



産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 6月号 vol.66



山形「薄皮丸なす」

地元ではたいへんな人気。
夏の食材として欠かせない！

全国でも珍しい、 一口大の小さな丸なす。

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。皮が薄く、果実はやわらか。漬け物にすると張りのあるパリッとした歯触りが楽しめます。おすすめは浅漬けですが、アクが少ないので様々な料理に幅広くお使い頂けます。ハウス栽培でミツバチによる自然交配をしているのも特徴です。

出荷と取扱時期 ①生:6月下旬～8月 ②一夜漬け:7月中旬～9月中旬
保存方法 など 2日(生)、3日(一夜漬け)

商品名	内容	価格(税別)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥4,540
②薄皮丸なす(一夜漬け)	280g(約12個入)×3	¥2,400
		送料(クール便) ¥735(生) ¥850(一夜漬け)

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。

北信州天然山菜特集

毎年人気の希少天然山菜各種。料理やご要望に応じて、採り手がお勧め山菜を選定。山菜は時期に合わせて随時出荷をかけています。写真や文言に無い山菜も出荷できます。
出荷も少量 1パックから出荷可能。複数種類の詰め合わせ出荷も受け賜わります。
詳しくはお問い合わせください。



【山菜一覧】

天然芹、天然ヤマブキ、天然クレソン(花や種も有り)、芽カンゾウ、ニワトコ、マタタビの新芽、天然行者ニンニク、タカノツメ、ヤマブキショウマ、トリアシショウマ、ソバナ、ハナイカダ、タチシオデ、天然ワサビ、天然ワラビ、ウコギ、ツリガネニンジン、アケビの芽、ゴマナ、ハリエンジュの花、くずの花、藤の花、モミジガサ(シドケ)、ミヤマイラクサ(アイコ)、カギワラビ、オオイタドリ、コシアブラ、カンゾウ、アザミ、天然ヤマブキ、ヨモギ、ユキノシタ、コゴミ、カタクリ、リョウブ、タラノ芽、ニリンソウ、シャク、ノビル、山椒、ハンゴンソウ、天然ミツ葉、ハリギリ、本シオデ、ウルイ、山葡萄の芽、ドクダミ、アキギリ、ユキザサ、イワガラミ、ネマガリダケ、ウワバミソウ(ミズ)など。

※すべて天然物でございます故、詳しくはお問い合わせください。

●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。

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(税込)
①エゴ	200g×20袋	¥7,350
②エゴ	400g×10袋	¥7,350
		送料：¥1,260～



秋田 とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底的に揉んで加工する、手間隙かけた製法で作られます。ギバサは、粘り成分がメカブの3～5倍にもなります。熱湯をかけるとより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②10袋
保存方法など ①冷蔵で夏6日、冬7日
②冷凍保存
配達日 ①②2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①とろとろわかめ	250g×10袋	¥3,860
②ギバサ	200g×10袋	¥3,860
		送料：¥1,260～



オススメ商品

宮城 ホヤ

南三陸産の海の恵み 季節到来

宮城を代表する海産物「ホヤ」。地元食文化に根ざした美味しさを産地より直送します。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	¥3,200



オススメ商品

宮城 もうかの星

市場にほとんど出回らない 気仙沼産の希少食材！

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。もうかの星とは、モウカザメの心臓のこと。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさみはほとんどありません。

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 4パック
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥3,168
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥3,800
		送料：¥1,233～



オススメ商品

※丸もごさいます。お問合せ下さい。

宮城 渡波アカガイ

7人の赤貝漁師が自らの目と 手で一粒一粒丁寧に選別

種苗放流ではなく、自然繁殖のみによる天然赤貝。殻長5cm以下は自主放流し、7cm以上の赤貝のみを水揚げします。

出荷と取扱時期 9～6月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①大玉	1kg(約7個)	¥4,455
②特玉	1kg(約6個)	¥6,075
③特大玉	1kg(約5個)	¥6,075
		送料：¥1,188～



宮城 大曲浜海苔2種

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 12ヶ月、
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形10枚×10帖	¥6,804
②青まぜ焼き海苔 (青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥4,320
		送料：¥648～



栃木 ホンモロコ

山間地の湧水を引いた水田で 育ちの里山ホンモロコ

泥抜きして冷凍で出荷しますので、くさみは気になりません。天ぷら、甘露煮などお勧め。小分けパックも対応致しますのでお掛けくださいませ。

出荷と取扱時期 活魚：11月～2月、冷凍：通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①ホンモロコ	1kg	¥4,000
②ホンモロコ(子持ち)	1kg	¥5,333
		送料：¥991～



和歌山 紀州ひろめ(冷凍)

とろみとシャキシャキの食感が 特徴！ 巻き寿司やしゃぶしゃぶでどうぞ

わかめと同種の海藻で、全国でも限られた海域でしか獲れません。大きなうちわのような形をし、最大で1mほどに成長。低カロリーで食物繊維が豊富のため女性や中高年の方におすすめ。

出荷と取扱時期 通年(冷凍)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
紀州ひろめ(冷凍)	1kg	¥1,556
		送料：¥864～



●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。

和歌山 紀州手釣りいさぎ

漁師が丁寧に一尾ずつ手釣りしています

一尾ずつ手釣りで丁寧に釣り上げられています。そのため魚を傷つけません。活かしたまま帰港し水揚げ直前に活け締めするため、抜群の鮮度でお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年(旬は5月～6月)
注文時最低ロット 2kg
配達日 2日後

オススメ
商品

商品名	内容	価格(税込)
①紀州手釣りいさぎ	2kg(約10尾)	¥5,184
②紀州手釣りいさぎ	2kg(約8尾)	¥8,064
		送料: ¥977～



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!

4～6月初旬までは琵琶湖から、6月中旬からは琵琶湖に流れ込む「天の川」というホタル舞う清流からお届けする天然鮎です。(生の稚鮎は6月中旬から出荷。それ以前はプロトン凍結での冷凍になります)

出荷と取扱時期 ①②4月～8/20(冷凍)、6月中旬～8/20(生)
③7月～8/20(生・冷凍共)
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①琵琶湖天然小鮎	4～6cm (約150匹)	¥2,177 /1kg
②琵琶湖天然小鮎	6～8cm (約140匹)	¥2,177 /1kg
③琵琶湖天然小鮎	8～10cm (約80匹)	¥2,177 /1kg※7月～
		送料: ¥1,253～



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

オススメ
商品

商品名	内容	価格(税込)
①のれそれ	100g × 10p	¥5,934 送料: ¥1,026～
②生ちりめん	100g × 10p	¥3,600 送料: ¥880～



島根 うぶるい 十六島のり

「出雲風土記」にも登場する、季節、産地、生産者が限定される希少食材

「シマゴ」と呼ばれる女性たちが、絨毯のように岩場に貼付いているのりを指先で巻き取るようにして収穫します。その歴史は古く、奈良・平安時代から貢納品として朝廷に納められる高級品でした。

出荷と取扱時期:通年 保存方法など:冷凍 配達日:2日

商品名	内容	価格(税込)
①十六島かんそうのりAクラス	100g	¥6,360～
②十六島かんそうのりBクラス	100g	¥6,480～
③十六島のりAクラス	100g	¥8,640～
④十六島のりBクラス	100g	¥7,200～
⑤十六島のりCクラス	100g	¥5,040～
		送料: ¥984～



島根 隠岐の岩牡蠣

岩牡蠣養殖発祥の地・隠岐から届く極上岩牡蠣

東料産直では、ひとつひとつにトレーサビリティタグの付いたトップブランド岩がきのみを厳選して産地よりお届けします。隠岐の生産者が、隠岐の海で、隠岐産の種苗を使って丹精込めて育てあげました。是非一度お試しください。

出荷と取扱時期 3月～6月初旬
配達日 1～2日後

オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①SS	15個	¥4,320
②S	10個	¥3,810
③M	10個	¥4,530
④L	10個	¥5,250



兵庫 淡路島産 活メ鯉

淡路の鯉は、身の色がとても綺麗な白色をしており、脂の乗りが非常に良いのが特徴です。地元では、ちょうど鯉の旬の頃に淡路島産の玉ねぎもできます。玉ねぎを入れた鯉すきを作り、メには、そうめんを入れ煮込んで食べるのが淡路島流の食し方です。

出荷と取扱時期 5月下旬～10月
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
淡路島産 活メ鯉	1kg 当たり	¥5,198
		送料: ¥2,200～



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・伊予灘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」のある伊予灘地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな伊予灘湾が広がります。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(税込)
真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋 ×5袋	¥4,050
		送料: ¥1,404～



宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソトラウトとエゾイワナを掛け合わせて生まれました。九州山脈の寒暖差の大きな山中で3～4年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵4日
注文時最低ロット 1本
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2～3kg)	¥8,900～12,480
②奥日向サーモン	1本(1～2kg)	¥3,890～6,000



●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。

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高糖度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。ビタミンC、タンパク質を多く含み、利尿、滋養強壮などに良いとされます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2〜3日後



商品名	内容	価格(税込)
ゆり根 A 品	2kg	¥4,650 送料: ¥1,080 ~



青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含めると、約40cmにもなります。

出荷と取扱時期 11月〜6月
保存方法など 冷蔵庫で3日
注文時最低ロット 1.5kg
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(税込)
大鰐温泉もやし	300g×5束	¥2,160 送料: ¥1,236 ~



岐阜 沢あざみ

地元でも人気の 岐阜の伝統野菜

いびがわ

沢あざみは、揖斐川町の春日地区で食卓に欠かせないおかずとして親しまれている山菜です。ごぼうに似た香りがし、シャキシャキとした食感が魅力です。

出荷と取扱時期 5月〜6月
注文時最低ロット 2束
保存方法等 冷蔵
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(税込)
沢あざみ	500g×2束	¥990 送料: ¥1,188 ~



島根 いずも八山椒

神話の国出雲から届く、 季節ごとの山椒の味わい

出雲地方と山椒の関わりは、古くは「出雲風土記」に「かわはじかみ」として登場します。新芽、実、葉(生、乾燥)季節ごとの山椒をお届けします。

出荷と取扱時期 お問い合わせください
配達日 5日後

商品名	内容	価格(税込)
①実山椒(生果)	500g	¥3,600
②実山椒(冷凍・真空p)	400g	¥4,320
③山椒(新芽)	100g×2p	¥1,440
④いずも八山椒粉末タイプ	5g×2p	¥740
⑤出雲のはじかみ(卓上ミルタイプ)	15g	¥1,234
⑥山椒番茶	50g	¥940
送料: ①②③¥1,195 ~、④⑤¥756 ~、⑥¥980 ~		



徳島 減農薬すだち(ハウス)

名産地・阿南市から 高品質すだちをお届け!

減農薬なので皮まで安心して
お使いいただけます。
大粒を厳選します。

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(税込)
もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥4,896 送料: ¥1,080 ~



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
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 10袋
配達日 2〜3日

商品名	内容	価格(税込)
①ミニ人参	5個×10袋	¥2,160
②ミニ大根	5個×10袋	¥2,160
③ミニカブ	5個×10袋	¥2,160
④ミニラディッシュ	5個×10袋	¥2,160
⑤季節のサラダミックス	10袋	¥3,600
送料: ¥1,080 ~		



栃木 味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

パリッとした食感、口に広がる甘味とやわらかな酸味の秀逸トマト。
産地である那須塩原市は、北関東でも日射量の多い土地。寒いながらも日射量に恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸味を合わせ持つトマトが育ちます。

出荷と取扱時期 11月〜7月
注文時最低ロット 2kg
配達日 2〜3日後

商品名	内容	価格(税込)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,032 送料: ¥618 ~



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(税込)
①ブルーベリー	1kg	¥2,880
②ブルーベリー	2kg	¥5,760
送料: ¥1,080 ~		



●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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

肉

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」を含んでいます。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月)

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コース	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



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 シモフリミニ	100gカット×10パック	¥17,740
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,100
③線切り	50g×15パック	¥5,470

※300gカットもございます

オススメ商品



加工品

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



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(税込)
①冷凍ほおずき(殻付き・無し)	1kg(約100粒)	¥8,350



オススメ商品

長野 半生巨峰

無添加で仕上げた“半生”タイプの巨峰

日本で最も古いとされる巨峰の老木「お母さんの樹」を有する老舗果樹園から届く半生タイプの巨峰です。種無しぶどうを使用しています。レーズンとはひと味違う食感をぜひ一度お試しください。

出荷と取扱時期 通年

配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①枝付き	500g	¥5,830
②枝なし	500g	¥6,060



長野 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワインビネガーです。深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らかい味わいが特徴。お酢+ポリフェノールのW効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活にご活用ください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 開栓後冷蔵
配達日 3～5日後

商品名	内容	価格(税込)
①巨峰のワインビネガー 200ml	6本	¥7,278
②巨峰のワインビネガー 200ml	12本	¥14,557



オススメ商品

出荷と取扱時期 ①～⑤通年⑥6月～11月⑦5月～11月

商品名	内容	価格(税込)
①ゆきやなぎ(無塩)	150g / p×2	¥1,260
②ゆきやなぎ(塩入り)	150g / p×2	¥1,444
③みのり	100g 当たり	¥630
④しのめ	100g 当たり	¥695
⑤りんどう	100g 当たり	¥595
⑥茶臼岳	100g 当たり	¥1,950
⑦朝日岳	100g 当たり	¥800

送料：¥800～

●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。

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(税込)
①本なまそうめん (真空包装・スープ付き)	2食×5 袋	¥1,476
②本なまそうめん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
③本なま笹香うどん (真空包装・スープ付き)	2食×5 袋	¥1,476
④本なま笹香うどん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
⑤川上そば 極 (真空包装・スープ付き)	2食×5 袋	¥2,520
		送料: ¥864 ~



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(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: ¥864 ~



オススメ
商品

島根 「さ姫」シリーズ

生産者が独自開発した 深紅の食用薔薇「さ姫」

甘い香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を有機農
法で栽培し、食用素材として加工、出荷まで一貫し
て行なう生産者から直送されます。着色料・香料は一切不使用です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温300日
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①さ姫サイダー	200ml×35 本 1 ケース	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×12 本 1 ケース	¥12,200
③ローズパウダー	100g	¥10,980
④乾燥花弁	100g	¥9,720
⑤フレグランスウォーター	250ml	¥5,500
※フレグランスウォーターは透明です		送料: ¥1,080 ~



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 500g
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,312
		送料: ¥650 ~



人気
商品

島根 まめ茶

古来より津和野の人々に愛飲 されてきた「カワラケツメイ」 のお茶

「カワラケツメイ」はマメ科の一年草で、生の
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。ノンカフェインなので子どもから
ご年配まで幅広くお楽しみいただけます。微粉末タイプはお料理
やお菓子の材料にもお勧めです。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①リーフ	1kg	¥2,304
②ティーバッグ	5g×100 個入り	¥1,872
③微粉末	1kg	¥3,600
		送料: ¥648 ~



山口 大吟醸酒粕発酵 にごり酢

大吟醸の酒粕から生まれた 希少な酢

原料の酒粕は山口県の大吟醸酒の中でもフレッ
シュな酒粕のみを原料として発酵させている点
が特徴です。何より、白濁したお酢というのは今
までも例がありません。使用例としては、その
ままお飲み頂くことも、かける、和える、煮るなど
お料理にもお使い頂くこともできます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 開栓後冷蔵6ヶ月
配達日 3～5日

商品名	内容	価格(税込)
①大吟醸酒粕発酵にごり酢 200ml	10 本/ケース	¥6,126
②大吟醸酒粕発酵にごり酢 1000ml	2 本/ケース	¥6,126
		送料: ¥864 ~



鹿児島 島バナナ、ピューレ

芳醇な味わいと芳香の国産バナナ

宝島で自然に近い状態で栽培されてい
る国産の島バナナを完熟させ、加工原料
用に使い易いようピューレ状にし、真空パ
ック後、冷凍しました。三尺バナナはもっ
ちりとした食感と濃厚な甘みが特徴で、
完熟させたものは糖度が25度を超える
こともある強烈な甘さのバナナです。バ
ナナそのものの冷凍もご紹介します。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①トカラ列島 国産冷凍島バナナ	500g/袋 ×2	¥2,312
②トカラ列島 国産島バナナピューレ	500g/袋 ×2	¥2,312
③トカラ列島 国産島バナナピューレ	2kg/袋 ×1	¥4,608
		送料: ¥1,188 ~



オススメ
商品

熊本 熊本アイス

今月のお勧めは、濃厚抹茶 アイスとシャーベット各種

濃厚な抹茶の風味が印象深い「濃厚
抹茶アイスクリーム」、定番の人気
「塩大福」と「のり塩」、シャーベットは「カボ
ス」「弓削割柑」「ライチ」「マスカット」など各
種ございます。その他もございますのでお問い合わせ
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			価格(税込)
①のり塩アイス	2ℓ	②桑の葉アイス	2ℓ
③マスカットシャーベット	2ℓ	④杏仁ライチ	2ℓ
⑤塩大福アイス	2ℓ	⑥かぼすシャーベット	2ℓ
⑦黒糖アイス	2ℓ	⑧濃厚抹茶アイス	2ℓ
			各¥3,336
			送料: ¥1,404 ~



人気
商品



今回のサンプル試食会は、茨城、栃木、長野、岐阜、和歌山、兵庫、高知、広島、熊本の9県から届いた11食材を紹介しました。
会場には兵庫県淡路島から、手延べそうめんの生産者さんにお越しいただき、旬を迎える鰻と新玉ねぎとで鰻すき鍋にそうめんを入れた郷土料理で試食いただきました。



- ◆茨城：ミニ野菜
- ◆栃木：味恋とまと、牧場直送チーズ（りんどう、茶臼岳、朝日岳）
- ◆長野：北信州天然山菜
- ◆岐阜：沢あざみ
- ◆和歌山：紀州手釣りいさぎ
- ◆兵庫：淡路島産活メ鰻、手延べそうめん
- ◆高知：のれぞれ
- ◆広島：山わさび
- ◆熊本：濃厚抹茶アイスクリーム

「島根フェア」開催！ サンプル試食会特別編



岩牡蠣の養殖場見学

6月のサンプル試食会は、特別編といたしまして「島根特集」を開催いたします。この時期ならではのオール島根食材をご紹介します。



隠岐の特産「岩牡蠣」



希少な「隠岐牛」

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 sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp