

東料産直レター

2021
6・7月
Vol.128

ひんやり飲みもの

特集食材

「飲料」



特集 6月~7月の 初夏の飲みもの

梅雨に入り、蒸し暑い日も増える今日この頃。
つめたく冷やした飲みものが活躍する季節がやって
まいりました。今回は各地からお届けする美味しい
飲みもの各種をご紹介します。食前、食中、食
後の1杯にぜひ一度お試しくださいませ。



島根

桑の実サイダー

希少な桑の実をサイダーに

桑の実は4月から5月頃に花を咲かせ、実を付け始めます。
収穫できるのは実が熟し、赤黒くなる6月初旬辺りから下
旬辺りまでの1ヶ月間ほどです。
無農薬・無化学肥料で栽培した桑の実を甘酸っぱい
サイダーに仕上げました。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
桑の実サイダー	250ml×24本(1ケース)	¥4,536

送料(税込):¥648~



愛媛

うめサイダー

完熟梅と青梅をブレンドした爽やかな味わい

愛媛県松野町で栽培された完熟梅と青梅とてんさい糖で
作った梅シロップをベースに仕上げた後味がすっきりとし
たサイダーです。
梅の栽培からサイダーの製造まで生産者が自社で行うこ
だわりの商品です。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
うめサイダー	200ml×24本(1ケース)	¥5,232

送料(税込):¥1,200~



島根

スパークリングローズ ローズシロップ

「さ姫」を贅沢に使用した 薔薇香るシロップとサイダー

原料の薔薇は、生産者が独自開発した甘く芳醇な香りと
深い赤色が特徴の食用薔薇「さ姫」。着色料や香料を使わ
ずバラをじっくり煮詰めることで、バラ本来の香りと色を生
かしたシロップに仕上がりました。薔薇の赤色はポリフェ
ノールも豊富に含まれています。シロップは飲料の割材は
もちろん、ソースやデザートにも!サイダーは微炭酸、微糖
なのですっきりとした味わいです。

取扱時期 通年

保存方法 ①製造から1年 ②常温300日(開封後は要冷蔵)

商品名	規格	価格(税込)
①プレミアムスパークリングローズ	200ml×35本(1ケース)	¥14,175
②ローズシロップ	1ℓ	¥6,750

送料(税込):¥1,080~





北限の茶どころ「村上」から直送の極上茶

茶摘み前に茶の樹に覆いを被せることで旨味を最大限に引き出した特別茶葉をブレンドしたプレミアム茶です。和洋中を問わず様々な料理でお楽しみいただけます。香りを持つために冷蔵でのお届けとなります。

取扱時期 通年
保存方法 要冷蔵(賞味期限瓶詰めより6ヶ月/開封後は要冷蔵で約2週間程)

商品名	規格	価格(税込)
ボトリングティーPREMIUM村上茶	720ml	¥19,238

送料(税込): ¥840~

新潟

ボトリングティー
PREMIUM村上茶



厳寒の雪国で育った力強さとのほのかな甘みの優しい味わい

低温抽出して瓶に詰めたボトリングティーは、ビタミンCなどの酸化防止剤を一切使用せず、天然の旨みと作りたての美味しさをお楽しみいただけます。

取扱時期 通年
保存方法 要冷蔵(賞味期限瓶詰めより6ヶ月/開封後は要冷蔵で約2週間程)

商品名	規格	価格(税込)
ボトリングティー雪国煎茶	720ml	¥7,088

送料(税込): ¥840~

新潟

ボトリングティー
雪国煎茶



明治期の村上紅茶を復刻した「雪国紅茶」

爽やかな香りと、濃厚でまろやかな旨味が広がる和紅茶です。

取扱時期 通年
保存方法 要冷蔵(賞味期限瓶詰めより8ヶ月/開封後は要冷蔵で約2週間程)

商品名	規格	価格(税込)
ボトリングティー雪国煎茶	720ml	¥7,088

送料(税込): ¥840~

新潟

ボトリングティー
雪国紅茶



テイクアウト商品のお供に

北限の茶どころ越後村上で作られる緑茶と紅茶のペットボトルタイプです。村上茶100%と新潟胎内高原の天然水を使用。「雪国紅茶」は明治期の村上紅茶を復刻したこだわりの逸品です。

取扱時期 通年
配達日 受注から3~4日

商品名	規格	価格(税込)
①雪国緑茶ペットボトル	350ml×24本(1ケース)	¥3,888
②雪国紅茶ペットボトル	350ml×24本(1ケース)	¥4,131

送料(税込): ¥790~

新潟

雪国緑茶ペットボトル
雪国紅茶ペットボトル



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。

取扱時期 通年

商品名	規格	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(税込): ¥605~

福島

奥会津金山天然炭酸の水

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。

取扱時期 5月上旬～11月上旬

商品名	規格	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(税込):¥900～



栃木

若鮎

那須水系の素晴らしい地下水を利用して育てる、
絶品鮎！

骨も身も柔らかく、若鮎ならではの風味と味わいです。水量、水質、環境とストレスを少なくして育て上げた鮎は、味はもちろん、質の良い丈夫でスマートな鮎です。過度な脂を与えず、香り、身質ともに天然鮎に匹敵する素晴らしい美味しさです。

取扱時期 4月～7月

最低ロット 10本～(1本単位でご注文お受けいたします)

保存方法 冷凍で1ヶ月 ※生(チルド)の取扱いもごございます。

配達日 1～2日

商品名	規格	価格(税込)
若鮎	1本	40g:¥250 50g:¥260 60g:¥290

送料(税込):¥1,045～



長崎

ひよっつる

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！”と思えば、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。

取扱時期 通年

配達日 6日

商品名	規格	価格(税込)
①ひよっつる	100g×30p	¥4,890
②ひよっつる	200g×20p	¥6,390
③ひよっつる	500g×10p	¥7,130

送料(税込):¥1,100～



長崎

ゑべす蛸

五島灘で育った天然のご馳走

ゑべす蛸の揚がる、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ネスで活かし、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。

取扱時期 5月～8月上旬

商品名	規格	価格(税込)
ゑべす蛸	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(税込):¥2,289～



島根

ベステルキャビア



口に入れるとほのかな甘みとクリーミーな食感

.....

養殖場内に加工場を設置している為、新鮮なキャビアをすぐに加工し冷凍保存しています。キャビア本来の味を堪能して頂くため、添加物を使用せず少量の食塩のみで仕上げているのでクリーミーな食感と優しい風味が口の中で広がります。また、低温殺菌は行っていない為フレッシュなキャビアとなっています。

取扱時期 通年 最低ロット 1個
 保存方法 冷凍・賞味期限1年、消費期限:解凍後3日 配達日 4日後

商品名	規格	価格(税込)
①ベステルキャビア	10g/1個	¥4,176
②ベステルキャビア	20g/1個	¥8,208
③ベステルキャビア	30g/1個	¥15,984

送料(税込):¥1,254~(クール)

島根

アムールキャビア



粒だちが良く、プチプチとした食感

.....

ベステルよりも粒が大きく、後味がさっぱりしています。キャビア本来の味を堪能して頂くため、添加物を使用せず少量の食塩のみで仕上げ、低温殺菌は行っていない為フレッシュなキャビアとなっています。

口に入れるとほのかな甘みが広がり、アムール独特の風味とコクがお楽しみいただけます。

取扱時期 通年 最低ロット 1個
 保存方法 冷凍・賞味期限1年、消費期限:解凍後3日 配達日 4日後

商品名	規格	価格(税込)
①アムールキャビア	10g/1個	¥7,560
②アムールキャビア	30g/1個	¥19,440

送料(税込):¥1,254~

島根

チヨウザメ燻製スライス



新鮮なチヨウザメを燻製にしました

.....

独特の旨みを持つチヨウザメをナラの木で10時間以上燻し、食塩と砂糖のみで味付けしチヨウザメの旨みをいかしたシンプルなスモークに仕上げました。

チヨウザメは馴染みのない魚ですが、味もシンプルながらしっかりとした旨味がぎゅーりとつまっています。

取扱時期 通年 最低ロット 1個
 保存方法 冷凍・賞味期限1年、消費期限:解凍後その日のうち 配達日 4日後

商品名	規格	価格(税込)
チヨウザメ燻製スライス	60g/1袋	¥1,512

送料(税込):¥1,254~

高知

骨切り鱧



活メの鱧をスライサーで骨切り加工後急速冷凍

.....

昔から「梅雨の水を飲んでうまくなる」と言われる鱧。最初の旬は産卵期を迎える入梅時。脂のりはじめる美味しい時期です。

もうひとつの旬は秋。産卵後の鱧の体力が回復し、さらに脂が乗って2度目の旬を迎えます。骨切り加工済み・冷凍で通年のご紹介です。

※1本約100~300gのものを合計1kg分からのお届けとなります。

取扱時期 通年 保存方法 冷凍
 最低ロット 1kg 配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
骨切り鱧	1kg	¥2,900

送料(税込):¥1,045~

茨城

宮本三兄弟のれんこん

お待たせしました！
今シーズンも7月より出荷スタートです！

毎年多くの料理店様ご好評いただいております「宮本三兄弟のれんこん」が今年もいよいよ始まります。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。夏の早生の特徴は何といてもその瑞々しさ！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。



取扱時期 7月～3月
配達日 受注から2～3日(火・土曜は受注と出荷休みのため翌日扱い)

商品名	規格	価格(税込)
①早生(7月)	2kg	¥2,880
②中手(8月)	2kg	¥2,133
③芽バス(8月)	2kg	¥2,560
④晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥1,728

送料(税込): ¥880～



▲色白で瑞々しい夏の新れんこん



▲早朝から始まるれんこんの収穫

長野

ヤマドリタケモドキ

夏から秋にかけて人気のキノコ

【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。ボリュームのある独特のフォルムのこのキノコが生える姿はまるで童話の世界です。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ご利用いただけます。

出荷に関してはお問い合わせください。



長野

タマゴタケ

生食できる唯一のキノコ

【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です。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お楽しみいただけます。また、良い出汁も出るので汁物、煮物も美味しくいただけます。
出荷に関してはお問い合わせください。



徳島

もぎたてすだち(ハウス)



名産地・阿南市からもぎたてを直送します!

減農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。収穫時に大粒を厳選して箱詰めいたします。皮が薄く多果汁です。

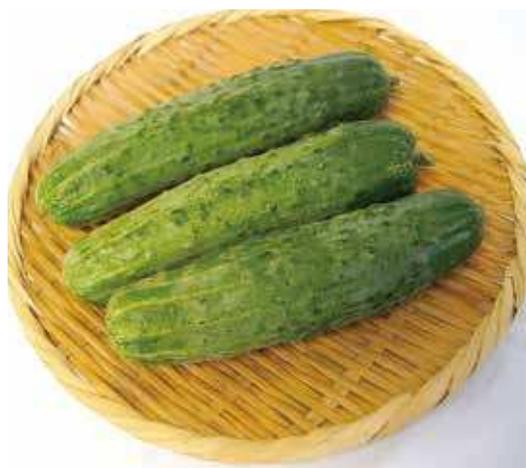
※1箱～5箱まで送料は同額になります。

取扱時期 4～8月
最低ロット 1kg
保存方法 ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1箱(1kg)	¥4,032

送料(税込): ¥1,280～

長野

八町きゅうり
はっちょう

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、浅漬や味噌漬けなどがおすすめです。

取扱時期 7月～9月上旬
最低ロット 3kg
保存方法 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
八町きゅうり	20本(3kg)	¥2,880

送料(税込): ¥1,100～

秋田

皮むきミズ



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、きれいな沢沿い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。

取扱時期 5月末～9月
最低ロット 10袋
保存方法 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
皮むきミズ	200g×10袋	¥3,857

送料(税込): ¥1,296～

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お祝い事に如何でしょうか。

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 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	規格	価格(税込)
①赤すぐり	50g	¥560
②白すぐり	50g	¥560

送料(税込): ¥850～

富山

氷見牛ローストビーフ昆布締め

氷見牛のもも肉をローストして昆布締めすることで、引き立つ旨味！

愛情を注ぎ育てあげた、安全で安心、厳しい品質規格をクリアした肉質の氷見牛をローストビーフにして昆布締めで仕上げました。かつて北前船の中継地であり、昆布消費量日本一の富山県ならではの逸品です。昆布を取り外してそのままお召し上がりください。

能登半島の東側付け根部分に位置し、海岸線から3,000m級の立山連峰が見える世界屈指の景観と海山の恵みに溢れる氷見市では、現在13戸の農家で約1,300頭の氷見牛が飼育されています。

静かな山間地で湧き出るきれいな清水と、長年培われた飼育技術で育てられ、特にその湧き水が牛の胃に存在する微生物の働きを活性化させ消化不良のない元気な氷見牛を育てます。



取扱時期 通年
最低ロット 200g×5
保存方法 冷凍30日
配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
氷見牛ローストビーフ昆布締め	1パック200g(約25枚前後)	¥3,700

送料(税込): ¥1,150~



氷見牛ローストビーフ昆布締め



富山湾氷見市沖の立山連峰

宮城

漢方和牛牛ロール

テイクアウト、お弁当などにいかがでしょうか

肥育期間の仕上げに14種類のオリジナル漢方肥料を与え、健康第一に育った『漢方牛』。臭みがなくさらりとしたとろける脂が特徴の美味しいお肉をロール状にしました。半解凍の状態でお好みのサイズにカットして焼いてください。主に漢方和牛の肩(ブリスケット)を使用しております。

取扱時期 通年
最低ロット 1ケース(5~6本入)
保存方法 冷凍
配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
漢方和牛牛ロール	1本あたり約200g	¥5,500

送料(税込): ¥1,000~



愛媛

鬼北熟成きじ肉

飼育から処理・熟成・加工まで管理された、こだわりのきじ肉

愛媛県鬼北町の自然豊かな環境で、200日以上時間をかけ、8戸の生産農家が飼育をしています。きじ専用の処理施設で処理を行い、2日間の「熟成」と液体急速凍結法で「急速冷凍」を行うことで、コクと旨みがあり解凍時にドリップの少ない商品に仕上げています。

取扱時期 通年 保存方法 冷凍出荷日より60日

商品名	規格	価格(税込)
①きじ丸鳥	1kgあたり	¥4,455
②きじモモ肉	1kgあたり	¥6,480
③きじムネ肉	1kgあたり	¥6,750
④きじササミ	1kgあたり	¥6,210
⑤きじガラ	1kgあたり	¥432

送料(税込): ¥1,188~



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、そら豆で作られているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、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。甘口と辛口がございます。注文時にご指定ください。

取扱時期 通年
最低ロット 1kg
配達日 3~4日後

商品名	規格	価格(送料・税込)
まごころ豆板醤	業務用1kg	¥3,920

島根

桑の実ペースト



希少な桑の実をペーストでお届け

今では手に入れることがなかなか難しい希少な「桑の実」を無農薬・無化学肥料で栽培し、色鮮やかなペーストに仕上げました。加糖していませんので桑の実本来の甘酸っぱい味わいをお楽しみください。デザートはもちろん、お肉との相性も良いのでソースにもお勧めです。

取扱時期 通年
配達日 受注から2~3日

商品名	規格	価格(税込)
桑の実ペースト(冷凍)	1kgx2	¥8,100

送料(税込): ¥660~

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」。贅沢にも葛を入れ、艶とコシを強化した「葛そうめん」。いずれも全国的に珍しくなった「小引き」、「門干し」等の手作業で作られています。

取扱時期 通年
最低ロット 常温。賞味期限550日
保存方法 3kg
配達日 2~3日後

商品名	規格	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(税込): ¥880~

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。

取扱時期 通年
最低ロット ①②200g×10p③250g×10p
配達日 6日

商品名	規格	価格(税込)
①手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)	200g×10p	¥3,540
②手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、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(税込): ¥1,100~

群馬

梅胡麻

梅の風味豊かで、ごはんもおいしく!

.....

紅梅の天然色と上品な風味をまとった「梅胡麻」は、胡麻の香ばしさと共にふんわり梅の香りが食欲をそそります。色鮮やかで香りも豊かなので、お弁当などにもおすすめです。

取扱時期 通年
最低ロット 5袋
配達日 3~4日後

商品名	規格	価格(税込)
梅胡麻スタンドバック	5袋(1袋170g)	¥2,600

送料(税込): ¥935~



島根

奥出雲チーズ4種

伝統あるヨーロッパの製法を守りながら、奥出雲の風土に根ざした手造りチーズ

-
- ①プロボローネ・ピッコロ：加熱するととろけて糸のように伸びて香りとコクが引き立ちます。
 - ②モッツアレラ：新鮮な牛乳のほのかな甘みと香りがそのまま味わたるチーズです。
 - ③イズモ・ラ・ルージュ：じっくりと熟成させたまろやかな味わいのミニゴーダチーズです。
 - ④黒胡椒ゴーダチーズ：まろやかな味わいのゴーダチーズに粗挽きの黒胡椒を加えました。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①プロボローネ・ピッコロ	100g	¥524
②モッツアレラ	100g	¥464
③イズモ・ラ・ルージュ	180g	¥954
④黒胡椒ゴーダチーズ	180g	¥1,008

送料(税込): ¥864~



島根

まめ茶

ノンカフェインだから
お子様や妊婦さんにもおすすめのハーブティー

.....

ほのかに甘くまろやかな味わいのまめ茶の原料「カワラケツメイ」は古来より津和野の人々に愛飲されてきた健康茶です。生葉の時には殆ど香りはしませんが、干して焙煎する段階でまめ茶特有の甘く上品な香りが広がります。その香りは風に乗ると2km先まで届くほどです。



◀津和野に広がるまめ茶の茶畑

まめ茶畑には絶滅危惧種の「ツマグロキチョウ」という、カワラケツメイの穂先だけしか食べない小さな蝶がいまだに生息しています。



取扱時期 通年
配達日 受注から2~3日

商品名	規格	価格(税込)
①まめ茶(リーフ)	1kg	¥2,736
②まめ茶(ティーバッグ)	5g×100個入	¥1,872

送料(税込): ①¥1,210~ ②¥730~



夏は冷やして

初夏から 夏におすすめのコンビ

熊本県産『アイスクリーム』と、
石川県産『最中種』



夏みかんシャーベット



果肉入すいかアイスクリーム

すいか、青梅、夏みかん、すもも、メロンなど
季節の素材をお楽しみ下さい!

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をご紹介します。6月～7月のおすすめは、スイカの生産量日本一の熊本らしい「すいかアイスクリーム」、旬の素材では「青梅」、「夏みかん」「すもも」、「メロン」のアイスやシャーベットがおすすめです。「青梅アイスクリーム」は梅酒風味ですが、アルコールは入っていません。青梅が出回る梅雨どきにぴったりの冷菓です。

取扱時期 6～7月
最低ロット 2ℓ
保存方法 冷凍
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①メロンシャーベット(果肉入)	各2ℓ	¥3,336
②すももアイスクリーム(果肉入)		
③すももシャーベット(果肉入)		
④青梅アイスクリーム		
⑤すいかアイスクリーム(果肉入)		
⑥夏みかんシャーベット(果肉入)		

送料(税込): ¥1,782～



①星型



②丸一口



③無地丸(小)



④小丸(アイス用)



⑤鈴



⑥雫



⑥スプーン

サイズや形も多様な最中種。
夏の演出にいかがでしょうか!

熟練した職人技で焼き上げるあそび心たっぷりの最中各種をご用意。

6月～7月のおすすめは、七夕にぴったりの「星型」や、アイスやお料理をのせてそのままお召しいただけるひと口サイズの「丸型」や「スプーン型」、縁起物の可愛らしい鈴型などはいかがでしょう。



星型

取扱時期 通年
保存方法 高温多湿を避け、常温で約270日

価格、最低ロット
各種異なりますのでお問い合わせください。

商品名
①星型
②丸一口
③無地丸(小)
④小丸(アイス用)
⑤鈴
⑥雫
⑦スプーン

熊本

熊本季節のアイス

石川

最中種

東京都料理生活衛生同業組合

『テイクアウト・お取り寄せガイド』公開中！



【東京都料理組合テイクアウト・お取り寄せガイド】

<https://www.ifys.jp/trguide/>



加盟店の中から「テイクアウト」「お取り寄せ」「お食事券」実施店舗を検索できる情報おまとめサイト制作しました。

登録は無料となります。商品画像や情報などをご提供頂くだけで掲載可能ですので、加盟店の皆様はお気軽にお問い合わせください。



●掲載ご希望の方や、ご質問、お問い合わせは下記担当宛までご連絡ください。
ai@ifys.co.jp (担当：小原愛)

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