



産直コミュニケーション 東料産直レター

2021.1月号 vol.124



新年のご挨拶を申し上げます

「丑」は「発展の前振れ（芽が出る）」を表す年になると言われております。また、「紐」という漢字に「丑」の字が使われているように、人々との間を「結ぶ」存在という意味も込められ「神の使い」とも考えられています。本年も飲食店と産地を結ぶ一年として尽力する所存でございます。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と、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

今月のおすすめ

長崎 五島手延べ梅うどん、わかめうどん

コシの強さとのだ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。



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
③五島手延べ七橋(国産小麦)	200g	¥418
		送料: ¥1,210 ~

長崎 島原手延べそうめん各種

南島原の地に、連綿と受け継がれてきた伝統と技

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、麺伸びと麺切れしにくい素晴らしい仕上がります。これからの季節のお勧めの逸品、ぜひお試しくださいませ。



黒ごま、よもぎ、白ごま、梅、うに



風味も彩りも豊か



昔ながらの手延べの作業

取扱時期 通年
最低ロット ①②200g×10p
③250g×10p
配達日 6日

商品名	内容	価格(税込)
①手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)	200g×10p	¥3,540
②手延べ味彩麺(白、梅、黒ごま、白ごま、うに、よもぎ)	500g×12p	¥7,000
③ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	200g×10p	¥3,540
④ごま麺そうめん(黒ごま、白ごま)	500g×12p	¥6,480
⑤島原手延べそうめん「雲仙」	250g×10p	¥2,740
⑥島原手延べそうめん「雲仙」	50g×60束	¥4,710
		送料: ¥1,100 ~

群馬 梅胡麻

来る春に梅の風味豊かな食材

紅梅の天然色と上品な風味をまとった「梅胡麻」は、胡麻の香ばしさと共にふんわり梅の香りが春を呼びます。お弁当などにもおすすめです。



取扱時期 通年
最低ロット 5袋
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
梅胡麻スタンドパック	5袋(1袋170g)	¥2,600
		送料: ¥935 ~

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はいかがでしょうか。



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 ~

●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。

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: ¥1,100～



熊本 スイートスプリング

爽やかな甘味と鮮烈な香り

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。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。

取扱時期 ①12～2月
(ハウス)3～5月(露地)
保存方法 新聞紙に包んで冷蔵所で約2週間
最低ロット 5kg
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
スイートスプリング	5kg (20個前後)	¥2,880
		送料: ¥1,100～



熊本 不知火

味が良く、食べやすい
人気の柑橘

清美とポンカンから生まれた「不知火」をご紹介します。不知火は糖度が高く、程よい酸味と濃厚な味わいです。

取扱時期 12～3月
(ハウス)3～5月(露地)
保存方法 新聞紙に包んで冷蔵所で約2週間
最低ロット 3kg
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
不知火(デコボン)	3kg (8～12個)	¥4,464
		送料: ¥1,100～



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。

取扱時期 12月～1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～



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。地元の特産館でもすぐに売り切れるほどの人気野菜です。

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	1本	¥500
		送料: ¥1,476 (1箱分)～ 【1箱に最多で6本入ります】



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。

取扱時期 12月～4月中旬
保存方法 冷蔵

商品名	内容	価格(税込)
あすっこ	130g×10袋	¥2,020
		送料: ¥1,100～



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。

取扱時期 通年
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: ¥1,260～



秋田 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選りから始まる
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、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)

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～



東京都料理生活衛生同業組合 新型コロナウイルスによる消費低迷改善対策告知サイト

<https://www.ifys.jp/trguide/>

『東京都料理組合 テイクアウト・お取り寄せガイド』を開設いたしました。
お客様のご要望が高まっているテイクアウトやお取り寄せを実施しておられる
組合加盟店の情報をおまとめた組合独自の告知サイトです。
ぜひご参加くださいませ。

トップページ



実施店紹介



テイクアウト商品
のご紹介



お取り寄せ商品
のご紹介



全国料理業生活衛生同業組合連合会 新型コロナウイルス感染対策サイト

<https://www.ifys.jp/zrr-yobou/>

『新型コロナウイルス感染症対策ガイド』を開設いたしました。
お客様から従業員への感染、従業員からお客様への感染、またお客様同士や従
業員同士の感染を予防するための感染症対策のポイントをピクトグラムと動画
で解説するサイトです。

ピクトグラムで
感染予防の
ポイントを紹介



手洗い動画や
有識者の解説
などを動画で
紹介



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 jimukyoku@ifys.jp URL www.ifys.co.jp