産直コミュニケーション

東料産直レター

2016. 8月号 vol.78

地域の食文化と共に受け継がれし伝統野菜

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、瑞々しく甘みのある胡瓜

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

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～

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。

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。

島根 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、昆布〆などに。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。

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	内容	価格(税込)
①チョウザメ	1尾（約2kg）	¥5,760　送料・¥2,014～
②キャビア	30g/1個	¥9,334　送料・¥966～
②キャビア	20g/1個	¥6,534　送料・¥966～
②キャビア	10g/1個	¥3,264　送料・¥966～

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

人気商品

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」で仕上げることにより風味も栄養も格別です。

オススメ商品

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	¥7,776

送料：¥1,216～

島根 天然川ガニ(モクズガニ)

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

送料：¥1,190～

秋田 角館の活どじょう

今が旬!秋田の美味しい水で育った活どじょう

どじょうは栄養価が高く、昔から滋養強壮・疲労回復に効く魚として食されてきました。
そのどじょうを地下水と自然豊かな秋田の風土で育てています。

出荷と取扱時期　5月上旬～11月上旬

商品名	内容	価格（税込）
①角館の活どじょうS	1kg（約300～350匹）	¥6,200
②角館の活どじょうM	1kg（約140匹）	¥6,800

送料：¥900～

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¥1,512～②¥1,080～

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リは失われません。

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

島根 あごミンチ

旨味の詰まった旬の夏トビを使い勝手のいいミンチにしました

定置網で獲れた隠岐のトビウオを水揚げ後即日加工し、急速冷凍をかけました。(骨と皮は外し、身だけを使用しています)粗挽きなので解凍もしやすく使いやすく仕上げています。

出荷と取扱時期　通年
配　達　日　3日後
保　存　方　法　-18℃以下で半年間

商品名	内容	価格（税込）
あごミンチ	380g×10P	¥5,760
		送料：¥1,080～

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（税込）
①生きている海苔	50g×5パック	¥4,320
②生きている海苔	50g×10パック	¥8,640
		送料：¥1,000～

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
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～

徳島 浜干し海苔

摘みたての生海苔を無添加でそのまま乾燥

地元の漁師さんが手作りした旨味と香りが凝縮された徳島の海の恵みです。使い勝手も良く、日頃召し上がる海苔とはまた違った味わいが楽しめます。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵で1年
配　達　日　2～3日

商品名	内容	価格（税込）
浜干し海苔	20g×10p	¥5,670
		送料：¥1,000～

長崎 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
配　達　日　6日

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

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(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 ～

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 ～

山形 薄皮丸なす

全国でも珍しい、一口大の丸なす

山形県置賜地方に残る11品目の伝統野菜のひとつ。収穫時期になると、現在も地域内で圧倒的な人気を誇ります。皮は薄く、果実は柔らか。漬物にするとハリのあるパリっとした歯触りが楽しめます。

出荷と取扱時期　①5月中旬～10月
②7月中旬～9月中旬
注文時最低ロット　①2kg　②3袋
保存方法など　①2日　②冷蔵3日
配　達　日　2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①薄皮丸なす(生)	2kg(約100個)	¥3,640
②薄皮丸なす(一夜漬け)	280g(約12個入)×3	¥3,010

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。

人気商品

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～

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　①4～8月
②8月中旬～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）
①もぎたて減農薬すだち(ハウス)	1kg	¥4,320
②もぎたて無農薬すだち(露地物)	1kg	¥2,320 送料：¥1,080～

長野 鈴ヶ沢なす・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加わります。

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～

●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

茨城県霞ケ浦近くの平地で、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～

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。多岐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～

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～

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、果実がしっかりとして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)

出荷と取扱時期　お問い合わせください
保存方法など　冷暗所
配達日　1～2日後

オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
ワッサー	3kg／箱（6～8個）	¥2,880 送料：¥1,250～

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、味噌漬け、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～

肉

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、お茶等にして楽しみます。

出荷と取扱時期　通年
保存方法など　冷蔵
配達日　2～3日
※1kg(約100粒)が目安です。

オススメ商品

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～

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		

●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(純国産鶏さくらの卵):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、クセが無く臭み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

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かかります。お問合せください。

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と、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)で熱処理・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③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〜

新潟 うす氷

全国和菓子の博覧会で大賞受賞の創作和菓子

雪国の冬、水面に張る氷を模して作られた、口どけの良さが自慢のお菓子です。
砂糖、小豆、寒天でつくる懐かしくて素朴な味わい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うす氷(小豆)	50個	¥3,960
②うす氷(抹茶)	50個	¥3,960
		送料：¥550〜

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〜

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〜

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　軽軽削り　波頭	46g	¥540
④波切節　漁師厚削り　鬼鰹	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

果肉たっぷり季節の果物や、爽やかな熊笹シャーベットをどうぞ!

夏の暑さも和らぐような爽やかで冷たい果物の果肉たっぷりなシャーベットのお勧めは果肉たっぷりの「マスカット」、「夏みかん」や、爽やかな「熊笹」や「柚子」。定番のバニラアイスはコクのある玉子入りと、さっぱりした玉子不使用がお選びいただけます。

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　2ℓ
配　達　日　2〜3日後

人気商品

商品名				価格(税込)
①マスカットシャーベット	2ℓ	②夏みかんシャーベット	2ℓ	全て¥3,336
③熊笹シャーベット	2ℓ	④柚子シャーベット	2ℓ	
⑤のり塩アイス	2ℓ	⑥黒糖しょうがアイス	2ℓ	送料：¥1,404 〜

７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８月１０日(水)です

蓮の花開く季節。今月は毎シーズン人気の高く、今年初出荷を目前に控えた「宮本三兄弟のれんこん」をはじめ「八町きゅうり」、「麗夏トマト」、「岩もずく」、「緑竹」など毎年評判の高い各地の夏の風物詩をを中心に、秋田、山形、福島、茨城、新潟、長野、島根、徳島、熊本、鹿児島10県より14食材をご紹介致しました。

また、角館の活どじょうの生産者さん、宮本三兄弟のれんこんからは次男さんが会場に駆けつけてくださり、賑やかな試食会となりました。

▲毎年お使いいただくお店へ初出荷の新れんこんのお知らせ

▲今年も「緑竹」スタートしました

▲角館から駆けつけたどじょうの生産者さん

▲活で届いたどじょうは唐揚げに

▲今月のアイスはさっぱりとした「熊笹シャーベット」

▲隠岐島の「あご（飛魚）ミンチ」はつみれ汁に

▲麗夏トマトは今年も好評です

▲納品する際の仕様などを相談

▲新潟の和菓子「うす氷」の試食

▲生食や、ピクルス、揚げ物などにも

▲今年初紹介の「勘次郎きゅうり」

▲毎年好評の「八町きゅうり」

▲表面のブルームが昔ながらの胡瓜らしい

◆秋　田：角館の活どじょう
◆山　形：薄皮丸なす、勘次郎胡瓜
◆福　島：麗夏トマト
◆茨　城：宮本三兄弟のれんこん
◆新　潟：薄氷※和菓子（新潟）
◆長　野：八町きゅうり
◆島　根：あごミンチ、天然岩もずく、浜守りの塩
◆徳　島：生きている海苔※冷凍生海苔、浜干し海苔
◆鹿児島：緑竹
◆熊　本：熊笹シャーベット

産地直想 毎月、日本各地の生産者の想いをご紹介します

秋田「角館の活どじょう」

角館で有名な秋田県仙北市からの「秋田どじょう」。仙北市で養殖しているこのどじょうは地元秋田の美味しい地下水のおかげで、抗生物質などはもちろん、農業用水も使いません。どじょうといえば柳川なべが定番で、笹掻ごぼうをたっぷり使ってすき焼きのように食すことが多いのですが、唐揚げにしても美味。酒で洗って片栗粉をまぶし、油で揚げるだけでお酒のすすむ夏の一品になります。

秋田はご存知のように豪雪地帯。長い冬の間、どじょう達は雪ノ下で春がやってくるのを待っています。そしてちょうど今の時期がどじょうの旬になります。

出荷前に清水に放ち泥を吐かせ、直前には餌を止めたものを出荷するのでくさみやクセのない「活どじょう」をお届けします。是非一度楽しみくださいませ。

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