



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 12月号 vol.101



熟成エゾシカ肉



いのしし肉

滋味あふれる山の恵み

北海道「熟成エゾシカ肉」  
島根「いのしし肉」

## 低カロリー、低脂肪のエゾシカ肉

北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)  
保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年  
注文時最低ロット ①②③1本④1kg  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,760 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,770 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,740 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

## 処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg  
保存方法など 冷凍 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①ロース上級	1kgあたり	¥8,100
②バラ上級	1kgあたり	¥6,750

※スライス加工料500円/kg 送料:¥1,195~

## 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。

## 島根 マフグ

### 値段も手ごろで使い勝手の良い「身欠きマフグ」

島根県浜田市ではキンフグ、トラフグとともに沖合底曳網漁業で漁獲されます。  
 マフグは皮の表面が滑らかで、そのため「なめフグ」とも言われ、主にチリ鍋用に使われます。刺身はよく昆布締めにして刺身にします。  
 産地では刺身、チリ鍋のほかに唐揚げや塩焼き、煮こごり、白子の味噌椀や塩焼きなどで食されています。  
 状態は身欠きでお届けいたします。身欠きにして1匹の目方は約500g~700gとなります。



◀身欠き(ドレス)のマフグ



マフグの刺身▶

▼ふっくら旨味のある唐揚げ



▲浜田港に水揚げされるマフグ 写真提供：島根県水産技術センター



▲ふく加工製品取扱届出済票

商品名	内容	価格(税込)
マフグ(ドレス)	1kgあたり	¥2,900~ 送料 ¥1,400~

## 島根 大穴子

### 鍋物にして雑炊まで楽しめる、脂のりの良さ!

島根県西部の浜田港で水揚げされるこの穴子は、日本海山陰沖の1kgアップの大きさが特徴。晩秋から初春にかけて身質のよい脂のりのもものが多く揚がり、それをすき焼き風の鍋物などにして、よく出汁のきいたスープで雑炊にしてしめるのが地元流の楽しみ方です。もちろん、天ぷらなどにもオススメです。



出荷と取扱時期 9月~翌3月末  
 ※価格は相場により変動いたします。お問い合わせください。

商品名	内容	価格(送料・税込)
大穴子	1kg 当たり	¥2,000~2,600

## 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~

## 島根 ノドグロすり身

### 鮮魚各種のすり身を浜田港よりお届け!

ノドグロのすり身をはじめ、アゴ(トビウオ)、アジ、カナガシラを中心とした雑魚まで、地元で水揚げされる鮮魚のすり身です。スープや揚げ物などいろいろな料理にぜひどうぞ!



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ノドグロすり身	1kg	¥1,800~ ※送料: 別途

## 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・蔦洲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」のある蔦洲地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦洲湾が広がります。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 x 5袋	¥4,050 送料: ¥1,404~

●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

徳島 無農薬完熟すだち

晩秋～年末に地元でのみ  
出回る希少な「完熟すだち」

薄皮・多果汁で、よみまろやかな味わいの  
完熟すだち。ご注文を受けてから  
もぎたてをお届けします。



出荷と取扱時期 8月～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日後



商品名	内容	価格(税込)
もぎたて無農薬すだち	1kg	¥2,200 送料：¥1,080～

熊本 幻の湯島大根

小さな島で栽培される、大きな大根  
熊本県上天草市の離島、湯島。寒風の強い気候と、  
肥沃で柔らかい土によって1本2kg超の大きさに  
育ちます。



水分が多く、甘味が高く、型くずれしないのが特  
徴。現在は栽培農が減少し、希少なものとなりま  
した。地元の物産館でもすぐに売り切れるほどの  
人気野菜です。

出荷と取扱時期 12月10日～2月10日  
注文時最低ロット 5本(約2.5～3kg超/1本)  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
幻の湯島大根	5本	¥2,020 送料：¥1,120～

京都 えび芋(丸)

京都伝統野菜「えび芋」を  
本場京田辺市から直送

もともと京都・伏見で作られていたえび



芋の生産が一時途絶えた際、京田辺市にその産地を移し、復活  
しました。今では京田辺市産のえび芋は関西の料亭料理店で高い  
評価を得ています。関東に出回る機会は少ない京田辺市産です。

出荷と取扱時期 11月下旬～1月  
注文時最低ロット 5kg  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
えび芋(丸)	5kg	¥7,200 送料：¥1,195～

島根 あすっこ

ブロッコリーとビタミン菜を  
交配して誕生した島根県のオ  
リジナル野菜



葉、茎、花まで全て食べることができ、甘  
味が強くクセの無いのが特徴です。和洋中様々なお料理にお使  
いいただけます。特に油との相性がよく、炒め物や天ぷらなどは  
お勧めです。「明日を目指す野菜」というのが名前の由来です。

出荷と取扱時期 12月～4月中旬  
保存方法など 冷蔵

商品名	内容	価格(税込)
あすっこ	130g×10袋	¥2,020 送料：¥1,080

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟  
成させて出荷するため高糖度となります。  
加熱するとホクホクとした食感と、驚くよ  
うな甘みが味わえます。ビタミンC、タンパク質を多く含み、利尿、滋  
養強壮などに良いとされます。



出荷と取扱時期 通年  
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)
ゆり根 A品	2kg	¥4,650 送料：¥1,080～

京都/兵庫  
他 冷凍すりおろしつくね芋・  
冷凍すりおろし大和芋

産地・原料・製法全てにこだわった、  
使い勝手の良い商品

<つくね芋>  
産地から厳選したつくね芋を使用して皮む  
きからすりおろしまで一貫した生産体制にて  
製造。特徴である粘りや風味を損なわないようスピード加工した  
商品です。添加物は一切使用せず山芋本来の味にこだわって商  
品作りを行っております。



出荷と取扱時期 11月～翌春

商品名	内容	価格(送料・税込)
①冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	500g×10p	¥15,800
②冷凍すりおろし山芋(つくね芋)	50g×20p	¥4,000
③冷凍すりおろし山芋(やまと芋)	500g×10p	¥11,500

茨城 常陸大黒

深い黒色と光沢の美しさの常陸大黒。  
花豆で唯一、黒一色の品種

平成14年に県が育成したベニバナイン  
ゲン(花豆)の新品種。涼しい場所を好むため、栽培地域は県北  
部の限られた山間地域で栽培されており、一般への生豆の販売も  
行っていないため、貴重な特産品となっています。この黒色は、ア  
ントシアニン色素によるもので、黒大豆の約3倍も含まれていま  
す。上品な味わいがあり、お料理はもちろん、和菓子、洋菓子に  
もよく合います。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
常陸大黒(生)	1kg(約500粒)	¥3,300 送料：¥1,123～

三重 松阪豚、魔法の塩ポン酢

生産者が「最上」を追い求めて  
飼育している豚

松阪生まれの良質な豚を厳選し、出生からじっくり200～220日  
飼育された、LWD三元交配豚です。臭みが無く、松阪牛を思わせ  
るその上質でやわらかい肉質は、とてもキメが細かく、モモやロースなどの赤身にもサシが入ります。また、し  
ばしばつきたてのお餅に例えられる脂は、人間の体温で溶けるほど良質で、臭みがないことが大きな特徴  
です。豊かで深い味わいの松阪豚を味わうのにぴったりな魔法の塩ポン酢と共に楽しんでください。



出荷と取扱時期 通年  
最低ロット 松阪豚5kg～、塩ポン酢5本～

商品名	内容	価格(税込)
①精肉ヒレ1本(650g～800g)	1本	¥2,700
②リブロース1本	1kgあたり	¥4,725
③バラ	1kgあたり	¥2,835
④ロース	1kgあたり	¥3,915
⑤肩ロース	1kgあたり	¥4,725
⑥魔法の塩ポン酢(500ml)	1本	¥1,170 ※送料 ¥1,123～

肉

●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 こきび餅

ご注文いただいてから  
つき立てを直送!

大量生産が主流になる中、持ち堪えるように小さく残る昔ながらの素朴な農業と食材の中のひとつが「こきび」です。収穫後の脱穀作業は大変骨が折れる作業なため、今では作り手も減り、希少な食材になりつつありますが、鮮やかな黄金色とあたたかな風味は今も変わらぬ豊かな冬の味わいです。(こきび一升、もち米一升でつきます)



商品名	内容	価格(税込)
①こきび	1kg	¥3,000
②こきび餅	3kg(約40切れ)	¥9,990
		送料: ¥890~

## 山形 リンゴジュース・洋梨ジュース

創業九十年の果樹専門農家から  
届く、季節のブレンドジュース

「ふじ、紅玉、4-23、グラニースミス、ジョナゴールド」、「つがるとさんさ」、「ラ・フランス、ル・レクチェ、シルバール」など、季節ごとに収穫された品種をブレンドしたリンゴジュースと洋梨ジュースです。果物王国やまがたの中でも特に豪雪で知られる最上地方の激しい寒暖差は果実を甘く、味わい深くしてくれます。九十年という長い歴史をもつ果樹園に育つたたくさんの実り、楽しく賑やかな美味しさをお楽しみください。



出荷と取扱時期 ①②通年③1月~

商品名	内容	価格(税込)
①季節のブレンド(りんご)	1ℓ	¥1,327
②季節のブレンド(洋梨)	1ℓ	¥1,450
③フジ	1ℓ	¥1,225
		送料別途

## 群馬 こんにゃく各種

「うまい、おいしい、おもしろい」をモットーに、  
温故知新のこんにゃく作り。

古き伝統を守り職人の技と工夫で、美味しさはもちろん新しい発想でお客様に驚きと感動をお届けするこんにゃく作り挑戦しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①湯葉こんにゃく	150g / 1p×10	¥2,160
②生玉豆腐こんにゃく(白・緑)	1kg / 1p	¥878
③玉豆腐こんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
④豆腐こんにゃく	200g / 1p×10	¥2,295
⑤さしみこんにゃく(白・緑)	180g / 1p×10	¥2,160
⑥そうめんこんにゃく	110g / 1p×10	¥1,350
⑦こんにゃく麺	130g / 1p×10	¥1,755
⑧生芋こんにゃく	400g / 1p×10	¥2,700
⑨琥珀餅	230g / 1p×10	¥3,375
※業務用の大袋もありますので、お問合せください。		送料: ¥756~

## 島根 出雲神話

出雲大社のお膝元で営む老舗蒲鉾屋さん  
が作る、化学調味料無添加かまぼこ

山陰、九州で水揚げされた新鮮な魚(鯛、鰹、飛魚、カマス、グチなどの季節の魚)と国産のタラを使用し、つなぎの為の澱粉を全く使用せず、味付けには天然のもの(砂糖、食塩、魚醤、かつおだし、昆布だし)のみを使用した昔ながらの伝統製法を受け継ぐ蒲鉾。白と赤(紅麴)がございます。



出荷と取扱時期 ①②通年 ※ご注文いただいてから作ります  
保存方法など 製造日を含め冷蔵10日  
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①白	130g×5本	¥3,240
②赤(紅麴)	130g×5本	¥3,240
		送料: ¥920(20本から送料無料)

## 熊本 熊本アイス

季節の味わい「りんごアイス」と、  
冬の楽しみ「焼き芋アイス」

冬の楽しみ焼き芋をアイスに仕上げました。その他、きな粉黒蜜アイス、旬の柚子シャーベット、香ばしい風味のほうじ茶アイスも人気です。



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	内容	価格(税込)
①焼き芋アイス	2ℓ	2ℓ
②りんごアイス	2ℓ	2ℓ
③柚子シャーベット	2ℓ	2ℓ
④ほうじ茶アイス	2ℓ	2ℓ
⑤かぼちゃアイス	2ℓ	2ℓ
⑥柿アイス	2ℓ	2ℓ
⑦塩大福アイス	2ℓ	2ℓ
⑧きな粉黒蜜アイス	2ℓ	2ℓ
		各¥3,336
		送料: ¥1,404~

次回のサンプル試食会は  
**2019年1月17日(木)**  
に開催します!

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