

産直コミュニケーション

東料産直レタ

2016.5月号 vol.75



マスカットシャーベット(ゴロッと大粒マスカット果肉入り)



のり塩アイス(天草灘の天然塩と海苔を使用)



夏みかんシャーベット(ゴロッと大粒夏みかん果肉入り)



桑の葉アイス(新緑の季節に爽やかな抹茶のような風味)

季節の素材と遊び心から生まれる、アイスクリーム

東料産直でも毎月ご紹介している人気のアイス。季節ごとのその味わいは様々なお店からご好評いただい ております。使用する素材は、できるだけ地元熊本産、或いは国産にこだわり、豊富なアイディアによって 様々なアイスクリームとシャーベットが生まれます。アイスクリームの企画、開発、製造の30年以上の実績 と技術を生かし、年間約200種類以上のアイスを開発する生産者より直送します! また、お店のオリジナルのアイスクリーム開発をはじめ、「こんな素材でシャーベットを作って欲しい」という

ご希望もお伺いいたしますのでお声がけくださいませ。

- ①のり塩アイス(天草灘の天然塩と海苔を使用)
- ②塩大福アイス (ほのかな塩味と豆の味わい) ③桑の葉アイス (新緑の季節に爽やかな風味)
- ④濃厚抹茶アイス (濃茶の風味が魅力)
- ⑤ すももアイス (ゴロッと大きなすもも果肉入り)
- ⑥黒糖アイス(濃厚でありながら後味さっぱり)
- ⑦焼きとうもろこしアイス(とうもろこし入りの醤油風味)
- ⑧やまえ栗アイス(熊本産栗の豊かな風味)
- ⑨ワインマーブルアイス (紅白の華やかなマーブルアイス)
- ⑩焼き芋アイス(寒い冬にピッタリの美味しさ)
- (サデコポンアイス (熊本らしい不知火の味わい) [©]バジルアイス(一風変わったユニークアイス)
- ⑬桜アイス (大人気のドライ桜花弁付アイス) 4夏みかんシャーベット (大粒夏みかん果肉入り)
- ⑤マスカットシャーベット (大粒マスカット果肉入り)
- ⑥かぼすシャーベット(九州らしい素材のさっぱりとした風味)
- ⑦熊笹シャーベット(熊笹を使用した食べやすい逸品)
- ⑱デコポンシャーベット (熊本らしい不知火の味わい)

(9)キウイシャーベット (大粒キウイフルーツ果肉入り)

2l 各 ¥3,336 送料:¥1,404~

価格

※他にもございますので、詳しくはお問い合わせください。

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。

朝 ぼりたての牛乳を一 一時間以内にアイスにしてお

- ●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、天然三ッ葉、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

男鹿半島でとれる 秋田の伝統食材

モチモチとしたトコ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

2~3日後 達

内容 価格(税込) 商品名 200g×20袋 ①III ¥7,350 400g×10袋 ②**エ**ゴ ¥7,350

冷凍生あおさ

三重県のあおさ発祥地、 松阪産の「生あおさ」

「あおさ」の生産は三重県が全国生産の

約7割を占めています。その独特の風味は汁物、酢の物、かき揚げ などがお勧めです。摘んだその日に選別、パック詰めします。

出荷と取扱時期 ①1~4月②5~12月

価格 (税込) 商品名 内容 ①生あおさ 80g×10p ¥3,600 ②冷凍生あおさ 50g×10p ¥2,310

送料:①¥1,400~②¥1,000~

あっぱっぱ貝

色とりどりの美しい貝

ヒオウギ貝を「あっぱっぱ貝」と呼ぶのは、 海から揚げるとすぐにホワッと口を開けるところからの地方名で す。殻の美しさは全て天然色、貝柱はお造りでも、ご飯、揚げ物、炒 め物など様々にお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 ①11~4月②311~5月 注文時最低ロット ③2セットより

商品名	内容	価格 (税込)
	內合	11世代 (代22)
①活あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝)	10 個	¥1,296
②あっぱっぱ貝 片貝冷凍	3 個入 ×3p	¥1,555
③あっぱっぱ貝(むき身真空パック・貝殻セット)	(10 個・10 枚) セット	¥1,944
送料:	80 サイズ¥1.240~、100 +	ナイズ¥1.550~

釜炊ひじき

芽より「茎」が柔らかくて 美味なのをご存知でしょうか

一般的に海藻類は若い芽が美味しいこと が多いのですが、ひじきは逆。収穫したひじきは天日干し、塩のミ ネラル分が白粉をふくまで1~2年熟成。その後昔ながらの鉄釜

でふっくら美味しいひじきが炊きあがります。鉄釜を使うので鉄分

もたっぷりです。

出荷と取扱時期 通年

内容 価格 (税込) 釜炊きひじき 230g×4p ¥1.670 送料:¥864~

宮城 大曲浜海苔各種

皇室献上の浜より直送の秀逸海苔!

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。



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

1kg 注文時最低ロット 配 2~3日 達 \Box

商品名 内容 価格 (税込) ①ホンモロコ ¥4.000 1kg ②ホンモロコ (子持ち) ¥5.333 1kg 送料:¥991~

出荷と取扱時期 保存方法など

①1月~6月頃、②③お問合せください ①②12ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存) ③6ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存) 2~3日後

 \Box 配 達

商品名

①初摘み新のり「潮匠」(焼き海苔) ②青まぜ焼き海苔

(青のり+--番摘み海苔) ③ばら干し海苔 (乾燥岩のり) ④寒風一番摘み「厳選」(焼き海苔)

⑤海苔塩

内容

価格(税込) 全形 10 枚 ×5 帖 ¥3.630

半切り10枚×5袋 10g×5 袋 全形 10 枚 ×5 帖 10g×1 本

¥2.300 ¥2,300 ¥3.630 ¥648 送料:¥756~

伊勢まだい生ハム(冷燻)

伊勢二見産の「岩戸の塩」使用し、 原材料オール三重の逸品

燻製加工した鯛を劣化させないように

「リキッドフリーズシステム凍眠」(-35~45度まで下げた低温ア ルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)による加工を してお届けいたします。皮目部分のみバーナー等で軽く炙ってい ただくとより美味しくお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期

商品名 内容 価格 (税込) 伊勢まだい生ハム(冷燻) 200g ¥3.024 送料:¥972~

琵琶湖天然鮎&氷魚

ホタルが舞う清らかな清流 「天の川」の鮎

水産物の宝庫琵琶湖に流れ込む「天の 川」はホタル舞う近江の水の宝。そこで獲 れる鮎と氷魚をご紹介。氷魚は鮎の幼魚 で琵琶湖の特産品。琵琶湖漁師の間で受 け継がれる伝統漁法で獲っています。

最低ロット①21kg

出荷と取扱時期 ①4月~8月中旬②3月~ 保存方法など 冷凍で1年

日 2日後 達

商品名

内容 ①琵琶湖天然鮎 8~10cm 約80匹 ②琵琶湖天然鮎 4~6cm 約 150 匹 1kg

価格(税込)

¥3,456/1kg 送料:¥1,253~ 送料:¥1,253~ ¥6,480/1kg ¥2,160/1kg 送料:¥810~

伊達いわな

新鮮な大型岩魚を 是非お刺身で!

栗駒山の中腹にある栗原市耕英は岩魚養 殖発祥の地といわれ、恵まれた自然環境 と清らかな湧き水が流れます。長年の経 験と工夫から生まれた大型の岩魚は1匹 が1kgほどあり、お刺身で楽しめる鮮度と 品質です。お試しください。

出荷と取扱時期 通年

価格(税込) 内容 ①伊達いわな(0.8~1.0kg) 1尾 1kg当たり ¥3,168 ②伊達いわな(1.0~1.5kg) 1尾 1kg当たり ¥3,600 送料:1,512~



土佐の清水さば 高知

土佐清水から発送後、 概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜き の処理を施したさば。徹底した管理によ り安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで!

※月曜着をご希望の場合、金曜17時迄にご注文ください。

出荷と取扱時期 涌年 注文時最低ロット 2尾~

2日後 達 Н

活き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)

価格(税込) 1尾 ¥1.920

送料(クール便) ¥2.432(5尾まで)

チョウザメ&キャビア

清らかな地下水で 養殖されたチョウザメ

地下水を使用して育てられたチョウザメは、

くさみもなく食べやすいのが特徴。生食も可能で、燻製やカルパ ッチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめ です。皮から骨まで全て食せます。

10g/1個

出荷と取扱時期 ①②通年 注文時最低ロット ①1尾②10g 配. 達 日 2日後

商品名 ①チョウザメ 1尾(約2kg) 30g/1個 (2)キャビア 20g/1個 (2)キャビア

価格(税込) ¥5.760 送料・¥2.014~ 送料・¥966~ ¥9.334 送料・¥966~ ¥6.534 送料 ¥3,264 ·¥966~

隠岐の岩牡蠣 島根

岩がき養殖発祥の地、隠岐島

有人島4島のうちのひとつ西ノ島は、日 本における岩がき養殖発祥の地です。国

内で最初に岩がきの養殖に成功したパイオニアは、この西ノ島 にいる現役漁師。その漁師自ら丹誠込めて育てる美味しい岩牡 蠣の出荷がいよいよ今年も始まります。

出荷と取扱時期 3月~6月

保存方法など 冷蔵庫で保存(出荷日を含め5日)

達

商品名 内容 価格(送料·税込) ①SS (150g ~ 200g) 1個 ¥270 ②S (200g ~ 250g) 1個 ¥338 1個 $3M(250g \sim 300g)$ ¥405 4L (300g ~ 350g) ¥473 送料(クール便): ¥1,965~

CAS白いか 島根

②キャビア

獲れたての隠岐の恵みを CAS凍結でお届け!

甘味が強くモチモチした食感で鮨ネタや

お刺身として地元でも人気の隠岐諸島·海士町近海で獲れる白 いか(剣先いか)。朝獲れたてを1本ずつ丁寧にCAS加工場で瞬 間凍結します。釣り上げられてから短時間で凍結した白いかは、 解凍すると透明感が蘇り、吸盤がくっつくほどの鮮度をお楽しみ いただけます。

出荷と取扱時期 通年 日 2~3日 達 配

※他にもサイズがございますのでお問合せ下さい。

価格(税込) 商品名 内容 350g~400g ①CAS 白いか(丸) ¥1,219 ②CAS 白いか(丸) 450g~500g ¥1,574 送料:¥1,080~

ひょっつる **.**

新鮮なわかめの葉100% を原料に造り上げた島原半島 の特産品

ひょっ!"と思い立ったら、いつでも"つるっ と食べられるというのがその名の由来で す。つるっとした喉ごしと、100gで6kcal とたいへん低カロリーです。春らしく山芋 の梅だれ添えなどいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年 6⊟ 配. 達 Н

商品名 100g×30p ①ひょっつる ②ひょっつる 200g×20p ③ひょっつる 500g×10p





価格 (税込) ¥4,630 ¥6,100 ¥7,130 送料:¥1.100~

真珠の貝柱 愛媛

海と共存しながらいただく、 貴い恵み

宇和島・蒋渕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」のある蒋渕地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蒋渕 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 日 3~4日後 達

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。

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 日 2~3日後 配 達

商品名 内容 ①西米良サーモン 1本(2~3kg)

②奥日向サーモン 1本 (1~2kg)





価格(送料·税込) ¥8,900 ~ 12,480 ¥3,890 ~ 6,000

長崎/かつおの牛筋

手でほぐれるほど柔らかな 生節

食欲をそそる程よいスモークの香り、 柔らかくしっとりとした食感の上品な 生節です。ワインとの相性が抜群な ので様々なジャンルのお料理におす すめです。

出荷と取扱時期 通年

商品名 かつおの生節 内容 400g×5 袋 価格 (税込) ¥9.570 送料:¥1,100~



l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 日 2~3日後 達

商品名 内容 ゆり根 2L

価格 (税込) ¥4.650 送料:¥1.080~

岐阜/沢あざみ

地元でも人気の 岐阜の伝統野菜

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 存 方 法 等 保 冷蔵 達 日 2~3日後

商品名 沢あざみ 500g×2 束

価格(送料·税込) ¥2.170

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 達 日 5日後 配

商品名	内容	価格(送料·税込)
①実山椒(生果)	500g	¥4,800
②実山椒(冷凍・真空 p)	400g	¥5,520
③山椒(新芽)	100g×2p	¥2,640
④いずも八山椒粉末タイプ	5g×2p	¥1,520
⑤奥出雲のはじかみ(卓上ミルタイプ)	15g	¥1,990
⑥山椒番茶	50g	¥1.920

| 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

 \Box 2~3日

内容 もぎたて減農薬すだち(ハウス)

価格(税込) ¥6,480 送料:¥1.080~

島根/樹上完熟柑橘3種

-年を通じて様々な柑橘をご提案!

しっかりした甘みに加え心 地よい酸味が絶妙な「セミ ノールー、果肉のしっかりし た昔ながらの「甘夏」、爽や かな風味の文旦をご紹介。 樹上完熟で出荷するので、 瑞々しく深い味わいの柑橘 をお届けいたします。



カラマンダリン



セミノール

出荷と取扱時期 4月~5月

内容	価格(税込)
5kg(約 35 玉)	¥3,600
10kg(約 70 玉)	¥6,912
5kg(約 50 玉)	¥3,600
10kg(約 100 玉)	¥7,200
5kg(約 15 玉)	¥2,160
10kg(約 30 玉)	¥4,032
	送料:¥540 ~
	5kg(約35 玉) 10kg(約70 玉) 5kg(約50 玉) 10kg(約100 玉) 5kg(約15 玉)

価格(送料·税込) ¥8,760 / 1kg あたり ¥9,770 / 1kg あたり

¥6,320

¥5,740 / 1kg あたり

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。

1本(約1.5kg)

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

日 2~3日後 商品名 内容 ①ロース 1 本(約 1.5kg) ②ヒレ 1本(約0.5kg)

③内モモ

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

房総オリヴィアポーク

口どけが良く柔らかで しゃぶしゃぶにオススメ

千葉県産豚肉にこだわり、信頼厚い養豚

農家から毎日枝肉を仕入れています。仕入れた枝肉は自社工場で 細かく分割し、お客様のご要望に合わせて加工しています。配合 飼料にオリーブの搾りかすを入れることで、ビタミンB1が通常の 1.5程、脂肪酸のステアリン酸が通常のものより1.3倍程多い肉 質に仕上がりました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)	
①セット	1kg 当たり	¥2,160	
②ロース	1kg 当たり	¥2,160	
③カタロース	1kg 当たり	¥2,088	
④バラ	1kg 当たり	¥1,728	
⑤ヒレ	1kg 当たり	¥2,592	
※真空パック加工	60円/kg	送料:¥1,300~	

秋田 白神ラムソーセージ(燻製)

秋田で育てた食肉羊種サフォークのラム 肉を原料にした手作りソーセージです。旨みがあふれるソー

白神ラム焼チョリソー(左)と白神ラム&チーズ(右)の2種がござ います。

出荷と取扱時期 通年

ジはお勧めできます。

商品名 内容 価格 (税込) 白神ラムソーセージ (燻製) 100g 当たり ¥778 送料:¥1,080~

白神ラム 秋田 (骨付モモ・骨付うで・骨付バラ)

食肉羊種サフォークは藤里町が特産品 として飼育している希少性の高い羊です。 臭みも無く、いろいろな料理にお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①白神ラム 骨付モモ	1kg あたり	¥4,032
②白神ラム 骨付うで	1kg あたり	¥3,312
③白神ラム 骨付バラ	1kg あたり	¥3,456
		送料:¥1,080~

※スライス加工料は別途かかります。お問合せください。

<mark>長野</mark> 生芋こんにゃく(いもうま)

気候風土を生かし、3年かけて 栽培した良質のこんにゃく芋を 使用しています



味しみがよく独特の歯触りが持ち味の旨味あるこんにゃくを直送 します。

出荷と取扱時期 涌年

保存方法など 冷暗所で2ヶ月(冷凍不可)

注文時最低ロット 1ケース(15p) 3~4日後

商品名 生芋こんにゃく

1p(250g×2枚入)×15p ¥4.320 送料:¥1,080~

価格(税込) 商品名

さしみこんにゃく3種

驚くほど滑らかな口当たりと 舌触り!

こんにゃく作りの鍵はお水。生産地は

三重県飯高町は四方を1000m級の山に囲まれ、清流櫛田川が 流れる美しい渓谷です。水源はそのまま飲めるほど綺麗な場所で す。風味豊かな「あおさ」、「しょうが」と、デザートとしてお勧めの 「すい~つバラ」(蜜付き)の3種類がございます。(画像はあおさ としょうが)

出荷と取扱時期 通年

(あおさ、しょうが、すい~つバラ)※混合可

内容 価格 (税込) さしみこんにゃく3種 200g×10 個 ¥1,520 送料:¥540~

けずり蒲鉾 愛媛

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 涌年 注文時最低ロット 10袋 日 3~4日 配 達

価格(送料·税込) 商品名 内容 ①けずり蒲鉾 30g×10袋 ¥ 2.980 ②けずり蒲鉾 50g×10袋 ¥ 4,250

天日干し寒天&生天 長野

天日干しで作られる 信州の伝統製法

無添加・無漂白で作られる各種寒天。今では 珍しい生の寒天を屋外で干す天然製法を 今に伝え続けています。





商品名	内容	価格(税込)
①天日干し(角)	10本	¥1,500
②天日干し(糸)	1kg	¥9,000
③粉末	1kg	¥6,000
		送料:¥700~

- ●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。

淡路島手延べ麺 兵庫

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

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





⑤フレグランスウォーター 250ml ※フレグランスウォーターは透明です

商品名

配

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

島根「さ姫」シリーズ

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

常温300日

100g

100g

250ml

涌在

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。

200ml×35 本 1 ケース

120ml×12本 1ケース

生産者が独自開発した 深紅の食用薔薇「さ姫」

H

出荷と取扱時期

保存方法など

達

①さ姫サイダー

②ローズシロップ

③ローズパウダー

島根がまめ茶

④乾燥花弁

「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

価格(税込) 商品名 内容 ①リーフ 1kg ¥2.304 5g×100 個入り ②ティーバッグ ¥1.872 ③微粉末 ¥3.600 1kg 送料:¥648~

島根が浜守の塩

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 500g 注文時最低ロット 配 3~4日後

荒塩·雪塩·藻塩(荒)·藻塩(雪)

内容 500g 価格(税込) ¥2.312 送料:¥650~

大吟醸酒粕発酵にごり酢 ılı

大吟醸の酒粕から生まれた 希少なお酢

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 までにも例がありません。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

達 3~5日

商品名 ①大吟醸酒粕発酵にごり酢 200ml ②大吟醸酒粕発酵にごり酢 1000ml

10本/ケース ¥6.126 2本/ケース ¥6,126

価格(税込) 送料: ¥864~

<mark>三重</mark> 伊勢たまり、伊勢みそ、参宮醤油

創業200年愛された本たまり から生まれる2つの醤油

伊勢たまり:伊勢うどんのタレにも使わ れ、伊勢神宮にも奉納される伊勢たまり。 参宮醤油:伊勢志摩地方で古くから愛さ



伊勢みそ:伊勢地方伝統の味「伊勢味噌」は、味噌だるに旨味の詰まっ た部分(とろ味噌)をじっくり寝かせた深いコクのある味噌です。

山间 二 以 扱 时 别	四十		
商品名		内容	価格(税込)
伊勢たまり		1.8ℓペット	¥3,456
参宮醤油		1.8ℓペット	¥1,152
伊勢みそ		3kg	¥4,644
			关料·¥6/8~

プレーン、桑の葉、胡麻、 とうふジェラート6種 長野 枝豆、人参、トマト

信州産大豆で作った絹ごし豆腐を栄養そのまま ジェラートにしました。

絹ごし豆腐のなめらかな口当たり と風味が生きる美味しさです。 小麦粉、卵・乳製品を一切使わず、 体に優しいジェラートです。

※トマトジェラートのみ夏季限定 です。また、20業務用はご注文日 から3日後のお届けとなります。



価格(税込)

¥13,450

¥12,200

¥10,980

¥9,720

¥5,500

送料:¥1,080~



出荷と取扱時期 涌年(トマトは夏期) 保 存 方 法 冷蔵で1週間 配 2~3日 \Box

商品名	内容	価格(税込)
①とうふジェラート(6 種)	120mℓ小カップ 30 個	¥9,900
②とうふジェラート(6 種)	211本	¥5,040
	送料:¥1,118~	(※1~3本まで送料同額)

4月の サンプル試食会 報告レポート

▲この日ご紹介した天然山菜は 14 種

次回のサンプル試食会は5月12日(木)です

料やシロップなども到着す リジナルバラ「さ姫」の飲 るなど、春真っ盛りのサン ツリガネニンジンなど珍し タチシオデ、ハナイカダ、ものから、朴の葉、ウコギ 食用バラ園より無農薬のオ コゴミ、たらの芽など定番 種も届き、山椒、コシアブラ ものまで様々ご紹介。ま た北信州の天然山菜が14 今月は、最盛期に入って 4月のサンプル試食会で 母の日を前に、島根の 栃木、長野、三重 食材が集まりました。 崎 熊本の7県よ



▲ホンモロコはフリットに



ブル試食会となりました。

▲評判の高い西米良村産サーモン



▲人気だった長崎産カツオの生節



▲今が旬の甘夏



▲セミノール、全て樹上で完熟



▲評判上々のカラマンダリン

◆栃 木:ホンモロコ

◆長 野:北信州天然山菜、とうふのジェラート

◆三 重:カラマンダリン、セミノール、甘夏、

波切の本枯れ節

◆島 根: さ姫シリーズ(ローズウォーター、 シロップ、サイダー)、浜守りの塩4種

◆宮 崎:西米良サーモン ◆長 崎:かつおの生節 ◆熊 本:桑の葉アイス



▲北信州は山菜が盛りを迎えている



▲とうふのジェラートにローズシロップが 意外にも合った



▲島根の食用バラ、さ姫。母の日に向けて 関心が集まった

産地面想

地 毎月、日本各地の生産者の想いをご紹介します 想 熊本「季節のアイスクリーム」



私たちが作るアイスクリームは、地元熊本県菊池市の新鮮な牛乳と素材をもとに作ります。毎朝しぼりたての牛乳を取りに行き、2時間以内にアイスにします。

また、同じ商品でも季節ごとに甘味を調節することにより季節や地域が変わってもベストな美味しさを味わっていただく工夫もしています。天気予報やお送りする季節などを考慮し、例えば鹿児島と東京の夏では気温も違うのでお届けするアイスの甘味を変えています。

いつもご注文のあったお店のアイスを作っている時「どんなお客様が食べられるのだろう」と思いながら作っています。これからも料理店の皆さんの「こんなアイスが欲しい!」という生の声をお伺いしながらアイスを作っていければと思っています。

熊本は余震も続く中不安もありますが、この度は料理店の皆様にもご心配をいただき感謝しております。私たちは先日から出荷を再開しました。これからも熊本の元気をアイスクリームに変えて、日本中にお届けします!

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