



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.8月号 vol.119



島根「多伎のいちじく」

全国でも数少ない「蓬萊柿（ほうらいし）」の産地、
出雲市多伎地域より直送！

甘味が強く、生産量が少ない 希少品種「蓬萊柿（ほうらいし）」

全国的にも珍しい「蓬萊柿（ほうらいし）」とよばれる品種は、古く寛永の時代、約400年前に中国から渡来したと言われています。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。多伎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をお楽しみください。

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
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
多伎いちじく	300g(4～5玉)×4パック	¥2,310 送料:¥1,080～

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。



【茨城】宮本三兄弟のれんこん

お待たせいたしました！

今シーズンも出荷スタートです！

毎年ご好評いただいております「宮本三兄弟のれんこん」が今シーズンもいよいよ始まりました！

今年も生産者のれんこん三兄弟の代表、宮本貴夫さんからのメッセージをご紹介します。



■ 宮本三兄弟のれんこん、特徴とこだわり

関東の蓮根の主力である金澄系統の優良系統を弊社で選抜し、栽培しております。毎年、土壌診断を行い堆肥等で土の健康状態を整えているため、蓮根栽培に適した土壌になっていきます。

弊社の圃場で栽培した蓮根は繊維質が豊富ですが、歯触りが良く甘みもしっかりあるのが特徴です。

■ 料理店の皆様へ

蓮根は1年中出回っており明確な旬がありませんが季節ごとの特徴や味わいがございます。

夏のみずみずしさ、冬から春のほっくりした甘み、秋の食感と甘みが充実してくる移行期など、季節の移ろいと共に変わってくる特徴をぜひ、楽しんで頂けたらと思っております。

また、まだまだ蓮根の美味しさをご存知でないお客様は多いと思っております。その方々に向けて、料理店の皆様の素材の良さを際立ててくださる素晴らしいお力をお借りできたら幸いです。



▲株式会社れんこん三兄弟の皆さん

【宮本三兄弟のれんこん】

①中手(8月) 2kg ¥2,300 ②晩生(9月～翌年 3月) 2kg ¥1,730
③芽パス(8月) 2kg ¥2,560

※税込、送料:¥864～

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ボルチーニ、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をソテーやフリット、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みたい。



出荷に関してはお問い合わせください。

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～

高知 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

透き通った柳葉形の姿で、味は淡白。つるりとした食感と喉ごしで、地元ではポン酢や葉にんにくのぬたなどで楽しめます。のれそれ漁というのはなく、地元で水揚げされる船引網の中で「どろめ(イワシの稚魚)」と一緒にたまたま網に掛かります。どろめの上でのったりそったりする様子が名前の由来。真穴子の稚魚といわれるのれそれは、鮮度が落ちやすく地元でしか食べられない珍味ですが、獲れたてを急速凍結することですべてもお楽しみいただくことができます。使いやすい100gずつの小分けパックになっています。



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～

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～

●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 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
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	¥510 送料: ¥1,260～

宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

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 通年
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット 1本
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2～3kg)	¥8,900～12,480
②奥日向サーモン	1本(1～2kg)	¥3,890～6,000

島根 チョウザメ

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 通年
配達日 4～5日後

商品名	内容	価格(税込)
チョウザメ(脂抜き)	1尾(約2kg)	1kgあたり¥2,880 送料: ¥2,014～

島根 穴道湖産大和しじみ

穴道湖の漁師から直送!

日本有数のしじみの産地穴道湖。その穴道湖漁協所属の漁師から直送します。穴道湖のしじみの特徴はその厚み。貝に厚みがあり、中身がぷっくりと詰まっていますので是非中身までお楽しみください。サイズはM、L、2Lがございます。冷蔵タイプ、冷凍タイプの2種類から選べ、1000gからご購入いただけます。



出荷と取扱時期 冷凍通年、活しじみ(4～7月)

商品名	内容	価格(税込)
穴道湖産大和しじみ	Lサイズ 1kg袋	¥1,450 送料: ¥1,165～

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	¥1,400
②CAS白いか(丸)	450g～500g	¥1,800 送料: ¥1,540～

島根 あごミンチ

旨味の詰まった旬の夏トビを
使い勝手のいいミンチにしました

定置網で獲れた隠岐のトビウオを水揚げ後即日加工し、急速冷凍をかけました。(骨と皮は外し、身だけを使用しています)粗挽きなので解凍もしやすく使いやすく仕上げています。



出荷と取扱時期 通年
配達日 5日
保存方法 -18℃以下で半年間

商品名	内容	価格(税込)
あごミンチ	500g×10P	1kgあたり¥1,400 送料: ¥1,400～(14～16時着)

三重 伊勢まだい生ハム(冷燻)

伊勢二見産の「岩戸の塩」使用し、
原材料オール三重の逸品

燻製加工した鯛を劣化させないように「リキッドフリーズシステム凍眠」(-35～45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)による加工をしてお届けいたします。皮目部分のみバーナー等で軽く炙っていただくにより美味しくお楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢まだい生ハム(冷燻)	200g	¥3,024 送料: ¥972～

長崎 鯨スジポン

鯨を手軽に
和えものやトッピングとして

鯨の筋を柔らかく煮込みました。ぷるんとした食感でコラーゲンたっぷり、しかも低カロリーです。長崎の飲食店では「お通し」にもよく使われます。ポン酢などでお召し上がりください。また、様々なお料理にトッピングもおススメです。今に受け継がれる長崎の伝統の食をぜひ味わってください。保存方法と賞味期限は、冷凍(-18℃以下)で365日です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
鯨スジポン	100g×10袋	¥5,000 ※送料 ¥1,650～

●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。



鈴ヶ沢うり

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変わります。



- 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

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

長野 ぼたんこしょう

信州伝統野菜のひとつ。名前の由来は牡丹の花。

実はパプリカのようなベル型で、肉厚な果肉はやわらかく中辛。丸焼き、味噌漬け、天ぷらなど幅広くお使いいただけます。地元の冠婚葬祭には欠かせない郷土料理にも使われます。辛味は種の量で調節できます。



出荷と取扱時期 8月~10月上旬
保存方法など 冷蔵で5日~7日
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)
ぼたんこしょう	40個(2kg)	¥2,308
		送料:¥972~

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

やや短めです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~

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、きれいな沢川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~

山形 生ラズベリー

丹精込めた手積みを手頃なお届け

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~

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	内容	価格(税込)
いちごフローズン(冷凍) 紅ほっぺ	1kg	¥3,168
		送料:¥1,080~

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 7月下旬~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~

●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。

青果

徳島 もぎたてすだち(露地物)

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	価格(税込)
①もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥3,866
②もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,320
		送料: ¥1,080～

島根 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
配達日 3日後



商品名	内容	価格(税込)
出西しょうが	200g×5束	¥2,880
		送料: ¥1,680～

長野 ワッサー

北信州生まれ、知る人ぞ知る新感覚の桃

桃とネクタリンの自然交配によって生まれた新しい品種の桃です。甘さと酸味のバランスが絶妙で、果実がしっかりとおり歯ごたえは固めです。果肉はカロテンや鉄分を多く含みます。(数日おくことで柔らかくなりますので、お好みの固さでお使いください)

出荷と取扱時期 お問い合わせください
保存方法など 冷蔵所
配達日 1～2日後



商品名	内容	価格(税込)
ワッサー	3kg / 箱 (6～8個)	¥2,880
		送料: ¥1,250～

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われる硫化アリルを多く含む「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～

加工品

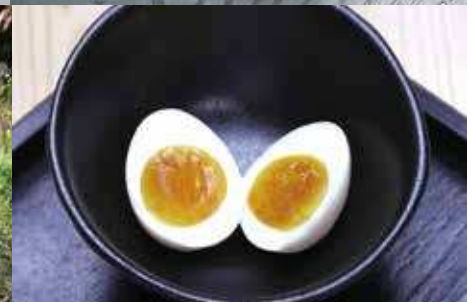
東京 東京マヨネーズ、燻製卵「極」

東京うこっけい卵を使用したマヨネーズと燻製卵

東京都畜産試験場で生まれ、東京都檜原村でストレス無く平飼い肥育された東京生まれ東京育ちの烏骨鶏を使用しています。

マヨネーズは烏骨鶏卵とオリーブオイル、ワインビネガーを使い無添加で仕上げています。

燻製卵は烏骨鶏卵を半熟燻製に茹で上げ、ミネラルたっぷりの自然塩で味付けし桜のチップで本格燻製しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①東京マヨネーズ	1本 (170g)	¥1,080
②烏骨鶏の燻製卵「極」	1個	¥360
		送料: ¥1,240～

●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 桑の実サイダー、桑の実ペースト

郷愁誘う、甘酸っぱく優しい甘み

今では 手に入れることがなかなか難しい希少な「桑の実」。
無農薬・無化学肥料で栽培した桑の実の鮮やかな赤色と、甘酸っぱい味わいをお楽しみください。ペーストは加糖しておりませんので、お食事にもデザートにもお使いいただけます。ひとつひとつの工程を丁寧に確かめて仕上げています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①桑の実サイダー	250ml×24 本	¥4,536
②桑の実ペースト	1kg×2 個 (冷凍)	¥8,100
		送料: ¥648～

長崎 胡麻とうふ

甘さと香ばしさが特徴の伝統的な「長崎」胡麻とうふ

自社で胡麻を焙煎してペーストを作り、それを喜界島の粗製糖と五島列島の天日塩を使用し丁寧に練り上げました。もちっとした食感と自家焙煎胡麻が香ばしさが特徴の本格派胡麻とうふです。長崎の胡麻とうふは砂糖を使用し、甘くて香ばしいのが特徴。これは、長崎が江戸時代天領だったので当時貴重だった砂糖が豊富に手に入りやすかった為です。



香ばしさとなめらかな食感



デザートにも

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①胡麻とうふ	各 250g / 1個	¥288
②黒胡麻とうふ		
③焙煎胡麻とうふ		
④ピーナッツ豆腐		
⑤ごとうふ		
⑥むぎ胡麻とうふ		
⑦黒胡麻豆乳とうふ		
⑧抹茶豆乳とうふ		
※混載可		送料: ¥1,620～

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

平均硬度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。



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～

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、夏のアイス各種

朝しぼりたての新鮮な牛乳を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。爽やかな「ぶどう(巨峰)シャーベット」や「ぶどう(巨峰)アイスクリーム」、「桃アイスクリーム」など季節感をたっぷりのアイスがお勧めです。



ほおずきアイスクリーム



ぶどうアイスクリーム



ほうじ茶アイスクリーム



焼きとうもろこしアイスクリーム

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桃アイスクリーム	各 2ℓ ①～⑨ ¥3,336 ⑩ ¥4,860 送料: ¥1,706～
②ぶどうアイスクリーム	
③ぶどうシャーベット	
④ブルーベリーバニラ	
⑤黒砂糖アイスクリーム	
⑥濃抹茶アイスクリーム	
⑦バニラアイスクリーム	
⑧ほうじ茶アイスクリーム	
⑨焼きとうもろこしアイスクリーム	
⑩ほおずきアイスクリーム	

飲食店の皆様へ

2009年11月から毎月休まず開催してきた「サンプル試食会」も新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、3月より5ヶ月に渡り開催を中止しておりますが、日本各地では春から夏へと季節も変化し、私どもの元には各地より旬の食材情報が続々と届いております。そんな各地の生産者の皆様から飲食店の皆様への応援メッセージも併せて寄せられておりますので、ここにご紹介させていただきたいと存じます。

GOLDEN MUSTARD 株式会社（神奈川県） ～GOLDEN MUSTARD 各種～

前代未聞の危機に際し、皆様方のご営業、本当にお疲れ様でございます。

かくいう私も、15年間飲食業に務めさせていただいておりました。昨今の皆様方のお知恵を絞られ、たゞ尽力に、只々敬服しかございません。

こんな昨今に思うのは人間の「記憶」です。

それは文書などに残されたものとは違う、ひとりひとりの体験と経験による「五感の記憶」です。

見通しの付かない2020年、皆様方のご提供される「味」が沢山のお客様にとっての「光」であることを心より祈念しております。

代表取締役 北山太一郎



株式会社れんこん三兄弟（茨城県） ～宮本三兄弟のれんこん～

「東料産直」でお世話になっている飲食店の皆様へ

いつもご贔屓いただいております。

茨城県の蓮根生産者れんこん三兄弟の長男、宮本貴夫です。

今春は様々な制限がある中で、飲食店の皆様におかれましては店舗の営業方法などでとても苦心されたかと存じます。

憧れの街、東京は世界からも注目される素晴らしいお料理が楽しめる街です。

私たち農業生産者はその街で輝いていらっしゃる皆様に認めて頂く事を目標にそして誇りにするべく日々、野菜たちと向き合っております。

私たちは皆様のお料理でお客様が活力を得られる時に、野菜の力、素材の力が発揮できるようこれまでと同様に畑に向き合っており、備えておりますので、一刻も早く皆様の店舗、技術、街の魅力が存分に発揮される日を心待ちにしております。

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 jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp