



産直コミュニケーション 東料産直レター

2019. 2月号 vol.103



秋田の自然豊かな環境で、農薬を使わず栽培
秋田「エディブルフラワー」



▲キンギョソウ (通年)

▲サンプリテリア (通年)

▲ピオラ

▲ピオラ

▲トレンニア (6~9月)

花き生産45年の経験と技術を活かした「エディブルフラワー」をお届け

種まき→育成→手摘み→検品・パッキング→出荷までを一貫管理しています。
一年を通じて気温や天気など、毎日自然と対話しながら美しい色合い、味、季節感、お花の日持ちにこだわって生産しています。「農薬を使わない」安心してお使いいただける食用花です。
季節ごとに品種が変わるものもございます。お問合せください。



◀ 紐むきを使った演出例
生きた敷き紙「あしらい花 雪化粧」

商品名	内容	価格 (税込)
①ピオラ	1 パック (10 花入)	¥445
②キンギョソウ	1 パック (10 花入)	¥445
③サンプリテリア	1 パック (10 花入)	¥445
④パコパ	1 パック (10 花入)	¥445

※最低ロット・・・2 パックから発送
※混載、組み合わせ対応します

送料：¥1,134 ~

地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

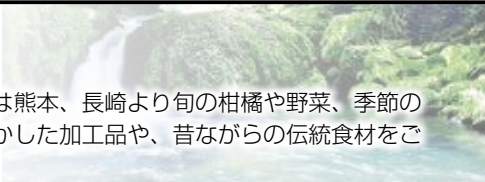
日本各地には、地元でしか食されていない珍しい食材や生産者が心をこめて作るこだわりの高品質食材がたくさんあります。

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。

九州特集

海あり山あり豊かな地形を擁する九州は熊本、長崎より旬の柑橘や野菜、季節のアイスクリームを。また、海の幸を活かした加工品や、昔ながらの伝統食材をご紹介します。



熊本 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～2月末
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
湯島大根(三太郎)	1本	¥500

送料：¥1,476(1箱分)～【1箱に最多で6本迄入ります】

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しにくく、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)
Sサイズ	7kg(約90個入)	¥4,320

送料：¥1,320～

長崎 鯨スジボン

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オススメです。今に受け継がれる長崎の伝統の食をぜひ味わってください。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)
鯨スジボン	100g×10袋	¥5,000

※送料 ¥1,650～

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。



スイートスプリング

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



不知火

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～

熊本 うるめいわし 花けずり(燻製/煮干)

雑節の生産量日本一の天草から届く、良質節

「うるめいわし」を「約0.01mm」という極薄に削った削り節です。カルシウムは鯉節の「約10倍」も含み、さらに極薄削り特有の食感と風味は絶品です。※保存料等無添加です。



出荷と取扱時期 通年 保存方法・賞味期限 常温約6ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①うるめいわし 花けずり燻製 100g	100g/1袋	¥1,010
②うるめいわし 花けずり燻製 1kg	100g/10袋	¥8,640
③うるめいわし 花けずり煮干 100g	100g/1袋	¥1,010
④うるめいわし 花けずり煮干 1kg	100g/10袋	¥8,640
⑤うるめいわし だし粉末(粗粉) 燻製 500g	500g/1袋	¥1,010
⑥うるめいわし だし粉末(粗粉) 煮干 500g	500g/1袋	¥1,010
⑦うるめいわし だし粉末(細粉) 燻製 500g	500g/1袋	¥1,300
⑧うるめいわし だし粉末(細粉) 煮干 500g	500g/1袋	¥1,300

送料：¥1,360～

熊本 豆酪(とうべい)

なんと!熟成期間6ヶ月の豆腐の味噌漬

熊本県で800年伝承される歴史のある郷土料理「豆腐の味噌漬」。熊本県内で約30社程が豆腐の味噌漬を作っていますが、その8割が熟成期間1ヶ月未満、長くても2ヶ月迄です。しかし、「豆酪」は自家製の堅豆腐を秘伝の味噌もろみに6ヶ月間長期熟成させることにより、更に独特のコクととろけるような食感に仕上がっているのが特徴です。



出荷と取扱時期 通年 保存方法・賞味期限 冷凍6ヶ月、解凍後冷蔵で2ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
豆酪	100g×3個	¥1,800

送料：¥630～

長崎 島原手延べそうめん「梅」他7種

梅香る季節に「梅そうめん」はいかがでしょうか!

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、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～

熊本 季節のアイスクリーム

いちご、塩大福、梅に桜、季節を演出する味各種

朝しぼりたての新鮮な牛乳を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、地元熊本産を中心とした国産厳選素材にこだわり、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。早春らしいいちごのアイスやシャーベット、塩大福や焙じ茶をはじめ、梅や桜もご紹介します。※桜アイスの出荷は2月10日～



いちごアイス

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	内容	価格(税込)
①いちごアイスクリーム2ℓ	②いちごシャーベット 2ℓ	各¥3,336
③金柑アイスクリーム2ℓ	④大福アイスクリーム 2ℓ	
⑤焙じ茶アイスクリーム2ℓ	⑥梅アイスクリーム 2ℓ	
⑦桜アイスクリーム(桜花付き) 2ℓ	⑧きな粉黒蜜アイスクリーム 2ℓ	

送料：¥1,706～

●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。

秋田特集

伝統食材から新たな試みを活かした特産品まで、雄大で豊かな秋田の自然がはぐくんだ希少な逸品をご紹介します。

秋田 マヨビーンズ、ミソマヨ、ソイスプレッド

100%植物性原料でつくったトランス脂肪酸・コレステロール・乳化剤・増粘剤・保存料が全てゼロ

「マヨビーンズ、ミソマヨ」

卵を一切使わず、秋田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り上げたマヨネーズタイプです。

乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。

「ソイスプレッド」

独自に開発した豆乳発酵技術によって滑らかな触感を実現し、大豆のコクとココナッツオイルの風味は絶妙なバランスによって従来の植物性マーガリンを超えた新しいタイプのスプレッドとなります。秋田県産大豆を使用し、乳化剤・増粘剤・保存料も使用していません。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳マヨ(マヨビーンズ)	200g×6本 / 1箱	¥4,200
②味噌マヨ(マヨビーンズ味噌入り)	200g×6本 / 1箱	¥4,200
③ソイスプレッド	180g瓶×6本 / 1箱	¥6,300
		送料: ¥1,000~

秋田 国産つるにんじん

とても希少な国産つるにんじん

秋田県にかほ市で種から発芽させて栽培している「つるにんじん」。国産のつるにんじん自体大変数が少ないため希少価値があります。

また、機能性にすぐれた食材としても大変注目されています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
つるにんじん(乾燥)	10g	¥1,350
		送料: ¥850~

秋田 ドジョウ佃煮

秋田の地下水・伏流水で大切に育てた「秋田どじょう」を加工品にしました

ドジョウを丸ごとまるやかに煮詰めた風味豊かな佃煮です。

滋味深い秋田の味をお楽しみください。



商品名	内容	価格(税込)
ドジョウ佃煮	5缶	¥5,400
		送料: ¥1,130~

秋田 塩蔵みずこぶ&におさく

食感が特徴。秋田の山菜

今回はみずこぶ、におさく、フキの3食材をご紹介します。「みずこぶ」は湿地に群生する多年草「みず」にできる小豆色の肉芽です。粘りのある食感が特徴。「におさく」は、歯切れのよいシャキシャキ感が特徴。アクがとても強いいため、水煮や塩蔵にしてはじめて食することができます。

出荷と取扱時期 通年(1~6月)
注文時最低ロット 1kg
配達日 3~4日後



みずこぶ



におさく

商品名	内容	価格(税込)
①みずこぶ(塩蔵)	500g	¥1,495
②みずこぶ(塩蔵)	1kg	¥2,595
③におさく(塩蔵)	500g	¥1,495
④におさく(塩蔵)	1kg	¥2,595
		送料: ¥865~

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

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~



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~



●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。

島根 マフグの白子(冷凍)

滑らかさを生かしたお料理に!

トラフグに比べると柔らかなマフグの白子。その滑らかさを生かし、裏ごしして白子豆腐やグラタンはいかがでしょうか。また、茶碗蒸し、ホイル焼き、天ぷらもおすすめです。



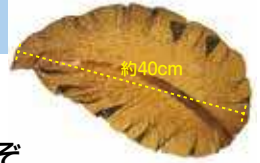
写真提供：島根県水産技術センター

出荷と取扱時期 2~3月

商品名	内容	価格(税込)
マフグの白子(冷凍)	1パック(約500g)	¥4,000
	送料：①午前中着指定(ヤマト運輸) ¥1,950~ ②午後着(ゆうパック) ¥1,650~	

和歌山 紀州ひろめ

とろみとシャキシャキの食感が特徴!
巻き寿司やしゃぶしゃぶでどうぞ



わかめと同種の海藻で、全国でも限られた海域でしか獲れません。大きなうちわのような形をし、最大で1mほどに成長。低カロリーで食物繊維が豊富なため女性や中高年の方におすすめ。

出荷と取扱時期 2月~4月(冷蔵)、5月~1月(冷凍)
保存方法など 冷蔵で5日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
紀州ひろめ	2kg	¥4,320
		送料：¥980~

宮城 大曲浜海苔各種

皇室献上の浜より直送、
厳選一番摘み海苔

大曲浜の海苔養殖の特徴は一般的な二期作ではなく三期作。摘み取る回数が少ない為、海苔が柔らかく口溶けが良いのが特徴です。年末年始に採れる、柔らかい一番摘みのみを焼き海苔に仕上げ、漁・乾燥・出荷まで漁師自身が手掛けます。



出荷と取扱時期 ①1月中旬~6月頃、②③通年
保存方法など ①②12ヶ月、
③6ヶ月(開封後は冷蔵保存)
配達日 2~3日後



▲バラ干し海苔

商品名	内容	価格(税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形10枚×10帖	¥6,804
②青まぜ焼き海苔		
(青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥4,320
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	10g×1袋	¥4,320
		送料：¥864~

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~

長崎 島原塩蔵さしみわかめ、塩蔵莖わかめ

しなやかで滑らかさが特徴の、
有明海の最高級わかめ

もっとも安定したわかめが収穫できる時期に期間限定で収穫されたわかめで製造します。なめらかな葉に加え、茎の部分だけを湯通し塩蔵した2種をご用意。その栄養価と歯ごたえなどで健康志向の主婦の方に人気の商品です。



出荷と取扱時期 通年
配達日 4~5日

商品名	内容	価格(税込)
①島原塩蔵さしみわかめ	1kg	¥1,728
②島原塩蔵莖わかめ	1kg	¥694
		送料：¥1,198~

高知 のれそれ

土佐の珍味「のれそれ」

のれそれは、ほんの僅かな季節にしか出回らない食材ですが、獲れたてを急速冷凍することで、いつでもお楽しみいただけます。100gずつの小分けパックで使いやすくなっています。



出荷と取扱時期 通年(冷凍)
保存方法など -18℃以下での保存
注文時最低ロット 100g×10パック
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
高知産のれそれ	100g×10p	¥6,750
		送料：¥1,188~

三重 三重ブランド認定品 芽ひじき・長ひじき

他に類を見ないほどの「実詰
まりのよさ」と「肉厚」が特徴

伊勢志摩産の良質な原料だけを厳選し、江戸時代から変わらぬ伝統製法で加工しました。美味しさの源は紀伊山脈の山々からの恵みを受け成長したひじきはそのものに風味があり、サラダや酢の物にお勧めです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①芽ひじき	100g×10袋	¥12,240
②芽ひじき	500g×2袋	¥11,800
③芽ひじき	30g×10袋	¥4,760
④長ひじき	100g×10袋	¥12,960
		送料：¥864~

新潟 岩船産柳カレイ開き干し

香ばしさと旨味がクセになる
逸品

柳カレイの中骨を丁寧に取り除いてから塩干しにしました。食べやすく、酒の肴などに最高の逸品です。柳カレイは村上市が県内漁獲量の多くを占め、「いがたフード・ブランド」の品目にも選ばれているイチオシ食材です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
岩船産柳カレイ(開き干し)	500g(15~20枚)×5パック	¥13,300
		送料：¥1,493~

●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。

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～

長崎 純情ハート&情熱ハート

長崎の海沿いで育つハート型の高糖度トマト

品種は、とがったハート型と強い甘み、水に沈むほどギュッと詰まった果肉が特徴の「ファーストトマト」。糖度別に注文が可能で、糖度7度以上の「純情ハート」、9度以上の「情熱ハート」をご用意。印象的な姿と濃厚な味わいに加え、栄養価の高さも特徴の美味トマトです。

出荷と取扱時期 2月初旬～4月中旬



商品名	内容	価格(税込)
①純情ハート	1kg	¥1,510
②情熱ハート	1kg	¥2,060 送料：¥822～

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優れた品種で、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)
にっこり梨(超特大)	1箱(5個入)	¥7,200 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～

茨城 紅菊芋

「天然のインスリン」と呼ばれる高機能食材

菊芋は、インスリンという血糖値のコントロールに大変有効とされている成分が豊富です。特に紅菊芋は一般的な白菊芋よりもインスリンなどの栄養成分がより多く含まれます。フレンチやイタリアンでは「トピナンブル」と呼ばれ、国産は希少です。

出荷と取扱時期 11月～3月



商品名	内容	価格(税込)
紅菊芋	1kg	¥720 送料：¥800～

大阪 八尾若ごぼう

春を告げる大阪野菜

若ごぼうはキク科の2年草で、根を食べる一般的なごぼうとは異なり、根・軸・葉まで食べることができます。葉ごぼうとも呼ばれ、繊維質、鉄分、カルシウムが豊富な栄養価の高い食材。葉に含まれるルチンの量は韃靼そばに匹敵するほどです。 ※1束約500g

出荷と取扱時期 2月～3月



商品名	内容	価格(税込)
八尾若ごぼう	1束/500g×5束	¥2,520 送料：¥1,188～

新潟 雪の下にんじん

雪国の知恵と工夫から生まれた甘く瑞々しいにんじん

雪の下でじっくりと甘くなるにんじんは、雪深いところに暮らす生活の知恵が生んだ美味しい郷土食材。生でかじればその差は歴然。生食はもちろん、天ぷらや煮物など幅広くお楽しみください。250g～100gの中でご希望のサイズをお手配します。

出荷と取扱時期 12月～3月



商品名	内容	価格(税込)
雪の下にんじん	10kg	¥4,667 送料：¥1,287～

熊本 はるか

酸味が少なく、まろやかな甘味が味わえます

はるかは日向夏の香りと、スイートスプリングの甘みを受け継いだ新種の柑橘。見た目はレモンようですが、酸味が少なく、まろやかで上品な甘さです。実だけでなく、皮までお使いいただけます。

出荷と取扱時期 2月～3月
年間出荷量 20～25t
配達日 3日後



商品名	内容	価格(税別)
はるか	5kg	¥2,770 送料(クール便)：¥1,160(5kg)～

●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

栃木 アスパラガス

優しい甘みが広がる、お勧めのアスパラガス

循環型農業で、有機質の肥料を中心に育てられた甘みが特徴のアスパラガス。出荷日当日に収穫して発送いたします。



出荷と取扱時期 6~8月

商品名	内容	価格(税込)
①アスパラガス(L)	1kg(約20本程度)	¥2,880
②アスパラガス(M)	1kg(約25本程度)	¥2,590
③アスパラガス(S)	1kg(約40本程度)	¥2,450

送料: ¥1,080 ~ (十ヶクール)

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(ボリス・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。火を通す事で白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、クセが無く臭い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¥850 ③¥1,060

肉

鹿児島 黒さつま鶏

鹿児島黒牛、かごしま黒豚に続く鹿児島の黒:黒さつま鶏

日本三大地鶏の薩摩鶏と横斑プリマスロックの交配により誕生しました。雄は黒白斑の羽装、雌は漆黒の羽装となっており、黒さつま鶏の名前の由来となっています。ヒナの生産から自社で手掛け、自社及び指定農場で独自の基準(餌、飼育日数、飼養密度等)に基づき飼養された黒さつま鶏を自社加工センターで処理加工しています。プリプリの適度な歯ごたえがありながら、歯切れもよくジューシーな肉質が特徴です。焼き物、煮物にも適する肉質です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①黒さつま鶏一羽セット(6部位)	1kg 当たり	¥3,456
②黒さつま鶏正肉セット(3部位)	1kg 当たり	¥4,320
③黒さつま鶏中抜き(1羽)	1kg 当たり	¥2,300

送料: ¥1,134 ~

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います。仕入れた枝肉は自社工場に細かく分割し、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倍、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 ~

加工品

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 ~

茨城 凍みこんにやく

日本一のこんにやく産地として栄えた奥久慈に残る幻の伝統食材

奥久慈の冬は昼夜の寒暖の差が大きく、厳しい寒さでありながら雪深くはないという独特の気候風土。12月~2月の間、芋の皮剥き~乾燥、凍結まですべて手作業で行われます。全行程に1ヶ月も要するたいへん手間のかかる逸品です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①凍みこんにやく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにやく	40枚入り	¥3,929

送料: ¥514 ~

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。



商品名	内容	価格(税込)
西条柿干し柿	1個	¥260

送料: ¥648 ~

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、すんきの乳酸菌は腸管や味噌、醤油と合わせると美味しさが高まります。(ちなみに、京都の「すぐき」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 ~

●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。

加工品

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~
商品名	内容	価格(税込)
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~

長野 桜うどん&よもぎうどん

春薫る季節のうどんを、
信州から直送します

今ではレタスで有名な信州川上村。かつては蕎麦の一大産地でした。昔から培われたこの土地の製麺技術を活かして作るうどんとお蕎麦のご紹介。草の香りと味が、懐かしい田舎の味を思い起こさせます。



出荷と取扱時期 3月~4月
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①桜うどん(スープ付き)真空	2食×5袋	¥1,476
②桜うどん(スープ無し)簡易	2kg	¥1,476
③よもぎうどん(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
④よもぎうどん(スープ無し)	2kg	¥1,476
⑤川上そば 極	2食×5袋	¥2,520
⑥桜そば(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
		送料: 864~

佐賀 十穀味噌

すべて国産原料を使用。じっくり
発酵させて作っています

原料の雑穀は10種類(黒米、赤米、緑米、大麦、はと麦、大豆、緑豆、あわ、粳米、ひえ)すべて国産のものに絞り込み、長崎五島の海塩で仕込みました。出来上がった味噌に雑穀を混合するのではなく、それぞれの雑穀で麴を作り、発酵・熟成させて作っていますので、深いコクと豊かな香りに優れています。通常のお味噌同様に、味噌汁、味噌煮、味噌炒めに。特に豚肉や油脂との相性は最高です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
十穀味噌	500g	¥730 送料: ¥1,080~

長野 からだにやさしい「なつめエキス」

地元栽培のなつめを抽出した
濃縮エキス

信州蓼科山麓の標高700mで栽培する「なつめ」。この国産の希少ななつめを濃縮しました。アイスクリームやチーズなどの乳製品との相性も良く、そのままはもちろん食養生ソースとして様々な調理にお試しください。



出荷と取扱時期 9月~

商品名	内容	価格(税込)
①なつめエキス	260g	¥3,600
②なつめエキス	120g	¥2,500
③なつめみつ	65g×3	¥3,600
		送料: ¥658~

島根 浜守の塩

海を愛する若者達が
自ら汲み上げた海水を
薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元の海で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,312 送料: ¥650~

島根 森田醤油

奥出雲より、こだわりの希少醤油各種
伝統の醸造技術で二夏を通し熟成。原料
選びから製麹、もろみ管理、火入れま
で一貫して自らの工場で行う森田醤油。
杉木桶で熟成させた再仕込み生醤油や、希少な
黒大豆醤油など各種こだわり醤油が揃います。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①むらげの醬	1800ml 6本 / 1C	¥7,250
②黒大豆しょうゆ	1800ml 6本 / 1C	¥14,500
③国産丸大豆生しょうゆ	1800ml 6本 / 1C	¥6,050
④国産丸大豆生しょうゆ	200ml 1本	¥432
⑤有機しょうゆ	1800ml 6本 / 1C	¥12,280
⑥有機しょうゆ	250ml 1本	¥655
		送料: 無料 (1ケースの場合)

長野 国産大豆100%豆腐

希少な国産大豆100%で作ったこだわりの豆腐

国内数箇所の契約農家から仕入れた大豆をブレンドし、各豆ごとの特徴を生かすため豆腐により配合を変えて使用しております。また、揚げ物には熊本産の純菜種油を使用。豆の甘味と油の香ばしさをとお楽しみください。



出荷と取扱時期 ①②③通年④11月~4月⑤12月後半~3月
※月・木は出荷なし

商品名	内容	価格(税込)
①油揚げ	1枚	¥139
②厚揚げ	1個	¥290
③よせ豆腐	250g	¥300
④豆乳	500ml	¥430
⑤ゆり根がんと	3個入/袋	¥460
		送料: ¥918~

1月のサンプル試食会では、九州食材の特集ブースと秋田食材の特集ブースを設けお助めの食材をご紹介します。

その他栃木、長野、島根から旬の食材をご紹介します。

【九州食材特集】

- ・湯島大根
- ・煮干花けずり・燻製花けずり
- ・秘伝豆酪
- ・盛田みかん
- ・スイートスプリング
- ・みはや
- ・島原手延べそうめん梅いちごアイスクリーム
- ・塩大福アイスクリーム

【秋田食材特集】

- ・マヨヒース・ミノモヨ
- ・ソイスプレッド
- ・乾燥つるにんじん
- ・エディブルフラワー各種
- ・秋田どじょう佃煮

【その他紹介食材】

- ◆ 栃木：自然薯、にっこり梨、アスパラ
- ◆ 長野：すんき漬け
- ◆ 島根：西条柿の干し柿



▲秋田産「つるにんじん」コーナー



▲四季ごとに様々な食用花をご紹介



▲みかん処長崎県から「盛田みかん」



▲これからの季節にピッタリの「梅そうめん」



▲地元でも貴重な「湯島大根」



▲初紹介で注目の「豆酪（とうべい）」



▲季節のお助め「いちごアイス」と「塩大福アイス」



▲栃木産「にっこり梨」の説明をする生産者さん



▲熊本から届く旬の柑橘2種



▲昨年に引き続きご紹介、木曾の伝統食材「すんき」



▲天草より届いた「うるめいわし花けずり」



▲産地の皆さんも駆けつけた「秋田どじょう」



▲九州特集を熱心に見る料理店の皆さん



▲九州各地の食材が並んだ九州ブース



▲「うるめいわし花けずり」を試食する料理店の皆さん



▲出荷が始まったばかりの栃木産「アスパラガス」



▲秋田産の「ソイスプレッド」などの紹介コーナー



▲秋田から駆けつけた生産者の皆さん



▲大人の顔ほどもある特大サイズの「にっこり梨」

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