

# 東料産直レター

2022  
新年号  
Vol.131

将来の見通しが  
良くなりますように

特集食材  
「れんこん」と「自然薯」

# 特集

縁起もの  
お野菜

## 茨城

# 宮本三兄弟のれんこん

## でんぷん質が最も増える 「冬れんこん」

縁起物の食材として新年には欠かせないれんこん。冬になると、でんぷん質が増え、1年の中でも最もれんこんらしい甘みやホクホク感がお楽しみいただけます。茨城県の霞ヶ浦流域は水が大変豊富で温暖な気候のため蓮根栽培にとっても適しており、全国で半分のシェアを誇ります。

冬本番になると圃場の水面は氷が張り、生産者はその氷を割りながら作業用のウェットスーツを着て胸元まで水に浸かり作業をします。

厳しい寒さの中、かなりの重労働となりますが水の中では蓮根を折ったり傷つけない様に、繊細な手仕事で収穫します。

たっぷりとでんぷん質を蓄えた素晴らしい美味しさをぜひ一度お試しください。

取扱時期 7月～ ※今シーズンは2月一杯まで  
最低ロット 2kg～(2kgごとに増やせます)  
保存方法 外気に触れぬようラップに包んで冷蔵  
配達日 受注から2～3日(火・土は生産者定休のため受注と発送は翌日扱い)



▲チームれんこん三兄弟の皆さん



商品名	規格	価格(税込)
冬れんこん	2kg	¥1,866

送料(税込): ¥880～

# 特集

縁起もの  
お野菜

## 栃木

# 自然薯

## 味、風味が良く、 粘りが強いのが特徴!

一般的にスーパーで販売されている山芋は、外来種のヤマトイモやナガイモなどが殆どです。日本原種の自然薯(ジネンジョ)は、市場では滅多に見られない希少な山芋と言われてきましたが、本自然薯は確立された栽培技術により、供給が可能なものとなっています。特に粘りの強さは、おろしたすり鉢を逆さにしても落ちてこないほど!まるでお餅のような粘り強さです。皮ごとすりおろして食べることが出来ます。

取扱時期 11月下旬～翌年3月  
最低ロット 1本～  
保存方法 乾燥防止をするだけで、3月ごろまで保存可能  
配達日 受注後約1週間



▲根だけ処理すれば、皮ごとすりおろして食せます



▲自然薯がこの状態に育つまでに1年かかる

商品名	規格	価格(税込)
自然薯	1kgあたり	¥3,110

送料(税込): ①長いまま(1箱) ¥1,760 ※約140cmで数本入ります  
②箱の長さにカット可能なら ¥1,100 ※1本を3分割 長さ約45cm

# 特集 長野 すんき

各地の赤かぶ漬物色々

全国唯一！  
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 300 余年受け継がれてきた「すんき」は塩の入手が困難だったこの地方の先人の知恵が生んだ保存食です。そのまま食すと酸っぱいだけですが、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グンと上がります。「すんき」は塩を全く使わず乳酸発酵させた漬物です。



すんきの材料となる在来種の赤かぶの葉

保存方法 冷蔵  
配達日 2~3日

商品名	規格	価格(税込)
すんき きざみ漬け	250g	¥544

送料(税込): ¥1,190~



▲すんき漬け



▲温かい蕎麦つゆとすんきの相性は非常に良い

# 特集 山形 焼畑あつみかぶの漬物

各地の赤かぶ漬物色々

焼畑農法の蕪で作った色鮮やかな甘酢漬け

山形県鶴岡市の熱海(あつみ)地域で400年前から栽培され、江戸幕府に特産品として献上された由緒ある蕪です。栽培は50年以上育った杉の伐採地に火を放つ昔ながらの焼畑農法。山の斜面を利用する為大変な作業を伴いますが杉の腐葉土による豊富なミネラルを肥料に美味しい蕪が育ちます。この蕪は、伝統の焼畑農法を後世に継ぎ山の文化を守るために地元熱海町森林組合が栽培しており、売り上げは未来の森づくりに使われます。



取扱時期 1月下旬から

商品名	規格	価格(税込)
焼畑熱海かぶ(漬物)	400g	¥1,244

送料(税込): ¥847~

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。

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	規格	価格(送料・税込)
大穴子	1kg当たり	¥2,000~2,600



島根

## あなご一夜干し

## 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。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
あなご一夜干し	1切れあたり20~40gが1kg	¥5,184

送料(税込):¥1,100~



宮城

## 東松島・東名の牡蠣

## 新年を迎え、身入りと味わいの充実度は益々アップ！

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。

東名の海は、複数の一級河川が流れ込むため、ミネラル分が豊富で塩分濃度が低いのが特徴です。その豊富な栄養により1年で大きく育ち、加熱した際の身縮みが少ない牡蠣に仕上がります。しっかりと濃厚さがありながら、スッキリとした綺麗な後味です。

取扱時期 11月～3月

商品名	規格	価格(税込)
①東松島・東名の牡蠣(殻付き)	1個	¥218
②東松島・東名の牡蠣(剥き身)	500g	¥2,334

送料(税込):¥1,650~



▲牡蠣漁師の阿部晃也さん

## 生はもちろん、オススメは酒蒸しと天ぷらで！



▲この時期の身入りは絶好調



▲牡蠣本来の風味をたっぷり楽しむことができます



▲身縮のないジューシーな天ぷらは是非美味しい海苔とともに！

島根

CAS白いか



### 獲れたての隠岐の恵みを CAS 凍結でお届け!

甘味が強くモチモチした食感で鰯ネタやお刺身として地元でも人気の隠岐諸島・海士町近海で獲れる白いか（剣先いか）。朝獲れたてを1本ずつ丁寧にCAS加工場で瞬間凍結します。釣り上げられてから短時間で凍結した白いかは、解凍すると透明感が蘇り、吸盤がくっつくほどの鮮度をお楽しみいただけます。

取扱時期 通年  
配達日 2~3日 ※他にもサイズがございますのでお問合せ下さい。

商品名	規格	価格(税込)
①CAS白いか(丸)	350g~400g	¥1,510
②CAS白いか(丸)	450g~500g	¥1,622

送料(税込): ¥2,000~

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により美味しくお楽しみいただけます。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
伊勢まだい生ハム(冷燻)	200g	¥3,266

送料(税込): ¥972~

宮城

ふかひれ



水煮トレー(尾タイプ)15枚入

### お好みのサイズがお選びいただける使いやすさ!

丁寧に処理したヨシキリザメのヒレを加熱処理し、常温で保存出来るよう仕上げました。開封後、そのままご利用いただけます。賞味期限は製造から180日常温です。日本は世界でも有数のフカヒレ生産国と言われていますが、その中でも気仙沼産のものは加工技術に優れているため高級品として扱われています。

①②20枚入、30枚入(幅3.5~4cm×長さ8~9cm)  
①50枚入(幅2.5cm×長さ5~6cm) ②50枚入(幅2.5cm×長さ7.5~8cm)

商品名	規格	価格(税込)
①フカヒレ水煮(尾タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥10,944
②フカヒレ水煮(背タイプ)	15枚入、20枚入、30枚入、50枚入	¥9,504

送料(税込): ¥880~

宮城

おまがりほま  
大曲浜の海苔

### 皇室御献上の浜より直送の今年が一番摘み海苔!

年末年始に採れる柔らかい一番摘みだけを焼海苔に仕上げ、漁、乾燥、出荷までを漁師自身が手掛けています。年に1度宮城県塩竈神社で開かれる海苔の品評会では、色艶を吟味した上で出来栄の優れた海苔が選ばれます。品評会で1番と2番に選ばれた海苔は皇室に献上される海苔となり、大曲浜は多くの皇室献上海苔が出ていることから『皇室御献上の浜』と呼ばれるほどです。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①相澤さんの「厳選」	1帖(全形10枚入)	¥784
②相澤さんの「潮匠」	1帖(全形10枚入)	¥784

送料(税込): ¥880~

## 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	規格	価格(税込)
ゆり根	2kg	¥4,821

※2kg(2Lサイズ:13個入)

送料(税込):¥1,260~



## 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月上旬  
保存方法 冷蔵

商品名	規格	価格(税込)
あすっこ	130g×10袋	¥2,177

送料(税込):¥1,100~



## 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。

取扱時期 10月~2月

商品名	規格	価格(税込)
①超特大	5kg箱(5個入)	¥7,776
②特大	5kg箱(8個入)	¥7,154
③8L	5kg箱(7個入)	¥5,599

送料(税込):¥1,000~



## 熊本

## みはや

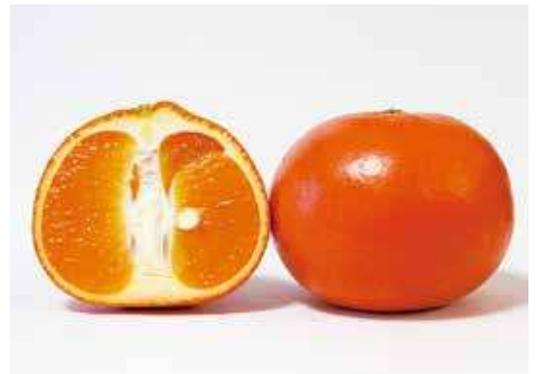
## 果皮が赤く美しく、高品質の早生のみかん

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	規格	価格(税込)
①みはや A品	10kg(70~80玉)	¥8,554
②みはや B品	10kg(70~80玉)	¥4,666

送料(税込):¥1,100~



長野

## 天然セリ



## 天然は格別の風味！

一般的な市場にはなかなか流通しない天然のセリが、北信州の山々で採れはじめました。

ご注文をいただいてから山に入り、地元の採り子が、採取・直送いたします。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一度お試しください！

取扱時期 1月～5月  
保存方法 冷蔵  
最低ロット 100g

商品名	規格	価格(税込)
天然セリ	100g	¥486

送料(税込): ¥1,195～

鹿児島

## 種子島安納蜜喜



## 黄金色の果肉と濃厚な甘味の天然スイーツ

西之表市安納地区に由来する種子島原産の品種です。低温で40～50分ほどじっくり焼くと糖度が40度を超すものもあり、まるでクリームのような柔らかい食感になります。2L～3Sまで6サイズございます。

取扱時期 11月下旬～3月  
保存方法 15℃の冷暗所で1ヶ月  
最低ロット 5kg  
配達日 4～5日後

商品名	規格	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	5kg	¥3,888
①種子島安納蜜喜	10kg	¥7,776

山形

## 山伏茸(生、乾燥)



## 四大山海珍味のひとつ

中国では「猴頭菇」(ホウトウクウ)とよばれ、フカヒレ、熊の手、ナマコに並ぶ山海の4大珍味のひとつです。山形県内の山中に自生していた株から栽培方法を確立し、量産化に成功しました。苦みも少なく、独特の食感のきのこです。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①山伏茸(生)	90g株×12	¥1,866
②山伏茸(乾燥)	12g袋×1	¥4,666

送料(税込): ¥972～

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。

取扱時期 11月～7月  
最低ロット 2kg  
配達日 2～3日後

商品名	規格	価格(税込)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,355

送料(税込): ¥700～

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。

取扱時期 通年  
保存方法 冷蔵で18日、冷凍で90日  
配達日 3~4日後

商品名	規格	価格(税込)
①A赤身ミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,935
②ローズミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,935

送料(税込): ¥1,300~



北海道

## 熟成エゾシカ肉

## 低カロリー、低脂肪のエゾ鹿肉

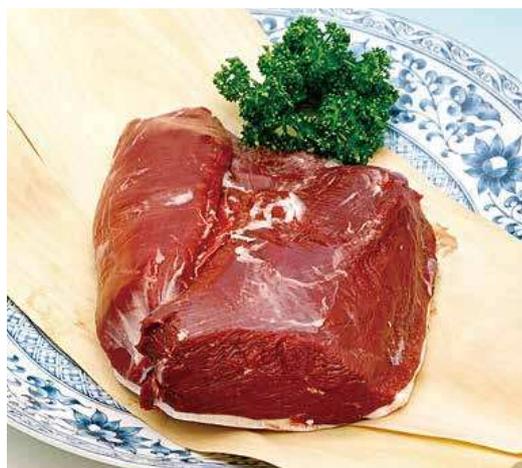
北海道日高のエゾシカを衛生的に処理し、さらに3週間の低温熟成を経て、旨みを最大限に引き出しました。低カロリー、高タンパクで、鉄分も多く含まれています。脂の性質は青魚に含まれる「EPA」「DHA」を含有しています。

取扱時期 通年(10・11・12月旬)  
保存方法 冷蔵1週間、冷凍1年  
最低ロット 1本  
配達日 2~3日後

商品名	規格	価格(税込)
ローズ	1本(約1.5kg)	¥9,331/1kgあたり

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

送料(税込): ¥1,280~



宮城

## 漢方和牛牛ロール

## テイクアウト、お弁当などにいかがでしょうか

肥育期間の仕上げに14種類のオリジナル漢方肥料を与え、健康第一に育った『漢方牛』。臭みがなくさらりとしたとろける脂が特徴の美味しいお肉をロール状にしました。半解凍の状態でお好みのサイズにカットして焼いてください。主に漢方と牛の肩(ブリスケット)を使用しております。

取扱時期 通年  
最低ロット 1ケース(5~6本入)  
保存方法 冷凍  
配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
漢方と牛 牛ロール	1本あたり約200g	¥5,910

送料(税込): 1,000~



愛媛

## 鬼北熟成きじ肉

## 飼育から処理・熟成・加工まで管理された、こだわりのきじ肉

愛媛県鬼北町の自然豊かな環境で、200日以上時間をかけ、8戸の生産農家が飼育をしています。きじ専用の処理施設で処理を行い、2日間の「熟成」と液体急速凍結法で「急速冷凍」を行うことで、コクと旨みがあり解凍時にドリップの少ない商品に仕上げています。

取扱時期 通年 保存方法 冷凍出荷日より60日

商品名	規格	価格(税込)
①きじ丸鳥	1kgあたり	¥4,811
②きじモモ肉	1kgあたり	¥6,998
③きじムネ肉	1kgあたり	¥7,290
④きじササミ	1kgあたり	¥6,707
⑤きじガラ	1kgあたり	¥467

送料(税込): ¥1,210~



富山

氷見牛ローストビーフ  
昆布締め

## 氷見牛のもも肉をローストして昆布締めすることで、引き立つ旨味！

愛情を注ぎ育てあげた、安全で安心、厳しい品質規格をクリアした肉質の氷見牛をローストビーフにして昆布締めで仕上げました。かつて北前船の中継地であり、昆布消費量日本一の富山県ならではの逸品です。昆布を取り外してそのままお召し上がりください。

取扱時期 通年  
最低ロット 200g×5  
保存方法 冷凍30日  
配達日 3～4日

商品名	規格	価格(税込)
氷見牛ローストビーフ昆布締め	1パック200g(約25枚前後)	¥4,044

送料(税込): ¥1,150～

三重

## 松阪豚



## 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、しばし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。

取扱時期 通年  
最低ロット 松阪豚5kg～

商品名	規格	価格(税込)
①精肉ヒレ 1本(650g～800g)	1本	¥3,110
②リブロース 1本	1kgあたり	¥5,443
③バラ	1kgあたり	¥3,266
④ロース	1kgあたり	¥4,510
⑤肩ロース	1kgあたり	¥5,443

送料(税込): ¥1,123～

三重

## 熊野地鶏



## 伊勢志摩サミットの食材にも選ばれた逸品

三重県原産の軍鶏「八木戸(やきど)」、「伊勢赤どり」、「名古屋コーチン」の三元交雑。軍鶏特有の肉質を活かしさらに脂をのせるための掛け合わせ。コンセプトや独自性、将来性等の観点から県が認定する「三重ブランド」の1つとなっております。その肉質は、赤みが強く、弾力性に富んでいます。旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味があります。



取扱時期 通年  
最低ロット 1羽～  
保存方法 冷蔵・5日間(冷凍・3ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)
①熊野地鶏 中抜き オス 1羽	1kgあたり	¥2,177
②熊野地鶏 中抜き メス 1羽	1kgあたり	¥2,177
③熊野地鶏 さばき オス 1羽	1kgあたり	¥3,421
④熊野地鶏 さばき メス 1羽	1kgあたり	¥3,421
⑤熊野地鶏 正肉セット 1羽	1kgあたり	¥4,666

送料(税込): ¥850～

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てください。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
伊勢海老オイル(110ml)	6本	¥5,832

送料(税込):¥930~



三重

## えび塩

## 三重県ならではの、伊勢海老燻製塩!

伊勢海老をまるごと粉にし、燻煙をかけた塩と合わせた燻製塩です。おにぎりにお使いいただけますと、伊勢海老の濃厚な味噌の風味がお楽しみいただけます。伊勢海老の味が様々なお料理に旨味をプラスされますので、燻製の香ばしさとともに、様々な料理に手軽に伊勢海老の風味をお使いいただけます。ぜひお試しくださいませ。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①えび塩(伊勢海老燻製塩)	50g瓶	¥435
②えび塩(伊勢海老燻製塩)	1kg真空パック	¥3,266

送料(税込):¥854~



三重

## 石榑産 伊勢茶ペースト

## 特許技術で退色に強い無添加ペースト

140余年親から子へと代々良質茶作りに専念してきたお茶農家が真心込めて育てたお茶で、退色に強いペーストを開発しました。当園のお茶を、静岡の特許技術を持った加工会社にてペーストに加工してもらっています。添加物なしのお茶で退色に強く、お茶本来の鮮やかな緑が長く保持されます。常温輸送が可能で、賞味期限も長く、PH域も広いので大変取り扱いやすい商品です。

取扱時期 通年

保存方法 常温・加工日から18か月

商品名	規格	価格(税込)
石榑産 伊勢茶ペースト	1kg	¥4,355

送料(税込):¥605~



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。

取扱時期 通年

最低ロット 5パック(合計500g)

保存方法 冷凍180日

商品名	規格	価格(税込)
①純正からすみ(ワイン)	1パック(100g)×5	¥8,787
②純正からすみ(柚子胡椒)	1パック(100g)×5	¥8,787
③からすみパウダー(胡麻風味)	1パック(100g)×5	¥10,964

送料(税込):¥1,000~



三重

すずかの粒味噌



## 元禄時代より守り続けてきた豆麴を用いた伝統製法

冬は鈴鹿おろしで寒く、夏は高温多湿の伊勢平野の気候風土に任せた天然醸造。長期熟成の豆味噌は煮込んでも香りの変化が少なく、特に肉や魚介類の旨みを相乗的に高めつつ、味を調和させるという優れた調理機能を持っています。

取扱時期 通年

保存方法 直射日光を避け、冷所または冷蔵庫で保存(賞味期限:製造後12ヶ月)

商品名	規格	価格(税込)
①すずかの粒味噌	500g	¥655
②すずかの粒味噌	1kg	¥1,260
③すずかの粒味噌	5kg	¥6,190
④すずかの粒味噌	10kg	¥12,146

送料(税込):¥880~

群馬

梅胡麻



## 梅の風味豊かで、ごはんも美味しく!春らしく!

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食欲をそそります。色鮮やかで香りも豊かなので、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	規格	価格(税込)
梅胡麻スタンドバック	5袋(1袋170g)	¥2,799

送料(税込):¥935~

長崎

五島手延べ梅うどん、わかめうどん



## コシの強さとと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。

取扱時期 通年

商品名	規格	価格(税込)
①五島手延べ梅うどん	240g	¥358
②五島手延べわかめうどん	240g	¥358

送料(税込):¥1,210~

愛媛

けずり蒲鉾



## 蒲鉾を乾燥させてつくった全国でも珍しい「けずり蒲鉾」

蒲鉾を板状に成型し、専用の乾燥室で乾燥をさせて薄く削りました。蒲鉾は乾燥させることで旨味が熟成されます。お吸いもの、うどん、お蕎麦などにどうぞ。

取扱時期 通年

最低ロット 10袋

配達日 3~4日

商品名	規格	価格(税込)
①けずり蒲鉾	30g×10袋	¥2,161
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥3,577

送料(税込):¥930~

## 東京都料理生活衛生同業組合 料理店と生産者を応援するポータルサイト作成中！

2年近くにも及ぶ新型コロナウイルス感染症の影響から、飲食店の受けた影響は大変に厳しいものでした。そして、飲食店を支えている日本各地の生産者への影響もまた大変に大きなものでした。この厳しい状況を少しずつでも改善していきたいという思いから、東京都料理生活衛生同業組合では料理店と生産者の情報発信や「今」を伝えていくポータルサイトを作成中です。

サイトの開設準備にあたり、組合加盟店を代表して、「赤坂浅田」さん、「割烹や一直」さん、「伊勢重」さん、「日本橋いづもや」さん、「神楽坂天孝」さんに取材協力をいただきました。

2月にスタート予定の本サイトでは、組合に加盟して下さっている皆様のお店の情報発信や組合全体の活性化を目指し、SNSの活用やキャンペーンなども展開していく予定です。



## 全国料理業生活衛生同業組合連合会 『郷土料理と生きる～北海道・北陸編～』を絶賛編集中！

昨年からスタートいたしました日本各地の郷土料理とそれに纏わる神事や祭事、郷土食材、そして料理店で働く人々をまとめた冊子『郷土料理と生きる』。

昨年の東北に引き続き、今年度は北海道、富山、石川、福井を取り上げました。

各地の加盟店の皆様、各道県の県庁や寺社の皆様のご協力をいただきながら、現在制作の終盤に入っております。

こちらにも2月には完成予定で、組合加盟店の皆様に発送予定です。

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