



産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 9月号 vol.68



季節限定の味わい 「川ガニ(モクズガニ)」もどうぞ!

島根県西部を流れる高津川は、一級河川の中でも上流にダムがない全国でも珍しい清流です。日本屈指の水質を誇るため良質の苔が発生し、香り高い鮎が生まれます。また、お盆を過ぎると脂のりがたいへんよくなり、後半は子持ち鮎も美味。天然川ガニは、夏から秋にかけてしか味わえない旬の楽しみです。

※天然鮎は傷みやすいため、鮮度が命です。発送日の翌日に受け取りが可能な場合のみ発送させていただきます。また、川ガニは細心の注意を払い活でのお届けとなりますが、到着時に死んでしまっている場合が稀にございます。あらかじめご了承ください。

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
●出荷と取扱時期 / 6月～9月31日		送料: ¥1,190～
商品名	内容	価格(税込)
①高津川産モクズガニ / メス	1kg 当たり	¥3,600～4,320
②高津川産モクズガニ / オス	1kg 当たり	¥2,160～2,880
●出荷と取扱時期 / 8月～10月10日		送料: ¥1,190～

初秋の鮎は脂のりが良く、子持ちの楽しみも
島根「高津川の天然鮎、
天然川ガニ」

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 キノコのご紹介



ウラベニホテイシメジ

傘は薄い灰褐色で、ヒダは幼菌のうちは白く、成長するにつれ薄紅色になります。中身がつまっており、縦に裂ける。苦味があるが、歯切れが抜群で、蒸し物、焼き物、炒め物、パスタなどに適しています。

シャカシメジ

初秋の頃発生するきのこで、傘、ヒダ、柄ともに白っぽい灰色。一つの菌のかたまりから無数のきのこが発生する姿がお釈迦様の頭のようなのが名前の由来。万能きのこで、リゾット、蒸し物、パスタがおすすめ。



サクラシメジ

秋に発生するきのこで、傘は淡いロゼ色から次第にワインレッド色に濃くなります。幼菌時はコロンとした丸い傘で、成長すると次第に開いてきます。苦味があるので一度茹でこぼして汁物や炒め物などに。



ホウキタケ

秋に発生する珊瑚のように枝分かれしたユニークな姿のきのこ。優しい味で、バター炒め、リゾット、蒸し物などにどうぞ。



マイタケ

栽培物はお馴染みですが、天然物はたいへん希少です。蒸し物、スープ、パスタ、天ぷら、バター炒めなどがおすすめです。老木の根元に発生することが多く、くすねやすいのも特徴です。

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 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〜



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声掛けくださいませ。

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 神馬藻(じんばそう)

「神の馬が食べる藻」という由来の海藻

神馬藻はホンダワラ科ホンダワラ属で、若い芽の部分を取り乾燥保存します。汁の実、和えもの、かき揚げなどお勧めです。

隠岐では「神馬漬け」という郷土料理でよく食されます。

出荷と取扱時期 4〜6月
保存方法など 高温多湿避けて1年間

商品名	内容	価格(税込)
①乾燥 神馬藻	20g	¥230
②乾燥 神馬藻	50g×30個	¥16,416
		送料: ¥864〜



島根 CAS白いか&CAS岩がき

獲れたての隠岐の恵みをCAS 凍結でお届け!

白イカは、釣り上げられて数時間の朝の獲れたてを、岩がきは放精抱卵前の成長期旨み成分が最も多くなる3〜5月に水揚げされたものを、いずれもひとつずつ丁寧にCAS加工場で凍結します。細胞・組織を壊さないCAS冷凍を解凍すると、イカは透明感が蘇り、岩がきは張りのある身と芳醇な甘味が蘇ります。

商品名	内容	価格(税込)
①CAS 白いかラウンド	300〜350g	¥1,031
②CAS 白いかラウンド	350〜400g	¥1,219
③CAS 白いかラウンド	400〜450g	¥1,408
④CAS 白いかラウンド	450〜500g	¥1,574
⑤CAS 白いか開き	90〜110g	¥800
⑥CAS 白いか開き	110〜130g	¥960
⑦CAS 岩がきフルシェルス	170〜235g×10個	¥3,578
		送料: ¥1,080



島根 岩もずく、絹もずく

素潜り漁でとれる、味わい異なる天然もずく2種!

岩もずくは、浅瀬のものではなく、素潜り漁で深いところのものを収穫するため、黒々とした色と太く育ったシャキシャキの食感が魅力です。絹もずくは、本もずくの若芽を収穫したものなので、驚くほど細く滑らかな口当たりと喉越しです。

出荷と取扱時期 7月〜2月
保存方法など 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〜



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
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 1kg
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



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(税込)
天日干しちりめん	1kg	¥6,912
		送料: ¥1,216〜



●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 生きている海苔

特殊冷凍技術により、風味豊かな「生」の海苔をお届けします。

「生きている海苔」は一級水系の吉野川の河口域で生産されている黒海苔のみを使用。生の海苔は冷蔵しても3日と持たず、普通の冷凍では細胞が壊れてしまうため、「生」のものはほとんど流通していませんでした。今まで味わえなかった、海苔の本当の「食感・旨み・香り」をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①生きている海苔	50g×5パック	¥5,100
②生きている海苔	50g×10パック	¥9,300
③生きている海苔	50g×30パック	¥26,100



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(税込)
真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋×5袋	¥4,050 送料: ¥1,404～



青果

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ン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



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～



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、きれいな沢いり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」、滋養強壮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料。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～

商品名	内容	価格(税込)
行者菜	100g×20束	¥2,006 送料: ¥756～



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



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



長野 鈴が沢なす・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加わります。



- ①鈴が沢なす(収穫:8月上旬～10月)
保存方法:冷暗所で1週間
- ②鈴が沢南蛮(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

オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
①鈴ヶ沢なす	10本(350～450g/1本)	¥2,160
②鈴ヶ沢南蛮	1kg(5g/1ヶ)	¥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 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～

福井 越のルビー

福井・三里浜育ち、木生り完熟収穫の高糖度トマト

「越のルビー」は、日本海に面する三里浜の砂地で作られるミディトマト。大玉に比べ、糖度が高く食味が非常に良いです。春と秋に収穫され、秋ものは熟す期間が長いので、さらに高糖度となります。



出荷と取扱時期 6月上旬～8月上旬、9月中旬～11月中旬
注文時最低ロット 5kg
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①越のルビー	200g×10	¥4,820
②越のルビー(業務用)	1kg×3	¥7,560

兵庫 淡路島小玉ねぎ

玉ねぎどころ淡路島より直送

南あわじ市で丹精込めて栽培された小玉ねぎです。小ぶりのサイズを活かして丸ごと使う調理などにいかがでしょうか。(5kgで約30～40個です)



出荷と取扱時期 初夏～晩秋
注文時最低ロット 5kg
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
淡路島小玉ねぎ	5kg	¥1,240
		送料:¥648～

島根 多伎いちじく

多伎地区は、全国でも数少ない「蓬莱柿(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



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～

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～

●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

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、葉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奥出雲のはじかみ(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〜



徳島 もぎたて減農薬すだち(露地物)

人気商品

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

※8月13日〜露地物

商品名	内容	価格(税込)
もぎたて減農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,200

送料: ¥1,080〜



鹿児島 緑竹

夏から秋が旬の筍

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
※1本あたり約150g/20cm

オススメ
商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
緑竹	2kg	¥2,880

送料: ¥1,280〜



長崎 味美(みよし)

果皮が薄く、多果汁で 種が少ないのが特徴!

現在は、2004年からの本格的な育成
開始から間もない為、長崎市佐世保市
鹿町町の三好園のみで育成されている希少柑橘です。

出荷と取扱時期 2kg
注文時最低ロット 9月〜1月
配達日 3〜4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①SSサイズ	2kg 約27個	¥4,260
②Sサイズ	2kg 約22個	¥4,260
③Mサイズ	2kg 約17個	¥4,260
④Lサイズ	2kg 約13個	¥4,260



肉

熊本 生きくらげ

鉄分、カルシウム、ビタミンD、 繊維質を豊富に含んだ高機能食材

現在、きくらげはそのほとんどが輸入品。
国産は全体の5%程度とまだまだ希少です。その中でもさらに厳選した、大きさも身質もしっかりとしたものを直送します!(さつと湯がいて冷凍保存も可能です)

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で10日、冷凍1ヵ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 3〜4日

人気
商品

商品名	内容	価格(税込)
生きくらげ	1kg	¥2,100

送料: ¥1,404〜



▲大きなものは
手のひらくらゐ

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



愛知 うすら肉&細挽きミンチ

大きさ、味わい共に十分の 国産うすら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうすら肉。エサに大葉とハ
ーブを加えることで臭みやクセを取り去っています。細挽きミンチは、
骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)
②2日後③着日の7日前までに注文

商品名	内容	価格(税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g〜140g×12羽	¥5,400
②若鳥 腸抜き	180g〜220g×8羽	¥3,890
③親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥3,120

送料: ¥1,160〜



人気
商品

島根 いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の 天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。
いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれる
いのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭
一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けいたします。

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 2〜3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース 上級	1kg	¥9,100
②ロース 中級	1kg	¥7,730
③バラ 上級	1kg	¥7,730
④バラ 中級	1kg	¥6,410
⑤内モモ 上級	1kg	¥7,730
⑥内モモ 中級	1kg	¥6,410

※スライス加工料500円/kg



人気
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。

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



商品名	内容	価格(税込)
①きじ丸解体	1kg	¥5,270/kg
②荒解体 1羽	1kg	¥5,900/kg
③モモ・ムネ	1kg	¥9,620/kg

送料: ¥1,103 ~

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

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

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

送料: ¥1,190 ~

愛媛 けずり蒲鉾

蒲鉾を乾燥させてつくった 全国でも珍しい「けずり蒲鉾」

蒲鉾を板状に成型し、専用の乾燥室で乾燥をさせて薄く削りました。蒲鉾は乾燥させることで旨味が熟成されます。お吸いもの、うどん、お蕎麦などにどうぞ。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10袋
配達日 3～4日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①けずり蒲鉾	30g×10袋	¥2,920
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,250

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 ~

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 ~



熊本 熊本アイス

人気のマスカット、キウイの 大粒果肉入りシャーベット

果物そのものの食感が贅沢に楽しめる、大粒果肉入りシャーベットをはじめ、天草の天然塩と海苔の組み合わせが絶妙なり塩、和食にピッタリの塩大福も人気です。

マスカットシャーベット キウイシャーベット



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マスカットシャーベット 2ℓ	2ℓ
②キウイシャーベット 2ℓ	2ℓ
③かぼすシャーベット 2ℓ	2ℓ
④パッションフルーツシャーベット 2ℓ	2ℓ
⑤のり塩アイス 2ℓ	2ℓ
⑥塩大福アイス 2ℓ	2ℓ
⑦黒糖アイス 2ℓ	2ℓ
⑧栗アイス 2ℓ	2ℓ

各¥3,336

送料: ¥1,404 ~

肉

加工品

8月の サンプル試食会 報告レポート

次回のサンプル試食会は**9月10日(木)**です



8月のサンプル試食会は2回開催いたしました。6日に行なわれた通常版では、各地の伝統野菜がたいへん充実。秋田・長野・京都、大阪・兵庫・島根・熊本の5県2府より17食材が集まりました。



- ◆秋 田：エゴ
- ◆長 野：天然夏きのこ各種、ぼたんこしょう、ワッサー、鈴ヶ沢うり、鈴ヶ沢なす
- ◆京 都：賀茂なす、万願寺唐辛子
- ◆大 阪：紅ずいき、泉州水なす
- ◆兵 庫：淡路島小玉ねぎ
- ◆島 根：多伎の蓬菜柿いちじく、出西生姜、天然絹もずく
- ◆熊 本：生キクラゲ、キウイシャーベット、マスカットシャーベット



9月の オススメ 食材

奥山に分け入り採取する 貴重な天然山菜

秋田「ミズのこぶ」

「ミズ」はウワバミ草の地方名。春から夏は茎をいただきますが、晩夏の頃からミズの枝に小豆色のむかごが付きまします。これが「ミズのこぶ」。同じ秋田でも地域によっては「ミズのたま」と呼ばれるこのむかごは、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。



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