産直コミュニケーション

東料産直レター

2020.9月号 vol.120

古来より「神の宿る草」と呼ばれてきた

三重「まこもたけ」

生でも食べられるほど柔らか

自然いっぱいの中、きれいな空気と水で大きく育つ

9月～10月中頃収穫です

地元の収穫祭の様子

出雲大社や神田明神などで「しめ飾り」や「茅の輪」に使われるまこもたけ

「まこも」は万葉集に登場する古来からの食物であり、稲作が渡来する以前より日本に自生していました。また、まこもの葉は新道では欠かすことのできないもので神様に捧げるものの下にしく敷紙のような使われ方もしていたそうです。
古くから日本人に親しまれ、多くの栄養価と機能性成分を含んだ「まこもたけ」をお試しください。

出荷と取扱時期　9月中旬～10月下旬

商品名	内容	価格（税込）
まこもたけ	5kg	¥7,200 送料:¥850～

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。

山形 初秋の桃４種

（川中島白桃、ゆうぞら、伊達白桃、光月）

7月は日本各地で長雨が続き、各地で大規模な水害が相継ぎました。
山形県で果樹を営む植松さんも今回の大雨による水害に見舞われました。
山形県で果樹の生産をしている松栗農園の植松さんに当時のお話を伺いました。

■ただただ祈るしかない...

夜の間降り続いた大雨により河川が氾濫し、至る所で水が上がり、通行止めになり避難指示が発令されても、収穫を目前に控えた桃をはじめ果樹園のことが心配でたまらなかったと、当日のことを振り返る植松さん。
夜が明けて少しずつ見えてくる被害の大きさ。水害の恐怖。
地震も含め家族は無事であったものの、「自然の力には人は逆らえない…」という無念さで一杯になったそうです。

「浸水したままの畑は樹が窒息死するので、いち早く水をなんとかしたいけど、川の水が引く気配がないからどうしよう…」助ける事も水を何とかする事も出来ず、見守るだけ。水に沈む家族同然の木々達を目前にして、祈る事しか出来ない状況に、悲しみ、悔しさ、ぶつけようのない怒りが心に入り乱れたといいます。

隣接する畑のお爺さんは今年で80歳になります。車を停められる場所から長靴を履いて歩いて来て、浸水した絶望的な畑を見て、生きる気力を失ったように、もうだめだ…と、ただ一言。ため息をついて倒れ込む様に力が抜けて座りこんでしまいました。僕がすぐに声を掛けると、お爺さんは震える声で「こんな光景みたことない。もうだめだな…これじゃあ…俺80歳だもの。また植え替えして10年後なんて待てねは。やめるはぁ…」と目に涙を一杯浮かべて落胆するお爺さんに、僕は何も言えずに、ただただ祈りながら見守ることしかできませんでした。
「ずっとずっと樹木と共に生きて来た人達の希望の光を消さないでください。どうか早く水が引いて樹木が無事に生き延びてくれます様に…」とひたすら祈り続けるしかありませんでした。

■祈りが通じて無事に浸水した畑の水が引いた!

浸水被害の後始末で、流木撤去、泥撤去、樹木の洗浄、土に酸素注入と急ピッチで作業を進めながら、桃の最終仕上げ作業も行い忙しい毎日の中、植松さんの畑では桃シーズンがスタートしました。「昨年は雹被害を受け、お客様に出せなかった品種も沢山あり、祈りと愛を込めて無事に収穫までたどり着けた喜びと感動が溢れた」と、植松さん。
浸水被害でダメになった桃もありますが、園地が分散していた為に壊滅はまぬがれました。

■生産者の植松さんからのメッセージ

「桃ファンの皆様、お待たせしました!!桃シーズンのトップバッターは、" あかつき姫 "と言う白桃と黄桃のミックスされた激レア品種からのスタートです。
その後９月に入りますと、川中島白桃、ゆうぞら、伊達白桃、光月と様々な品種が続きます。ハッキリ言います!めっちゃ旨いです!!」

<商品情報>
①川中島白桃：完熟させるととろける系の白桃　出荷時期：9月1～4日
②ゆうぞら：完熟させるととろける系の白桃　出荷時期：9月5～10日
③伊達白桃：果肉が弾力がある白桃　出荷時期：9月10～15日
④光月：弾力がある黄桃　出荷時期：9月25～30日

出荷ロット：2kg 化粧箱 3,200円
5kg 一般箱 6,900円
送　　料：1000円～(クール便)
配 達 日：3日前後
※天候により収穫時期が前後します

長野

天然ならではの味と香り

天然きのこ

選りすぐりの天然希少種をお届けします!

北信州の山々では天然きのこが真っ盛り。
東料産直のきのこは、ご注文をいただいてから採り手が山に入ります。
天然ものですので、時季や天候などの条件によって品種がいろいろと移り変わります。
焼き物、抜群のお出し、天ぷらや蒸し物など様々なきのこの特性をお楽しみいただくことができます。
ご希望をお伺いし、その時に採れるお料理に最適なのきのこを採り手が厳選して詰め合わせます。

出荷と取扱時期　8月～11月
注文時最低ロット　お問い合わせください。
配達日　5～6日後

※価格などお問合せください。

長野

山里の暮らしに寄り添ってきた在来野菜の美味しさ

鈴ヶ沢なす

美味しいからこそ引き継がれてきた伝統野菜

日照不足により生育が遅れ気味だった鈴ケ沢なすも、ここのところの暑さで、出だしの遅れを取り戻すかのように、ぐんぐんと大きくなってきています。
鈴ヶ沢なすは、標高500m程の所にしか成らず、大きなものはおよそ30cm、350～450gもある日持ちに優れた大型なすです。
標高の高い地域で作られるなすは、実がしまっていて美味しく、その種は南アルプスの谷間にある小さな集落で暮らすお母さんたちの手で大切に受け継がれてきました。
現在では、集落の方以外にも地元の社会福祉施設の皆さんや小学生たちの力も加わり、地域全体で大切に育て、出荷され続けています。
アクがほとんど無く、加熱すると甘みとともにトロリとしてモチモチした食感が味わえます。
おすすめの調理法は焼きなす、田楽、漬物、フライなどです。

出荷と取扱時期　8月下旬～10月15日頃まで
保存方法　冷暗所で1週間

商品名	内容	価格（税込）
鈴ヶ沢なす	10本（1本350～450g）	¥2,160 送料：1,100～

●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。

宮城 大曲浜海苔各種

皇室献上の浜より直送の秀逸海苔!

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～6月頃、②③お問合せください
保存方法など　①②12ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存)
　③6ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存)
配達日　2～3日後

商品名	内容	価格（税込）
①初摘み新のり「潮匠」（焼き海苔）	全形 10 枚 ×5 帖	¥3,630
②青まぜ焼き海苔（青のり+一番摘み海苔）	半切り 10 枚 ×5 袋	¥2,300
③ばら干し海苔（乾燥岩のり）	10g×5 袋	¥2,300
④寒風一番摘み「厳選」（焼き海苔）	全形 10 枚 ×5 帖	¥3,630
⑤海苔塩	10g×1 本	¥648
		送料：¥756～

宮城 ミンククジラ赤肉

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し上がり下さい。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います。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～

長崎 ひょっつる

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。つるっとした喉ごしと、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ひょっつる	100g×30p	¥4,630
②ひょっつる	200g×20p	¥6,100
③ひょっつる	500g×10p	¥7,130 送料：¥1,100 ～

福岡 川茸(スイゼンジノリ)

福岡県朝倉市の清流黄金川にのみ自生する希少食材

川茸(スイゼンジノリ)は江戸時代より福岡秋月藩の幕府への献上品として重宝されてきた天然の淡水海苔。見た目が翡翠色で独特の食感があり、くせのない味わいは様々なお料理との相性も良く、福岡県朝倉市を代表する食材のひとつです。
豊かな食感と風味の「生」、川茸入りの刺身こんにゃく、川茸を独特の方法で乾燥させた「壽泉苔(ジュセンダイ)」等がございます。

川茸(スイゼンジノリ)生

川茸よせ黄金川(さしみこんにゃく)

壽泉苔

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①川茸（スイゼンジノリ）生	100g	¥1,296
②川茸　塩水入り	80g	¥1,296
③川茸よせ黄金川（さしみこんにゃく）		¥648
④川茸つくだに		¥3,240
⑤川茸のうま酢	500ml	¥648
⑥川茸みそ豆腐		¥1,080
⑦壽泉苔	5g	¥1,620

※⑦は特に希少性が高い商品なので、在庫につきましてはお問合せください。
送料：①②③④⑤⑥¥1,525～ ⑦¥1,300～

静岡 ふじ紅雪(こうせつ)

国内初!食用白黴で発酵熟成した生ハム感覚のニジマス

これまでの魚肉発酵食品にはなかった生魚肉の食感を残したまま発酵熟成させる技術を静岡県水産技術研究所と共同開発しました。カマンベールチーズ製造で利用されている食用白カビを利用し、静岡県のブランドニジマス「紅富士（あかふじ）」を発酵熟成しました。薄くスライスしてお楽しみください。

出荷と取扱時期　4月～1月

商品名	内容	価格（税込）
ふじ紅雪	1 切（70～80g）100g 当たり	¥1,513 送料：¥1,170～

栃木 梨（豊水）

梨は大玉ほど糖度が高く、果肉が柔らかで美味しい

豊水は、幸水よりも糖度が高く、かすかな酸味もあり上品な味わいです。また、青魚や鶏手羽元煮付け、ステーキなどはすりおろした梨に肉を漬けることで肉が柔らかくなります。また、なすの煮浸しで色止め効果も。生食はもちろん、調理にも是非お試しください。

出荷と取扱時期　9月上旬～10月上旬
保存方法など　冷蔵庫野菜室で2週間
配達日　3～4日後

商品名	内容	価格（税込）
①梨（豊水）超特大	5kg	¥5,330
②梨（豊水）特大	5kg	¥4,900
③梨（豊水）6L	5kg	¥4,100
④梨（豊水）5L	5kg	¥3,600
		送料：¥800～

山形 完熟トマト2種（華クインアール、カンパリ）

最上地域から直送の中玉&ミニトマト

太陽と微生物の力で土作りを行い、植物が健康に育つために必要なミネラルを過不足なく施行することで光合成力を高め、自己防衛力と品質の高いトマトの生産を目指しています。

出荷と取扱時期　8月上旬～10月中旬

商品名	内容	価格（税込）
①華クインアール（中玉）	1kg（40個）	¥865
②カンパリ（中玉）	1kg（20個）	¥865
		送料：¥594～

新潟 枝豆「雪音」

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）
雪音（9月）	2kg	¥2,880
		送料：¥990～

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ヶ	¥3,168
		送料：¥756～

長野 ナツハゼ

ブルーベリー近縁種のナツハゼ ポリフェノール豊富な山の恵み

あまり出回ることの無い素朴な山の恵みです。強い酸味と色の濃い果実は栄養もたっぷりです。

出荷と取扱時期　9月中旬～10月
注文時最低ロット　①500g②1kg
配達日　2～3日後

商品名	内容	価格（税込）
①ナツハゼ	500g	¥2,880
②ナツハゼ	1kg	¥5,480
		送料：¥750～

長野 ぼたんこしょう ぼたんこしょう味噌

信州伝統野菜のひとつ。名前の由来は牡丹の花。

標高1000m以上の冷涼な気候地域で栽培され、実はベル型をした在来とうがらし品種です。果肉は肉厚で柔らかく強い辛味があります。味噌との相性は抜群で、ピーマンよりも高い抗酸化作用を持ち、辛味成分のカプサイシン、ビタミンA、ビタミンCの他豊富なミネラルやフェノールを含みます。
収穫期は8月～10月上旬です。
おすすめ調理：辛子味噌、やたら、ドレッシング、醤油煮、肉炒め
配達日　2～3日

商品名	内容	価格（税込）
①ぼたんこしょう	2kg（約40個）	¥2,308
②ぼたんこうしょう味噌	100g袋	¥400
		送料：①¥972～②¥360～

秋田 ミズのこぶ

奥山に分け入り採取する貴重な天然山菜

夏～秋、ミズの枝につく小豆色のむかごが「ミズのこぶ」です。クセがなくねばりとシャキシャキした独特の食感が特長です。さっと湯がいてお浸しや和もの、味噌と合わせたトロトロのタタキも美味です。

出荷と取扱時期　①9月②通年③8月中旬～9月
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ミズのこぶ（生）	900g	¥3,024
②ミズのこぶ（塩蔵）	1kg	¥3,600
③ミズのこぶ（水煮）	200g	¥360
		送料：¥1,080～

山形 山伏茸（生、乾燥）

四大山海珍味のひとつ

中国では「猴頭菇」（ホウトウクウ）とよばれ、フカヒレ、熊の手、ナマコに並ぶ山海の4大珍味のひとつです。山形県内の山中に自生していた株から栽培方法を確立し、量産化に成功しました。苦みも少なく、独特の食感のきのこです。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
①山伏茸（生）	90g株×12	¥1,728
②山伏茸（乾燥）	12g袋×10	¥4,320
		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。

肉

熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしっかり味わえる生ハムです

珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さと希少性や話題性を活かした新しいメニューにいかがでしょうか。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格(税込)
さくら生ハム（冷凍）	50g×10パック	¥5,760 送料：¥1,130～

熊本 鮮馬刺し

低カロリー、高たんぱくでヘルシーな健康食材

食用の馬を使用した馬刺しは熊本だけ。馬専用の工場にて製造され、更に世界基準SQFにより品質・安全性に優れた鮮馬刺しです。生産・加工の一貫した生肉生産ラインの工場で作られていますので、安全・安心の品質です。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵で18日、冷凍で90日
配達日　3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①A 赤身ミニ（冷凍）	100g×10パック	¥10,125
②ロースミニ（冷凍）	100g×10パック	¥10,125 送料：¥1,130～

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

商品名	内容	価格（税込）
①ヒレ（ブロック）	約 6kg/1本	¥13,680（1kg当たり）
②サーロイン・小分割	約 2kg/1本	¥12,384（1kg当たり）
③リブアイ・ハーフ	約 2.5kg/1p	¥11,232（1kg当たり）
④カタサンカク	約 5kg/1本	¥6,480（1kg当たり）
⑤ミスジ	約 5kg/1本	¥8,352（1kg当たり）
⑥オオモモ・コモモ（小ブロック）	約 3kg/1本	¥8,352（1kg当たり） 送料：¥1,250～（15kg迄）

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

商品名	内容	価格（税込）
①ロース（ブロック）	約 4.2kg/1本	¥3,168（1kg当たり）
②ロース（厚切り、スライス）	500g	¥3,600（1kg当たり）
③カタロース（ブロック）	約 2kg/1本	¥2,592（1kg当たり）
④カタロース（厚切り、スライス）	500g	¥3,168（1kg当たり）
⑤バラ（ブロック）	約 4.2kg/1本	¥2,520（1kg当たり）
⑥バラ（スライス）	500g	¥3,096（1kg当たり）
⑦ヒレ（ブロック）	約 500g/1本	¥3,168（1kg当たり） 送料：¥1,250～（15kg迄）

加工品

秋田 マヨビーンズ、ミソマヨ、ソイスプレッド

100%植物性原料でつくったトランス脂肪酸・コレステロール・乳化剤・増粘剤・保存料が全てゼロ

「マヨビーンズ、ミソマヨ」
卵を一切使わず、秋田産大豆の豆乳と自社独自製法で開発した白神こだま酵母の発酵液を使って作り上げたマヨネーズタイプです。
乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。
「ソイスプレッド」
独自に開発した豆乳発酵技術によって滑らかな触感を実現し、大豆のコクとココナッツオイルの風味は絶妙なバランスによって従来の植物性マーガリンを超えた新しいタイプのスプレッドとなります。秋田県産大豆を使用し、乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳マヨ（マヨビーンズ）	200g×6本／1箱	¥4,200
②味噌マヨ（マヨビーンズ味噌入り）	200g×6本／1箱	¥4,200
③ソイスプレッド	180g瓶×6本／1箱	¥6,300 送料:¥1,000～

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」。この国産の希少なナツメを濃縮しました。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ﾊﾟｯｸ(100g) ×5	¥8,136
②純正からすみ（柚子胡椒）	1ﾊﾟｯｸ(100g) ×5	¥8,136
③からすみパウダー（胡麻風味）	1ﾊﾟｯｸ(100g) ×5	¥10,152 送料：¥972～

佐賀 十穀味噌

すべて国産原料を使用。じっくり発酵させて作っています

原料の雑穀は10種類(黒米、赤米、緑米、大麦、はと麦、大豆、緑豆、あわ、粳米、ひえ)すべて国産のものに絞り込み、長崎五島の海塩で仕込みました。出来上がった味噌に雑穀を混合するのではなく、それぞれの雑穀で麹を作り、発酵・熟成させて作っていますので、深いコクと豊かな香りに優れています。通常のお味噌同様に、味噌汁、味噌煮、味噌炒めに。特に豚肉や油脂との相性は最高です。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
十穀味噌	500g	¥730 送料：¥1,080 ～

秋田 まごころ豆板醤

全国で初めての“純国産”豆板醤

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆でつくられているこだわりの逸品。薄皮むきや麹づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。

出荷と取扱時期　通年
注文時最低ロット　①10個②36個③1kg
配　達　日　3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①まごころ豆板醤	120g×10 個	¥4,640
②まごころ豆板醤	120g 36 個 /c	¥14,700
③まごころ豆板醤	業務用 1kg	¥3,666

新潟 ひしお漬けの素

お肉にもお魚にも！　旨味を引き出す昔ながらの漬けダレ

自社製の醤油もろみを使用した漬けダレです。丸大豆と自家焙煎小麦、種麹にはたくさんの旨味を作りだすソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり3年以上熟成させたもろみで作りました。醤油もろみの力で肉を分解し、驚くほどのうま味と柔らかさを引き出します。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
ひしお漬けの素	1kg×3	¥6,480 送料：¥1,090～

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 伊勢海老オイル

濃厚な伊勢エビの香りたつオイル

伊勢志摩産の伊勢海老を100%使い伊勢海老オイルを作りました。伊勢海老の香りで料理がさらにおいしくなります。
ぜひ色々な料理にお試しください。

出荷と取扱時期　通年

商品名	内容	価格（税込）
伊勢海老オイル（110ml）	12 本／ケース	¥18,140 送料：¥990 ～

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。

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：¥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。
爽やかな旬の果物の果肉入り「桃シャーベット」「巨峰シャーベット」、「梨シャーベット」、「りんごシャーベット」がお勧めです。

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桃シャーベット	⑤黒蜜アイスクリーム	各 2ℓ ¥3,336
②巨峰シャーベット	⑥ほうじ茶アイスクリーム	
③梨シャーベット	⑦濃抹茶アイスクリーム	
④りんごシャーベット	⑧バニラアイスクリーム （卵使用、不使用選べます）	

送料：¥1,404 ～

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」も新型コロナウィルス感染拡大防止の観点から、3月より6ヶ月に渡り開催を中止しておりますが、今夏は、日本各地から旬の食材情報が届くと共に、川の氾濫などによる田畑への被害の知らせも届く月でした。そんな中、今月も各地の生産者の皆様から飲食店の皆様への心のこもった応援メッセージが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。

南信州おひとよし倶楽部（長野県）
～鈴ヶ沢なす～

こんにちは。南信州和合地区で信州の伝統野菜「鈴ヶ沢なす」「鈴ヶ沢うり」「鈴ヶ沢南蛮」を生産しております”南信州おひとよし倶楽部”です。私どもの野菜をお使いいただいているご飲食店の皆さま、いつも本当にありがとうございます。

コロナ禍の夏。近所に住む93歳のおばあさんが「わしゃ、こんなこと初めてだ」というほどの前代未聞とも言える状況下において、「マチ」から遠く離れた山の中に住む私たちでさえ影響を多々感じています。東京でご飲食店を営んでおられる皆さまのご苦労は多大なものとお察しします。

そんな大変な状況にも関わらず、先日、「今年も鈴ヶ沢の野菜を使いたいと飲食店さんがおっしゃっていますよ。生育状況は如何ですか。」とアイフィスさんからお電話をいただきました。小さな小さな生産者である私たちを、私たちの野菜を、忘れずに気にかけてくださる方がいること、大変嬉しく思っております。

待ってくださっている皆さんに、ご納得のいただける野菜をお届けできるよう、毎日を積み重ねていきます。皆様も、どうぞお身体にお気をつけてお過ごしください。

あんてなしょっぷ まちんど（宮城県）
～大曲浜の海苔各種、東名の一年牡蠣、かぐや姫（米）など～

日頃より「東料産直」さんを通じてお世話になっている飲食店の皆さん、こんにちは。宮城県東松島市の食材担当太田です。ご無沙汰しております。

長引く新型コロナウイルスの影響により、飲食店を運営される皆さんにおかれましては、大変なご苦労が続いている事かと思います。

加えて、それぞれのお店でのお料理や、皆さんとの会話やお店の雰囲気が大好きでいるお客さま達にとっても、歯痒い日々が続いている事でしょう。

我々としても、そんな皆さんとその周りの皆さんが心から笑って、楽しいお食事が出来る日が来るのを心から願っています。

こちらの生産者チームも流通価格の下落やら色々とありますが、手間暇かけて作った作物も1度の台風で台無しになる経験や、それこそ震災で全てがなくなってからも、今ではこうして皆さんと新しいお付き合いが出来るようにまでなりましたので、こんな事でくよくよしてられません。皆さんが必要とした時にいつでも出せる準備をしておきますので、共に笑っていきましょう。

ブラブラ出来るようになったら、食事に行きますね。

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