

東料産直レター

2021
8・9月
Vol.129

後世にずっと残したい
出雲だけの豊かな恵み

特集食材

「出西生姜」

(島根県)



特集

島根【しゅっさいしょうが】 出西生姜



神話の国に根ざす、色白で「ピリッ!」と辛い生姜

斐川町の出西地区でしか育たない色白の美しい出西生姜は、小ぶりで繊維が少なく、やわらかで、ピリッとした切れのある辛みが特徴の香気に富んだ逸品。「出雲風土記」によると、「出西村がまだ海に面していたころ、九州から流れつた御神体を八幡宮として祀ったところ、そのまわりに生姜が茂った」という言い伝えが残っています。昔から「嫁にやるなら出西郷へ生姜の匂いで風邪引かぬ」という唄があり、生姜は風邪予防としても知られていたようです。また、漢方として近国の諸大名へ献上品として称賛されたといいます。



▲出西生姜のブランド化に尽力された永戸豊さん



▲豊さんの想いを継いだ妻の文江さん

豊さんの想いを継ぎ、待っている人のために

出西生姜組合を立ち上げ、伝統ある出西生姜を後世に残していきたいと尽力した永戸豊さん。自ら組合長も務め、出西生姜のブランド化と後継者の募集や育成に率先して当たってきました。新規収納者へのノウハウ提供や販売を軌道にのせるための工夫など「後継者づくり」に力を注ぎ続けてきた豊さんでしたが今年の秋に不慮の事故で他界。一時は先行きが案じられましたが、傍らで長年支えてきた妻の文江さんが「継ぐのは自分しかいない」と決心し、今春から種植えの準備作業に着手しました。今夏出荷予定の出西生姜は、そんな文江さんをはじめ、豊さんの想いを継ぐ人々の手で育てられた生姜です。

取扱時期 8月中旬～10月
配達日 3日後

商品名	規格	価格(税別)
出西生姜	200g×5束	¥2,880

送料(税別): ¥1,680～



▲手作業で泥を落とす



▲地元の人々が収穫から出荷までを体験しに来ることも



爽やかな香りとピリリとした辛味は、生姜ごはん、醤油漬、佃煮、甘酢漬からジンジャーエール、モスコミュールまで幅広く楽しめる。

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川茸（スイゼンジノリ）

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ました。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、現在は環境省のレッドリストにおいて絶滅危惧種に分類される希少な、福岡県朝倉市を代表する食材のひとつです。ぜひご賞味ください。



豊かな食感と風味の「生」



川茸入りの刺身こんにやく「黄金川」



「寿泉苔（じゅせんたい）」は水に戻すと5mm位に膨れる



江戸時代より幕府への献上品として重宝されてきた



「川茸（かわたけ）」学名：スイゼンジノリ



採れた川茸を手作業で丁寧に洗う



約 300 年前より高級珍味として称される天然の淡水海苔



川茸を独特の製法で乾燥させて作る「寿泉苔」の元



コテで型通りにし、乾燥させる



一枚一枚、丁寧に置いて乾燥させる



川茸（スイゼンジノリ）の生産者の皆さん



寛永年間より続く川茸を朝倉市より直送

取扱時期 通常

商品名	規格	価格(税別)
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(さしみこんにやく)		¥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寿泉苔	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～

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。

取扱時期 通年(冷凍)

保存方法 要冷凍 -18℃で保存180日

商品名	規格	価格(税別)
さらしおば(さらし鯨)	100g×10p	¥4,610

送料(税別):¥1,803~

島根

宍道湖産大和しじみ



宍道湖の漁師から直送！

日本有数のしじみの産地宍道湖。その宍道湖漁協所属の漁師から直送します。

宍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。

取扱時期 冷凍通年、活しじみ(4~7月)

最低ロット 5

商品名	規格	価格(税別)
宍道湖産大和しじみ	Lサイズ1kg袋	¥1,450

送料(税別):¥1,165~

三重

伊勢志摩プレミアムオイスター



「旨さ保証済み」的矢湾育ちのプレミアムオイスター

従来の垂下式養殖に加え、日本初となる潮干満帯養殖(オーストラリア方式)を導入。牡蠣養殖の先進地であるオーストラリアより輸入したラインシステムを建設し、自然の潮の干満を利用し牡蠣の身入りを良くします。牡蠣の付着物がなく、ゴミが出ないため海洋汚染を防ぎ、持続可能なクリーン養殖を実現しました。

また、ふ化から収穫まで牡蠣1つ1つをバラバラの状態専用BOXに入れて育てる「シングルシード養殖」は、たくさんのお餌を効率よく食べることが出来、形の良いきれいなカップ状の殻を作ります。

身入りが良く、濃厚な旨味と甘みが口いっぱい広がるプレミアムな美味しさは、生食で1年中お楽しみいただけます。



取扱時期 通年

保存方法 冷蔵(10℃以下)、発送日含めて4日

商品名	規格	価格(税別)
①伊勢志摩プレミアムオイスター	L(8cm以上)12個	¥2,340
②伊勢志摩プレミアムオイスター	M(6~8cm)12個	¥2,100

※送料¥690~

特集 8月～9月の枝豆

毎年大好評の新潟県村上市から直送の枝豆。
毎シーズン人気の「いきなまる」が8月半ばからスタート。まだ暗いうちから収穫を始め、朝採りで鮮度落とさないように毎日暑さと戦いながら収穫します。収穫後は洗い、選別をかけたらずぐに袋詰めをして脱気いたしますので、届きたての風味が長持ちするのも大きな魅力です！



▲今日から枝豆定植スタート！
苗から畝に移します。(4月)



▲根を張る枝豆(4月)



▲花も咲き枝豆順調(5月)



▲枝豆畑を除草作業中(ひばりの卵を発見!すること) (5月)



▲暑いからこそ雑草退治(6月)



▲朝から晩までフル稼働で
雑草退治は続く(6月)



▲とにかく雑草退治をまめに
行う。大変な手間暇だが大事な作業(6月)



▲手に持っている枝豆が
1袋500g(8月)

最低ロット 2kg～
配 達 日 2～3日

商品名	規格	価格(税別)
①いきなまる(8月)	1kg	¥1,440
②雪音(ゆきね)(9月)	1kg	¥1,440

送料(税別): ¥1,050～ ※チルド便使用

こちらもオススメ 枝豆に相性ピッタリの天然塩 白いダイヤ

枝豆と同じ村上で採れる天然塩「白いダイヤ」。
新潟県と山形県の県境にある塩づくり工房の目の前は、季節折々の美しい夕陽を望む日本海で雪解け水が流れ出て海産物の豊かな磯浜です。その日本海の海水を汲み上げて作る真心こもった天然塩です。やや荒めの結晶を指先で擦り潰した瞬間本当の旨味が味わえます。

配 達 日 2～3日

商品名	規格	価格(税別)
白いダイヤ	300g	¥1,440

送料(税別): ¥770～





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。

取扱時期 ①9月②8月中旬～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(税別)
①ミズのこぶ(生)	100g/袋	¥288
②ミズのこぶ(水煮)	200g/袋	¥288

送料(税別): ¥1,480～

秋田

ミズのこぶ



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。

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(税別)
八町きゅうり	20本(3kg)	¥2,880

送料(税別): ¥1,100～

長野

はつちょう
八町きゅうり

加熱すると甘くてとろり。信州の伝統野菜

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。うすく緑みがかかり、水分を多く含みます。

取扱時期 9月上旬～10月

保存方法 冷暗所で1週間

配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税別)
鈴ヶ沢なす	10本(350～450g/1本)	¥2,670

送料(税別): ¥1,250～

長野

鈴ヶ沢なす



山の魔除けにもなった鮮烈な辛み

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。

取扱時期 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	規格	価格(税別)
鈴ヶ沢南蛮	1kg(5g/1ヶ)	¥2,880

送料(税別): ¥1,250～

長野

鈴ヶ沢南蛮

島根

多伎のいちじく

全国でも数少ない「蓬莱柿（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「蓬莱柿（ほうらいし）」
全国的にも珍しい「蓬莱柿（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。



取扱時期 8～9月末
最低ロット 4パック
保存方法 冷蔵
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税別)
①多伎いちじく(8月)	300g(4～5玉)×4パック	¥4,032
②多伎いちじく(9月)	300g(4～5玉)×4パック	¥3,456

送料(税別): ¥1,375～

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。

取扱時期 7月下旬～10月

商品名	規格	価格(税別)
生ラズベリー	84ヶ	¥3,168

送料(税別): ¥756～

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。

取扱時期 ①4～8月
最低ロット ②8月中旬～12月下旬
※11月～12月は完熟もの
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(税別)
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	¥2,160

送料(税別): ¥1,280～

三重

まこもたけ



シャキシャキとした歯ざわりが魅力

「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。

取扱時期 9月中旬～10月下旬

商品名	規格	価格(税別)
まこもたけ	5kg	¥7,200

送料(税別): ¥850～

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。

取扱時期 8月～10月上旬
最低ロット 冷蔵で5日～7日
保存方法 2kg
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税別)
ぼたんこしょう	40個(2kg)	¥2,304

送料(税別): ¥972～

長崎

胡麻とうふ

長崎ならではの「ほんのり甘み」の効いた胡麻とうふ

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の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易かった為です。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税別)
①胡麻とうふ	⑤ごとうふ	各250g 各¥288
②黒胡麻とうふ	⑥むき胡麻とうふ	
③焙煎胡麻とうふ	⑦黒胡麻豆乳とうふ	
④ピーナッツとうふ	⑧抹茶豆乳とうふ	

(混載可) 送料(税別): ¥1,620～



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余年。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。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税別)
①相撲味噌	360g	¥547
②相撲味噌	1kg	¥1,411

送料(税別): ¥1,080～



三重

さしみこんにやく3種、香肌麺

驚くほど滑らかな口当たりと舌ざわり

<さしみこんにやく>

こんにやく作りの鍵は水。生産地の三重県飯高町は四方を山に囲まれ、清流櫛田川が流れる美しい渓谷を有します。独自の風味が楽しめる地元産のアオサ入り、生姜入りの他に、プレーンは醤油や酢味噌はもちろん、黒蜜ときな粉でスイーツとしても楽しめます。

<香肌麺(かはだめん)>

三重県松阪市の峡谷「香肌峡」の豊富できれいな源流水を使用した、こんにやく独特の臭みが少なく、食感・弾力のあるキレイのいい麺です。



取扱時期 ①2月～10月②通年

①(アオサ、ショウガ、プレーン)※混合可

商品名	規格	価格(税別)
①さしみこんにやく3種	200g×10個	¥1,872
②こんにやく麺「香肌麺」	160g×10個	¥2,117

送料(税別): ¥1,150～



丁寧に仕上げた秋田の美味しさ

昔ながらの家庭の味に漬け込んだ大根を拍子木切りして、ひとつひとつしその葉で巻いた見た目も綺麗な漬物です。『しそ』には防腐・殺菌作用があるといわれ昔からしそを使った漬物を作り続けてきました。秋田県鹿角市で古くから家庭で親しまれてきた漬物です。お弁当などテイクアウト商品にもおすすめです。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税別)
しそ巻大根	1kg	¥2,200

送料(税別): ¥890~

秋田

しそ巻大根



杏の甘酸っぱさと、爽やかなしその風味が絶妙の逸品

十和田八幡平国立公園に位置する鹿角地域は昼夜の大きな温度差により、農作物が美味しく育ちます。素材の旨みを生かし美味しく漬け込んだ漬物には『しそ』が使われ、杏の甘酸っぱさにしその風味が漬物の旨さをいっそう引き立てます。中は杏の鮮やかな色合いは目にも鮮やかで美味しく健康的な漬物を真心こめてお届けいたします。お弁当などテイクアウト商品にもおすすめです。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税別)
しそ巻あんず	1kg	¥3,122

送料(税別): ¥890~

秋田

しそ巻あんず



オリジナルデザインもお作りできます！

笹葉は村上市を中心に6月初旬から7月下旬にかけて新葉を収穫し通年を通して加工しております。お料理の彩りに多彩な笹加工品はいかがでしょうか。※オリジナルのロゴなどレーザーカット加工も承ります。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税別)
① 笹パウダー-N	1kg	¥6,912
② 笹パウダー-S	1kg	¥6,912
③ 乾燥防止笹抗菌+クマL	100枚	¥1,296
④ 敷き笹 松竹梅	50枚	¥1,728
⑤ 化粧笹 鶴	50枚	¥1,440

送料(税別): ¥972~

新潟

化粧笹・敷き笹
笹パウダー他



地元熊本産食材を活かしたシャーベットで季節感をお届けします！

シャーベットには旬の果物をふんだんに使った葡萄や桃などもオススメです。地元熊本産、あるいは国産にこだわり、豊富な技術と経験で職人が作る季節のアイスやシャーベットをお届けします。

最低ロット 2ℓ~

配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税別)
① マスカットシャーベット	2ℓ	¥3,312
② 桃シャーベット	2ℓ	¥3,312
③ ぶどうシャーベット	2ℓ	¥3,312

送料(税別): ¥1,782~ ※クール便使用

熊本

季節のシャーベット各種

料理店と生産者を繋ぐ 「プライベートブランド」のプロデュース致します。

日本各地の逸品を作る生産者の皆さんと料理店の皆さんとを繋ぎ、オリジナル商品を作
りませんか？

飲食店向けの産直事業をスタートして12年。以来、東料産直では全国各地に約400余り
の生産者の皆さんとのネットワークを有しております。

地域性豊かで、品質に優れた各地の商品と東京の料理店の持つストーリーとの出会いを
プロデュース致します。

産地や製造者の提案から、パッケージデザインまでコーディネート致します。

どうぞお気軽にお問い合わせください。

日本橋いづもや 様 × 熊本県

日本橋いづもや様で10年以上愛され続
けている人気商品『筆築栗』。

熊本県の名産地で採れる高品質の大粒利
平栗をひとつひとつ手作業で仕上げた渋
皮煮をたっぷり贅沢
な瓶詰めにしてオリ
ジナルパッケージも
ご提案いたしました。



総本家更科堀井 様 × 秋田県、新潟県

お店の新たなお土産品としてご依頼いた
だいた企画が、今年新発売となった更科
堀井様の『鳥焼あられ』。秋田の煎餅生地
を新潟の米菓会社で焼き上げました。

実際にお店の返しを
使用した鳥焼のタレ
で味付けたオリジナ
ルのあられです。こ
ちらも袋やラベルま
でオリジナルでお作
りました。

