



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.1月号 vol.113

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」も十一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ひ申し上げます。



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と、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

福岡 川茸(スイゼンジノリ)

福岡県朝倉市の清流黄金川にのみ自生する川茸(スイゼンジノリ)

川茸(スイゼンジノリ)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、くせのない味わいは様々なお料理との相性も良く、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希少な、福岡県朝倉市を代表する食材のひとつです。ぜひご賞味ください。



豊かな食感と風味の「生」



川茸入りの刺身こんにゃく「黄金川」



「壽泉苔(じゅせんたい)」は水に戻すと5mm位に膨れる



江戸時代より幕府への献上品として重宝されてきた



「川茸(かわたけ)」学名：スイゼンジノリ



採れた川茸を手作業で丁寧に洗う



約300年前より高級珍味として称される天然の淡水海藻



川茸を独特の製法で乾燥させて作る「壽泉苔」の元



コテで型通りにし、乾燥させる



一枚一枚、丁寧に棚に置いて乾燥させる



川茸(スイゼンジノリ)の生産者の皆さん



寛永年間より続く川茸を朝倉市より直送

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①川茸(スイゼンジノリ)生	100g	¥1,296
②川茸 塩水入り	80g	¥1,296
③川茸よせ黄金川(さしみこんにゃく)		¥648
④川茸つくだに		¥3,240
⑤川茸のうま酢	500ml	¥648
⑥川茸みそ豆腐		¥1,080
⑦壽泉苔	5g	¥1,620

※⑦は特に希少性が高い商品なので、在庫につきましてはお問合せください。

送料：①②③④⑤⑥¥1,525～ ⑦¥1,300～

●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で、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

神奈川 ゴールデンマスタード

「一品」を「逸品」に変えるマスタード

プチプチとはじける食感が楽しい「食べるマスタード」米酢、みりん、白醤油を使いどんな料理にも合う調味料としてのマスタードです。熟成肉厚・ソムリエ・フレンチシェフ・和食料理人が豪華で、味わい深く、どんな料理にも合うマスタードをこころを込めて作りました。



プチプチとした食感



イカ墨の 55g



ゴールデンとブラックの 140g



400g 瓶

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①ゴールデンマスタード ゴールド	140g	¥1,613
②ゴールデンマスタード ブラック	140g	¥1,613
③ゴールデンマスタード イカ墨	55g	¥1,843
④ゴールデンマスタード ゴールド	400g	¥3,110
⑤ゴールデンマスタード ブラック	400g	¥3,110
⑥ゴールデンマスタード イカ墨	185g	¥3,600
		送料：¥670～

宮城 東名(とうな)の牡蠣、大曲浜の海苔

味、身入り共に益々秀逸の一年牡蠣！ 皇室御献上の浜より直送の一番積み海苔！

東名の一年牡蠣:産卵の為に栄養を身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なります。大曲浜の海苔:年末年始に採れる柔らかい一番積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。岩のりの風味が生きているばら干し海苔もお勧めです。



牡蠣漁師の阿部さん



牡蠣漁師の木村さん



海苔漁師の相澤さん



海苔漁師の津田さん



東名の一年牡蠣



引き上げられる海苔

出荷と取扱時期 ①②③④11月～3月 ⑤⑥⑦11月～

商品名	内容	価格 (税込)
①阿部さんの東名の一年牡蠣(殻付き)	1個	¥202
②阿部さんの東名の一年牡蠣(剥き身)	500g	¥2,016
③木村さんの東名のひと粒牡蠣(殻付き)	1個	¥173
④木村さんの東名のひと粒牡蠣(剥き身)	500g	¥2,160
⑤相澤さんの「厳選」(一番積み焼き海苔)	1帖(全形10枚入)	¥770
⑥相澤さんの「ばら干し」	1袋(10g)	¥460
⑦津田さんの「潮匠」(一番積み焼き海苔)	1帖(全形10枚入)	¥800
		送料：①②③④ ¥1,155～ ⑤⑥⑦ ¥880～

●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 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～



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、脂肪燃焼効果が海草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
②三陸山アカモク(冷凍)	1kg	¥945
		送料: ¥1,296～



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・蔭淵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」のある蔭淵地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔭淵湾が広がります。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～



宮城 ふかひれ・軟骨スライス

使いやすい小さめサイズのふかひれ。軟骨は梅水晶にぴったり

ヨシキリサメの腹ビレ又は尾ビレを下処理し、水煮にした100枚入りパック(冷凍)です。「軟骨スライス」はサメのカマ部分の軟骨。どちらも冷凍ですので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で1年
注文時最低ロット ①100枚 ②1kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①極小味なし	100枚	¥10,150
②軟骨スライス	500g×2P	¥3,630



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～



青果

北海道 ゆり根

高糖度ゆり根(他の産地と食べ比べてください!)

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	2kg	¥4,650
※2kg(2Lサイズ:13個入、3Lサイズ:9～11個入)		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～



●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～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

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～

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)
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



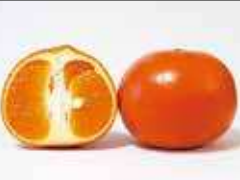
栃木県大田原市で農園を営む家族から丁寧に出荷。ご注文を頂いてから掘り、鮮度の良い自然薯を直送します。長いまま、カットして等、お届けの長さをご指定いただけます。

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	¥2,880 送料：¥1,500～

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～

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希少なみかんです。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～

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～

●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。

肉

栃木 国産平飼い鶏種
「あかり」「こはる」「ひより」・丸鶏

人気の個性豊かな3種の卵をどうぞ!

①あかり(赤玉、有精卵):濃厚なので出汁巻き、茶碗蒸し、プリンなど全卵使いに向いています。卵かけご飯でほんの少しのお醤油がオススメです。
 ②こはる(ピンク卵、無精卵):白身にほんのり甘みを感じ、弾力があります。ゆで卵や煮卵など白身を固める調理に向いています。
 ③ひより(赤玉、有精卵):甘みがあり、目玉焼きがオススメ。甘みと塩見のバランスが良いのでどんなお料理にも向いています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①平飼い有精卵「あかり」	約2kg(30個)	¥2,400
②丸鶏	1羽当たり(ロット:3羽~)	¥940

※送料:①¥850~②¥2,200~

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日間育てられた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 ~

熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしつかり味わえる生ハムです

珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さと希少性や話題性を活かした新しいメニューにいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
さくら生ハム(冷凍)	50g×10パック	¥5,760

送料: ¥1,130 ~

加工品

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 ~

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 ~

長崎 五島手延べうどん

コシの強さとのどごしの良さが特徴の手延べうどん

厳選した小麦粉と五島列島の椿油・五島近海の塩を原料とし、熟成に拘った細いながらもコシの強い麺です。つるんとした滑らかな食感が特徴です。新春に「梅うどん」や「わかめうどん」は如何でしょうか。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①五島手延べ梅うどん	240g	¥331
②五島手延べわかめうどん	240g	¥331
③五島手延べ七棒(国産小麦)	200g	¥418
④五島手延べふしめん	200g	¥252

送料: ¥1,210 ~

●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

三重 伊勢海老オイル

濃厚な伊勢エビの香りたつオイル

伊勢志摩産の伊勢海老を100%使い伊勢海老オイルを作りました。伊勢海老の香りで料理がさらにおいしくなります。ぜひ色々な料理にお試しください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
伊勢海老オイル(110ml)	12本/ケース	¥18,140 送料: ¥990 ~

熊本 やまえ栗渋皮煮

ひとつひとつ丁寧に作られる「やまえ栗渋皮煮」

大粒で甘み抜群、高品質のやまえ栗を渋皮煮にしました。栗の鬼皮を手作業で丁寧にむき、グラニュー糖のみで味付けしています。上品な甘みで栗の風味が活きています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温(20℃以下)
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①渋皮煮(真空パック)	1kg(2L/約40粒)他S、L3、L有	¥5,570
②渋皮煮 大粒平(真空パック)	1kg	¥6,290
		送料: ¥1,080 ~

長崎 からすみ加工品2種

使い勝手の良いからすみの加工品です!

からすみの食べ方を新しく提案した商品です。ペースト状とパウダー状のからすみは使い安さはもちろんのこと、和食、洋食、中華等あらゆるジャンルでの新メニュー提案開発に最適です。どちらも原材料に化学調味料などは使用せず、素材そのものをお楽しみいただける商品です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法・賞味期限 冷凍180日
注文時最低ロット 5/パック(合計500g)

商品名	内容	価格(税込)
①純正からすみ(ワイン)	1ℓ/パック(100g) × 5	¥8,136
②純正からすみ(柚子胡椒)	1ℓ/パック(100g) × 5	¥8,136
③からすみパウダー(胡麻風味)	1ℓ/パック(100g) × 5	¥10,152 送料: ¥972 ~

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質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。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 ~

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、醤油と合わせると美味しさが高まります。(ちなみに、京都の「すんぎ」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 ~

三重 柚子ペースト

柑橘農家が作る風味豊かな柚子ペースト

三重小浜町は、世界遺産「熊野古道」がある町で、年間を通してみかんの採れるところです。この町で柑橘を育てる農家さんが、自ら育てた「柚子」を皮ごとペーストに仕上げました。お料理、デザート、ソースなど様々なメニューにご活用ください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
柚子ペースト(冷凍)	1kg	¥1,866 送料: ¥1,080 ~

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

春らしい莓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	内容	価格(税込)
①莓シャーベット白ワインアイス2ℓ	②赤ワインシャーベット 2ℓ	各¥3,336 送料: ¥1,706 ~
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	⑧柚子シャーベット 2ℓ	

12月の
サンプル試食会
報告レポート



▲川茸は、スープや和え物などお勧めです

次回のサンプル試食会は **1月16日(木)**です

- ◆北海道：ゆり根
- ◆宮城：東名の二年牡蠣大曲浜の海苔
- ◆新潟：岩沢いも
- ◆栃木：平飼い国産鶏種卵3種丸鶏
- ◆神奈川：ゴールドンマスタード各種
- ◆長野：国産大豆100%豆腐各種
- ◆島根：マフグ身欠き大穴子
- ◆福岡：川茸(スイゼンジノリ)
- ◆熊本：柚子カボスアイスクリーム

12月のサンプル試食会では、北海道、宮城、新潟、栃木、神奈川、長野、島根、福岡、熊本の9県より14食材をご紹介しました。



▲福岡から初紹介の「川茸」



▲川茸の食感はとても印象深い



▲話題だった「ゴールデンマスタード」



▲評判上々のにっこり梨



▲毎年評価の高い高糖度「百合根」



▲「にっこり梨」、自然薯とも良い時期です!



▲四国郵便局長会のブースには、東京の郵便局長さんが来場



▲今年も良い大きさに育ってきました「岩沢芋」



▲美味しさに定評がある卵「あがり」、「こはる」、「ひより」



▲今年も本番を迎えました「東名の牡蠣」



▲自ら、梨や自然薯の説明をする生産者さん



▲お目当の食材を吟味する料理人の皆さん



▲国産大豆100%のこだわりの豆腐商品各種



▲海苔や牡蠣の特徴を受けながらの試食



▲「川茸(スイゼンジノリ)」は大変希少な食材



▲お勧めの食べ方なども伝えながらご案内

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