



産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 6月号 vol.87

素朴な香りとシャキシャキ食感が魅力の岐阜の伝統野菜
岐阜「沢あざみ」



▲斜面一面に広がる沢あざみ畑



▲沢あざみの刈り取り



▲町の中心を流れる「揖斐川」

郷土の気候風土に育まれた、飛騨・美濃伝統野菜

岐阜県西北部に位置し、滋賀県と福井県に隣接する揖斐川町（旧春日村）。ここでは伊吹山麓の谷筋などに自生していた沢あざみを採取して、家屋の周辺や茶畑で栽培するようになりました。最近では転作田でも栽培されています。葉の中肋の部分

を食用にし、煮物や混ぜご飯の具として親しまれています。地域では古くから集落の祭りには必ず沢あざみを使った料理が振る舞われるほど身近な季節の食材です。また、部位によっては薬用としても利用されています。

出荷と取扱時期 5月～6月
注文時最低ロット 500g×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

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。



長崎からお届けする「郷土の味力」

かんざらし 【長崎県島原市】

水の都島原で100年以上前から愛され続けてきた懐かしの素朴な甘味

寒ざらし（寒晒し）とは、もともと食品や布などを、寒中の空気や水にさらしておくことをいいます。今回ご紹介いたします長崎県島原市の「かんざらし」は、地元愛野町産餅米の白玉粉（別名：かんざらし粉）で小さな白玉団子を作り、それを島原の湧き水で冷やして蜂蜜や砂糖などで作った“特製の蜜”をかけたデザートです。「かんざらし」は、湧き水が豊富で、ゆであげた白玉を冷す大量の冷たい流水が身近にあったことから、島原の名物になったといわれています。甘過ぎず、最後まで飲み干せる上品な蜜と、モチモチした食感のお団子の組み合わせは、ひと口食べると懐かしさがこみ上げてくる素朴な郷土の味です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格（税込）
①島原かんざらし	団子 60g 蜜 70g ×30 個	¥8,100
②島原かんざらし	団子 60g 蜜 70g ×50 個	¥13,500
		送料：¥1,274～



ひよつづる 【長崎県南島原市】

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

島原産の新鮮なわかめの葉を100%使用したわかめ麺「ひよつづる」。“ひよつ”と思ったら、いつでも“つるつ”と食べられるというのがその名の由来といえます。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、碗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ひよつづる	100g×30p	¥4,630
②ひよつづる	200g×20p	¥6,100
③ひよつづる	500g×10p	¥7,130
		送料：¥1,100～



島原手延べそうめん 【長崎県南島原市】

南島原の地に、連綿と受け継がれてきた伝統と技

南島原の素麺作りの歴史は古く、現在もその生産量は全国第2位という実力を持ちます。この地で代々手延べ素麺作りに励む若き作り手が丹精込めて作り上げる手延べ素麺です。スタンダードな手延べ素麺「雲仙」をはじめ、彩り豊かな練り込み麺までお選びいただけます。どれも国家認定単一等級製麺技能士の技術で強いコシと麺伸び、麺切れしにくい素晴らしい仕上がります。

これからの季節のお勧めの逸品、ぜひお試しください。
黒ごま、白ごま、梅、うに、よもぎの「かわり素麺」もございます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②200g×10p③250g×10p
配達日 6日

商品名	内容	価格（税込）
①手延べ味彩麺（白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ）	200g×10p	¥3,540
②手延べ味彩麺（白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ）	500g×12p	¥7,000
③ごま麺そうめん（黒ごま、白ごま）	200g×10p	¥3,540
④ごま麺そうめん（黒ごま、白ごま）	500g×12p	¥6,480
⑤島原手延べそうめん「雲仙」	250g×10p	¥2,740
⑥島原手延べそうめん「雲仙」	50g×60束	¥4,710
		送料：¥980～



●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～



秋田 ギバサ

とろとろの粘りが 特徴の海藻です

ホンダワラ科に属す海藻。粘りの成分がメカブの3～5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。
熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
ギバサ	200g×10袋	¥3,860
		送料: ¥1,080～



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



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。

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 一本釣り天然真鯛

隠岐近海で水揚げされる 一本釣り真鯛

漁師が一本釣した真鯛を丁寧に生簀に移し、出荷当日神経締めして発送します。
一本釣り漁の鮮度の良い魚をお届け。最低ロットは6kg前後(1枚=1kg～3kg×枚数)となります。

出荷と取扱時期 4～6月
注文時最低ロット 6kg～

商品名	内容	価格(税込)
一本釣り天然真鯛	1匹 3kg 前後	1kgあたり¥1,800～ 送料: ¥1,728～

<発送について>
※注文からお届けまで3日～7日となります。 ※土曜日の発送はございません。



鹿児島 鹿児島産岩牡蛎

鹿児島で初めて生産された 岩牡蛎

長島町の豊富な栄養と、急流にもまれ、さらに家族のたつぷりの愛情を注ぎこんで育てられた濃厚でクリーミーな岩牡蛎です。
生はもちろん、フライもおすすめです!6～7月の夏の岩牡蛎を是非お試しください。

出荷と取扱時期 6～7月

商品名	内容	価格(税込)
①鹿児島産岩牡蛎 S (150～200g)	1個	¥425
②鹿児島産岩牡蛎 M (200～250g)	1個	¥510
③鹿児島産岩牡蛎 L (250～300g)	1個	¥620
		送料: ¥1,250～



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～

●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

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が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Donaldson Trout and Ezo Wana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



三重 みえサツキマス冷燻、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、光り輝く上身為特徴です。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ことに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。



▲みえサツキマス



▲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~

青果

栃木 野澤家のキュウリ

娘が受け継ぐ、母の味

肥育牛、米、野菜の循環型農業を営む宇都宮の農家が、自家製完熟堆肥や腐葉土、竹炭などを用いて育てるキュウリです。40年間母が試行錯誤し築いた味は地元で愛され続け、母亡き後は母のキュウリを愛した地元の人々と娘がその想いを受け継ぎ、栽培から出荷までを行っています。

出荷と取扱時期 3~7月、9~11月

商品名	内容	価格(税込)
野澤家のキュウリ	5kg(50本)	¥2,880
		送料: ¥1,296~



長野 天然朴葉、天然柏葉

南信州の小さな集落から届く“山の器”

南信州伊那谷の山間集落の皆さんから直送される「朴葉」や「柏葉」。柏の葉は、次の世代に移るまで葉が残るという縁起の良さで江戸の人々に好まれました。大きさが充分な朴葉とともに、山からお届けする天然の器としては是非一度お試しください。ご注文を頂いてから山に入り採取し、お送りいたします。

出荷と取扱時期 5~8月

商品名	内容	価格(税込)
①天然朴葉	30枚	¥870
②天然柏葉	30枚	¥870
		送料: ¥1,080~



天然朴葉



天然柏葉

熊本 無農薬河内晩柑

昨年の冷害を乗り越え、待望の実り!

苦味が柔らかく『和製グレープフルーツ』といわれ、ビタミンC含有量が高く、カロリー、糖質、脂肪が低いのが特徴。果汁が豊富でさっぱりとした甘みがあります。無農薬なので皮まで安心してお使いいただけます。昨シーズンは、冬の異常気象(寒波)でほとんど壊滅状態の厳しい年になりましたが、今年は順調に仕上がりました。ぜひお試しください。

出荷と取扱時期 4月中旬~7月中旬
注文時最低ロット 5kg
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
河内晩柑	5kg	¥4,100



新潟 岩沢いも(皮むき)

「地元在来の芋を残したい」の想いから

一般的な里芋に比べ、1つ30g前後と小ぶりながらも強い芋の風味を持っています。昔から種芋をつないできた在来の里芋で、アクも強いのですが、食べた風味は実に素朴で畑の景色が目に見えそうです。肌寒くなるこの季節に昔ながらの個性を持った岩沢いもで煮物や鍋などいかがでしょうか。

商品名	内容	価格(税込)
岩沢いも(皮むき)	1kg	¥1,440
		送料: ¥1,280~



●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。

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	¥5,610
		送料: ¥1,080 ~

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 ~

鹿児島 黒さつま鶏

鹿児島黒牛、かごしま黒豚に
続く鹿児島の黒・黒さつま鶏

日本三大地鶏の薩摩鶏と横斑プリマスロッ
クの交配により誕生しました。雄は黒白斑の羽装、雌は漆黒の羽装と
なっており、黒さつま鶏の名前の由来となっています。ヒナの生産か
ら自社で手掛け、自社及び指定農場で独自の基準(餌、飼育日数、飼養
密度等)に基づき飼養された黒さつま鶏を自社加工センターで処理加
工しています。プリプリの適度な歯ごたえがありながら、歯切れもよく
ジューシーな肉質が特徴です。焼き物、煮物にも適する肉質です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①黒さつま鶏一羽セット(6部位)	1kg 当たり	¥3,456
②黒さつま鶏正肉セット(3部位)	1kg 当たり	¥4,320
③黒さつま鶏中抜き(1羽)	1kg 当たり	¥2,300
		送料: ¥1,134 ~

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 赤身ミニ(冷凍)	100g×10 パック	¥10,125
②ロースミニ(冷凍)	100g×10 パック	¥10,125
		送料: ¥1,130 ~

秋田 白神ラムソーセージ(燻製)

秋田白神山地に隣接する藤里町
の雄大で厳しい環境の中で育った
ラムを使った加工品

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セー
ジはお勧めできます。
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

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 ~

千葉 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
農家から毎日枝肉の仕入れをしています。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セツト	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 ~

三重 熊野特産 たかな漬「めはり」

各家庭で親しまれてきた
東紀州の郷土食材

地元生産組合で丹精込めて育てる「赤大葉たか
な」という品種のたかなをを使い、添加物や保存料などを使わずに塩のみで漬
け込んでいます。ワサビのようなピリツとした辛さが特徴で、地元で、刻んだり、
たかな漬けでご飯を包んだ「めはり寿司」にして古くから親しんできました。また、
黄色唐辛子や羅帝、鷹の爪など熊野産の様々な種類の唐辛子もございます。



出荷と取扱時期 4月~7月

商品名	内容	価格(税込)
①熊野特産たかな漬「めはり」握り用	(100g / 7~8 枚) × 10 袋	¥3,750
②熊野特産たかな漬「めはり」刻み用	(100g / 7~8 枚) × 10 袋	¥2,880
③激辛唐辛子乾燥粉末	(200g) × 1 袋	¥1,440
④激辛唐辛子乾燥粉末	(1kg) × 1 袋	¥5,760
⑤冷凍唐辛子真空 P	(100g) × 10 袋	¥1,080
		送料: ¥950 ~

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(税込)
①豆乳マヨ	200g×5 個	¥1,440
②豆乳マヨ(業務用簡易パッケージ)	500g×5 個	¥1,800
		送料: ¥756 ~

青果

肉

加工品

●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。

山梨 ゆば

オススメ
商品

国産大豆100%、強い風味と弾力のある食感の「ゆば」

山々に囲まれた山梨県南巨摩郡身延町の、豊かな自然に育まれた天然水と国産大豆 100%で作っている「ゆば」です。

・角ゆばは、吸み上げたゆばを何枚にも重ね、もちもちと弾力のあるゆばに仕上げました。

・初ゆばは、一番最初に吸み上げたゆばで、大豆の風味が豊かな柔らかいゆばです。

・平ゆばは、創作料理に適した半生ゆばです。

滋味深い味わいをお試しください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①平ゆば	280~300g/枚 10枚×2p	¥2,880
②初ゆば	280~300g/枚 10枚×2p	¥2,880
③角ゆば	700g/個 1p	¥2,880
		送料: ¥756~



長崎 燻製きびなごとトマトのアヒージョ

オール地元産のこだわりアヒージョ

長崎県のきびなご、長崎のブランドトマト、燻製ノグルミも長崎県産のオール長崎で作ったひと品です。ちょっと歯ごたえがある仕上がり、燻製が風味の良いトマト味のアヒージョに仕上がりました。酒のお供としていかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
燻製きびなごとトマトのアヒージョ	120g瓶×20本	¥10,080
		送料: ¥950~

三重 つぶあん・もなかの皮

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184
		送料: ¥540~

三重 いせまるclassic冠茶 いせまるpremium玉露

伊勢育ちのとおきのかぶせ茶「いせまる」

かぶせ茶は、玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法をとり茶樹に覆いをするにより、玉露の甘味旨味と煎茶の風味も出るという贅沢なお茶。玉くぎよくる露は、摘み取りの18日前から直射日光を遮り、お茶の旨味成分テアニンを増やします。かぶせ茶よりも長く覆いをすることで玉露特有ののどろとした独特の飲み口に仕上がります。これからの季節お勧めの水出し茶は水を入れて1~2時間でOKです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いせまる classic 冠茶	100g×5	¥4,320
②いせまる premium 玉露	80g×5	¥6,480
		送料: ¥515~



熊本 熊本アイス&シャーベット

地元熊本産食材を活かした、季節のアイス各種

朝しぼりたての牛乳を2時間以内にアイスにしてお届けします。使用する素材は、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季節のアイスが生まれます。この時期のオススメは、季節到来の「すももアイスクリーム」。初夏の季節の味をお楽しみください。その他、上品な香ばしさの「ほうじ茶アイスクリーム」や大粒果肉入りのマスカットシャーベットなどもオススメです。

ほおずきアイスクリーム



熊笹シャーベット



すももアイス



ほうじ茶アイス

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桑の葉アイスクリーム	各 2ℓ
②きな粉黒蜜アイスクリーム	
③煎り米アイスクリーム	①~⑪ ¥3,336
④塩大福アイスクリーム	
⑤ほうじ茶アイスクリーム	⑫ ¥4,860
⑥バニラアイスクリーム	
⑦濃抹茶アイスクリーム	①~⑪ ¥3,336
⑧すももアイスクリーム	
⑨マスカットシャーベット	⑫ ¥4,860
⑩夏みかんシャーベット	
⑪熊笹シャーベット	①~⑪ ¥3,336
⑫ほおずきアイスクリーム	

送料: ¥1,404~

長崎 香麴からすみバター

長崎のからすみをを使った贅沢な逸品

材料は全て長崎県産のものを使用し、伝統的なからすみの製法に加え「麴」を用いた独自の特許製法で丁寧に作ったからすみに発酵バターを合わせました。ワインや洋酒にも良く合います。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①香麴からすみバター (桐箱入り)	100g	¥3,000
②香麴からすみバター (瓶入り)	70g	¥2,020
③香麴からすみバター (瓶入り)	50g	¥1,600
		送料: ¥1,370~



●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 「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	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×2本	¥12,200
③フレグランスウォーター(蒸留水)	250ml	¥5,500
④ローズビネガー	150ml×12本	¥14,580
⑤乾燥花弁	100g	¥9,720
⑥ローゼンソルト(塩)	100g×12本	¥9,720
		送料: ¥1,080〜

オススメ
商品



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、清流御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〜



加工品

島根 葛100%ほうじ葛茶、葛粉抹茶「葛姫」

葛の葉100%のほうじ茶と抹茶

葛はひと夏で10mも生え、その生命力が示す通り花・葉・根と全ての部位が利用できる大変有益な植物です。根は多量の澱粉を含み、新芽、若芽、花も食用や煎じて飲料に。葛にはイソフラボンやポリフェノール、サポニンが豊富に含まれており、更年期障害の予防・改善や血流改善などに効果があると言われています。出雲国風土記には薬草としての記述も数多く見られ、出雲地方では葛が古くから人々の暮らしと健康に密接に関わってきたと考えられています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①葛100%ほうじ茶 リーフ	50g	¥396
②葛100%ほうじ茶 リーフ	80g	¥634
③葛100%ほうじ茶 リーフ	100g	¥835
④葛100%ほうじ茶 粉末	50g	¥1,188
⑤葛100%ほうじ茶 ティーパック	2g×10p	¥634
		送料: ¥540〜



長野 巨峰のワインビネガー

信州の巨峰農家から届く 希少な巨峰ワインビネガー

国産原料かつ無添加の、非常に珍しいワインビネガーです。深い紫の中に、ほのかな甘みを残した柔らかい味わいが特徴。お酢+ポリフェノールのW効果が期待できます。ぜひ健康的な食生活にご活用ください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 開栓後冷蔵
配達日 3〜5日後

商品名	内容	価格(税込)
①巨峰のワインビネガー 200ml	6本	¥7,278
②巨峰のワインビネガー 200ml	12本	¥14,557
		送料: ¥972〜



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写り立ちます。

【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。

出荷と取扱時期 ①〜⑤通年⑥6月〜11月⑦5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〜

オススメ
商品



福島 奥会津金山 天然炭酸の水

硬度、57。軟水にして微炭酸という、 新体験

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸を含有したスパークリングミネラルウォーターです。天然ならではのきめ細かな泡と軟らかなお水が調和したどんなお料理にも合う微炭酸水です。

オススメ
商品



330ml



500ml

720ml

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①奥会津金山天然炭酸の水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸の水500(赤)	12本/ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸の水500(金)	12本/ケース	¥4,490
④奥会津金山天然水500(青)	12本/ケース	¥4,490
⑤奥会津金山天然炭酸の水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸の水720(金)	12本/ケース	¥6,560
		送料: ¥443〜

5月の サンプル試食会 報告レポート

次のサンプル試食会は**6月6日(火)**です



▲南信州の小さな集落の皆さんが山で採る天然朴葉や柏の葉



▲ハラ咲き誇るこの季節に、島根から届いた食用ハラの加工品の数々

5月のサンプル試食会では、新潟、長野、岐阜、島根、徳島、長崎、宮崎、鹿児島、熊本の9県より、18食材をご紹介します。

会場には、新潟から岩沢いもの生産者さん、鹿児島から黒さつま鶏と岩牡蠣の取扱業者さん、が来場し、生産者自らご来場いただいた皆様に食材のご紹介をしていただきました。



▲鹿児島県ブランド「黒さつま鶏」は塩焼きに



▲黒さつま鶏の生産者さんとつきち田村さん



▲鹿児島で初生産された「岩牡蠣」



▲宮崎西米良村から直送の「西米良サーモン」は刺身で



▲岐阜産「沢あさみ」は煮物でご試食



▲長崎南島原の地域食材「ひよつづる」



▲昨月に引き続き様々な味をお楽しみいただける南島原のそうめん各種



▲今年も登場!人気の徳島阿南産大粒すだち



▲昨年の冷害を乗り越え登場の、熊本河内晩柑!

- ◆新 潟：岩沢いも（皮むき）
- ◆長 野：天然生朴葉の葉・天然かしわの葉・北信州天然山菜
- ◆岐 阜：沢あさみ
- ◆島 根：さ姫 シリーズ・葛 100% ほうじ茶
- ◆徳 島：減農薬すだち（ハウス）
- ◆長 崎：島原かんざらし・島原手延べそうめん・燻製さびなごとトマトのアヒージョ・ひよつづる
- ◆宮 崎：西米良サーモン
- ◆鹿児島：黒さつま鶏・岩牡蠣
- ◆熊 本：河内晩柑・季節のアイスクリーム（すももアイス・ほうじ茶アイス）



▲この時期好評の北信州産天然山菜。今月はネマガリタケ



▲島原の郷土食「かんざらし」初登場

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