



産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 7月号 vol.56



▲手作業でしじみを選び分けます



▲左:5年もの、右:3年もの

出雲文化発祥の地に広がる美しく豊かな湖
島根
「神西湖のしじみ」
じんざいこ

知る人ぞ知る大粒しじみの産地「神西湖」 じんざいこ

日本海から近く、塩分濃度の高い汽水湖なのでミネラル分が高く、栄養分の豊富な湖「神西湖」。ここでは昔ながらの「じょれん」という道具を使い、漁師が手掻きで漁をします。出雲大社におまつりしているオオクニヌミノミコの妻スセリヒメの出身地であることから「神西」の地は別名「神妻」とも呼ばれます。

出荷と取扱時期
保存方法等
配達日

通年
冷凍で90日
3日後

商品名	内容
①3年物	1kg
②5年物	1kg

価格(送料・税込)
¥4,220
¥4,650

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。

宮城 ふかひれ・軟骨スライス

使いやすい小さめサイズの
ふかひれ。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又は尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット ①100枚 ②1kg
配達日 2～3日後



人気商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥10,150
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,630

宮城 ホヤ

3年ぶりに水揚げ
「宮城産の復活ホヤ」!

再起のホヤが、いよいよ今年出荷

再開しました。南三陸の海の生命力が育んだ宮城を代表する海産物をぜひお楽しみください。

出荷と取扱時期 4月中旬～8月末
注文時最低ロット ①1kg②2kg
配達日 2～3日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホヤ(むき身)	1kg	¥4,700
②ホヤ 200g	2kg	¥3,200

宮城 大曲浜の海苔

皇室献上の浜より直送、
厳選一番摘み海苔

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月中旬～6月頃、②通年
保存方法など ①②12ヶ月、
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形10枚×5帖	¥4,000
②青まぜ焼き海苔 (青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥5,000

秋田 エゴ

男鹿半島でとれる
秋田の伝統食材

モチモチとしたトロロテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①エゴ	200g×20袋	¥8,800
②エゴ	400g×10袋	¥8,800

秋田 ギバサ

とろとろの粘りが
特徴の海藻です

ホンダワラ科に属す海藻。粘りの成分がメカブの3～5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。

熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	200g×10袋	¥4,940

滋賀 琵琶湖産天然小鮎

琵琶湖漁師の間で受け継がれる
伝統漁法で獲る天然鮎!

稚鮎は鮎の子ども。琵琶湖の鮎は「小鮎(こあゆ)」と言って、大人になっても大きくならないのが特徴です。

出荷と取扱時期 ①②4月～8/20(冷凍)、6月中旬～8/20(生)
③6月中旬～8/20(生・冷凍共)
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①琵琶湖天然小鮎	4～6cm(約150匹)	¥3,420/1kg
②琵琶湖天然小鮎	6～8cm(約140匹)	¥3,420/1kg
③琵琶湖天然小鮎	8～10cm(約80匹)	¥3,420/1kg※6月中旬～

島根 あごの子

味噌漬け、粕漬け、煮付けなど
さまざまな一品に!

あごの子はぷちぷちとした食感に加え、加熱後のもちりとした食感が特徴。地元では出汁醤油で煮付けなどにして食されています。海水ごと冷凍にした状態でお届けいたします。

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 3パック
配達日 2～3日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①あごの子	300g×3パック	¥7,460

島根 あごミンチ

夏が旬の「あご」を
ミンチにしました

「あご」とはトビウオのこと。2回引きしてミンチにしています。調味料などは一切入っておらず、アイディア次第でどんなお料理にもお使いいただけます。冷凍ブロックでのお届けとなります。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2パック
保存方法など 冷凍
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①あごミンチ	1kg×2パック	¥6,740

島根 ひおうぎ貝

ぷりぷりの食感に、
色鮮やかな貝殻が美しい
隠岐のひおうぎ貝

オレンジ・黄・紫などの鮮やかな貝殻はすべて天然色。ぷりぷりとした食感がよく、口に含めば甘みが広がります。是非お造りでお試ください。冷凍便でのお届けとなります。

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 30枚
配達日 1〜2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①2年物	10枚	¥3,100
②2年物	30枚	¥7,400

徳島 天日干しちりめん

今では本当に珍しい
「天日干しちりめん」

早朝の漁で獲れたカタクチイワシの稚魚をすぐに浜で茹で、加工しています。今ではそのほとんどが機械干しとなっている中、「天日干し」で仕上げることににより風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4〜12月
保存方法など 冷蔵で1週間以内
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①天日干しちりめん	1kg	¥8,100

愛媛 真珠の貝柱

海と共存しながらいただく、
貴い恵み

宇和島・蔦刈湾に育まれた希少な真珠の貝柱愛媛西南部、日本一狭い運河「細木運河」のある蔦刈地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦刈湾が広がります。ふるさとの魅力を知り尽くした若き生産者たちから直送される海の幸を是非お試しください。

※真珠は付きません

出荷と取扱時期 12月下旬〜1月下旬(冷蔵)、1月下旬〜(冷凍)
配達日 3〜4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋×5袋	¥5,450

高知 のれそれ&生ちりめん

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれも、どろめ(高知では生しらすのこと)も、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速凍結することで、いつでもお楽しみ頂けます。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(送料・税込)
①のれそれ	100g×10p	¥6,950
②生ちりめん	100g×10p	¥4,480

高知 土佐沖どれ金目鯛

釣ったその日に水揚げの鮮度
抜群「沖どれ金目鯛」

高知県東部の室戸沖は全国有数の金目鯛の好漁場。切り立つような地形を持つ室戸の海が漁場であるため、深海に生息する金目鯛が港近くの漁場で釣れます。そのため、釣ったその日に水揚げが出来、鮮度抜群です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 3〜4日後



商品名	内容	価格(税込)
①土佐沖どれ金目鯛	1.3kg前後/1尾	¥2,400〜¥2,800

※相場により価格が変動します。(要問合せ) 送料別

高知 骨切り鰯(冷凍)

活メの鰯をスライサーで
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」と言われる鰯。最初の旬は産卵期を迎える入梅時。脂が乗り始める美味しい時期です。もうひとつの旬は秋。産卵後の鰯の体力が回復し、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。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨切り鰯(冷凍)	1kg	¥3,755

秋田 ピーナッツスプラウト

新感覚・新食感、
ピーナッツの新芽

ピーナッツの原産地アンデス地方で、健康食材として古くから食されているピーナッツの新芽。健康食材とされる雑穀と比べると、カルシウムが6倍、食物繊維は4倍など豊富な栄養分を含んでいます。豊富に含まれるアスパラギン酸(アミノ酸の一種)が味わい深いコクを醸し出します。温泉水の熱を利用し水耕栽培で育てています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 1kg
配達日 2〜3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ピーナッツスプラウト	1kg	¥3,080



秋田 ホップの葉&穂花

ポリフェノール、ギャバ等
様々な栄養素を含む機能食材

秋田県横手市は20年以上続くホップの産地です。ホップの1年は雪解け4月から始まり、8月の盛夏には収穫終了。あっという間に成長し、残りの半年以上は土の中で次のエネルギーを蓄えます。天麩羅がお勧めです。

出荷と取扱時期 ①8月中旬〜9月下旬②通年
注文時最低ロット ①②2袋
保存方法など ①②冷蔵で1週間
配達日 5日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホップ葉	30枚×2袋	¥3,030
②ホップの穂花	50個×2袋	¥4,200



魚

青果

山形 薄皮丸なす

全国でも珍しい、一口大の丸なす

山形県置賜地方に残る11品目の伝統野菜のひとつ。収穫時期になると、現在も地域内で圧倒的な人気を誇ります。皮は薄く、果実は柔らかく。漬物にするとハリのあるパリとした歯触りが楽しめます。



出荷と取扱時期 ①6月～10月
②7月中旬～9月中旬
注文時最低ロット ①2kg ②3袋
保存方法など ①2日 ②冷蔵3日
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥3,640
②薄皮丸なす(一夜漬け)	280g(約12個入)×3	¥3,100

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材。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(送料・税込)
①行者菜	100g×20束	¥2,580

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「奥手」。11月～3月の奥手は、旨味や粘りが増していきます。水圧を使い、丁寧に手作業で収穫しているため、キズのない、色白の美しいれんこんをお届けします。



出荷と取扱時期 7月～3月
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①早生(7月)	2kg	¥4,200
②中手(8月)	2kg	¥3,350
③奥手(9月～翌年3月)	2kg	¥2,580
④芽パス(7月～8月)	2kg	¥3,100

茨城 ブルーベリー

酸味、甘味の具合など、ご要望に合わせてご用意いたします

茨城県霞ヶ浦近くの平地で、温暖な気候に恵まれた環境で栽培されています。有機肥料で自然に育て、力のある果実をつくっています。独自の試行錯誤により、130種類余のブルーベリーを栽培しています。



出荷と取扱時期 6月中旬～8月下旬
年間出荷量 10t
注文時最低ロット 1kg
保存方法など 冷蔵2～3日
配達日 2日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ブルーベリー	1kg	¥3,960
②ブルーベリー	2kg	¥6,840

茨城 冷凍ほおずき

まるで天然シャーベット。甘酸っぱさが口いっぱいに広がります

南米ペルーが原産の食用ほおずき。オレンジ色のつやつやとした大粒の実を口に含むと、甘味と酸味の中に、かすかなほろ苦さを感じられます。デザートからお料理まで幅広くお使いいただけます。



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 1kg(約100粒)
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍ほおずき(殻付き・無し)	1kg(約100粒)	¥9,450

長野 ホド芋の花

南信州の里山から届く元気になる芋の花

この季節、ホド芋畑は甘い香りに包まれます。市場にはまず出回らない稀少な食材です。地元のお母さん方は、天ぷら、砂糖菓子、お茶等にして楽しめます。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 1kg(約100粒)
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホド芋の花	300g	¥2,700
②ホド芋の花	500g	¥3,850

長野 赤ルバーブ

鮮やかな赤色に爽やかな酸味

ルバーブとはシベリア地方が原産の多年草。和名は「ショクヨウダイオウ」といいます。繊維質やビタミン、カルシウムなどが豊富に含まれています。生のままスライスしてサラダに加えるほか、ジャムやソースなどにもお使いください。



出荷と取扱時期 5月下旬～10月下旬
保存方法など 冷蔵で1週間
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①赤ルバーブ	300g×5袋	¥3,600
②赤ルバーブ	500g×3袋	¥3,600
③赤ルバーブ	1kg×1袋	¥2,880

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(送料・税込)
①八町きゅうり	20本(3kg)	¥3,980

茨城 ミニ野菜

夏の献立に、 鮮度抜群ミニ野菜をぜひ!

暑さで何かと食欲がおちやすい夏場。
さっぱりと食べやすい、新鮮なミニ野菜をどうぞ!

※各種組合せての発送も可能です。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 10袋
配達日 2~3日

保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミニ人参	5個×10袋	¥3,240
②ミニ大根	5個×10袋	¥3,240
③ミニカブ	5個×10袋	¥3,240
④ミニラディッシュ	5個×10袋	¥3,240
⑤季節のサラダミックス	10袋	¥4,680



徳島 もぎたて減農薬すだち(ハウス)

名産地・阿南市から 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。
ご注文をいただいてから収穫します!



出荷と取扱時期 4~7月 ※8月から露地物の出荷開始
注文時最低ロット 1kg
保存方法等 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(送料・税込)
①もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥5,130

九州 長崎・宮崎産ミニマンゴー

小さいながらも 味が濃いマンゴー

このような小さなマンゴーはミニマン
ゴーと呼ばれます。規格外のため市場にはほとんど出回りませんが、
濃厚で甘味があるので普通サイズのアップルマンゴーに負けず劣
らず人気です。大きさは4~7cm程。

※食べごろの目安は皮に少しシワが寄ってきたくらいです。

出荷と取扱時期 5月~7月(お問い合わせください)

注文時最低ロット 1kg

配達日 2~5日(お問い合わせください)

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミニマンゴー	1kg	¥4,600~¥4,800



北海道 熟成エゾシカ肉

低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処
理し、さらに3週間の低温熟成を経て、
旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、
鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる
「EPA」「DHA」を含有しています。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)

保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年

注文時最低ロット ①②③1本④1kg

配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,760 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,770 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,740 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※その他部位についてはお問い合わせ下さい



岩手 短角牛

低脂肪、滋味溢れる味わいの “短角牛”

短角牛は旧南部藩で飼われていた
南部牛に由来する牛です。現在、飼育頭数は大幅に減少し、日本の
肉用牛総頭数の1%にも満たず、たいへん希少。質のよい赤身肉
は旨みが強く、深い味わいです。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1kg

保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	1kg	¥8,800
②内モモ	1kg	¥4,480
③外モモ	1kg	¥5,500
④肩バラ	1kg	¥4,200
⑤挽肉	1kg	¥4,200
⑥リブローズ	1本(約4~6kg)	¥7,140 / 1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3~4kg)	¥8,800 / 1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8~10kg)	¥4,480 / 1kgあたり



宮城 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、 上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナ
ッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育して
います。肉質は柔らかく、しっかりとした旨みが味わえます。また、脂
身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1kg

保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月

配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg(500g×2p)	¥4,900
②ロース	1kg	¥4,900
③肩ロース	1kg	¥5,470
④スモークハム	1P(300~400g)×3P	¥4,750



長野 信州プレミアム牛肉

美味しさの決め手は 豊富なオレイン酸

香りと食感に優れていると言われる信
州和牛の中。特にサシの等級、脂肪の
風味や口溶けに繋がるオレイン酸の含有量の両方に秀でた
最高品質のものが「信州プレミアム牛肉」です。今回はその
中でも、特に手間暇かけた信州りんごをたべて育ったりんご
和牛をご紹介します。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1kg

配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	1kgあたり	¥10,680~¥12,230



長野 信州サフォーク

幻のサフォークと呼ばれる羊肉!

柔らかな肉質で、羊肉独特の臭
みがありません。

低カロリー・低コレステロール、しかも体内脂肪を燃
焼する成分「L-カルニチン」を多く含んでいます。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1kg

配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース、モモ	1kgあたり	¥6,830



長野 信州フランス鴨

信州の澄んだ空気と水、美しい自然の中で育てた信州ブランド鴨

日本で「フランス鴨」と呼ばれるバルバリー種は、「合鴨」と呼ばれるイギリス産チェルバリー種に比べ、皮下脂肪が少なく女性にも人気です。豊潤うまみと甘さのあるグレービー(肉汁)が特徴です。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース、モモ	1kg あたり	¥5,150～¥5,480

長野 信州夏ジビエ(鹿肉)

今がお勧めの“夏ジビエ”

信州の山中で獲れる鹿は、1年を通して楽しむことができます。中でも6,7,8月が最も美味しい時期です。

※天然ゆえご注文いただいてから仕入れます。
お届けまでお時間かかる場合がございます。
ご了承くださいませ。



出荷と取扱時期 通年(6月～8月)
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
① ロース	1kg あたり	¥5,080

高知 土佐本川献上箱きじ

四国の霊峰石鎚山系「手箱山(てばこやま)」の麓で育つ土佐藩縁の献上きじ

きじ肉は低カロリーで高タンパク。また、身体のエネルギー代謝に必要なミネラル(特にリン・カリウム)を多く含む健康食材です。中国の古文によると、中国の王侯貴族は長寿の肉、薬用としてのきじを珍重し、常食していたそうです

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 4～5日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①きじ丸解体	1kg	¥6,370/kg
②荒解体 1羽	1kg	¥7,000/kg
③モモ・ムネ	1kg	¥10,720/kg

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SQFI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(送料・税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥20,000
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥9,800
③B 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,450

※300gカットもございます

熊本 天草大王

復活を遂げた“日本最大級の地鶏”は美しさも旨さも最大級

明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまった天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 要冷蔵5℃以下で7日間
注文時最低ロット ①②2羽、③④2kg、⑤5kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜き	約2～3kg/1羽	¥3,300 / kg あたり
②切り身 (1羽)	約1.2～2kg/1羽	¥4,530 / kg あたり
③モモ (冷凍)	1kg	¥5,680 / kg あたり
④ムネ・ササミ (冷凍)	1kg	¥4,380 / kg あたり
⑤手羽 (冷凍)	1kg	¥3,240 / kg あたり

宮城 ミント&キウィゼラート

天然素材で丁寧に作ったゼラート2種

ミントは、天然のミントの葉を練り込んだ自然で上品な仕上がり。キウィフルーツは、なめらかな舌触りと風味が活きています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1本
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミントゼラート	2ℓ	¥5,000
②ミントゼラート	4ℓ	¥7,300
③キウィゼラート	2ℓ	¥5,000
④キウィゼラート	4ℓ	¥7,300

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し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。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①稲庭絹女うどん	500g×6束	¥6,450
②卵の花麺	500g×4袋	¥4,000

秋田 豆乳マヨ

世界遺産白神山地で発見された「白神こだま酵母」と豆乳からできたマヨネーズ

卵を使わない植物性の豆乳マヨ。添加物不使用でコレステロールがゼロ。海外からのお客様にも最適です。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①200g	×5個	¥2,200
②300g	×5個	¥2,600
③500g (業務用簡易パッケージ)	×5個	¥2,600

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	¥3,450



山形 あみえび醤油

旬な時期のあみえび100%で作った魚醤発酵調味料!

保存料を一切使用せず、庄内浜産の新鮮なあみえびと塩のみで製造した無添加食材です。アミノ酸やグルタミン酸が非常に豊富な調味料です。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①あみえび醤油	1ℓ×1本	¥4,790
②あみえび醤油	500ml×1本	¥2,920
③あみえび醤油	120ml×2本	¥3,060
④あみえび醤油	35ml×5本	¥2,920

群馬 粒こんにゃく

プリプリ食感に色どり鮮やか “粒こんにゃく”

こんにゃくに野菜ペーストを練り込むことで生まれた「粒こんにゃく」。直径7mmほどですので、料理に混ぜやすく、プリッとした食感が楽しめます。サラダやスープ、デザートなどまで幅広くご利用ください。色は5色ございます。
(白:プレーン、黄:かぼちゃ、赤:にんじん、緑:ほうれん草、黒:竹炭)

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵所で90日
注文時最低ロット 10パック
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒こんにゃく(各5色)	200g×10パック	¥3,300



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・乾燥処理を一切施していない「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(送料・税込)
①本なまそうめん (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥2,340
②本なまそうめん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥2,340
③本なま笹香うどん (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥2,340
④本なま笹香うどん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥2,340
⑤川上そば 極 (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥3,060



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。

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(送料・税込)
①芽かぶそうめん	50g×10/6袋入り	¥6,340
②手延べ葛そうめん	50g×10/6袋入り	¥5,900



島根 森田醤油

奥出雲より、こだわりの希少醤油各種
伝統の醸造技術で二夏を通し熟成。原料選りから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行う森田醤油。杉木桶で熟成させた再仕込み生醤油や、希少な黒大豆醤油など各種こだわり醤油が揃います。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①むらげの醬	1800ml 6本 / 1C	¥7,250
②国産丸大豆醤油いくち	1800ml 6本 / 1C	¥5,880
③国産丸大豆しょうゆ(加熱)	1800ml 6本 / 1C	¥6,050
④三年熟成醤油	1800ml 6本 / 1C	¥14,500
⑤三年熟成生醤油	1800ml 6本 / 1C	¥14,950
⑥黒大豆しょうゆ	1800ml 6本 / 1C	¥14,500



島根 浜守の塩

海を愛する若者達が 自ら汲み上げた海水を 薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元の海で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,960



熊本 熊本アイス

地元熊本産食材を活かした アイスクリーム各種

熊本産のすいかの味のスライスを入れてこんだ「すいかアイス」。「レモン甘露アイス」は、熊本産レモンピールを甘露煮にし、レモンソースと一緒にアイスクリームと合わせました。初夏のさわやかな風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 2ℓ
保存方法など 冷凍
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①すいかアイス	2ℓ	各¥4,740
②のり塩アイス	2ℓ	
③レモン甘露アイス	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤かぼちゃシャーベット	2ℓ	
⑥黒糖アイス	2ℓ	
⑦笹シャーベット	2ℓ	
⑧杏仁ライチ	2ℓ	





▲希少山菜のご説明をしています

今回のサンプル試食会は、・秋田県・山形県・茨城県・長野県・滋賀県・島根県・熊本県の7県から届いた食材、計15品目をご紹介しました。今回は山形県より「薄皮丸なす」、滋賀県より「琵琶湖産天然小鮎」などをご紹介しました。

また、長野県より「季節の希少山菜」「希少きのこ」・「信州プレミアム牛肉」・「信州サフォーク」・「信州フランス鴨」・「信州夏ジビエ」・「川上そば極」・「本なまそうめん」・「笹香うどん」の生産者様にご参加いただき、こだわりのPRしていただきました。



▲信州フランス鴨



▲薄皮丸なす



▲本生めん・本生そうめん・笹香うどん



▲神西湖の大粒しじみ



▲信州プレミアム牛肉



▲信州フランス鴨に山菜を組み合わせた試食

- ◆秋 田：まごころ豆板醤
- ◆山 形：薄皮丸なす
- ◆茨 城：ブルーベリー
- ◆長 野：季節の希少山菜・希少きのこ／
信州プレミアム牛肉・信州サフォーク・信州フランス鴨・信州夏ジビエ
川上そば極、本なまそうめん、笹香うどん
- ◆滋 賀：琵琶湖産天然小鮎
- ◆島 根：神西湖の大粒しじみ
- ◆熊 本：すいかアイス／レモン甘露アイス