



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2019. 1月号 vol.102

## 迎春

### 新年のご挨拶を申し上げます

おかげさまで「東料産直」も十年目の春を迎えることができました。これもひとえに皆様のご支援の賜物と感謝しております。産地の「想い」までお届けするような「産地直想」を旨に、日本全国津々浦々で出会った生産者の皆さん自慢の地域食材を、今年も皆様にご紹介してゆく所存でございます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。



### 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。

## 島根県フェア

冬になり、脂のりのよい鮮魚やイノシシ肉が美味しい季節となりました。また、あすっこやヤーコンの出荷も始まるなど、島根県各地より旬のオススメ食材をご紹介します。

### 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ったものが多く揚がり、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～3月

※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(税込)
大穴子	0.5～1.5up	1kgあたり¥2,000～2,600 送料:別途



### 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お料理にぜひどうぞ!

商品名	内容	価格(税込)
ノドグロすり身	1kg×5	¥7,740 送料:別途



### 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引き網漁で漁獲されます。マフグはちり鍋や刺身で食され、昆布締めにも使われます。マフグは身欠きの状態でお届けいたします。身欠き1匹の目方は約500g～700gになります。

商品名	内容	価格(税込)
マフグ(身欠き処理)	0.5～0.7kg	1kgあたり¥2,200～3,700 送料:¥1,760～



### 島根 夢かさご塩麴

一つ一つ丁寧に手作業で仕上げた、塩麴の風味が香る逸品

仕込みから10日間の手間ひまをかけた、のどぐろに匹敵する旨さの「夢かさご」。保存料は一切使用せず、昔ながらの製法で魚本来の旨さが実感できます。

出荷と取扱時期 8月～5月

商品名	内容	価格(税込)
夢かさご塩麴	1尾あたり(ロット:10尾～)	¥600～740 送料:¥1,555～



### 島根 ヤーコン(生、粕漬け)

砂糖なしでも十分な甘みのきんぴらに!

弥栄加工グループの会員が生産したヤーコンと、それを使用した粕漬けです。ヤーコン芋にはフラクトオリゴ糖が含まれており整腸作用があることが知られています。芋自体に甘みがあるため、粕漬けは砂糖を控えめに仕上げています。(10度以下で保存、開封前5ヶ月)

出荷と取扱時期 ①～④通年⑤11月～3月

商品名	内容	価格(税込)
①ヤーコン粕漬	90g	¥403
②ヤーコン粕漬	110g	¥504
③ヤーコン粕漬	130g	¥605
④ヤーコン粕漬	150g	¥691
⑤ヤーコン生	1kg	¥720 送料:¥1,190～



### 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～3月

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～



### 島根 いのしし肉

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、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ローズ上級	1kgあたり	¥8,100
②ローズ中級	1kgあたり	¥6,750
③バラ上級	1kgあたり	¥6,750
④バラ中級	1kgあたり	¥5,400
⑤内モモ上級	1kgあたり	¥6,750
⑥内モモ中級	1kgあたり	¥5,400

※スライス加工料500円/kg 送料:¥1,195～



### 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～



●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。

## 長崎県雲仙市食材特集

長崎県島原半島の西部に位置する「雲仙市」。ジャガイモや玉ねぎ、雲仙牛をはじめとする農業をはじめ、北部は有明海、南部は橘湾に面していることから漁業も盛んです。特に「エタリ」と言われるカタクチイワシが特産です。

### 長崎 雲仙いわし、エタリの塩辛

#### イワシ漁を行っている生産者だからこそ作れる商品

水揚げしたばかりのカタクチイワシを冷凍し真空パックしています。橘湾産のカタクチイワシは刺身で食べても美味しく、天ぷらや唐揚げは大変美味です。エタリの塩辛は、橘湾産カタクチイワシを塩と合わせ、稲わらをかぶせて重石をして熟成させています。明治時代にはすでに食べられており、地域の大切な伝統食として現在も作り続けています。アミノ酸、特にグルタミン酸の量が多く旨味成分が豊富です。

出荷と取扱時期 ①2019年3月以降通年  
②③通年

商品名	内容	価格(税込)
①雲仙イワシ(300g)	300g×15パック	¥4,320
②エタリの塩辛(500g)	500g×4パック	¥5,760
③エタリの塩辛(150g)瓶入り	150g×3瓶	¥2,420

送料:①¥1,350~②③¥1,242~



▲雲仙いわし



▲雲仙いわしのフライ



▲エタリの塩辛



▲エタリの塩辛オイル漬け



▲エタリの塩辛と大根おろし

### 長崎 「食べる藍」シリーズ

#### 日本では古くから染料だけではなく、薬草として食されていた藍

長崎県雲仙・小浜の工房で農薬・化学肥料不使用にこだわり育てられた藍から丁寧に手作りされた食べる藍のシリーズです。藍の塩は蒸し野菜、魚、肉にかけて。藍の葉の粉末はパンやクッキーなどのお菓子、ソースに。藍の茎の粉末はお菓子の材料、チャイ風飲み物にどうぞ。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①藍の青いお茶	2.5g×60	¥5,940
②藍のハーブティー	2g×60	¥3,750
③藍の葉の粉末	100g	¥4,120
④藍の茎の粉末	100g	¥4,120
⑤藍の塩	100g	¥2,900

送料: ¥1,280~



▲藍の青いお茶



▲藍の塩



▲藍の葉の粉末



▲藍の茎の粉末

### 長崎 まるゆで野菜(7種)

#### 農家を作る野菜加工品

じゃがいもをはじめとした地元産野菜を皮つきのままボイルしました。無添加で長期保存が可能な時短食材です。冷蔵で60日保存できます。(開封後は、ラップで包んで冷蔵保存してください)

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①じゃがいも	250g(3~4個)	¥430
②にんじん	190g(2本)	¥290
③玉ねぎ	190g(半割2個)	¥290
④さつまいも	240g(2~3本)	¥430
⑤大根	140g(輪切り2個)	¥290
⑥かぼちゃ	140g(1/8カット)	¥290
⑦ミニトマト	200g(11~15個)	¥360

送料: ¥1,782~



●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。

### 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・蔦刈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」のある蔦刈地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦刈湾が広がります。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～



### 三重 あっぱっぱ貝

色とりどりの美しい貝

ヒオウギ貝を「あっぱっぱ貝」と呼ぶのは、海から揚げるとすぐにホワッと口を開けるところからの地方名です。殻の美しさは全て天然色、貝柱はお造りでも、ご飯、揚げ物、炒め物など様々な楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 ①11～4月、②③11～5月冷蔵

商品名	内容	価格(税込)
①活あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝)	10個	¥1,584
②あっぱっぱ貝 片貝冷凍	3個入×3p	¥1,555
③あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝) 貝柱冷凍	10個・10枚セット×2p	¥3,888

※送料: 80サイズ¥1,240～、100サイズ¥1,550～



### 宮城 東名(とうな)の一年牡蠣

味、身入り共に秀逸!  
実は益々美味しい時期です

産卵準備の為に栄養を体に蓄えさらに大きく育つ1月前後～3月頃の真牡蠣は、殻一杯に詰まった身が更に濃厚な味わいに。種から作る牡蠣漁師だから直送する牡蠣は誕生日も分かります。

出荷と取扱時期 10月～3月  
注文時最低ロット 20個  
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税込)
①東名の一年牡蠣(殻付き)	20個	¥4,086
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥1,944
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g×2p	¥3,888

送料: ¥1,134～



### 宮城 三陸産 アカモク新芽(生) アカモク(冷凍)

冬だけの楽しみ、アカモクの新芽

免疫力を強化するヌメリ成分「フコイダン」がモズクの2倍、脂肪燃焼効果が海藻の中で最も豊富なアカモク。特に一年の中でもこの季節だけ採れる「新芽」は柔らかく美味。採れたてを生でお届けします。すぐにお使いにならない分は、冷凍保存し、使用する際に湯通し、お好みの食感にたいて召し上がってください。

出荷と取扱時期 ①12月～2月上旬②通年

商品名	内容	価格(税込)
①三陸産アカモク新芽(生)	1kg	¥875
②三陸産アカモク(冷凍)	1kg	¥945

送料: ¥1,296～



### 三重 伊勢まだい生ハム(冷燻)

伊勢二見産の「岩戸の塩」使用し、  
原材料オール三重の逸品

燻製加工した鯛を劣化させないように「リキッドフリーズシステム凍眠」(-35～45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)による加工をしてお届けいたします。皮目部分のみバーナー等で軽く炙っていただくことにより美味しくお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢まだい生ハム(冷燻)	200g	¥3,024 送料: ¥972～



### 長崎 湯かけくじら

鯨の旨味が後をひく美味しさ

鯨のうね須、皮などを塩蔵熟成し、柔らかいところだけを1枚1枚厳選した自信作。湯引き済みなので自然解凍後、手間なくお召し上がりいただけます。軽やかな食感で、フワッと柔らかさとシャリシャリとした歯触りをお楽しみいただけます。ポン酢や酢味噌でお楽しみください。江戸時代、日本の貿易の窓口として極めて繁栄していた長崎。当時、九州西岸の産地より長崎には一番高価な汐敵須が送られてきました。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。保存方法と賞味期限は、冷凍(-18℃以下)で180日です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
湯かけくじら	100g×10袋	¥9,350 ※送料 ¥1,650～



### 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)
ホンモロコ	1kg	¥4,000 送料: ¥991～



### 長崎 鯨スジポン

鯨を手軽に  
和えものやトッピングとして

鯨の筋を柔らかく煮込みました。ぷるんとした食感でコラーゲンたっぷり、しかも低カロリーです。長崎の飲食店では「お通し」にもよく使われます。ポン酢などでお召し上がりください。また、様々なお料理にトッピングもおススメです。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。保存方法と賞味期限は、冷凍(-18℃以下)で365日です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
鯨スジポン	100g×10袋	¥5,000 ※送料 ¥1,650～



●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。

熊本 みはや

果皮が赤く美しく、  
高品質の早生のみかん

与那国の化石サンゴや魚粉などの有機肥料を施用し、糖度 13 度以上の果実作りに成功しました。みはやは国の研究所で長い年月をかけ様々な品種を交配してできた品種です。外観が鮮やかな紅色で独特な香りを持ち、酸味も少ない食味の優れた早生の柑橘です。機能性成分β-クリプトキサンチンを多く含んでいます。

出荷と取扱時期 12月～3月

商品名	内容	価格(税込)
①みはや A 品	10kg (70～80玉)	¥7,920
②みはや B 品	10kg (70～80玉)	¥4,320
送料：¥1,080～		



熊本 熊本柑橘2種

毎年人気の熊本産柑橘

清美とポンカンから生まれた「不知火」と、はっさくと温州みかんから生まれた「スイートスプリング」をご紹介します。不知火は味が濃く、高糖度。スイートスプリングは爽やかな酸味と甘みが特徴でバランスの優れた品種です。

出荷と取扱時期 ①12～2月②12～3月(ハウス)3～5月(露地)  
保存方法など 新聞紙に包んで冷蔵所で約2週間  
注文時最低ロット ①5kg②3kg  
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
①スイートスプリング	5kg (20個前後)	¥2,880
②不知火(デコボン)	3kg (8～12個)	¥4,464
送料：¥756～		



スイートスプリング



不知火

長崎 盛田みかん

薄皮で多果汁の秀逸みかん

栽培が難しく、全国的にも生産の少ない稀少なみかんです。外皮が薄く、つるりとした表皮は外に空気を出にくく、長期保存にも向いています。果肉には機能性成分のβ-クリプトキサンチンをウンシュウミカンと同程度に多く含んでいます。

出荷と取扱時期 12月～2月20日前後

商品名	内容	価格(税込)
①Sサイズ	7kg(約90個入)	¥4,320
②Mサイズ	7kg(70～80個入)	¥5,040
③Lサイズ	7kg(50～60個入)	¥5,040
送料：¥1,320～		



長崎 味美(みよし)

果皮が薄く、多果汁で種の少ない新柑橘!

現在は、2004年からの本格的な育成開始から間もない為、長崎県佐世保市鹿町町の三好園のみで育成されている希少柑橘です。

出荷と取扱時期 9月～1月  
注文時最低ロット 2kg  
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①SSサイズ	2kg 約27個	¥3,060
②Sサイズ	2kg 約22個	¥3,060
③Mサイズ	2kg 約17個	¥3,060
④Lサイズ	2kg 約13個	¥3,060
送料：¥1,194～		



栃木 にっこり梨

超大玉で春まで楽しめる  
「梨のアンカー選手」!

大玉でみずみずしく、甘さと食感のバランスに長けた品種で、春先まで楽しめるのが特徴です。生ハム巻き、青魚の煮つけ、すりおろして手羽元煮など、生食はもちろん様々な料理にご活用ください。

出荷と取扱時期 10月～2月

商品名	内容	価格(税込)
①にっこり梨(超特大)4個入	5kg	¥7,200
②にっこり梨(特大I)5個入	5kg	¥6,480
③にっこり梨(特大II)6個入	5kg	¥5,760
④にっこり梨(8L)7個入	5kg	¥5,040
送料：¥900～		



栃木 自然薯

粘り強さが魅力の、旬の味わい

栃木県大田原市で農園を営む家族から丁寧に出荷。ご注文を頂いてから掘り、鮮度の良い自然薯を直送します。長いまま、カットして等、お届けの長さをご指定いただけます。

出荷と取扱時期 12月～3月

商品名	内容	価格(税込)
自然薯	1本 約1kg	¥3,024
送料：¥1,500～		



鹿児島 潮風島らっきょう

トカラ列島の個性豊かな  
伝統食材

食感がよく、中之島等の粘土質のどじょうで減農薬栽培されます。砂丘土壌のものより甘味が強いのが特徴です。

出荷と取扱時期 12月下旬～4月末  
保存方法など 冷蔵  
配達日 5～6日

商品名	内容	価格(税込)
潮風島らっきょう	100g×30袋	¥6,000
送料：¥1,188～		



鹿児島 田芋

トカラ列島十島村の伝統野菜  
「田芋」は子孫繁栄の縁起物

トカラ列島の中の十島村で採れる「田芋」は島の郷土食の中心的な食材であり、鹿児島県の伝統食材でもあります。粘りが強く食感がモチモチしているのが特徴で、蒸かした芋を杵で突いて餅をつくるほどの粘りが特徴です。

出荷と取扱時期 11月下旬～2月

商品名	内容	価格(税込)
田芋	1kg (約10個)	¥1,330
送料：¥1,188～		



●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。

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。現在は栽培農家が減少し、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～3月  
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～

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～

栃木 味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

パリッとした食感、口に広がる甘味とやわらかな酸味の秀逸トマト。  
産地である那須塩原市は、北関東でも日射量の多い土地。寒いながらも日射量に恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸味を合わせ持つトマトが育ちます。



出荷と取扱時期 11月～7月  
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)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,032 送料: ¥618～

青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、主に冬の期間だけ栽培されている津軽の伝統野菜。温泉熱による土室栽培で、地熱と温泉に含まれる栄養分でシャキシャキのもやしに育ちます。根も含めると、約40cmにもなります。



出荷と取扱時期 11月～6月  
保存方法など 冷蔵庫で3日  
注文時最低ロット 1.5kg  
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
大鰐温泉もやし	300g×5束	¥2,160 送料: ¥1,236～

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 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)



出荷と取扱時期 12月～1月

商品名	内容	価格(税込)
①こきび	1kg	¥3,000
②こきび餅	3kg(約37切れ)	¥10,260 送料: ¥1,123～

宮城 のりうどん(半乾麺)

海苔漁師と作り上げた「のりうどん」

東日本大震災以前に特産品開発で生まれ、これから売りだしていこうというタイミングで大震災が発生。2013年に海苔漁が再開し、大曲浜産の海苔の復活を待って出来上がった、海苔の風味豊かなうどんです。



出荷と取扱時期 通年  
保存方法 通常で約30日、冷蔵で約90日

商品名	内容	価格(税込)
のりうどん(半乾麺)	140g/玉×10玉	¥2,160 送料: ¥756～

群馬 梅胡麻&梅香うどん

来る春に梅の風味豊かな2つの食材 紅梅の天然色と上品な風味をまとった「梅胡麻」と、上州産のうどんに紀州の梅を練り込んだ「梅香うどん」。どちらも食べた時にふんわり梅の香りが春を呼びます。



出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 【梅胡麻】1セット【梅香うどん】10本  
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(税込)
梅胡麻	1セット: 容器入り120g×1, 袋入り170g×4	¥2,592 送料: ¥648～
①梅香うどん(半生)	130g×10本	¥1,500
②うどん(白)	130g×10本	¥1,430 送料: ¥648～

●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 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選びから始まる  
こだわりの

大根を燻すのに乾燥チップを使うところが  
増えましたが、大館のお母さんの店ではあえて山桜の生皮を使いま  
す。そうすることで煙がよく立ちしっかり燻され美味しいいぶりが  
っこに仕上がります。

原材料はいぶりがっこ大根、塩、小糠、ザラメ、砂糖、ウコン、唐辛子のみ。  
(科学添加物不使用です)



出荷と取扱時期 10月末～3月

商品名	内容	価格(税込)
いぶりがっこ	1本	¥467 送料：¥1,196～

## 島根 西条柿の干し柿

中国地方特有の希少種  
「西条柿」の干し柿

秋に人気の西条柿を上品な甘みとやわらか  
かさの干し柿に仕上げました。  
柿農家さんが丁寧に手作りする逸品です。サイズは2種類から  
お選び頂けます。



商品名	内容	価格(税込)
①西条柿干し柿	35～39g / 個	40個 ¥8,640
②西条柿干し柿	40～44g / 個	40個 ¥10,368 送料：¥597～

## 長崎 香麴からすみバター

長崎のからすみを使った贅沢  
な逸品

材料は全て長崎県産のものを使用し、伝  
統的なからすみの製法に加え「麴」を用いた独自の特許製法で丁  
寧につくったからすみに発酵バターを合わせました。ワインや洋  
酒にも良く合います。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①香麴からすみバター(桐箱入り)	100g	¥3,000
②香麴からすみバター(瓶入り)	70g	¥2,020
③香麴からすみバター(瓶入り)	50g	¥1,600 送料：¥1,370～

## 長野 すんき

赤かぶを使い乳酸発酵させた  
無塩の漬物

古くから木曾地方、御嶽山麓の村々で受け継が  
れてきた「すんき」は「米を貸しても塩貸すな」と言われるほど塩の入手が困難だっ  
たこの地方だからこそ、先人の知恵が生んだ保存食です。そのまま食すと乳酸  
や酢酸による酸味を強く感じ、味として物足りなさを感じる方が多くおられますが、  
すんきの乳酸菌は鰹節や味噌、醤油と合わさると美味しさが高まります。(ちな  
みに、京都の「すくき」は塩漬してからモロで乳酸発酵させるのに対し、「すんき」  
は塩を全く使わず乳酸発酵させるところに大きな違いがあります)



出荷と取扱時期 12月～

商品名	内容	価格(税込)
①すんき 長漬け	200g	¥504
②すんき きざみ漬け	200g	¥504 送料：¥907～

## 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。



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：¥594～

## 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～

## 熊本 季節のアイスクリーム

お勧めは、イチゴと白ワイン、  
柚子とカボスの新作アイス

春らしい苺のシャーベットに白ワインアイ  
スクリームの組み合わせの紅白マーブル。  
香りたかい柚子アイスクリームに爽やかな  
カボスソースを練り込んだアイスクリーム  
は、口いっぱい柑橘の風味が広がります。



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	価格(税込)
①苺シャーベット白ワインアイス 2ℓ	各¥3,336 送料：¥1,706～
②赤ワインシャーベット 2ℓ	
③柚子カボスアイス 2ℓ	
④きなこ黒蜜アイス 2ℓ	
⑤焼き芋アイス 2ℓ	
⑥塩大福アイス 2ℓ	
⑦ほうじ茶アイス 2ℓ	

12月の  
サンプル試食会  
報告レポート

次のサンプル試食会は**1月17日(木)**です

12月のサンプル試食会では、島根県特集ブースと雲仙市特集ブースを設けその他6県の旬の食材を多数ご紹介しました。

【島根県フェア紹介食材】

- ・大穴子
- ・夢かさご塩麴
- ・イノシシ肉
- ・ヤーコン（生・粕漬け）
- ・あすっこ
- ・桑の実・ヘースト
- ・桑の実サイダー

【雲仙市フェア紹介食材】

- ・まるゆで野菜各種
- ・藍の青いお茶他 藍商品各種
- ・エタリの塩辛、雲仙いわし

【その他紹介食材】

- ◆北海道：ゆり根
- ◆福島：奥会津金山天然炭酸の水
- ◆長野：紫花豆、こきび餅
- ◆山口：純米吟醸「精一杯」
- ◆福岡：芋焼酎「銀座芋人」
- ◆熊本：デコボンアイスクリーム



▲好評だった  
桑の実サイダー



▲島根食材の特集ブース



▲生ヤーコンとその粕漬



▲島根食材を試食する料理人の方々



▲大穴子は焼霜をして吸い物に



▲マフグの唐揚げ



▲マフグの刺身



▲島根オリジナル野菜「あすっこ」



▲ユメカサゴ塩麴



▲長崎県雲仙市の特集ブース



▲エタリの塩辛の  
生産者さん



▲食べる藍シリーズの  
生産者さん



▲まるゆで野菜の  
生産者さん



▲藍の試食で並んだ試食



▲手作りの焼き菓子で藍の試食



▲藍を使ったケーキ



▲鮮度抜群の雲仙いわしのフライ



▲関心を集めたエタリの塩辛



▲毎年好評のこきび餅



▲山口と福岡からは地酒をご紹介



▲福島の米、山口の酒造り、  
銀座の商品開発で生まれた  
「精一杯」



▲銀座の屋上緑化と福岡の  
酒造りから生まれた芋焼酎  
「銀座芋人」



▲今月のアイスは「デコボンアイスクリーム」



▲毎年高い人気の帯広産「百広産」



▲福島の天然炭酸水

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