



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 8月号 vol.57



▲ホップの葉



▲ホップの穂花

## 秋田「ホップの葉・穂花」

天ぷらにぴったり!

### 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 ①②8月中旬～9月下旬  
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ホップの葉	60枚	¥2,500
②ホップの穂花	50個×2袋	¥4,200

### 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



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



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

### 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 400g  
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



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	200g×10袋	¥4,940

### 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!

あごの子はぶちぶ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 900g  
配達日 2~3日後



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 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。是非お造りでお試しください。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 10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

### 島根 神西湖のしじみ

知る人ぞ知る  
大粒しじみの産地「神西湖」

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、漁師が手揉みで漁をします。出雲大社におまつりされているオオクニスミノミコト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 通年  
保存方法など 冷凍で90日  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 3日後



※画像 左：5年もの、右：3年もの



商品名	内容	価格(送料・税込)
①3年物	1kg	¥4,220
②5年物	1kg	¥4,650

### 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



●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。

## 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・蔦淵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」のある蔦淵地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦淵湾が広がります。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 骨切り鰹(冷凍)

活メの鰹をスライサーで  
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」と言われる鰹。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。産卵後の鰹の体力が回復し、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骨切り鰹(冷凍)	1kg	¥3,755



## 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、きれいな沢溜み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(送料・税込)
①皮むきミズ	200g×10袋	¥5,150
②ミズのこぶ(生)	900g	¥4,100
③ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥4,180



## 秋田 ピーナッツプラウト

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ピーナッツプラウト	1kg	¥3,080



## 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っ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)	280g(約12個入)×3	¥3,100



## 福島 麗夏トマト

熟してから収穫する  
王様トマト”麗夏”

王様トマト「麗夏」は、低農薬有機栽培のトマト。

通常、出荷し、配送の段階で追熟させるケースが多いですが、麗夏トマトは完熟段階を予測し、朝5時～7時の間で収穫し出荷をします。

出荷と取扱時期 7月～9月上旬  
注文時最低ロット 2kg  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①麗夏トマトM玉	2kg(10～12個)	¥2,450
②麗夏トマトL玉	4kg(18～20個)	¥4,900



魚

青果

### 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「晩生」。水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。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。



人気商品

出荷と取扱時期 7月～3月  
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晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥2,580
④芽バス(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、かすかなほろ苦さが感じられます。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

### 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

### 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。地元のお母さん方は、天ぷら、砂糖菓子、お茶等にして楽しめます。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(送料・税込)
①ぼたんこしょう	40個(2kg)	¥3,280

### 長野 ホド芋の花

南信州の里山から届く  
元気が出る芋の花



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 7月～8月  
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	¥2,730
②ホド芋の花	500g	¥3,850

おすすめ商品

### 長野 八町(はっちょう)きゅうり

信州伝統野菜のひとつ。  
須崎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

人気商品

### 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(送料・税込)
①ワッサー	1箱(8～11個)	¥4,790

おすすめ商品



長野 鈴が沢なす・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月上旬~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月上旬~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(送料・税込)
①鈴ヶ沢なす	10本(350~450g/1本)	¥3,300
②鈴ヶ沢うり	10本(400~600g/1本)	¥2,600
③鈴ヶ沢南蛮	1kg(5g/1ヶ)	¥3,760

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 3kg  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①出西しょうが	200g×15束	¥7,900

島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない「蓬柿柿(ほうらいし)」の産地です

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。

特産のいちじくは、小ぶりで精度が高いのが特徴。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が味わえます。



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(送料・税込)
①多伎いちじく	300g(4~5玉)×4パック	¥3,300

徳島 もぎたて減農薬すだち

名産地・阿南市から今年「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 8月~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



※8月13日~露地物

商品名	内容	価格(送料・税込)
①もぎたて減農薬すだち	1kg	¥5,130
②もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥5,130

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 配達日 1週間

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

●この産直レターを毎号ファイルしておくで、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

肉


**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つ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



**高知 土佐本川献上手箱きじ**

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

**おすすめ商品**

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カットもごさいます




加工品


**宮城 気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース**

産卵を控え栄養をたっぷり蓄えた牡蠣だけを使用

気仙沼湾に面した唐桑地区は、牡蠣の餌となる植物プランクトンを豊富に含み、美味しく安全な牡蠣を育みます。この濃厚な牡蠣を「完熟牡蠣」と呼び、オイスターソースに仕上げました。その日水揚げした新鮮な牡蠣を、職人が一つ一つ剥き、すぐに凍結し、まるごとエキス化します。

出荷と取扱時期 4月~  
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①オイスターソース	500g 袋×2	¥5,300
②オイスターソース	160g 瓶×6	¥5,300




**宮城 ミント&キウイゼラート**

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。キウイフルーツは、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キウイゼラート	2ℓ	¥5,000
④キウイゼラート	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。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット ①6束②4袋  
配達日 3~4日後

**おすすめ商品**

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





●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。

加工品

## 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。

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:ブレン、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

※色の組み合わせ自由

## 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。原料選びから製麹、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国産丸大豆醤油こいくち	1800ml 6本/1C	¥5,880
③国産丸大豆生しょうゆ(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、全て手作りでなっています。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 500g  
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

夏みかんシャーベットは、熊本産夏みかんの実の角切りを混ぜ込んだ、さっぱりして夏にぴったりのシャーベットです。

すももアイスは、「ハニーローザ」という5月~6月にかけての2週間のみ収穫できる貴重な果実をアイスにしました。アイスクリームとソースが絶妙にマッチした、甘酸っぱいアイスです。

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



すももアイス 夏みかんシャーベット



商品名	内容	価格(送料・税込)
①すももアイス	2ℓ	各¥4,740
②のり塩アイス	2ℓ	
③夏みかんシャーベット	2ℓ	
④塩大福アイス	2ℓ	
⑤かぼすシャーベット	2ℓ	
⑥黒糖アイス	2ℓ	
⑦笹シャーベット	2ℓ	