



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 8月号 vol.89



## 九頭竜川勝山市漁区から、清流の恵み。 福井「九頭竜川勝山あゆ」

全国清流めぐり利き鮎会  
平成27年・平成28年 2年連続受賞

香り高く、身は脂が乗り、内蔵も香ばしい。川の水がきれいなことはもちろん、豊富な水量に大きな岩が鮎のエサとなる新鮮な苔が育つこと、急流を泳ぐことで、身が引き締まった鮎が育ちます。急速凍結機を使用し、活めた鮎の鮮度をそのままお届けします。※秋口には子持ちもございます。お問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年(在庫が無くなりしだい終了)  
配達日 2日~4日  
注文時最低ロット 5尾

| 商品名             | 内容                  | 価格(税込)         |
|-----------------|---------------------|----------------|
| ①九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍) | 18~20cm(約70g) / 1尾  | ¥765           |
| ②九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍) | 20~22cm(約100g) / 1尾 | ¥900           |
|                 |                     | 送料:¥800~(クール便) |

### 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、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。

## 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、鉄分をはじめペー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 1~2日後



| 商品名 | 内容      | 価格(税込) |
|-----|---------|--------|
| クロモ | 150g/1袋 | ¥490   |

送料: 2kg ¥1,050、5kg ¥1,260

## 島根 天然川ガニ(モクスガニ)

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高津川産モクスガニ/メス | 1kg 当たり | ¥3,600~4,320 |
| ②高津川産モクスガニ/オス | 1kg 当たり | ¥2,160~2,880 |

送料: ¥1,190~

## 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~

## 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。



オススメ商品

| 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 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~

## 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がっています。

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~

## 愛媛 真珠の貝柱

海と共存しながらいただく、  
貴い恵み

宇和島・蔭瀨湾に育まれた希少な真珠の貝柱愛媛西南部、日本一狭い運河「細木運河」のある蔭瀨地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔭瀨湾が広がります。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る海の幸を是非お試しください。

※真珠は付きません

出荷と取扱時期 12月下旬~1月下旬(冷蔵)、1月下旬~(冷凍)  
配達日 3~4日後



| 商品名         | 内容        | 価格(税込) |
|-------------|-----------|--------|
| 真珠の貝柱(アコヤ貝) | 150g/袋×5袋 | ¥4,050 |

送料: ¥1,404~

## 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



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天然絹もずく  | 150g×10袋 | ¥3,456 |
| ③天然塩絹もずく | 1kg      | ¥1,880 |

送料: ¥1,080~

●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

## 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～ |

## 福島 麗夏トマト&濃縮ペースト

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。「ペースト」は10kgの麗夏トマトを2kgにまで濃縮しました。

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(税込)          |
|--------------|--------------|-----------------|
| ①麗夏トマト       | 2kg (10～12個) | ¥2,450 (送料込)    |
| ②麗夏トマト       | 4kg (18～20個) | ¥4,900 (送料込)    |
| ③麗夏トマト濃縮ペースト | 200g         | ¥600 (送料：¥864～) |



## 新潟 枝豆「いきなまる」

ほんのりとした香り、濃厚な甘みと旨味

新潟県村上市岩沢地区で育つ枝豆は、早生種の「いきなまる(7月)」から始まり、「青雫(8月)」、「青風香(8/20～)」、「雪音(9月)」の4種類。季節ごとに農家さんから直送されるお勧め品種の枝豆を是非お楽しみください。

| 商品名         | 内容  | 価格(税込)   |
|-------------|-----|----------|
| ①いきなまる(7月)  | 2kg | ¥2,880   |
| ②青雫(8月)     | 2kg | ¥2,880   |
| ③夏風香(8/20～) | 2kg | ¥2,880   |
| ④雪音(9月)     | 2kg | ¥2,880   |
|             |     | 送料：¥990～ |



青果

## 山形 勘次郎胡瓜

最上传承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。最上传承野菜に認定され、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。



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

## 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芽パス(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いしくいただけます。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 | ¥3,866     |
| ②もぎたて無農薬すだち(露地物) | 1kg | ¥2,320     |
|                  |     | 送料：¥1,080～ |



●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変わります。



- 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)



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~ |

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



| 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 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。

実はパブ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~ |

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



| 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 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~ |

秋田 皮むきミズ&ミズコブ

初夏~夏にしか味わえない、シャキシャキ感と粘り気を併せ持つ山菜

ミズは、きれいな沢沿いや湿った場所に生える多年草の山菜。茎は水分が多くて柔らかく、クセやアクもありません。おひたしや和え物などにどうぞ。皮むき、水煮でのお届けです。



出荷と取扱時期 ①5月末~9月②9月③通年  
注文時最低ロット 10袋  
保存方法など 冷蔵  
配達日 2~3日後

| 商品名        | 内容       | 価格(税込)                |
|------------|----------|-----------------------|
| ①皮むきミズ     | 200g×10袋 | ¥3,857                |
| ②ミズのこぶ(生)  | 900g     | ¥3,024                |
| ③ミズのこぶ(塩蔵) | 1kg      | ¥3,600                |
|            |          | 送料:①¥1,296~、②③¥1,080~ |

●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

秋田 いぶり菊芋のぬか漬け

「いぶりがっこ」の製法でいぶり、ぬか漬けにした逸品

秋田の「いぶりがっこ」にちなみ、菊芋をいぶってぬか漬けにしました。こだわりはいぶり小屋で3日間かけてじっくりといぶります。懐かしく優しい味わいの漬物に仕上げました。



出荷と取扱時期 6月～

| 商品名                     | 内容      | 価格(税込) |
|-------------------------|---------|--------|
| ①いぶり菊芋ぬか漬け スライスパック 50g  | 50g×10  | ¥4,320 |
| ②いぶり菊芋ぬか漬け スライスパック 100g | 100g×10 | ¥6,910 |
| ③いぶり菊芋ぬか漬け 丸 300g       | 300g×10 | ¥8,640 |
| 送料：¥883～                |         |        |

山形 大蔵わさび

月山湧水で育った香り高い大地の恵み

豊かなブナ林を有する霊峰月山の麓にわく湧き水で育った「大蔵わさび雪菜」。品種は在来の真妻わさび。他品種に比べ、成長が遅い反面、香りが強く強い辛味の中にまろやかな甘みも感じられるのが特徴です。



出荷と取扱時期 通年

| 商品名        | 内容  | 価格(税込)  |
|------------|-----|---------|
| 生わさび       | 1kg | ¥11,520 |
| 送料：¥1,080～ |     |         |

肉

熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしつかり味わえる生ハムです

珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さや希少性や話題性を活かした新しいメニューにいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年

| 商品名        | 内容        | 価格(税込) |
|------------|-----------|--------|
| さくら生ハム(冷凍) | 50g×10パック | ¥5,760 |
| 送料：¥1,130～ |           |        |

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～  |            |         |

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(ポリス・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。火を通す事で自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」または「こはる」   | 2kg前後(30個)   | ¥2,400  |
| ②「あかり」または「こはる」   | 3kg前後(50個)   | ¥4,000  |
| ③「あかり」または「こはる」   | 10kg前後(150個) | ¥12,000 |
| 送料：①②¥850③¥1,060 |              |         |

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。



出荷と取扱時期 通年

| 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～ |         |               |

加工品

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～          |     |         |

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～ |           |        |

●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~         |         |        |

### 島根 国産原料きなこ各種

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~ |     |        |

### 秋田 おつまみ野菜(ピクルス)

仙北の豊かな自然が育んだ野菜でつくるピクルス

無農薬無化学肥料で栽培した野菜でつくった、野菜の旨味が際立つピクルス。



出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 5個  
配達日 4日

| 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~    |        |        |

### 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も生長し、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~   |               |        |

### 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~          |         |        |

### 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、豊富なアイデアによって様々な季節のアイスが生まれます。

爽やかな「巨峰シャーベット」や「マスカットシャーベット」、夏らしい「焼きとうもろこしアイス」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



焼きとうもろこしアイス



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焼きとうもろこしアイスクリーム | 各 2ℓ<br>①~⑩¥3,336<br>⑪⑫¥4,860<br>送料: ¥1,404~ |
| 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パ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巨峰シャーベット        |  |
| 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     |  |



▲料理人の方々と各地の生産者さんの交流の場でもある試食会

7月のサンプル試食会では、秋田、山形、福島、新潟、茨城、栃木、長野、島根、鹿児島、熊本の10県より、18食材をご紹介します。

会場には、山形から赤スグリ・白スグリ・山葵の紹介者さん、新潟からいきなまる(枝豆)の生産者さん、茨城かられんこんの生産者さんが来場し、生産者自らご来場いただいた皆様にご紹介をさせていただきます。



▲れんこんの初出荷月に交わされる毎年の挨拶



▲真赤な完熟「麗夏トマト」や「濃縮ペースト」



▲夏が旬の筍「緑竹」



▲山形の伝承野菜「勘次郎胡瓜」



▲上天草から届く「このしろの酢漬け」



▲旨味が好評の枝豆は9月迄楽しめます



▲貴重な「白スグリ」



▲島根隠岐島直送の「あごミンチ」



▲信州の伝統野菜「八町きゅうり」

- ◆秋 田：いぶり菊芋のぬか漬け、藁灰あく抜きワラビ角館の活どじょう、クロモ
- ◆山 形：赤スグリ、白スグリ、勘次郎胡瓜、生わさび、わさび醤油
- ◆福 島：麗夏トマト、麗夏トマト濃縮ペースト
- ◆新 潟：いきなまる(枝豆)
- ◆栃 木：アスパラガス
- ◆茨 城：宮本三兄弟のれんこん
- ◆長 野：八町きゅうり
- ◆島 根：あごミンチ
- ◆鹿児島：緑竹
- ◆熊 本：季節のアイスクリーム(夏みかんシャーベット)、このしろの天日干し、このしろの酢漬け



▲素朴な味わいのいぶり菊芋



▲10県より18の地域食材をご紹介します

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