



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 7月号 vol.97



五島灘で育った天然のご馳走
長崎「えびす蛸」

香り立つおいしさの秘密は、新鮮さを保つ浜茹

えびす蛸が揚がる、長崎県西海市大瀬戸町福島郷の漁場は五島灘と呼ばれる海域にあり、潮の流れが速く餌が豊富です。良質の砂が海底にあるため、マダコ的好物である甲殻類や貝類が豊富に棲み、蛸の味が良いとされています。ここで獲れるマダコは身が引き締まり肉厚なのが特徴です。獲れたマダコは漁船のイキスで活かし、そのまま港に直行され、水揚げ後はすぐに塩もみをして浜茹でしたものを出荷します。福島郷の漁師たちは恵比寿さまを漁の神様にして奉り、今でも漁を始めるときは「恵比寿さまお願いします。」と言いながら最初の仕掛けを海に投入します。

<冷凍保存について>

使いやすい大きさに切り分けて空気に触れぬよう密封後に冷凍保存すると、3ヵ月前後保ちます。その際、真空パックできれば最良です。解凍は冷蔵庫でゆっくり解凍してください。※冷凍でのお届けも可能です。

出荷と取扱時期 5月～8月上旬

商品名	内容	価格(税込)
えびす蛸	5kg箱	¥18,000
※ご希望のサイズによって入り数を変更できます。		送料: ¥2,289~



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。

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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

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年連続準グランプリ受賞

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、活メした鮎の鮮度をそのままにお届けします。



出荷と取扱時期 通年(在庫が無くなりしだい終了)
 配達日 2~4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 / 1尾	¥765
②九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍)	20~22cm / 1尾	¥900
③九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍)	22~24cm / 1尾	¥1,015
④九頭竜川勝山あゆ(急速冷凍)	24cm以上 / 1尾	¥1,150
		送料: ¥864~

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~

栃木 ホンモロコ

山間地の湧水を引いた水田で
 育ちの里山ホンモロコ

泥抜きして冷凍で出荷しますので、くさみは気になりません。天ぷら、甘露煮などお勧め。小分けパックも対応致しますのでお声掛けくださいませ。



出荷と取扱時期 活魚:11月~2月、冷凍:通年
 保存方法など 冷凍
 注文時最低ロット 1kg
 配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①ホンモロコ	1kg	¥4,000
②ホンモロコ(子持ち)	1kg	¥5,333
		送料: ¥991~

茨城 酒沼しじみ

関東唯一の汽水湖「酒沼」。
 昔ながらの「手掻き」で
 しじみ漁を行っています



「1日4時間」という限られた時間での水揚げ量は、100kgまでと決めており、ゆったりと育った酒沼のしじみは、実入りが良く、一般のしじみよりも大きくなるものもあります。砂抜きはしておりませんので、4時間ほど砂抜きをしてからお使いください。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 2kg
 配達日 2~7日後

商品名	内容	価格(税込)
①酒沼土用しじみ 沼	1kg	¥1,440
②酒沼土用しじみ 川	1kg	¥1,440
		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

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 5日
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	500g×10P	1kg あたり ¥1,400
送料: ¥1,400~(14~16 時着)		



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天然絹もずく	150g×10 袋	¥3,456
③天然塩絹もずく	1kg	¥1,880
送料: ¥1,080 ~		



人気商品

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いくらにもならないほどの「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 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 あなごの開き干し

化学調味料を一切使用せず、魚と塩のみでこの旨味!

山陰沖で水揚げされた穴子は鮮度良く特有の臭みが少ないのが特徴。また秋から冬にかけて獲れる山陰沖のマアナゴは脂のりが良く、塩水に漬けて干したマアナゴは旨みが凝縮しています。焼くと身がふっくら!希少性高い「あなごの干物」はそのまま焼いて食べても良いですが、わさび醤油につけて食べてよし、また天ぷらにしても絶品です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
穴子開き干し	1 切れあたり 20~40g が 1kg	¥5,180
送料: ¥1,080~		



オススメ商品

島根 チョウザメ

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べます。

出荷と取扱時期 通年
年間出荷量 100尾(500kg)
配達日 4~5日後

商品名	内容	価格(税込)
チョウザメ(腑抜き)	1 尾(約2kg)	1kg あたり ¥2,880
送料: ¥2,014~		



秋田 とろとろわかめ、ギバサ

とろとろの粘りが特徴の海藻

とろとろわかめは、新鮮なわかめを塩で徹底的に揉んで加工する、手間隙かけた製法で作られます。ギバサは、粘り成分がメカブの3~5倍にもなります。熱湯をかけることで粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①②10袋
保存方法など ①冷蔵で夏6日、冬7日
②冷凍保存
配達日 ①②2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①とろとろわかめ	250g×10 袋	¥3,860
②ギバサ	200g×10 袋	¥3,860
送料: ¥1,260~		



山形 行者菜

「行者にんにく」と「ニラ」の交配で生まれた特産品

ビタミンの宝庫の「ニラ」、滋養強壯の基や血液中の脂質を減らし生活習慣病予防につながるといわれる硫化アリルを多く含む「行者にんにく」の優れた特性を併せ持つ美味しい機能食材。1週間~10日程の冷蔵保存が可能なのも魅力です。

出荷と取扱時期 5月中旬~9月末
注文時最低ロット 20束~
保存方法等 冷蔵
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税込)
行者菜	100g×20 束	¥2,006
送料: ¥756~		



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~、②、③¥1,080~		



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。

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 5~8月
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	¥4,460 送料: ¥1,188~

山形 勘次郎胡瓜

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。



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~

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~

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~

福岡 有機JAS認証トマト& ミニトマト、完熟トマトケチャップ

ホタル舞う自然豊かなムラから届くトマトとケチャップ

生産地の赤村は、福岡県内2つ
しか残っていない自然豊かな村
です。

トマトの品種は、「マイロック」、
「サンロード」の2種類を栽培し
ています。

甘い中にも酸味ほどよく、おい
しいトマトです。ミニトマトの品
種は、「小鈴」を栽培しています。
ケチャップは、1瓶に自社農園で
収穫した有機トマトを約10個
分使っています。



出荷と取扱時期 ①②5月~7月③通年

商品名	内容	価格(税込)
①有機トマト	4kg箱×3箱	¥9,500
②有機ミニトマト	3kg箱×3箱	¥11,660
③完熟トマトケチャップ	300g×18本×1箱	¥19,440
		送料: ①②¥1,944~③¥972~

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~)

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~

●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

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 冷凍ほおずき

まるで天然シャーベット。甘酸っぱさが口いっぱい広がります

南米ペルーが原産の食用ほおずき。オレンジ色つやつやとした大粒の実を口に含むと、甘味と酸味の中に、かすかなほろ苦さが感じられます。デザートからお料理まで幅広くお使いいただけます。



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 1kg(約100粒)
配達日 2～3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍ほおずき(殻付き・無し)	1kg(約100粒)	¥9,450

肉

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てあります。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セット	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～

秋田 比内地鶏

適度な歯ごたえ、鶏肉本来の持つコク、風味と香味もあり、噛みしめるほどに味が出る。

鶏の旨味を存分に有する比内地鶏は、秋田を代表するきりたんぼ鍋はもちろんのこと、シンプルに塩のみで焼いても充分美味しく召し上がれます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①比内地鶏(正肉)	1kg 当たり	¥4,032
②比内地鶏(ストレートスープ)	200ml	¥4,032
③比内地鶏(濃縮スープ)	1kg 当たり	¥4,032
		送料：①¥1,296～②③864～

加工品

秋田 豆乳マヨ、ソイスプレッド、豆乳甘酒

卵を一切使わず、豆乳と自社独自製法で開発した白神こだま酵母の発酵液で使りました

【豆乳マヨ】秋田県産大豆の豆乳と自社独自製法で開発した白神こだま酵母の発酵液を使って作られたマヨネーズ風ドレッシングです。コレステロールゼロでヘルシー、さらに卵を一切使わないので卵アレルギーの方でも安心して召し上がりがいただけます。

【ソイスプレッド】秋田県産大豆とエキストラヴァージンココナッツオイルを使用したスプレッド。コレステロール、トランス脂肪酸ゼロです。マーガリンのようにサンドイッチなどにどうぞ。

【乳酸菌入り豆乳甘酒】100%国産大豆で作った豆乳と白神こだま酵母を発酵させた豆乳発酵液。そこから生まれた旨みとじゅっり熟成した米麹の甘さから出来上がりました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳マヨ	200g×5袋	¥1,500
②豆乳マヨ	300g×5袋	¥1,800
③豆乳マヨ(業務用簡易パック)	500g×5袋	¥1,800
④ソイスプレッド	180g瓶×24本/1箱	¥12,000
⑤乳酸菌入り豆乳甘酒	150cc(プラ)×30p/1箱	¥5,616
		送料：¥756



①豆乳マヨ(200g)



④ソイスプレッド



⑤乳酸菌入り豆乳甘酒

●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 信州ほん生笹香うどん

昔ながらの熟成方法で手間隙かけた逸品

乾麺とはひと味もふた味も違う新食感。爽やかな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(熟成法)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 6月~9月
注文時最低ロット ①5袋②2kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①本なま笹香うどん (真空包装・スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
②本なま笹香うどん (簡易包装・スープ無し)	2kg	¥1,476
送料: ¥864 ~		



長崎 島原手延べそうめん各種

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。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うい、よもぎ)	200g×10p	¥3,540
②手延べ味彩麺(業務用)	500g×12p	¥7,000
③島原手延べそうめん「雲仙」	250g×10p	¥2,740
④島原手延べそうめん「雲仙」(業務用)	50g×60束	¥4,710
送料: ¥1,100 ~		



秋田 まごころ豆板醤

全国で初めての「純国産」豆板醤

唐辛子と塩などの調味料以外は、すべて地元産の大豆、米、そら豆でつくられているこだわりの逸品。薄皮むきや麴づくり、仕込みまでの一連の作業は、加工グループに参加しているそらまめ栽培農家のお母さんたちの手仕事です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①10個②36個③1kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①まごころ豆板醤	120g×10個	¥4,640
②まごころ豆板醤	120g 36個/c	¥14,700
③まごころ豆板醤	業務用 1kg	¥3,666



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 ~		



長野 とうふジェラート6種

プレーン、桑の葉、胡麻、枝豆、人参、トマト

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。※トマトジェラートのみ夏季限定です。また、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(6種)	120ml小カップ 30個	¥9,900
②とうふジェラート(6種)	2ℓ本	¥5,040
送料: ¥1,118 ~ (※1~3本まで送料同額)		



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。玉くぎよろ>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事で玉露特有のどろり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、豊富なアイデアによって様々な季節のアイスが生まれます。初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」やバナナとブルーベリーシャーベットのマーブル「ブルーベリーバナナ」などがお勧めです。



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



ブルーベリーバナナ

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 ①~⑪ ¥3,336 ⑫ ¥4,860 送料: ¥1,706 ~
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バナナアイスクリーム	
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ブルーベリーバナナ	
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	

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12日(木)です

6月のサンプル試食会では、秋田、山形、栃木、茨城、千葉、島根、徳島、愛媛、福岡、長崎、熊本の11県より、17食材をご紹介します。



▲初紹介の「あべすず蛸」は、長崎五島灘から



▲気になる食材はお持ち帰り用サンプルをお渡ししています



▲ホンモロコは唐揚げと甘露煮で。好評でした



▲各地から集まる食材を吟味する料理人さん



▲使いやすさが便利な旬の「皮むきミズ」はお浸しで



▲評判も上々のあべすず蛸はお刺身で



▲房総オリヴィアポークはしゃぶしゃぶで



▲料理人さん同士の意見交換や情報交換も



▲秋田からは新商品の「ソイスブレッド」をご紹介します



▲ニラと行者ニンニクの掛け合わせ「行者菜」



▲震災後復活を遂げた茨城「澗沼のシジミ」



▲福岡産の有機 JAS 認定トマト

- ◆秋 田：皮むきミズ、豆乳マヨ・ソイスブレッド・豆乳甘酒
- ◆山 形：行者菜
- ◆栃 木：ホンモロコ
- ◆茨 城：澗沼しじみ
- ◆千 葉：房総オリヴィアポーク
- ◆島 根：ローズシロップ
- ◆徳 島：もぎたて減農薬すだち（ハウス）
- ◆愛 媛：けずり蒲鉾
- ◆福 岡：有機トマト・有機ミニトマト・完熟トマトケチャップ
- ◆長 崎：あべすず蛸
- ◆熊 本：ブルーベリーバナナ・夏みかんシャーベット



▲ひと瓶にトマト10個分が使われています



▲乳酸菌入り「豆乳甘酒」

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