



産直コミュニケーション  
**東料産直レター**

2016. 6月号 vol.76



島原産の新鮮なわかめの葉を100%使用したわかめ麺  
**長崎「ひよつる」**



▲原材料は、なめらかさが特徴の島原わかめ

**ミネラル豊富で新鮮なわかめ葉を原料に  
 作られた島原半島の特産品**

“ひよつ!”と思いたったら、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。  
 良質なわかめが収穫されることで知られる島原で食されている郷土食は、つるつとした喉越しに加え、100gで6kcalとたいへん低カロリーなものも魅力。「美しい深緑色」「豊かなわかめの香り」の涼やかさはこれからの季節にぴったりです。そのまま、サラダ、和え物、椀ものなど様々なお料理に活躍します。

出荷と取扱時期 通年  
 配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①ひよつる	100g×30p	¥4,630
②ひよつる	200g×20p	¥6,100
③ひよつる	500g×10p	¥7,130
		送料: ¥1,100 ~

**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。



## 栃木 国産平飼い鶏卵 こはる

熟成された養鶏の技術から産まれた  
自身の味わいをご堪能ください。



白身にコクと強いコシを持ちながら、豊富な運動量により 低脂肪であり  
カロリーは従来の卵の約 20%低くなりました。  
パプリカ・ブドウ・海藻などのこだわりのエサ、金精川の伏流水を与える  
ことで美味しい卵になりました。  
卵は人の手で1つ1つ丁寧に回収してお届けいたします。



商品名	内容	価格(税込)
国産鶏卵 こはる	30個(約2kg)	¥2,400 送料: ¥600~

●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。

## 島根 隠岐の鮮魚

隠岐西ノ島近海で揚がる季節の鮮魚を直送します!

マハタ、キジハタ、チカメキントキ、素潜り漁のアワビやサザエ、白イカなど、隠岐島から直送の季節の鮮魚をご用意。詰め合わせ内容やご注文の詳細などはお気軽にご相談くださいませ。



キジハタ



キジハタ・マハタ



詰め合わせ例

※価格は相場により変動します。

商品名	内容	価格 (税込)
①マハタ	1kg 当たり (0.3~2.0kg)	¥1,031~
②キジハタ	1kg 当たり (0.3~2.0kg)	¥1,219~
③キハタ	1kg 当たり (0.5~2.0kg)	¥1,408~
④チカメキントキ	1kg 当たり (300~800g)	¥1,574~
⑤かさご	1kg 当たり (300~1000g)	¥3,578~
⑥かさご (小)	1kg 当たり (100~300g)	¥800~
⑦沖メバル	1kg 当たり (100~300g)	¥960~

※送料：【100 サイズ】¥1,000、【120 サイズ】¥1,200

※箱代：¥200

## 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。



出荷と取扱時期 ①1月~6月頃、②③お問合せください  
保存方法など 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)  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格 (税込)
①初摘み新のり「潮匠」(焼き海苔)	全形 10枚 × 5帖	¥3,630
②青まぜ焼き海苔 (青のり+一番摘み海苔)	半切り 10枚 × 5袋	¥2,300
③ばら干し海苔 (乾燥岩のり)	10g × 5袋	¥2,300
④寒風一番摘み「厳選」(焼き海苔)	全形 10枚 × 5帖	¥3,630
⑤海苔塩	10g × 1本	¥648

送料：¥756~

## 三重 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

商品名	内容	価格 (税込)
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~

## 三重 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

商品名	内容	価格 (税込)
釜炊きひじき	230g × 4p	¥1,670

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。

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~

宮城 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

商品名	内容	価格(税込)
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~

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20cmにもなる生命力の強い海藻です。成熟するとめりが出てきます。カリウム、カロチン、ビタミンCを多く含み、低カロリーの健康食材です。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

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	2kg ¥3,200

三重 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ことにより美味しくお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年

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~

島根 CAS白いか

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鰯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  
配達日 2~3日

※他にもサイズがございますのでお問合せ下さい。

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



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ントラウトとエン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

愛媛 宇和島の岩牡蠣

手塩にかけて育てる蔀瀨の  
岩牡蠣



生産地「蔀瀨地区」は、愛媛県の「南の果て西の端」三浦半島の最先端に位置し、澄み潮と底入潮と呼ばれる宇和海特有の2種類の潮が流れ込むことにより、豊かで美しい海が保たれています。同海域の天然岩牡蠣から採種し、育成します。爽やかな海の風味と濃厚さを併せ持つ岩牡蠣は、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ます。

出荷と取扱時期 4月20日~6月中旬

商品名	内容	価格(税込)
①宇和島の岩牡蠣(150~200g)	1個	¥300
②宇和島の岩牡蠣(200~250g)	1個	¥370
③宇和島の岩牡蠣(250~300g)	1個	¥440
④宇和島の岩牡蠣(300~350g)	1個	¥510
		送料: ¥780~

●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。

魚

## 長崎 かつおの生節

### 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	内容	価格(税込)
かつおの生節	400g×5袋	¥9,570 送料: ¥1,100~

## 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 2L	2kg	¥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

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(送料・税込)
沢あざみ	500g×2束	¥2,170

## 滋賀 日野菜

### 日野町を発祥とするカブラの一種。滋賀の伝統野菜が出荷開始です

室町時代、天皇に献上されて以来、地元で大切に守られてきました。漬物にした際は鮮やかなので「さくら漬け」として親しまれています。MサイズとSサイズの2種類がございます。



出荷と取扱時期 9月~1月、4月~6月  
保存方法など 冷蔵所で4~5日(発送日含む)  
注文時最低ロット 2kg  
配達日 発送日(月・水・金)の1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
日野菜	2kg(14~20本)	¥3,100

## 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~  
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~

## 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  
配達日 2~3日  
保存方法 通気性の良い涼しい場所

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~

## 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	¥4,465 送料: ¥1,080~



## 熊本 つばくらめしらたけ 天女白筍

### 天女(つばくらめ = 燕)が飛来する季節に味わえる希少筍!

熊本天草の柔らかく風味高い白子筍を水煮(無添加)でご提供します。粘土質の赤土の自然土壌で育ち芽生える希少性の高い筍です。穂先が黄色の柔らかい筍だけを選びすぐっているので、皮を剥くと真っ白で根元まで柔らかく、更に掘りあげてからすぐに茹で上げるため、えぐみが無く豊かな筍の風味を味わえます。



出荷と取扱時期 3月末~8月  
注文時最低ロット 1kg

商品名	内容	価格(税込)
天女白筍(筍水煮)	1kg あたり	¥4,320~ 送料: ¥1,620~

青果

●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。

青果

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～

肉

鹿児島 生きくらげ

沖之永良部島から直送 満足感のある特厚の生きくらげ!

大きさも十分、厚みも十分な、秀逸の生きくらげです。安心してお召し上がりいただけるよう、鹿児島県が作成した農林水産物の基準「K-GAP」に沿って生産された安全で高品質な生きくらげです。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
沖之永良部 生きくらげ	1kg	¥2,880 送料: ¥1,296～

熊本 天草大王

復活を遂げた“日本最大級の地鶏”は美しさも旨さも最大級

明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまった天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。

出荷と取扱時期 通年  
 保存方法など 要冷蔵5℃以下で7日間  
 注文時最低ロット ①②2羽、③④2kg、⑤5kg  
 配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税込)
①中抜丸	約2.8～4kg/1羽	¥2,380 / kgあたり
②正肉セット	約1.4kg/1羽	¥3,640 / kgあたり
③手羽元	50g/1本	¥2,100 / kgあたり
④モモ	250g/1枚	¥4,340 / kgあたり
⑤ガラ	5kg	¥1,700 送料: ¥1,100～

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

秋田 白神ラム (骨付モモ・骨付うで・骨付バラ)

世界自然遺産白神山地の麓で育ったサフォーク種羊

食肉専用の黒毛種羊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がかかります。お問合せください。

加工品

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活用ください。色は5色ございます。

(白:プレーン、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)
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

三重 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、水。生産地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を有します。地元産のアオサ入り、アカモク入りの他に、プレーンは醤油や酢味噌はもちろん、黒蜜ときな粉でスイーツとしても楽しめるほど滑らかな舌触りです。

出荷と取扱時期 通年

(アオサ、アカモク、プレーン)※混合可



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

●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。

加工品

## 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



オススメ商品

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~

## 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」

甘い香りや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~

## 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	¥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~

## 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 5個  
配達日 3~4日後

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

## 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引立ちます。

【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】シェーブルチーズ  
良質な山羊ミルクで作るシェーブル。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】シェーブルチーズ  
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 ①~⑥通年⑦6月~11月⑧5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~

## 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。



人気商品

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むらげの醤	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

## 熊本 熊本アイス

### すももに、夏みかん、ほおずきなど季節のアイスをお届けします!

地元産にこだわって作る季節のアイス。初夏のオススメは、熊本で旬を迎えはじめた『すもも』や『ほおずき』のアイスクリーム、果肉がごろりと入った『夏みかん』はシャーベットでお届けします。



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 2ℓ  
配達日 2~3日後

人気商品

商品名	内容	価格(税込)
①甘酒黒コメペーストアイス 2ℓ	2ℓ	①~④¥3,336
②のり塩アイス 2ℓ	2ℓ	⑤ ¥4,860
③塩大福アイス 2ℓ	2ℓ	送料：¥1,404~
④桜アイス 2ℓ	2ℓ	
⑤ほおずきアイス 2ℓ	2ℓ	



▲大きな伊達いわなは、刺身、あらい、昆布締め

5月のサンプル試食会では、宮城、山形、栃木、群馬、長野、岐阜、三重、滋賀、徳島、愛媛、熊本の11県より12食材が集まりました。会場には、宮城から「伊達いわな」の生産者さん、栃木からは「こはる卵」の生産者さん、熊本から「天女白筍」の生産者さんもお見えで、食材のご案内を共にいたしました。北から南まで各地の伝統野菜や旬を迎える食材をご紹介します。



▲この日ご紹介した天然山菜は14種



▲モリーユ（アミガサ茸）も登場



▲色白な天女白筍の水煮



▲料理人の方々へ、食材のこだわりを伝える



▲シーズン開始の宇和島の岩牡蠣



▲新たにアカモクが登場、さしみこんにやく



▲今年もスタートしました人気のすだち



▲岐阜の伝統野菜「沢あざみ」



▲こはる卵は、貴重な「初卵」を試食

- ◆宮 城：伊達いわな
- ◆山 形：行者菜
- ◆栃 木：こはる（初卵）
- ◆群 馬：粒こんにやく
- ◆長 野：北信州天然山菜
- ◆三 重：さしみこんにやく  
（アカモク、アオサ、プレーン）
- ◆滋 賀：日野菜
- ◆徳 島：ハウスすだち
- ◆愛 媛：岩牡蠣
- ◆岐 阜：沢あざみ
- ◆熊 本：天女白筍（水煮）
- ◆熊 本：すももアイス、夏みかんシャーベット



▲初卵の話聞きながらの試食



▲全て天然色素の鮮やかな粒こんにやく

## 産地直想 毎月、日本各地の生産者の想いをご紹介します 長野「北信州天然山菜」

天然の良さは何と言ってもその生命感。例えば、山で山菜を摘むとその瞬間から彼ら（山菜）は自ら熱を発生し始めます。あっという間に袋が結露するほどです。自己防衛のための放熱かと思いますが、その力に驚きます。風味、姿形、滋養が高い山菜は、昔から山の暮らしの中に欠かせない食物でした。季節と共に山からの恵みをいただく豊かさは、心にも体にも満足感と感動

をもたらし。山菜は遺さなければいけない先人たちから受け継いだ食文化。日本人の食が多様になればなるほど、裏腹に忘れ去られてきた山の営みの知恵と豊かさを、料理人の皆さんへ伝えていきたい。そういう気持ちでいつも山に入ります。「一緒に山の豊かさを楽しみましょう！」



▲料理人と山に入り山を伝えることも



▲旬の食べ頃を採取するには地道な下調べと莫大な労力が払われる

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