5kg以上	1kg 当たり	¥1,152
		送料: ¥1,250~

山形 生ラズベリー

丹精込めた手積みを手
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ヶ	¥3,168 送料: ¥756~

京都/兵庫 冷凍すりおろしつくね芋・
冷凍すりおろし大和芋

産地・原料・製法全てにこだわった、
使い勝手の良い商品

〈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山芋本来の味にこだわって商品作りを行っております。



出荷と取扱時期 11月~翌春

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	500g×10p	¥15,800
②冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	50g×20p	¥4,000
③冷凍すりおろし山芋(やまと芋)	500g×10p	¥11,500

山形 すぐり

生は大変貴重な北国の果実

スッキリとした酸味と宝石のような鮮やかな彩りが特徴の希少な果実です。「幸せが訪れる」という花言葉や、赤と白の実の色から紅白にして結婚式などの祝い事に如何でしょうか。



出荷と取扱時期 赤:7月上旬から3週間、白:7月上旬から2週間
保存方法と賞味期限 冷蔵5日(直接冷気が当たらないように)
配達日 受注から3~5日後

商品名	内容	価格(税込)
①赤すぐり	50g	¥560
②白すぐり	50g	¥560
		送料: ¥850~

長野 小布施丸なす

信州伝統野菜のひとつ。
しっかりとした肉質で
煮崩れしません。



明治時代から栽培されてきた伝統ある品種。肉質がしまり煮崩れにくいので、油料理や蒸し料理に適しています。地元では夏のおやきの具材に欠かせない食材です。

出荷と取扱時期 7月中旬~10月中旬
保存方法など 冷蔵庫で1週間
注文時最低ロット 5kg(約14個)
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①小布施丸なす	300g~350g×約14個	¥3,300~

●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。

肉

宮城 漢方和牛

脂肪融点は23.9℃。カラダにやさしい牛肉です。

脂の質と量のバランスが非常に良い肉です。肉独特のくさみが少なく、しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ません。14種類の自家配合“漢方飼料”で育った、安心・安全のトレーサビリティ。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
保存方法など チルド5日、冷凍6ヶ月
配達日 4~5日

商品名	内容	価格(税込)
①肩ロース	1kg	¥9,360
②リブロース	1kg	¥11,232
③モモ	1kg	¥7,344
④スジ肉	1kg	¥2,016
送料: ¥1,350~		

宮城 漢方三元豚

アクが少なく、冷しゃぶにピッタリ!

漢方和牛同様、自家配合の14種類の漢方飼料を与えて育てています。くさみやクセがなく、あっさりとした味わいです。しゃぶしゃぶにしてもアクがほとんど出ず、冷めても脂が固くならないので冷しゃぶがおすすめです。



出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg(モモは2kg)
保存方法など 冷蔵で1週間 配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①ヒレ	1kg	¥3,600
②ロース	1kg	¥3,380
③肩ロース	1kg	¥2,959
④バラ	1kg	¥2,880
⑤モモ	2kg	¥3,197
送料: ¥1,350~		

加工品

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 冷凍180日
注文時最低ロット 5パック(合計500g)

商品名	内容	価格(税込)
①純正からすみ(ワイン)	1パック(100g) ×5	¥8,136
②純正からすみ(柚子胡椒)	1パック(100g) ×5	¥8,136
③からすみパウダー(胡麻風味)	1パック(100g) ×5	¥10,152
送料: ¥972~		

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。にんにくと唐辛子をたっぷり入れた旨辛みそたれ。辛さの後に旨みが広がります。焼き肉や炒め物の調味料として、また胡瓜にかけたり焼鳥のたれなどにもオススメです。



出荷と取扱時期 通年

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~		

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~		

三重 つぶあん・もなかの皮

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184
送料: ¥540~		

長崎 極上抹茶、炒香、山霧

長崎のお茶処「東彼杵町(ヒガシソノギチョウ)」より直送の味わいをぜひ!

<極上抹茶> 新製法の釜炒り製法で生産した長崎ならではの高級抹茶です。独自の製法でつくったこの抹茶は口当たりがまろやかで苦味・渋みが少なくしっかりと甘みを感じていただけます。夏は冷たいアイスもオススメです。

<炒香> 中国より長崎に伝えられた釜炒りの製法に由来する釜炒り茶です。茶葉を高温の釜で炒りあげた香ばしい香と、さっぱりした味が特長です。食事との相性は良く、熱々でも冷たく淹れても召し上がっていただけます。夏は水出しがオススメです。

<山霧> 中国より長崎に伝えられた茶の製法に由来する九州地区の一部で生産されている玉緑茶という希少なお茶です。力強い新芽でつくられるこのお茶は濃厚な茶葉の味を楽しんでいただけます。



取扱時期 通年
保存方法・賞味期限 ①冷暗所にて保存12ヶ月(冷凍が望ましい)
②③冷暗所にて保存12ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①極上抹茶	1袋(30g)	¥1,152
②炒香(いりか)	1袋(100g)	¥864
③山霧(やまぎり)	1袋(100g)	¥1,440
※送料: ¥1,135~		

●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。

加工品

長野 国産大豆100%豆腐各種

希少な国産大豆100%で作ったこだわりの豆腐と豆乳パン

<お豆腐各種>

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。



<豆乳パン2種>

農薬や肥料を使わない自家栽培の小麦(ゆめかおり)と酵素玄米、生産者自慢のよせ豆腐を使った、もちもちで自然の甘みがしっかりした『もちもち酵素玄米くるみパン』。

同じく、自家栽培の小麦(ゆめかおり)と生産者自慢の濃厚豆乳で作った『豆乳パン』は水分は豆乳のみで、自然の旨味と甘みが特徴です。どちらも、動物性食材を使わないヴィーガンパンです。



出荷と取扱時期 通年 ※月・木は出荷なし 混載可
注文時最低ロット ⑦⑧10個～

商品名	内容	価格(税込)
①油揚げ	1枚	¥139
②厚揚げ	1袋	¥290
③よせ豆腐	250g/丁	¥300
④そば入りよせ豆腐	250g/丁	¥346
⑤たまねぎがんも	5個入/袋	¥345
⑥ゆり根がんも	3個入/袋	¥460
⑦豆乳パン	1個(冷凍)	¥156
⑧もちもち酵素玄米くるみパン	1個(冷凍)	¥135
		送料: ¥918～



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、豊富なアイデアによって様々な季節のアイスが生まれます。夏を迎えるこの季節は、果肉入りの「マスカットシャーベット」(7月中旬～)や「ブルーベリーシャーベット」(7月初旬～)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濃抹茶アイスクリーム	各2ℓ
②バニラアイスクリーム(卵使用)	①～⑦ ¥3,336
③バニラアイスクリーム(卵不使用)	⑦ ¥4,860
④焙じ茶アイスクリーム	送料: ¥1,706～
⑤ブルーベリーシャーベット	
⑥夏みかんシャーベット	
⑦マスカットシャーベット	
⑧ほおずきアイスクリーム	

飲食店の皆様へ

非常事態宣言も解除となり、多くのお店で営業再開となりました。誰もが予想も経験もしなかった事が起こり、皆様これまでの日常に加え新たな日常を模索しながら過ごされておられることと存じます。そんな中、日頃から飲食店の皆様に食材を直送して下さる各地の生産者の方々から飲食店の皆様を心配する声や励ましの声が私どもの元へ寄せられておりますので、ここでご紹介させていただきたいと存じます。

渡邊水産（島根）

～穴子の開き干し、干物各種～

島根県出雲市で化学調味料を一切使用せず「魚」と「塩」だけで干物を作っている渡邊水産です。日頃当社の「干物」をご利用頂きありがとうございます御座います。

コロナ禍の中、数多くの方が苦しい環境下におかれていると思います。その中でも特に「飲食店」様は想像を絶する日々ではないかと思えます。私たちが住む出雲も「出雲大社の観光客激減」「外出自粛」の中、地域の飲食店さんは大きな影響を受けています。地域を守る、地域経済を守るため、今は飲食店さんと地域が力を合わせちょっとずつ前に向かって進んでいます。

渡邊水産の理念は『うまいをあなたに ～それが私たちの誇りです～』です。

このコロナを早く克服し、飲食店さんの力で美味しいものを口にされた方の喜びを広げてほしいです。微力ながら力になれるよう頑張ります。



白ほたる豆腐店（長野県）

～国産大豆100%豆腐各種～

いつもお世話になり、ありがとうございます。

私たち豆腐店も、別荘客や観光客のつかない激減で不安な日々もありました。

それでも諦めず、毎朝、豆腐がまばゆい光を放ち、食べた人が体の中から輝くイメージでにがりを入れて、免疫力を上げる玄海灘のわかめをたっぷり入れた新緑色の“わかめ豆腐”も新しく作り始めました。来年のために、

昨年より多くの大豆が穫れるよう、播種を始めました！

素材である豆腐や揚物をつくっている私たちは、皆様が素晴らしいお料理を作るお手伝いを陰ながらさせていただく立場です。

私達に出来ることは、土から大切に、作物を育て、エネルギーな食材としてお送りすることです。

こんなご時世ですが、未来を楽しみに、希望を持って精一杯心を込めてお作りして参りますので、どうぞ皆様も、こんな時こそ、沢山の笑顔のためにご活躍をされることをお祈り申し上げます。

今後もどうぞよろしくお願ひ致します！

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