



産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 7月号 vol.77



▲みえサツキマス



▲伊勢まだい生ハム

伊勢志摩サミットでも 選ばれた確かな美味しさ

一番の特徴は原材料『オール三重』。みえサツキマスは、上品な味、光り輝く上身が特徴です。また、燻製加工は下処理時に、伊勢二見産の『岩戸の塩』を使用。燻煙材にはナラをはじめ、『ピート材』を使用することで独特の薫香をまといます。まだいの生ハムは皮目を少し炙っていただくとより美味しくいただけます。伊勢志摩サミットの食事会では、『五月鰯 燻製の笹寿司』として提供されました。

旨味薫る、伊勢志摩の豊かな海から生まれた逸品
三重「みえサツキマス冷燻、
伊勢まだい生ハム」

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①みえサツキマス冷燻	1枚 (150~200g)	¥3,560
②みえサツキマス冷燻	1枚 (200~250g)	¥4,070
③伊勢まだい生ハム	200g	¥3,024
		送料 : ①②¥864~③¥972~

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に立ち、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ポルチーニ、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易い反面、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。

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、若い芽の部分をとり乾燥保存します。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 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~



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



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~



長崎 きびなごの一夜干し

五島列島で水揚げされた高鮮度きびなごの一夜干し

とれたてのきびなごを、軽く塩につけ、見た目も鮮やかな一夜干しに仕上げました。柔らかな生干し感のきびなごは、炙って、天ぷらや素揚げでどうぞ。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
きびなご一夜干し	200g / 10入り	¥5,400 送料: ¥1,100~



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



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



長崎 燻製明太子「さくら」

そのまま、和えもので様々に
ご活用いただけます

辛子明太子を桜チップで丁寧に燻製、凝縮された明太子の旨味と燻製の薫りは、お酒がすすみます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
燻製めんたいこ「さくら」	300g	¥2,570 送料: ¥1,100~



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~



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~



長崎 ひよつる

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

「ひよつ」と思い立ったら、いつでも「つるつ」と食べられるというのがその名の由来です。つるつとした喉ごしと、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
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~



●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。

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

おすすめ商品

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

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

人気商品

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

兵庫 菌床キクラゲ

一年を通して真空生冷凍でお届けする大振りキクラゲ

菌床づくり、丁寧な間引き作業、出荷前の菌糸の洗浄と全て手作業で心を込めて行います。食感をお楽しみください。(乾燥もございます)



出荷と取扱時期 通年
配達日 3日

商品名	内容	価格(税込)
①生冷凍	1kg	¥2,880
②生	1kg	¥2,800
③乾燥	1kg	¥12,150
④乾燥	100g	¥1,440

送料：¥1,080～

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

やや短めです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。



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

人気商品

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

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

人気商品

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芽パス(7月～8月)	2kg	¥2,560

送料：¥540～

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～

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

人気商品

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ぎているので、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～

●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

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

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

栃木 国産平飼い鶏種「あかり」と「こはる」

与える水が最も重要という考え

■あかり(ボリス・ブラウンの卵)赤の女王と呼ばれ、一般的な赤卵はこの鶏が産んでいます。食欲が旺盛で、ご飯の時間は足元から離れません。火を通す事で白身の甘みが引き立ちます。一番の特徴は白身。強いコシを持ちながら、しっかり味があります。まずは生を味わって下さい。
■こはる(純国産鶏さくら卵)純国産とは、日本原種を国内で交配させた種をいいます。とても繊細な鶏で、一羽一羽丁寧に育てました。良い鶏でなければ良い卵は産めません。脚の長い綺麗な鶏から産まれた卵は、クセが無く臭いもないクリアな卵です。



出荷と取扱時期 通年
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①あかり30個	2kg前後	¥2,400
②あかり50個	3kg前後	¥4,000
③あかり150個	10kg前後	¥12,000

送料①②¥850③¥1,060

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正肉セツ	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。臭いも無く、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。

加工品

新潟 放し飼いの卵「素王卵」、「渚おうはん」

鶏の本来持つ力をいかに引き出すか

放し飼いやによる飼育方法、遺伝子組み換えでない穀物飼料、きれいな地下水、米糠発酵飼料、蠣殻などを独自配合し、給餌。卵ありきではなく、「鶏の本来持つ力をいかに引き出すか」に着目した卵を生産しています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①②冷蔵21日間
③未開封で1年

商品名	内容	価格(税込)
①素王卵	160個	¥10,000
②渚おうはん	160個	¥10,000
③おいしい醤油	200ml×24本	¥15,725

送料：①②¥1,300～③¥600～

三重 さしみこんにやく3種

驚くほど滑らかな口当たりと舌触り!

こんにやく作りの鍵は、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)
さしみこんにやく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

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〜



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 (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥2,520

送料：¥864〜



群馬 粒こんにやく

プリプリ食感に色どり鮮やか 「粒こんにやく」

こんにやくに野菜ペーストを練り込むことで生まれた「粒こんにやく」。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ご利用ください。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)
粒こんにやく(各5色)	200g×10パック	¥3,300

※色の組み合わせ自由



和歌山 「紀州南高梅」、梅調味酢「梅しずく」

ふくよかでまろやかな 大粒南高梅

大粒を厳選した南高梅を、紀州備長炭と麦飯石とを一緒に漬け込むので、天然ミネラルたっぷりのふくよかでまろやかな梅干しに仕上がります。蒸し暑く食欲が弱まるこの季節、梅薫るやわらかなお酢「梅しずく」もぜひお試しください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①紀州南高梅 味梅(4L)	1kg	¥4,032
②紀州南高梅 味梅(5L)	1kg	¥4,608
③紀州南高梅 白干梅(3L)	1kg	¥4,032
④梅調味酢「梅しずく」	1000ml	¥1,440

送料：¥756〜

新潟 ふたなつ醤油

木桶でじっくり、ふたつの夏を 越して生まれるお醤油

丸大豆と自家焙煎小麦、種麹にはたくさんの旨味を作りだすソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり1年半〜2年熟成させました。丸大豆から澄んだ綺麗な色、焙煎小麦の香り、ソーヤ菌の旨味と三拍子そろった醤油です。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵所で1年
 配達日 1〜3日

商品名	内容	価格(税込)
ふたなつ醤油	1000ml×10本	¥7,200

送料：¥1,200〜



三重 伊勢志摩波切節各種

伊勢神宮奉納にも使われる、 今も変わらぬ「古式本枯節」

一本釣りの鰹を備長炭の原料薪をもって燻しあげる古法を今日に受け継ぎます。その歴史は、奈良時代まで遡り、朝廷に献上し珍重されたという記録から始まります。手仕事なので生産量に限りはありますが、削りたての香り、味の深み、新鮮さをお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①波切節 四季重寶 花かつお	160g	¥1,728
②波切節 混合削り 月節	240g	¥1,620
③波切節 輕輕削り 波頭	46g	¥540
④波切節 漁師厚削り 鬼鯉	240g	¥1,620
⑤波切節 だし押味	50g	¥648
⑥たべるかつお節2種	45g(薄味付・自然味)	¥540

送料：¥540〜



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マスカットシャーベット	2ℓ	①〜⑤¥3,336 ⑥ ¥4,860 送料：¥1,404〜
②のり塩アイス	2ℓ	
③塩大福アイス	2ℓ	
④夏みかんシャーベット	2ℓ	
⑤黒糖しょうがアイス	2ℓ	
⑥ほおずきアイス	2ℓ	





▲平飼い卵「あかり」と「こはる」

梅の実が青から黄色に変わり、梅干しや梅酒づくりに夏の気配を少しずつ感じてる6月。
今月は新潟・茨城・栃木・長野・三重・和歌山・兵庫・長崎・熊本の9県より17食材をご紹介します。
新潟県村上市から醤油、卵、どぶろく。長野からは本生そうめん、天然山菜。栃木より卵。和歌山の南高梅の梅干しと梅調味酢。サミットで賑わった三重伊勢志摩からは古式製法で作られる鯉節、サツキマスの冷燻など。今月は多くの生産者の方々が駆けつけてくださる活気あるサンプル試食会でした。



▲毎年好評の信州生麺各種



▲天然キノコ始まりました



▲ふたなつ醤油の試食



▲以外と知られていない養鶏と卵のお話



▲サツキマスの冷燻のこだわりを紹介



▲好評だった南高梅と梅酢



▲波切本枯れ節の各種試食

- ◆新潟：ふたなつ醤油、放し飼いの鶏の卵とおいしい醤油、どぶろく「雲上」と「雲山桜上」
- ◆栃木：国産平飼いの鶏卵「あかり」、「こはる」
- ◆茨城：ブルーベリー
- ◆長野：北信州天然山菜、本なまそうめん、笹香うどん
- ◆三重：波切（なきり）本枯れ節、みえサツキマスの冷燻、伊勢まだいの生ハム
- ◆和歌山：紀州南高梅、梅しずく
- ◆兵庫：生きくらげ
- ◆長崎：きびなごの一夜干し、燻製明太子
- ◆熊本：ほおずきアイスクリーム



▲放し飼いの鶏「素王 卵」は温玉で



▲新潟県村上市のどぶろくの試飲

どぶろく 「雲上」と「雲山桜上」(新潟)

平成17年3月に構造改革特別区域(どぶろく特区)に認定された高根集落で醸造する「どぶろく雲上」。岩船産コシヒカリの中でも特においしい高根米を使い、日本の滝百選「鈴ヶ滝」を源流とする高根川の伏流水で仕込んだどぶろくは、甘口ながらサッパリとした飲み口で、香りが豊かです。

【お問い合わせ】
山のおいしさ学校 食堂IRORI
新潟県村上市高根1913
TEL:0254-73-0298
FAX:0254-73-0298



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