



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 7月号 vol.88



郷愁誘う、甘酸っぱく優しい甘み  
島根「桑の実サイダー」・  
桑の実ペースト」

今では 手に入れることが  
なかなか難しい  
希少な「桑の実」

島根県で無農薬・無化学肥料で栽培した桑の実を使用しています。  
ひとつひとつの工程を丁寧に確かめて商品づくりをしています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①桑の実サイダー	250ml×24本	¥4,536
②桑の実ペースト	1kg×2個 (冷凍)	¥8,100
		送料: ¥648~

## 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。

## 島根フェア

これから本格的な夏へと向かっていく季節の変わり目ですが、一足早く天然 新物の岩もずく・絹もずくを始めとして、今月号の表紙を飾る希少な桑の実、同じく希少価値の有る国産青豆粉・国産黒大豆粉、手作りサザエの粕漬、機能性の高いアカモクや葛 100%のほうじ茶等 お勧めな島根県の食材をご紹介します。

また、石見地方伝統の特産品「石州瓦」の技術と特性を活かしたオリジナル食器もご紹介いたします。



### 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～

### 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 サザエの酒粕漬

手作りだからこそその  
 滋味な味わい

日本海の荒波に耐え、ワカメ・アラメなど栄養豊富な海藻を食べて育ったサザエの身だけを、地元老舗酒店の大吟醸酒粕に漬け込みました。



商品名	内容	価格(税込)
①サザエの酒粕漬	プレーン 80g 瓶入り	¥930
②サザエの酒粕漬	唐辛子入り 80g 瓶入り	¥930
③サザエの酒粕漬	業務用 500g	¥6,840

送料：別途

### 島根 特選青豆粉・Hi キナコE・黒大豆きなこ・きびだんごの粉

特選青豆粉・国産の青大豆・黒大豆・きびを使用した希少な豆粉

きな粉は、大豆を煎って粉にしたもの。国産大豆を皮ごと乾熱で炒って製粉し、着色料や添加物は一切不使用の無添加でつくっています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①特選青豆粉	1kg	¥1,304
②Hi キナコE	1kg	¥1,466
③黒大豆きなこ	1kg	¥1,890
④きびだんごの粉	1kg	¥1,335

送料：¥864～

### 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・茎・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、サボ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～

### 島根 石州本来待瓦

石見の土と出雲の釉薬との  
 出会いが生んだ  
 石州瓦のオリジナル食器



日本三大瓦の「石州瓦」。江戸時代、石州和紙などと並び北前船に乗って諸国に渡った石見地方の特産品です。石州瓦の窯元が歴史に裏打ちされた技術はそのままに、新たな発想でオリジナルの食器を生みだしました。直火用耐熱瓦、保温保冷に優れた各種デザインがあります。全て職人の手作りなので名入れも可能です。

用途やデザインなどお気軽に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。

## 仙北市フェア

仙北市は、秋田県の東部中央に位置しています。

地域の約 8 割 (892.05 平方キロメートル) が森林地帯で、奥羽山脈から流れる河川は、仙北地域の水源となっています。

雄大で豊かな自然に育まれた仙北の地からピクルスと古代米を練り込んだ稲庭うどんをご紹介します。

### おつまみ野菜(ピクルス)

無農薬無化学肥料で栽培した野菜でつくれた、野菜の旨味が際立つピクルス。



商品名	内容	価格(税込)
①ピクルス いぶりがっこ	185g×5	¥3,888
②ピクルス ビーツ	185g×5	¥3,888
③ピクルス こごみ	185g×5	¥3,888
送料: ¥756~		

### 古代米仕立て 稲庭うどん

国産小麦と自家栽培の紫黒米(古代米)を原料とし、茹で上がりが淡いピンク色でもちもちとした食感が楽しめます。



商品名	内容	価格(税込)
古代米 稲庭うどん	320g×10個	¥12,960
送料: ¥756~		

### 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」というホテ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~		



### 島根 高津川の天然鮎

山陰の清流高津川の天然鮎

高津川は一級河川の中でも珍しくダムが無く、貯水されることが無いため、常に新鮮で豊かな水量を湛え、度々増水することで川底を一掃し、清流が保たれています。全国でも屈指の水質を誇る清流では、良質のコケが発生し、薫り高い天然鮎が生まれます。活み鮎は出荷直前にめるため鮮度抜群です。

※天然鮎は傷みやすいため、鮮度が命です。発送の翌日にお受取り可能な場合のみ発送させていただきます。

出荷と取扱時期 6月~9月  
保存方法など 冷蔵・冷凍

商品名	内容	価格(税込)
①高津川天然あゆ活み	1kg 当たり	¥14,830
②高津川天然あゆ活み 9月~	1kg 当たり	¥12,960
③高津川天然あゆ活み(冷凍)	1kg 当たり	¥10,510
④高津川天然あゆ活み(冷凍 9月~)	1kg 当たり	¥9,080
送料: ¥1,190~		



### 島根 神西湖のしじみ

知る人ぞ知る 大粒しじみの産地「神西湖」

日本海から近く、塩分濃度の高い汽水湖なのでミネラル分が高く、栄養分の豊富な湖「神西湖」。ここでは昔ながらの「じよれん」という道具を使い、漁師が手掻きで漁をします。出雲大社におまつりしているオクノミノミコトの妻スセリヒメの出身地であることから「神西」の地は別名「神妻」とも呼ばれます。

※画像 左: 5年もの、右: 3年もの

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で90日  
注文時最低ロット 1kg  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
①3年物	1kg	¥2,880
②5年物	1kg	¥3,600
送料: ¥1,334~		



### 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~		



### 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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

## 鳥根 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られています。

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～



## 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、『五月鯉 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～

## 秋田 クロモ

1日わずか30分の素潜り漁でしか取れない男鹿の代表的な海藻

地元、男鹿ではもずくを「クロモ」と呼びます。「クロモ」は、一般的なもずくとは比較にならないほどの「太さ、ねばり、歯応え」があります。カルシウム、リン、鉄分をはじめベータカロチンなどの栄養価も豊富です。



出荷と取扱時期 通年  
 保存方法など 冷蔵保存  
 注文時最低ロット 10袋  
 配達日と方法 1~2日後

商品名	内容	価格(税込)
クロモ	200g/1袋	¥490
		送料：2kg ¥1,050、5kg ¥1,260

## 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

オススメ商品

商品名	内容	価格(税込)
天日干しちりめん	1kg	¥6,912 送料：¥1,216～

## 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	¥5,610 送料：¥1,080～

## 栃木 アスパラガス

優しい甘みが広がる、お勧めのアスパラガス

循環型農業で、有機質の肥料を中心に育てられた甘みが特徴のアスパラガス。出荷日当日に収穫して発送いたします。



出荷と取扱時期 6~8月

商品名	内容	価格(税込)
①アスパラガス(L)	1kg(約20本程度)	¥2,880
②アスパラガス(M)	1kg(約25本程度)	¥2,590
③アスパラガス(S)	1kg(約40本程度)	¥2,450
		送料：¥1,080～(+クール)

## 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

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



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

## 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

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～

## 長野 八町(はっちょう)きゅうり

### 信州伝統野菜のひとつ。 須崎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、浅漬や味噌漬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～

## 山形 勸次郎胡瓜

### 最上伝統野菜に認定されている 希少価値の高い胡瓜

約120年前に隣村から真室川町に伝わった歴史のある胡瓜です。産直「まごころ工房」の生産者10数名に種を譲り栽培を広げています。黄緑色ですんぐりして水分が多く、胡瓜独特の青臭みが少なく生食用に適しています。最上伝統野菜に認定され、収量は通常の胡瓜の半分ほどしか取れないため貴重な食材です。



出荷と取扱時期 7月初旬～8月

商品名	内容	価格(税込)
①勸次郎胡瓜 A品	2kg(約10本)	¥2,300
②勸次郎胡瓜 B品	2kg(約12本)	¥1,440
		送料：¥648～

## 熊本 阿蘇のあか牛

### 全頭トレサビリティで安全・安心のヘルシーな牛肉です。

赤身と良質な脂肪のバランスが特徴。脂肪含有量は12%以下のものが大半なので健康志向の方々にも人気です。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵保存で3日間  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①サーロイン	1kgあたり	¥20,500
②リブロース	1kgあたり	¥19,300
③肩ロース	1kgあたり	¥16,500
④トモバラ	1kgあたり	¥11,700
⑤内モモ	1kgあたり	¥9,100
		送料：¥1,620～

## 宮城 宮城乳酸豚

### サラッとした脂身はしつこくなく、上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりとした旨味が味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。



出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 1kg  
保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg(500g×2p)	¥4,900
②ロース	1kg	¥4,900
③肩ロース	1kg	¥5,470
④スモークハム	1P(300～400g)×3P	¥4,750

## 長崎 猪肉

### 島原の豊かな自然で育った 天然のいのしし肉

長崎県島原市は自然が豊かで、まちの至るところから豊かな水が湧き出ています。そんな島原の地で育ったいのししは、身の引き締まった高い栄養価を持つ自然からの贈り物です。



出荷と取扱時期 通年

※スライス加工別途。500円/kg

商品名	内容	価格(税込)
猪肉(モモブロック)	1kgあたり(1p400g～1,200g)	¥3,888 送料：¥1,188～

## 三重 三重ブランド認定品 熊野地鶏

### 鶏本来の旨味を活かした 上質メニューに!

三重県原産の「八木戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名古屋コーチン」の三元交雑。コンセプトや独自性、将来性は県が認定する「三重ブランド」のひとつとなっています。軍系特有の肉質を活かし、さらに脂のりを良くする掛け合わせをおこなうことで、赤みが強く、弾力性に富んだ肉質と旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味をご堪能いただけます。



商品名	内容	価格(税込)
①熊野地鶏	中抜きオス1羽	1kgあたり ¥2,016
②熊野地鶏	中抜きメス1羽	1kgあたり ¥2,016
③熊野地鶏	さばきオス1羽	1kgあたり ¥3,168
④熊野地鶏	さばきメス1羽	1kgあたり ¥3,168
⑤熊野地鶏	正肉セット1羽	1kgあたり ¥4,320
		送料：¥850～

●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

## 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～



## 長崎 島原手延べそうめん各種

オススメ商品

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、麺伸びと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、よもぎ、白ごま、梅、うに



風味も彩りも豊か



昔ながらの手延べの作業

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット ①②200g×10p  
③250g×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～

## 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 出西生姜うどん

香り高い出西生姜を練り込んだつるつる麺

うどんには出西生姜を15%練り込んであります。さわやかな生姜とほのかな辛味をお楽しみください。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 10食  
保存方法など 常温で90日  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
①出西生姜うどん	100g×10食	¥1,700
②出西生姜うどん	100g×20食	¥3,100

送料: ¥970～



## 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。夏を迎えるこの季節は、口あたりが爽やかな「かぼすシャーベット」や「マスカットシャーベット」がお勧めです。



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  
保存方法など 冷凍  
注文時最低ロット 2ℓ  
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 ①～⑪ ¥3,336 ⑫ ¥4,860
②きな粉黒蜜アイスクリーム	
③塩大福アイスクリーム	
④ほうじ茶アイスクリーム	
⑤バニラアイスクリーム	
⑥濃抹茶アイスクリーム	
⑦すももアイスクリーム	
⑧かぼすシャーベット	
⑨マスカットシャーベット	
⑩夏みかんシャーベット	
⑪熊笹シャーベット	
⑫ほおずきアイスクリーム	

送料: ¥1,404～

## 長野 とうふジェラート

(ブレン、桑の葉、胡麻、枝豆、人参)

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。  
※2ℓ業務用はご注文日から3日後のお届けとなります。

出荷と取扱時期 通年(トマトは夏期)  
保存方法 冷蔵で1週間  
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(税込)
①とうふジェラート	小カップ30個	¥10,800
②とうふジェラート	2ℓ1本	¥5,040

送料: ¥1,118～(※1～3本まで送料同額)



●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

## 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~

## 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ご活用ください。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 冷暗所で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 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~

## 長野 天日干し寒天

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。



出荷と取扱時期 通年

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~

## 愛媛 けずり蒲鉾

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 通年  
注文時最低ロット 10袋  
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①けずり蒲鉾	30g×10袋	¥2,980
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,250

## 島根 海苔の佃煮

旨味調味料、着色料、保存料不使用の「手づくり佃煮」

原料の海苔自体にもともと繊維質や風味があるため、化学調味料無添加で味付け。風味と食感が違います。醤油は奥出雲の木樽仕込み本醸造丸大豆醤油を使用するなど、こだわり抜いた佃煮です。



出荷と取扱時期 通年  
配達日 3~4日  
保存方法 冷蔵180日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①釜炊き海苔	500g×1個	¥3,240
②釜炊き海苔(生姜)	500g×1個	¥3,240
③プレーン	30g(小瓶)×5本	¥2,810
④椎茸	30g(小瓶)×5本	¥2,810
⑤梅干し	30g(小瓶)×5本	¥2,810

## 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柔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。



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~

6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7月13日(木)です

6月のサンプル試食会では、秋田、福島、栃木、三重、島根、徳島、長崎、熊本の8県より、19食材をご紹介します。

会場に「島根県の食材紹介ブース」と「秋田県仙北市の食材紹介ブース」を設け句を迎えた食材をご紹介します。



▲島根フェアブース



▲仙北市フェアブース



<島根県紹介食材>

- ・葛 100%ほうじ茶・特選 青豆粉・天然岩もすく・Hi キナコE
- ・天然絹もすく・黒大豆きなこ・あかもく・きびだんごの粉
- ・サザエの酒粕漬け・桑の実サイダー・石州本来待瓦

<秋田県仙北市紹介食材>

- ・いぶりがっこ ピクルス・ピーツピクルス・こごみ ピクルス
- ・古代米 稲庭うどん

<その他紹介食材>

- ◆福 島：奥会津金山天然炭酸の水
- ◆栃 木：アスパラガス
- ◆三 重：みえサツキマス冷燻・伊勢まだい生ハム（冷燻）
- ◆徳 島：天日干しちりめん
- ◆長 崎：猪肉
- ◆熊 本：季節のアイスクリーム（かぼすシャーベット・マスカットシャーベット）



▲石州瓦展示ブース

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](mailto:sancyoku@ifys.co.jp) URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)