



産直コミュニケーション 東料産直レター

2020.2月号 vol.114



みはや



みはや



スイートスプリング



レモン



不知火

みはや、スイートスプリング、レモン、不知火 熊本「旬の人気柑橘4種」

熊本の柑橘農家から直送の秀逸柑橘

- ①みはや:果皮が赤く美しく、高品質の早生のみかんです。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。
- ②スイートスプリング:はっさくと温州みかんから生まれた柑橘で、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。
- ③レモン:皮が薄く、多果汁、そして豊かな甘みも持ち合わせています。減農薬栽培に徹しており、防カビ剤や除草剤などの残留農薬の心配がありません。皮の色は9~11月に緑色、11~3月までは黄色、鮮やかなオレンジ色へと変化します。
- ④不知火(デコボン):清美とボンカンから生まれた甘み十分な人気の柑橘です。味が濃く、高糖度なのが特徴です。

出荷と取扱時期 ①12月~2月上旬②12~2月
③9月~3月④2~4月

商品名	内容	価格(税込)
①みはや	10kg(約70~80個)	¥7,920
②スイートスプリング	10kg(約40個)	¥5,760
③レモン	3kg(約20~25個)	¥1,390
④レモン	5kg(約20~26個)	¥3,960
⑤不知火(デコボン)	3kg(約8~12個)	¥4,464

送料:①¥1,018~②③④¥756~

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。

捕鯨と鯨食の町「石巻市 鮎川」より直送の鯨肉各種 捕鯨会社直送ならではの鮮度です！

◆サラシクジラ(無漂白)

原料は鯨の尾の部分で品名は「尾羽(オバ)」と言います。尾羽は繊維質で硬くゼラチン質が強い部位です。通常は薄くスライスし薬品で漂白し色を白くさらに酸で伸ばして(柔らかくして)食べやすくしたものを「サラシクジラ」として販売されることが多いのですが、薬品処理をすると「鯨の風味」や「もちもち感」が無くなるので、薬品処理をせずに水晒しだけで仕上げています。色も風味も食感も「鯨」を感じてもらえる商品です。



◆鯨ベーコン(長須鯨、ミンク鯨)

本来鯨のベーコンはヒゲ鯨の腹部にある畝須を塩蔵→塩抜き(+発色)→ポイル→着色して作るようですが、今は塩蔵はせず製造しています。国内には大型ヒゲ鯨の長須鯨・イワシ(鰯)鯨・ニタリ鯨と小型ヒゲ鯨のミンク鯨の鯨ベーコンがあります。長須鯨は輸入品(現在捕獲している国は北欧のアイスランドだけです)、イワシ鯨とニタリ鯨は日本の200海里以内の母船式商業捕鯨でミンク鯨は母船式と沿岸小型商業捕鯨で捕獲しています。今回は、長須鯨とミンク鯨の鯨ベーコンをご紹介します。スライスして生姜醤油や千切りにしてサラダなどにしたり、焼いたり炙ったりしても美味しいと思います。※ちなみに、本商品の生産者は沿岸小型商業捕鯨です。

◆鯨の舌(サエズリスライス)

ミンク鯨の舌をポイルしてスライスしたものです。生姜醤油やポン酢でも美味しいと思います。鯨寿司のネタの定番です。



◆ミンク鯨赤肉

今年、地元鮎川沿岸の定置網で混獲されたミンク鯨の赤肉です。刺身等お好みに調理してお召上がり下さい。2~3mm程にスライスしていただくと良いと思います。ローストビーフならぬ、ローストホエールも赤身のお肉を十分お楽しみいただけるメニューかと思えます。

◆皮

赤肉を購入いただきますと、1kgから無料で(200~300gを)お付けいたします。もちろん、皮だけをご注文いただくことも可能です。凍ったまま紙のように薄くスライスしてお召上がりください。



鮮度の良い鯨肉各種



赤身肉のローストホエール



さらしを山形の「だし」風に



皮と野菜の煮ころかし

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①無漂白サラシクジラ	200g×10、1kg あたり	¥1,850
②鯨ベーコンブロック(長須鯨)	300g~1,000g、1kg あたり	¥12,300
③鯨ベーコンブロック(ミンク鯨)	300g~1,000g、1kg あたり	¥15,400
④鯨の舌(サエズリスライス)	60g×20、1kg あたり	¥9,600
⑤ミンク鯨赤肉	1kg あたり	¥7,500
⑥鯨の皮	1kg あたり	¥1,400
		送料：¥1,540~

●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。

宮城 大曲浜の海苔

令和初の皇室御献上海苔に選ばれました!

1月7日(火)午前9時より宮城県の塩竈神社にて「第72回奉献 乾海苔品評会審査会」が行われ、今年の準優賞に東料産直でご案内させていただいております海苔漁師・津田大(ひろし)さんの海苔が、厳正なる審査の上見事準優賞に選ばれました。津田さんの海苔は1月末に令和初となる皇室へのご献上品となります。

津田さんが海苔作りをしている宮城県東松島市の大曲浜(おおまがりはま)は、震災前も6年連続で皇室に献上を続けるなど県内でも上質な海苔の産地としても知られており、震災後も皇室へのご献上など行ってきました。

奇しくも震災が起きた2011年の献上海苔を作ったのは津田大さんの父上の千家穂(ちかほ)さんでした。そして、9年ぶりにその栄誉を息子が繋いだかたちとなりました。祖父、父、息子と三代にわたって皇室御献上海苔を作る海苔漁師一家の三代目の海苔を是非お楽しみください!



1: 船に乗る津田大さん
 2: 震災の後泥の中から発見されたトロフィーは、2011年1月の品評会で大さんの父が優賞した時のものだった。奇跡的に発見されたこのトロフィーを見たとき、「海苔を作れ」ってことなんだと感じた。
 3: 海苔漁の最中の大さん

商品名	内容	価格(税込)
津田さんの「潮匠」(一番摘み焼き海苔)	1帖(全形10枚入)	¥800
送料: 880~		

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、「にいがたフード・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~		

島根 宍道湖産大和しじみ

宍道湖の漁師から直送!

日本有数のしじみの産地宍道湖。その宍道湖漁協所属の漁師から直送します。宍道湖のしじみの特徴はその厚み。貝に厚みがあり、中身がぷっくりと詰まっていますので是非中身までお楽しみください。サイズはM、L、2Lがございます。冷蔵タイプ、冷凍タイプの2種類から選べ、1000gからご購入いただけます。



出荷と取扱時期 冷凍通年、活しじみ(4~7月)

商品名	内容	価格(税込)
宍道湖産大和しじみ	Lサイズ1kg袋	¥1,450
送料: ¥1,165~		

宮崎 西米良サーモン&奥日向サーモン

川魚特有のクセがなく、上品な味わい

西米良サーモンはドナルドソントラウトとエン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年かけて育てられます。鮮やかな色合いに程よい甘味と脂のり、あっさりとした食感が特徴。西米良サーモンよりも少々小ぶりの「奥日向サーモン」もございます。



出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵4日
 注文時最低ロット 1本
 配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①西米良サーモン	1本(2~3kg)	¥8,900~12,480
②奥日向サーモン	1本(1~2kg)	¥3,890~6,000

長崎 島原塩蔵さしみわかめ、塩蔵茎わかめ

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	200g	¥480
②島原塩蔵茎わかめ	350g	¥250
③島原塩蔵わかめ	250g	¥220
④島原塩蔵さしみわかめ	1kg	¥1,980
⑤島原塩蔵茎わかめ	1kg	¥660
送料: ¥1,600~		

●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 エディブルフラワー

秋田の自然豊かな環境で、農薬を使わず栽培
 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。



▲バコパ



▲キンギョソウ (通年)



▲サンプリテリア (通年)



▲ピオラ



▲ピオラ



▲トレンシア (6~9月)



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バコパ	1パック (10花入)	¥445
		送料：¥1,134 ~

※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



◀桂むきを使った演出例
 生きた敷き紙「あしらい花 雪化粧」

●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。

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蕎麦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～

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～

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「トピナンプル」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～

長野 天然セリ、天然クレソン

山から採取し直送の天然山菜

一般的な市場にはなかなか流通できない天然のセリとクレソンが、北信州の山々から採れはじめました。ご注文をいただいてから山に入り、採取、直送します。採れた翌日到着の鮮度と天然ならではの力強い風味をぜひお試しください!

注文時最低ロット 500g～



商品名	内容	価格(税込)
①セリ	100g	¥450
②クレソン	100g	¥450 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月上旬
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：¥1,100～

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 通年
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	¥2,520 送料：¥1,347～

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 (1個 1,101～1,300g)	¥7,200
②にっこり梨(超特大) 5個入	5kg (1個 950～1,100g)	¥7,200
③にっこり梨(特大I) 6個入	5kg (1個 900～949g)	¥6,480 送料：¥1,000～

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 11月下旬～3月



商品名	内容	価格(税込)
自然薯	1本 / 約1kg	¥2,880 送料：¥1,500～

●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 米菓生地 2種

新感覚! 料理に使う煎餅生地

<こまち御膳>

飯米を炊飯して乾燥させた新タイプの生地で、調理方法は色々、多用途に使える優れものです。揚げる（おこげのようになります）、焼く、汁物等多用途に使用できます。

<舞こまち>

米を粉に挽かず、丸米のまま蒸してせんべい生地加工しているのので飯の旨みとそのま味わえます。
また、オーブントースターで焼くことができ、焼き立てせんべいが味わえます。



こまち御膳



舞こまち

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①こまち御膳	10kg / 1箱 (約 1,080 枚程度)	¥14,400
②こまち御膳	5kg / 1箱 (約 590 枚程度)	¥7,200
③舞こまち	10 枚入 × 20 個 2箱	¥18,900
④舞こまち	10 枚入 × 20 個 1箱	¥9,450
		送料: ¥1,200~

秋田 天然秋田ふぐストレートだし「福」 天然秋田ふぐコンソメジュレ「FUKU」

「北限の秋田ふぐ」を使用した加工品各種

■天然秋田ふぐストレートだし「福」
秋田県産の天然ごまふぐ、まふぐ、とらふぐ、しょうさいふぐの4種の骨と身を使ったストレートだしです。長ねぎと白菜と一緒に煮込むことでまろやかさを出し、柚子をほのかにきかせています。味付けは食塩のみで化学調味料は一切使用しておりません。



■天然秋田ふぐコンソメジュレ「FUKU」

秋田県産の天然ふぐ4種の骨と身を使ったストレートだしです。玉ねぎや人参など香味野菜と一緒に煮込むことで甘さを出し、レモンをほのかにきかせています。塩こしょうで味を調整しているだけなので、お好みで味付けを変えられます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①天然秋田ふぐストレートだし「福」	1,000g×10 1箱	¥17,280
②天然秋田ふぐコンソメジュレ「FUKU」	1,000g×10 1箱	¥17,280
③ふぐ雑炊 6 個セット	250g×6 1箱	¥3,600
④あきた旬缶 北限のとらふぐ	90g×3 1箱	¥6,000
⑤あきた旬缶 洋の膳	90g×6 1箱	¥6,000
⑥あきた旬缶 和の膳	90g×6 1箱	¥6,000
		送料: ¥1,712~

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てきましたが、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 11月~3月

商品名	内容	価格 (税込)
いぶりがっこ	1 本	¥467
		送料: ¥1,260~

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~

長野 杜仲の葉パウダー

原料は国内産杜仲 100%

杜仲を長野県を中心とした高原で無農薬栽培し、その葉を250°の焙煎による特殊効果によりノンカフェインの微粉末に仕上げました。杜仲は葉枝樹皮を手で引きちぎると「グツパルカ」という銀色の乳液が細い糸を引きます。これが独特の成分です。ビタミン、カルシウム、をはじめ、亜鉛、鉄、リン、マグネシウムなどが豊富に含まれています。お茶にお料理にぜひお試しください。



商品名	内容	価格 (税込)
杜仲の葉パウダー	100g あたり	¥6,750
		送料: ¥385~

●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 梅サイダー・梅シロップ

自社農園で栽培した南高梅を使用しています。

愛媛県松野町で自ら栽培した完熟梅と青梅とてんさい糖を使ってつくっています。完熟梅の甘みと香りを活かし、青梅の酸味をアクセントにした梅シロップとその梅シロップをベースにしてつくったあと味のすっきりとしたサイダーです。

新元号「令和」の由来は梅の花にちなんだものです。是非、梅サイダー、梅シロップで新しい元号を祝ってみたいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①梅シロップ	500ml×6本	¥9,600
②梅サイダー	200ml×24本(1ケース)	¥5,232
		送料: ¥1,200~

秋田 しそ巻大根・しそ巻あんず・ばっちゃんしその実漬

秋田県鹿角市の地で古くから家庭で楽しまれてきた漬物

十和田八幡平国立公園に位置する鹿角地域は昼夜の大きな温度差により、農作物は美味しく育ちます。素材の旨みを生かし美味しく漬け込んだ漬物をつくっております。創業当初より全ての漬物には「しそ」を使っており、それぞれの漬物の旨さを上手く引き立ててくれています。『しそ』には、防腐・殺菌作用から様々な効能が御座います。しその葉・しその実を使用した商品で美味しく健康的なお漬物を真心こめてご提供しております。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①しそ巻き大根	1kg	¥2,200
②しそ巻きあんず	1kg	¥3,130
③しその実漬	200g×5個	¥3,340
		※送料: ¥890~

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~

熊本 季節のアイスクリーム

素材にこだわった季節のアイスはいかがでしょうか

春めいてきたこの季節のおすすめは、金柑アイスクリーム。国産の金柑をたっぷり使い、甘く煮付けた皮まで入った早春らしいアイスです。また、塩大福や桜のアイスクリームも味わい・色ともに春めいたひと品です。



金柑アイス

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	価格(税込)
①金柑アイスクリーム 2ℓ	各¥3,336
②桜アイスクリーム(桜の花付) 2ℓ	
③焙じ茶アイスクリーム 2ℓ	
④濃抹茶アイスクリーム 2ℓ	
⑤梅アイスクリーム 2ℓ	
⑥デコボンシャーベット 2ℓ	
送料: ¥1,706~	

三重 地酒2種(納蘇利、里暮音)

伊勢の神宮神田で生まれた奇跡の米「イセヒカリ」を使った縁起のよいお酒

地元の名門酒蔵2箇所が醸造しました。同じ米から作られていますが、それぞれに個性があり、飲み比べるのも面白い仕上がり。すっきりと飲みやすい味わいで、どんな料理にもよく合います。

10年近くも門外不出とされてきた「イセヒカリ」を使って、地元伊勢の酒蔵が特別に醸造した逸品は、十分な糖度のお米から生まれた、スッキリとした甘みのある特別なお酒です。



1月の
サンプル試食会
報告レポート

次回のサンプル試食会は **2月13日(木)**です



▲みはや、レモン、スイートスプリングの柑橘3種

- ◆熊本：金柑アイスクリーム
 - ◆長崎：島原わかめ
 - ◆島根：あすこ
 - ◆三重：地酒
 - ◆長野：杜仲パウダー
 - ◆栃木：にっこり梨自然薯
 - ◆新潟：雪の下人参
 - ◆宮城：鯨各部位
 - ◆秋田：米菓生地各種
 - ◆青森：大鰐温泉もやし
- 天然秋田ぶぐストレー
ただしその他加工品
いぶりがかこ(無添加)

1月のサンプル試食会で
は、青森、秋田、宮城、新潟、
栃木、長野、三重、島根、長崎、
熊本の10県より14食材をご
紹介しました。



▲島根県のオリジナル野菜「あすこ」



▲新年のご挨拶が交わされる会場



▲鮮度が良く大変好評だった鯨の赤身肉



▲無着色のミンク鯨のベーコン



▲ミンク鯨の「さえずり」



▲鯨ベーコンはミンクとナガサの2種をご紹介



▲鯨本来の食感が楽しめる「さらし鯨」



▲赤身肉と一緒にいただくと一層美味しい皮



▲お店オリジナルも作れる「揚げ煎餅と焼き煎餅」



▲お店で手軽に作れるお煎餅に関心が集まりました



▲季節の野菜は、雪の下人参と在来種の里芋



▲今年初の試食会にも沢山の料理人の方々に
ご来場頂きました



▲長さ30cm!大鰐温泉もやしは青森の伝統野菜



▲島原から届く塩蔵茎わかめ



▲好評だった島原のさしみわかめ



▲三重の地酒「納蘇利」と「里慕音」



▲ご近所の料理店の皆さん同士も顔をあわせました



▲評判上々の新柑橘「みはや」



▲話題だった国内産100%の杜仲茶ブース



▲にっこり梨と自然薯は生産者さん親子が参加

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