



産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 8月号 vol.67



天然岩もずく



天然絹もずく

出荷と取扱時期 7月～2月
保存方法 ①②冷凍で約1年③冷蔵で約1年

商品名	内容	価格 (税込)
①天然岩もずく	200g×10 袋	¥4,032
②天然生絹もずく	150g×10 袋	¥3,456
③天然塩絹もずく	1kg	¥1,880
		送料：¥1,080～

海藻の宝庫 隠岐島より直送!

隠岐島の岩もずくは浅瀬ではなく、素潜りで深いところのものを獲るため、黒々とした色と太く育ったシャキシャキの食感がお楽しみいただけます。また、天然絹もずくは、一般的な本もずくに比べ細く、上品でなめらかな口当たりが特徴です。塩絹もずくは絹もずくの塩蔵品で、島で唯一昔ながらの樽塩蔵をする生産者さんの絹もずくです。

夏の隠岐、素潜り漁で獲る天然もずく
島根「天然岩もずく、
天然絹もずく」

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 夏きのこのご紹介



チチタケ（乳茸）

別名：チタケ、ウルシタケ、アカドヨウなど

表面を傷つけると乳白色の液を分泌する。栃木県など東北地方では“チタケ”と呼ばれ非常に人気がある。汁物にするとコクのある出汁が出る。油を使った料理とも相性が良い。

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。ボリュームのあるフォルムのこのキノコが生える姿はまるで童話に世界。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利用できる。



ハナビラタケ（花弁茸）

別名：シロマイタケ、カラマツマイタケ

ハナビラタケはその名の通り、花びらのようなユニークな形が特徴的なキノコ。色は全体的に白色またはクリーム色で、森の中では比較的見つけやすい反面、なかなかお目にかかれない珍しいキノコ。大きさもまちまちで手のひら大のモノから、大きなものはビーチボール位で重さ5キロほどになるものも。煮もの、酢の物などの和え物、炒め物などに向いており、歯切れの良さが特徴。



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。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楽しみたい。



コウタケ（香茸）

別名：シシタケ、ススタケなど

高級キノコとして人気のコウタケは、その名の通り特有の香りが持ち味。新鮮であれば天ぷら、フリットは豊かな香りとともに驚くほどのふくよかな甘みが絶品だが、一般には干して乾燥させると一層香りが強くなり、炊き込みご飯や佃煮にする。



出荷に関して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～



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～

※丸もございました。お問合せ下さい。



オススメ
商品

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 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～



高知 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれは、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速冷凍することで、いつでもお楽しみいただけます。100gずつの小分けパックで使いやすくなっています。

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(税込)
のれそれ	100g×10p	¥5,934
		送料: ¥1,026～



オススメ
商品

島根 うっぱるい 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 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、加熱後のもっ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(税込)
あごの子	300g×3パック	¥6,480
		送料: ¥980～



オススメ
商品

島根 あかもく

隠岐の豊かな自然が育んだ 「あかもく」

わずか2ヵ月ほどで、体長20mにもなる生命力の強い海藻です。成熟するとぬめりが出てきます。カリウム、カロチン、ビタミンCを多く含み、低カロリー健康食材です。隠岐の綺麗な海で育ったあかもくをご賞味ください。

※冷凍でのお届けですが、解凍後小分けしていただいてもネバりは失われません。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg～
保存方法など 冷凍 配達日 4日

商品名	内容	価格(税込)
あかもく(冷凍)	1kg	¥2,592
		送料: ¥982



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・蔭洲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」のある蔭洲地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔭洲湾が広がります。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～



●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。

魚

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

オススメ
商品

商品名	内容	価格(税込)
①天日干しちりめん	1kg	¥6,912 送料: ¥1,216～



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ソ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



島根 天然川ガニ(モズガニ)

夏の楽しみ、天然活川ガニ!

中国山地を水源に日本海にそそぐ高津川及び高津川水系は全国でも珍しくダムのない川で、一年を通してきれいな水が流れています。この川は全国有数の天然鮎と川ガニの産地として知られています。天然活川ガニが楽しめるのはほんの短い間です。(漁期は8月1日～10月10日)

出荷と取扱時期 8月上旬～10月10日
配達日 お問い合わせください。

商品名	内容	価格(税込)
①高津川産モズガニ/メス	1kg 当たり	¥3,600～4,320
②高津川産モズガニ/オス	1kg 当たり	¥2,160～2,880 送料: ¥1,190～



島根 高津川の天然鮎

山陰の清流高津川の天然鮎

高津川は一級河川の中でも珍しくダムが無く、貯水されることが無いため、常に新鮮で豊かな水量を湛え、度々増水することで川底を掃き、清流が保たれています。全国でも屈指の水質を誇る清流では、良質のコケが発生し、薫り高い天然鮎が生まれます。活鮎は出荷直前にめるため鮮度抜群です。

※天然鮎は傷みやすいため、鮮度が命です。発送の翌日にお受取り可能な場合のみ発送させていただきます。

出荷と取扱時期 6月～9月
保存方法など 冷蔵・冷凍

商品名	内容	価格(税込)
①高津川天然あゆ活	1kg 当たり	¥14,830
②高津川天然あゆ活 9月～	1kg 当たり	¥12,960
③高津川天然あゆ活(冷凍)	1kg 当たり	¥10,510
④高津川天然あゆ活(冷凍 9月～)	1kg 当たり	¥9,080 送料: ¥1,190～



青果

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、くさはりに気になりません。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)
ホンモロコ	1kg	¥4,000 送料: ¥991～



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。実、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(冷凍・真空p)	400g	¥4,320
②いずも八山椒粉末タイプ	5g×2p	¥740
③出雲のはじかみ(卓上ミルタイプ)	15g	¥1,234
④山椒番茶	50g	¥940 送料: ①¥1,195～、②③¥756～、④¥980～



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 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
出西しょうが	200g×5束	¥2,880 送料: ¥1,680～



島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない
「蓬萊柿(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

オススメ
商品

商品名	内容	価格(税込)
多伎いちじく	300g(4～5玉)×4パック	¥2,310 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 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)

オススメ商品

配達日:2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①鈴ヶ沢なす	10本 (350～450g/1本)	¥2,160
②鈴ヶ沢うり	10本 (400～600g/1本)	¥1,500
③鈴ヶ沢南蛮	1kg (5g/1ヶ)	¥2,880
		送料: ¥1,100～

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。



人気商品

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(税込)
八町きゅうり	20本 (3kg)	¥2,880
		送料: ¥1,100～

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、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。



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(税込)
ぼたんこしょう	40個 (2kg)	¥2,308
		送料: ¥972～

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)



オススメ商品

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
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税込)
ワッサー	3kg / 箱 (6～8個)	¥2,880
		送料: ¥1,080～

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。



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(税込)
①皮むきミズ	200g×10袋	¥3,857
②ミズのこぶ(生)	900g	¥3,024
③ミズのこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,600
		送料: ①¥1,296～、②③¥1,080～

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(税込)
行者菜	100g×20束	¥2,006
		送料: ¥756～

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	2kg (10～12個)	¥2,450
②麗夏トマト	4kg (18～20個)	¥4,900

●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。

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。

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(税込)
①早生(7月)	2kg	¥3,660
②中手(8月)	2kg	¥2,810
③晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥2,040
④芽バス(7月～8月)	2kg	¥2,560
		送料: ¥540～

人気
商品



鹿児島 緑竹

夏が旬の筍

一般的な筍とは異なり、夏に旬を迎えます。上品な甘味とサクサクとした歯ごたえが特徴。クセもありませんので、どのようなお料理にもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 6月中旬～9月末
注文時最低ロット 2kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
緑竹	2kg	¥2,880
		送料: ¥1,280～

オススメ
商品



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 通年
保存方法など 冷蔵
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①ホド芋の花	300g	¥1,850
②ホド芋の花	500g	¥2,880
		送料: ¥880～

オススメ
商品



長野 杜仲葉、杜仲葉麺

健康に良いとされる杜仲の葉を ぜひお料理に

健康茶で知られる杜仲茶の原料杜仲の葉。長野県諏訪の地で30年余杜仲葉を栽培してきた生産者から直送する生葉、生葉を練り込んだ麺、そして使いやすいパウダーの3種類をご用意しました。葉は天ぷらに、麺は食べやすくクセのない味わいです。パウダーは焙煎したものを抹茶状にしています。

出荷と取扱時期 5月～10月 保存方法 通気性の良い涼しい場所
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①杜仲の葉	15g(17枚)×5p	¥3,240
②杜仲の葉パウダー	100g当たり	¥4,320
③杜仲葉麺(乾麺)	220g×15	¥4,320
		送料: ¥540～



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～

人気
商品



徳島 もぎたて減農薬すだち(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。

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

商品名	内容	価格(税込)
もぎたて減農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,000
		送料: ¥1,080～

※8月13日～露地物



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



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
		送料: ¥1,130～

※300gカットもございます



オススメ
商品

●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月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。

栃木 牧場直送チーズ各種

丹誠込めた手作り牧場チーズ各種

【みのり】牛乳製セミハードタイプ

優しいミルクの風味を感じる2ヵ月熟成のセミハードチーズ。そのままはもちろん、加熱しても美味しさが増します。

【ゆきやなぎ】牛乳製フレッシュタイプ

朝一番に搾った牛のミルクで作るフレッシュタイプ。チーズでありながら、新鮮なミルクの甘さがしっかり伝わります。(保存は発送日を含め「無塩／冷蔵5日間」「塩入り／冷蔵7日間」)

【しのめ】牛乳製ウォッシュタイプ

熟成中に2日に1回のペースで塩水で表皮を洗い、手塩にかけて出荷を待ちます。モチリした食感とクセのないスタンダードな味わいのチーズです。

【りんどう】牛乳製ウォッシュタイプ

芳醇なミルクの甘味を感じさせ、やわらかで皮まで美味しく、ソースにもお使いいただけます。

【茶臼岳】シェパードチーズ

良質な山羊ミルクで作るシェパード。口の中で綺麗に溶けゆく余韻ある上品な風味で、国内外で高い評価を受ける。JAPAN CHEESE AWARD '14金賞受賞。

【朝日岳】シェパードチーズ

なめらかなクリームタイプ。山羊チーズが苦手な方も美味しく食べられます。



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～

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。シ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
		送料：¥1,190～

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(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	2食×5袋	¥2,520
		送料：¥864～

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。



人気商品

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～

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」

出雲風土記の国引きの神話にある「佐比売(さひめ)山」(現・三瓶山)にその名を由来する薔薇「さ姫」。甘く芳香な香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を無農薬、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る付加価値の高い逸品です。着色料・香料は一切不使用です。



出荷と取扱時期 通年 配達日 2～3日
保存方法など 常温300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さ姫生食用生花	50g×2	¥4,160
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～

熊本 熊本アイス

今月のおすすめは大粒果肉の入ったマスカットシャーベット

天草の天然塩を使った「のり塩アイス」と「塩シャーベット」をはじめ、大粒果肉が入っている「マスカットシャーベット」や「夏みかんシャーベット」もお勧めです。



人気商品

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	2ℓ
②塩大福アイス 2ℓ	2ℓ
③黒糖アイス 2ℓ	2ℓ
④すももアイス 2ℓ	2ℓ
⑤マスカットシャーベット 2ℓ	2ℓ
⑥塩シャーベット 2ℓ	2ℓ
⑦夏みかんシャーベット 2ℓ	2ℓ
⑧かぼすシャーベット 2ℓ	2ℓ
各¥3,336	
送料：¥1,404～	

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かった「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

加工品

7月のサンプル試食会は、山形・福島、茨城、長野、徳島、島根、鹿児島、熊本の8県から届いた13食材を紹介しました。

会場には、「杜仲の葉」の生産者さんにお越しいたいただき、地元で用意してくださった杜仲の葉の天ぷらや麺をお客様ひとりひとりにご紹介していただきました。当日はJICAの方が見学され、各地の地域食材に多くの関心を持たれました。

その他、徳島からは「ヤマモモ」や、「天日干しちりめん」、鹿児島からは夏が旬の筍「緑竹」、長野の「ホド芋の花」など全国的にもたいへん珍しい食材も注目を集めました。



- ◆山 形：行者菜
- ◆福 島：麗夏トマト
- ◆茨 城：宮本三兄弟のれんこん
- ◆長 野：八町きゅうり
- ◆長 野：ホド芋の花
- ◆長 野：杜仲の葉、杜仲葉麺、杜仲葉パウダー
- ◆徳 島：天日干しちりめん、ヤマモモ
- ◆島 根：隠岐島産天然アカモク
- ◆熊 本：天草の塩シャーベット
- ◆鹿児島：緑竹



8月の
オススメ
食材

珍しい夏が旬の筍！ 鹿児島「緑竹(りょくちく)」

アクが少なく歯触りの良いのが持ち味。天ぷら、煮物、焼き筍、にぎり鮓のネタなど様々な料理で楽しむことができます。原産地の台湾では味の良さから、「たけのこの王様」と呼ばれています。

