

地下水育ち

特集食材

「鮮鮎（栃木）」

「農福店／小布施丸なす、
フルーツはおずき（長野）、
手延べそうめん（長崎）」

「季節のアイス（熊本）」

茨城

宮本三兄弟のれんこん

お待たせしました！
今シーズンも7月より出荷スタートです！

毎年多くの料理店様ご好評いただいております「宮本三兄弟のれんこん」が今年もいよいよ始まります。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。夏の早生の特徴は何といてもその瑞々しさ！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。



取扱時期 7月～3月
配達日 受注から2～3日(火・土曜は受注と出荷休みのため翌日扱い)

商品名	規格	価格(税込)
①早生(7月)	2kg	¥2,880
②中手(8月)	2kg	¥2,133
③芽バス(8月)	2kg	¥2,560
④晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥1,728

送料(税込): ¥880～



▲色白で瑞々しい夏の新れんこん



▲早朝から始まるれんこんの収穫

長野

ヤマドリタケモドキ

夏から秋にかけて人気のキノコ

【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。ボリュームのある独特のフォルムのこのキノコが生える姿はまるで童話の世界です。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ご利用いただけます。

出荷に関してはお問い合わせください。



長野

タマゴタケ

生食できる唯一のキノコ

【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です。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お楽しみいただけます。また、良い出汁も出るので汁物、煮物も美味しくいただけます。

出荷に関してはお問い合わせください。



長野

はっちょう
八町きゅうり

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、浅漬や味噌漬などがおすすめです。

取扱時期 7月～9月上旬
最低ロット 3kg
保存方法 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
八町きゅうり	20本(3kg)	¥2,880

送料(税込): ¥1,100～

秋田

皮むきミズ



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。

取扱時期 5月末～9月
保存方法 冷蔵
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
皮むきミズ	200g	¥432

送料(税込): ¥1,296～

島根

アロエベラ



健康&美肌のスーパーフード

アロエ畑から直送の新鮮なアロエは、苦味やクセ、味はほとんどなく、トロリとしたネバリが特徴です。新鮮な生アロエを、生食はもちろん、シロップ漬けなど幅広くお楽しみください。

取扱時期 通年
最低ロット 1kg(約1枚)
保存方法 常温で1週間
配達日 1週間程度

商品名	規格	価格(税込)
アロエベラ1kg(約1枚)	1kg当たり	¥1,440

送料(税込): ¥2,200～

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。多伎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。前半はハウスもの、後半は露地ものになります。

取扱時期 7月下旬～9月末頃
保存方法 冷蔵
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
多伎いちじく	300g(4～5玉)×4パック	お問合せください

栃木

国産かんぴょう

現在の流通は9割が海外産
今では大変希少国産かんぴょう

かんぴょうは真夏の暑い時期が収穫期です。夕顔1玉の重さは約10kgあるので足腰に負担がかかり、生産者は年々減少しています。

1日の日照時間を考慮してかんぴょうを効率よくしっかり乾かすために、深夜3時頃からかんぴょうを剥き始めます。ちなみに、夕顔1玉からは約30mの干瓢がとれます。これは干瓢巻きだと約100本分に相当する量です。

かんぴょうを卵でとじてお汁やお味噌汁にするのが地元流の楽しみ方。柔らかいかんぴょうの甘みとふんわり卵のお醤油ベースのお汁が愛されています。



▲生産者の青柳夫妻

取扱時期 通年(7月下旬から新物の収穫がスタート)
保存方法 冷蔵で1年余、冷凍なら更に長持ちします
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
①国産かんぴょう(硫黄燻蒸あり)	500g	¥4,665
②無漂白かんぴょう(硫黄燻蒸なし)	500g	¥4,665

送料(税込): ¥785~



▲収穫したばかりの夕顔



▲収穫した夕顔を天日で干す



▲夕顔の花



▲花から実になり始める



▲この実が1玉約10kgにまで成長する

新潟

枝豆4種

季節ごとに楽しむ枝豆4種
脱気パックで風味を保ってお届け!

- おつなひめ → 茶豆のような香り、甘み、コクが口いっぱいに広がります。
- いきなまる → ほんのりした香りと、濃厚な甘味と旨味。
- 湯上がり娘 → 茶豆特有の芳香、強い甘味、エダマメの最高峰の食味。ゆであがった莢と実は鮮やかな緑色です。
- 雪音 → 風味豊かで香りと甘みが強く、大莢(おおさや)でボリュームがあります。

商品名	規格	価格(税込)
①おつなひめ(7月10日~)	1kg	¥1,866
②いきなまる(7月25日~)	1kg	¥1,866
③湯上がり娘(8月20日~)	1kg	¥1,866
④雪音(9月~)	1kg	¥1,866

送料(税込): ¥990~



(のうふくてん)

特集

おすすめ
食材

農+福+店
～食のパートナーシップ～

『東料産直』では、障がい者が生産する産品利用の促進と、全国各地に点在する優れた生産者としての社会福祉施設とのネットワークづくりを構築していきます。障がい者支援施設の皆さんが生産する優れた産品を料理店で活用して頂くために「農業」「福祉」「料理店」の3つが連携する食のパートナーシップに是非ご参加ください。



▲収穫したての小布施丸なす

巾着型の丸い形が特徴の
地元で親しまれてきた「信州の伝統野菜」

果肉が硬く、中身がしっかり詰まっております煮崩れしにくい
ため、さまざまな料理によく合います。また油との相性も良
く加熱すると濃厚な味わいと、歯応えを残しつつもトロっ
とした食感を楽しむことができます。

そのため、小布施では信州の代表的な郷土食である『お
やき』の具として“小布施丸なす”の餡は昔から重宝されて
います。

くりのみ園では小布施丸なす研究会に参加しており、農業
や化学肥料を一切使用しない有機栽培を重視しています。
昔ながらの栽培方法と代々受け継がれてきたタネを次世
代に繋げられるように「小布施丸なす」の魅力を全国に広
げ、継承させていきたいと考えています。



▲くりのみ園の島津理事長(右)と関根さん(左)



近代農法のやり方では、この
伝統野菜を栽培できないこと
を知りました。自然に寄り添
いつつ昔の人たちが栽培して
いたように素直にやればいい
ことを学びました。「ノウフク」
で産地化を目指します。

取扱時期 7月下旬～10月上旬予定
最低ロット 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
小布施丸なす	1箱(9個入)	¥2,022

送料(税込): 1箱あたり¥865～

長野

小布施丸なす (社会福祉法人くりのみ園)



障害者自立のための就労と高齢者の生きがいを
支援する社会福祉農園から届くフルーツほおずき

八ヶ岳と蓼科山を望む標高 1000mの山麓。豊かな自然と冷涼な
気候の中で育まれる「フルーツほおずき」は甘酸っぱさ、ほんのり
した苦み、フルーティな奥深い味わい。八ヶ岳地方で長年ほおず
き栽培に取り組む福祉農園がオレンジチェリーという品種を時間
を掛けて引き継ぎ続け改良されたオリジナル品種を栽培しています。
冷凍しても固くなくシャーベット状なのでそのまま食べられます。

取扱時期 ①生:9月中旬～10月下旬 ②冷凍:通年
保存方法 ①生:紙袋に入れて冷蔵で約1ヶ月 ②冷凍:冷凍で1年半
配達日 2～3日

商品名	規格	価格(税込)
①フルーツほおずき(生)	1kg(約100個)	¥6,220
②フルーツほおずき(冷凍)	1kg	¥3,240

送料(税込): ①¥1,130～ ②¥1,996～

長野

フルーツほおずき
(NPO法人八ヶ岳福祉農園)

特集 栃木 鮮 鮎

水温は年間を通して18.5度
那須水系の豊富な地下水で
養殖した美味しい鮎

昭和46年に鮎の養殖を始めるきっかけは、那須水系の豊富な水量と、年間を通して水温18.5度に保たれた素晴らしい地下水に出会ったことでした。

この地下水は飲料水にも最適で、遠方から水を汲みに来る方もたくさん訪れるほどです。



▲生産者の星さん親子



▲年間を通して18.5度に保たれた最適な水質



▲パンパンに卵が詰まった秋の子持ち鮎

「薄飼い」と「良質な地下水」で限りなく天然に近い鮎に！

豊富な地下水のみを使用し、「薄飼い」と呼ばれる養殖池の鮎の数を少なくする養殖方法により、鮎のストレスを軽減。

無理に大きくさせず、適度に餌を与えることで過剰な脂のりにならぬよう良質で天然に近い身の引き締まった鮎を代々家族で育てる星さん親子。天然に限りなく近い証として、天然同様に体の側面に黄金の斑点、追星が出ています。冷凍でお届けするので、お客様のご予約状況などに合わせて必要な分だけ安定供給でお使いいただける点もご好評いただいております。



▲養殖鮎ではあまり見られない、胸びれの後方に大きな黄色の楕円形斑があり、養殖鮎によくある頭部付近の脂は必要最低限で身が締まり、スイカの香がする。

取扱時期 3月～(稚鮎)、5月～(若鮎)、7月～(鮎)、10月中旬～(子持ち鮎)

最低ロット 10本～

配達日 1～2日

保存方法 冷凍で1ヶ月

※生(チルド)の取扱いもごさいます。

商品名	規格	価格(税込)
①冷凍鮎(7月～)	40g	¥295
②冷凍鮎(7月～)	50g	¥333
③冷凍鮎(7月～)	60g	¥357
④冷凍鮎(8月～)	70g	¥388
⑤冷凍鮎(8月～)	80g	¥419
⑥冷凍鮎(8月～)	90g	¥466
⑦冷凍子持ち鮎(10月中旬～)	70g	¥419
⑧冷凍子持ち鮎(10月中旬～)	80g	¥489
⑨冷凍子持ち鮎(10月中旬～)	100g	¥590

送料(税込):5kgまで¥1,370～

宮城

ふかひれ水煮



椀物、茶碗蒸し、姿煮、ステーキ、寿司など
様々な料理にご活用ください!

ふかひれの本場気仙沼の確かな加工技術で丁寧に下処理したヨシキリザメの尾びれや背びれ等を、加圧加熱殺菌処理し、常温で保存出来る様に致しました。最終加工まで行っているので開封後すぐに味付け調理することができます。

開封時にふかひれが壊れない様、水の張ったボールの中でお取り扱いください。冬場は、ゼラチン成分が固まることがありますので、35度前後のぬるま湯の中で溶かしご使用ください。トレー内の水やボールに張った水やお湯はザル等でしっかり切ってから、ご使用ください。

お好みのサイズがお選びいただける使いやすさ!

丁寧に処理したヨシキリザメのヒレを加熱処理し、常温で保存出来るよう仕上げました。開封後、そのままご利用いただけます。賞味期限は製造から180日常温です。日本は世界でも有数のフカヒレ生産国と言われてますが、その中でも気仙沼産のものは加工技術に優れているため高級品として扱われています。

配達日 1~2日

①②20枚入、30枚入(幅3.5~4cm×長さ8~9cm)

①50枚入(幅2.5cm×長さ5~6cm) ②50枚入(幅2.5cm×長さ7.5~8cm)

商品名	規格	価格(税込)
①ふかひれ水煮(尾タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥10,944
②ふかひれ水煮(背タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥9,504

送料(税込): ¥880~



▲水煮(尾タイプ) 15枚入り



用宗港で水揚げされる新鮮な生しらすを
伝統の手作業で成型した風味絶品「たたみいわし」

江戸時代発祥と伝わる伝統食材のたたみいわし。鯛の稚魚「しらす」から作る素材だけの旨味が特徴です。たたみいわしはしらす加工品の中では、唯一ボイルしていない商品です。しらす本来の旨味・風味が凝縮されています。軽く炙るかオーブンなどで加熱、油で素揚げなど加熱をしてお召し上がりください。

取扱時期 通年 保存方法 ①②炙り:常温180日

配達日 3~4日 ③④未加熱品:冷凍180日

商品名	規格	価格(税込)
①炙りたたみいわし小判	1袋(3枚入)	¥467
②炙り海苔たたみいわし小判	1袋(6枚入)	¥467
③たたみいわし小判(未加熱品)	1袋(3枚入)	¥622
④たたみいわし荒口大判(未加熱品)	1袋(5枚入)	¥2,022

送料(税込): ¥800~ ※冷凍は+¥200

静岡

たたみいわし



鮮やかな色合いに
程よい甘味の脂のりと上品な旨味

「西米良サーモン」はニジマスの中でも体の大きなドナルドソントラウトと日本育ちのエゾイワナ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、活けメした日に発送、中1日で東京着なので鮮度抜群です。

※ラウンドからフィーレまで対応可能です(価格は異なりますのでお問合せ下さい)。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
西米良サーモン(ラウンド)	1kgあたり	¥3,888

送料(税込): 冷蔵1箱¥2,200~

宮崎

西米良サーモン

島根

あなご一夜干し

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のりが良く、塩水に漬け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。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
あなご一夜干し	1切れあたり20~40gが1kg	¥5,598

送料(税込):¥1,760~



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。

取扱時期 通年※在庫状況確認の上お手配となります。

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	規格	価格(税込)
①CAS白いか(丸)	130g~160g	¥758
②CAS白いか(丸)	160g~200g	¥976
③CAS白いか(丸)	400g~450g	¥2,719

送料(税込):¥1,650~



長崎

鯨のスジポン

コラーゲンたっぷり！鯨のすじ肉

鯨のすじ肉を柔らかくボイルしました。ぷるんぷるんでコリコリシャリシャリした食感が楽しめ、コラーゲンたっぷり！しかも低カロリーです。長崎の飲食店でもよく使われます。自然解凍後、ポン酢や野菜に混ぜるだけのくじらサラダなど、そのままお召し上がりいただけます。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。

取扱時期 通年

保存方法 冷凍(-18℃以下)で賞味期限365日

配達日 6日

商品名	規格	価格(税込)
鯨のスジポン	100g	¥585

送料(税込):¥1,386~



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！”と思えば、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。

取扱時期 通年

配達日 6日

商品名	規格	価格(税込)
①ひよつる	100g×30p	¥4,890
②ひよつる	200g×20p	¥6,390
③ひよつる	500g×10p	¥7,130

送料(税込):¥1,100~



福岡
川茸（スイゼンジノリ）



▲食感を活かして夏は酢物に！



▲朝倉の郷土料理「蒸し雑煮」

福岡県朝倉市の清流「黄金川」にのみ自生する
希少食材『川茸（スイゼンジノリ）』

川茸は江戸時代より福岡秋月藩の幕府への献上品として重宝されてきました。見た目が翡翠色で独特の食感があり、クセのない味わいは様々な料理との相性も良く使いやすいのが魅力です。現在は環境省のレッドリストにおいて絶滅危惧種に分類されるほど希少となりました。現在では、福岡県と地元朝倉市の数少ない生産者とが黄金川環境保全に取り組みながら、福岡県朝倉市を代表する伝統食材を絶やさぬよう努力を重ねながら出荷しています。夏は酢の物にもぴったりです！

■地元で欠かせない正月料理「蒸し雑煮」

「蒸し雑煮」は朝倉地域に伝わる蒸すタイプの珍しいお雑煮です。江戸中期、長崎に伝わった茶わん蒸し料理が長崎警備をしていた福岡藩に伝わり、養鶏が盛んなこともあり卵を使う茶わん蒸し料理が広まったとされます。江戸後期には、秋月藩も長崎警備を代行し福岡藩とも親密だったため、特に朝倉地域に広まりました。当時貴重だった卵を使う「茶わん蒸し料理」がお正月のご馳走「お雑煮」と合わせ、より贅沢な「蒸し雑煮」が生まれました。中身は、器の底に大根の薄切りを敷いてその上に丸餅、かつお菜、蒲鉾、人参、海老、鶏肉、そして川茸がのります。

取扱時期 通年 賞味期限 出荷日より2週間(冷凍すれば更に保ちます)
保存方法 冷蔵 配達日 2～3日(日祝出荷休み)

商品名	規格	価格(税込)
川茸(スイゼンジノリ)	100g	¥1,492

送料(税込): ¥1,525～

特集
おすすめ
食材

(のうふくてん)
農+福+店 ~食のパートナーシップ~

雲仙普賢岳の麓、豊かな自然の中で
作られる伝統の「島原手延べ素麺」

福祉事業所や職員は、支援や援助を必要とする人たちの夢や願いを実現するために在るという一念で、愛隣会が経営する「コロニーエンタープライズ」は長崎県雲仙市にある福祉事業所(就労継続支援A型)。障がいのある約40名の仲間と職員で麺商品を製造しています。人口減に伴って日本中で働き手が減っていくなか、地域の人々と障害のある人たちが一緒に働きながら島原の伝統食材を生産しています。



取扱時期 通年
最低ロット 2～3日

※例えば 黒胡麻素麺4袋 十六穀素麺3袋 梅と抹茶3袋 など混載も可能です。

商品名	規格	価格(税込)
①黒胡麻そうめん	1袋(50g×4束)	¥460
②十六穀そうめん	1袋(50g×4束)	¥452
③手延べそうめん	1袋(50g×10束)	¥546
④島原手延べ素麺 梅と抹茶	1袋(梅50g×2束、抹茶50g×2束)	¥460
⑤黒胡麻うどん	1袋(70g×3束)	¥517
⑥十六穀うどん	1袋(70g×3束)	¥452

送料(税込)1箱あたり¥1,210～



長崎

島原手延べそうめん、うどん (社会福祉法人南高愛隣会)

農+福+店

特集

熊本 季節のアイスクリーム

東料産直でもこれまで様々なお店にご活用いただき、高い評価を得ている熊本県のアイス製造者「ついんスター」さんのご紹介です。

熊本県北部に位置する菊池市でアイスクリームやシャーベットを製造しているついんスターさんは、地元熊本の生産者の果樹や一次加工品などでアイスクリームやシャーベットを製造することで、地元生産者の方々の小さな夢を叶えてきました。また、オリジナルアイスクリームで数々の受賞歴を持ち、「受賞した時の喜びは多大で、原材料を提供してくれる酪農家・農家などの生産者の皆さんと共に喜ぶことが出来るのもこの仕事の大きな魅力です。」と語ります。

7月、8月、9月のお薦め アイスクリーム&シャーベット

熊本県産のフルーツ（ぶどう、桃、梨）を使ったもの、また天草の塩を使用した塩アイスクリームやミルクシャーベットなども製造予定です。

その他、熊本の豆腐屋さんの豆乳、または豆腐を使って「お豆腐アイスクリーム」を作ることも可能です。



料理店のオリジナルアイスクリーム、 シャーベット製造も承ります！

【試作から製造までの主な流れ】

①ご要望の聞き取り→②材料調達→③試作→④発送

- *試作での製造数は2L×1本と50mlカップ10個位となります。
 - *なるべく1回の試作で完了し、微調整は本製造で完成させていきます。
 - *試作の期間はお話をいただいてから1ヶ月～1ヶ月半位が目安となります。(その時の製造予定では、早くなるかもしれませんが、使用する材料の手配等も検討します)
 - *試作の時期はなるべく繁忙期(4月～10月)を避けております。
 - *その他、オリジナルラベルシールも制作可能です。ご相談ください。
- 【お問合せ】(株)アイフィス/電話 03-5395-1201(担当：小原愛)

< ついんスターさんより >

当店で開発製造したアイスクリームやシャーベットを料理店様で使っていることを本当にうれしく思っております。料理店様の素晴らしいお料理やおもてなしと一緒にアイスが並んでいることを想像すると感無量です。熊本はアイスの材料として使える素材が多く生産されています。熊本の生産者の皆さんの思いも含めて、おいしく楽しいアイスをたくさんのお客様に食していただけたらと常に心がけています。



福島

奥会津金山天然炭酸の水



330ml

500ml

720ml

サミットや国際会議でも認められる国産天然炭酸水

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸水。まろやかな軟水に天然の炭酸が含まれる日本で唯一の天然炭酸の水です。きめ細やかな泡と柔らかな微炭酸は和食にも相性抜群です。製造者さんも来場した今回の試食会でも皆様に大変好評でした。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①奥会津金山天然炭酸の水330ml(赤)	24本/ケース	¥7,166
②奥会津金山天然炭酸の水500ml(赤)	12本/ケース	¥4,852
③奥会津金山天然炭酸の水500ml(金)英字ラベル	12本/ケース	¥4,852
④奥会津金山天然水500ml(青)	12本/ケース	¥4,852
⑤奥会津金山天然炭酸の水720ml(赤)	12本/ケース	¥7,091
⑥奥会津金山天然炭酸の水720ml(金)英字ラベル	12本/ケース	¥7,091

送料(税込): ¥605~



希少な天然炭酸を配合したご当地サイダー

日頃よりご好評頂いております「奥会津金山 天然炭酸の水」を配合して製造しているサイダーです。それにちなみ、Natural Mineral Sparkling Water の頭文字を取って「NMSW」を商品名にしました。甘さが控えめですっきりとした爽やかなラムネのような飲み口となっております。

取扱時期 通年

配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
NMSWサイダー(340ml)	1ケース(24本入)	¥4,852

送料(税込): ¥666~

福島

会津磐梯
NMSWサイダー

『夏のサンプル試食会』開催のお知らせ

日時

2024年7月19日(金)
14:00~16:00
(開催時間中出入り自由です)



会場

アースキッチン築地

東京都中央区築地6丁目22-3 ウィンド築地IIビル 6階
※波除通り沿い「波除神社」そば

日本各地より夏の味覚や希少食材などを集めてご紹介いたします。

今回は宮城県、茨城県、新潟県、長野県、三重県、和歌山県、京都府、島根県、福岡県、長崎県、熊本県より 16 食材をご紹介予定です。皆様お誘い合わせの上、是非お運び下さいませよう宜しくお願い申し上げます。



夏のサンプル試食会紹介食材

- ・ふかひれ(宮城)
- ・三兄弟のれんこん(茨城)
- ・枝豆「おつなひめ」(新潟)
- ・八町きゅうり、タマゴタケ、小布施丸なす、冷凍ほおずき(長野)
- ・トマト出汁(三重)
- ・シングルオリジン碾茶、抹茶、ほうじ茶(京都)
- ・アロエベラ(島根)
- ・川茸(福岡)
- ・手延べそうめん、うどん、ひよつづ(長崎)
- ・季節のアイスクリーム(熊本)
- ・日本の香のおしぼり 3 種(和歌山)

※天候等の事情により変更になる場合がございます。



BRANDED SHORTS 2024



そう、あの料理店で・・・#1 修行篇 / IN A RESTAURANT (7分18秒)

地方から都会に出てきた若者が、
壁にぶつかりながらも料理店で働く喜びを描く。

2023 / 全国料理業生活衛生同業組合連合会

作品はこちらからご覧いただけます。
公式 YouTube 『外食時間』



Short Shorts Film Festival & Asia 2024※で 全料連PRドラマが入賞しました！！

(※略称：SSFF & ASIA 2024)

6月に開催されたSSFF & ASIA 2024が展開する企業のブランデッドムービーの祭典「BRANDED SHORTS 2024」。

世界中の企業・団体から747本の作品が応募され10カ国、35作品がノミネートされたこの祭典で、全国料理業生活衛生同業組合連合会(略称:全料連)PRドラマが、ナショナル部門とHR※部門の2部門にダブルノミネートされ、見事HR部門を受賞致しました！

(※HR:Human Resource)

「BRANDED SHORTS」は日本で唯一の国際的な広告映像部門で、受賞したHR Best Short Awardは、人材採用に繋がるブランディングを目的とした広告作品にフォーカスを当てた賞です。

企業・団体の理念や魅力、メッセージが表現され、視聴者へ向けたエンゲージメント性(「企業と従業員」「企業と顧客」の結びつき)の高い映像ということで審査員の皆様から大変高い評価を頂きました。

昨年度全料連では、コロナ以降拍車のかかる料理店の人手不足や若手の担い手不足を念頭に若手料理人と店主や女将との繋がりを描いた「#1修行篇」、料理店の魅力や多様な価値を描いた「#2ふれあい篇」の2本のドラマを制作しました。今後も全料連、並びに東京都料理業生活衛生同業組合では料理業の活性化や周知活動に励んで参りたいと思います。

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
mail jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp