



産直コミュニケーション 東料産直レター

2014. 2月号 vol.52



▲産地地の皆さん。同じ海で育った幼馴染み達が集う

▲真珠を育むアコヤガイの貝柱

海と共存しながらいただく、**愛媛「真珠の貝柱」**、**貴い恵み**

愛媛「真珠の貝柱」

宇和島・^{こもね}蔭淵湾に育まれた希少な真珠の貝柱^{こもね}
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、山
では温暖な気候を利用して段々畑でみかんが作られます。
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。

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(送料・税込)
①真珠の貝柱 (アコヤ貝)	150g/袋 × 5袋	¥5,000

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。

春の 梅&桜特集

梅の香が漂い、桜の花が満開になる
これからの季節に是非一度お試しください。

群馬 梅胡麻

紅梅の天然色と上品な風味の梅衣をまとった梅胡麻ふりかけ

ごはん、おにぎり、麺類、和えものなど様々なところで名脇役。新春やお祝いの席のお伴にいかがでしょうか。ケータリングやお弁当にもお勧めです。梅の自然な風味とほどよい塩味が食欲をそそります。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1セット
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①梅胡麻	1セット：容器入り120g×1,袋入り170g×4	¥3,150

群馬 梅香うどん

来る春に、梅の風味豊かな
うどんで紅白うどん

関東の小麦どころ上州産のうどんに、紀州の梅を練り込んだ「梅香うどん」。食べた時にふんわり香る梅の香がひと足早い春を呼びます。お祝いの席や、新春から梅の香漂う季節にいかがでしょうか。

※うどんは白と梅香うどんで紅白うどんでのお届けも可能です。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10本
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①梅香うどん(半生)	130g×10本	¥2,200
②うどん(白)	130g×10本	¥2,100

熊本 梅塩アイスクリーム

他にはないアイスクリームを…。
その思いから生まれました。

梅の酸味と塩加減が絶妙の「梅塩」。地元産の農産物を積極的に使用した独創的なアイスクリームです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①梅塩アイス	2ℓ	¥4,400

島根 さくらめん

神話と桜の里から春をお届け

日本桜名所百選に選ばれた雲南市木次(きすき)町でつくられた「さくらめん」。うどん麺に桜の花と葉をそれぞれ練り込みました。桜花は八重桜、桜葉は大島桜の葉を使用しています。香料は使用しておらず、そのものの香りをお楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 春
保存方法など 高温多湿、直射日光を避けた冷暗所
注文時最低ロット 10袋
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①つるつるさくら花(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000
②つるつるさくら葉(乾麺)業務用	240g×10袋	¥5,000

熊本 さくらアイス

春におすすめのアイス

淡いピンクに桜風味が香る、春にぴったりの「さくらアイス」。トッピングに桜の塩漬けをお付けいたします。桜の塩漬けがアイスの甘味と桜の風味をさらに引き立たせます。



▲桜の花の乾燥が別途付きます

出荷と取扱時期 春
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 2ℓ
配達日 7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さくらアイスクリーム	2ℓ	¥4,400

青森 ぶどう海老

“幻の海老”と称される
「ぶどう海老」

鮮やかな紫色をしているため、「ぶどう海老」の名で呼ばれています。ぼたん海老より甘く濃厚な味わいです。鮮度が落ちやすいので、活きたまま船内で冷凍します。使う分だけ水につけ、急速解凍してください。自然解凍は変色の原因となるのでお避けください。



出荷と取扱時期 通年 ※なくなり次第終了
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 1パック
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ぶどう海老	1パック 20尾(約800g~900g)	¥12,000
②ぶどう海老	1パック 18尾(約800g~900g)	¥12,740

岩手 乾燥カットわかめ

大船渡地区の外洋養殖で育った
肉厚で一番刈りの一等品

一番刈り、一等品の塩蔵わかめを水戻しし、長時間かけて乾燥させたカットわかめです。湯(水)戻しすると約12倍のボリュームになり、かつ原料品質の良さがそのまま再現されるという優れた商品です。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 200g
保存方法等 常温で6ヶ月
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①乾燥カットわかめ	200g	¥3,590

●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。

宮城 もうかの星

市場にほとんど出回らない
気仙沼産の希少食材！

気仙沼には昔から、サメを食す文化があります。もうかの星とは、モウカザメの心臓のこと。気仙沼船籍の船から水揚げされる新鮮な心臓を-60℃冷凍で真空保存。高タンパク低カロリーで、クセやくさみはほとんどありません。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 4パック
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥4,280
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥4,900

※丸もごさいます。お問合せ下さい。



宮城 東名(とうな)の一年牡蠣

味、身入り共に秀逸!
実は益々美味しい時期です

産卵準備の為に栄養を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。種から作る牡蠣漁師だから直送する牡蠣は誕生日も分かります。

出荷と取扱時期 10月~3月
注文時最低ロット 20個
配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(税込)
①東名の一年牡蠣(殻付き)	20個	¥5,100
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥3,000
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g×2p	¥4,900



宮城 大曲浜海苔3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(送料・税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形10枚×10帖	¥7,690
②青まぜ焼き海苔(青のり+一番摘み海苔)	半切り10枚×10袋	¥5,120
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	15g×10袋	¥5,120



高知 土佐沖どれ金目鯛

釣ったその日に水揚げの鮮度
抜群「沖どれ金目鯛」

高知県東部の室戸沖は全国有数の金目鯛の好漁場。切り立つような地形を持つ室戸の海が漁場であるため、深海に生息する金目鯛が港近くの漁場で釣れます。そのため、釣ったその日に水揚げが出来、鮮度抜群です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①土佐沖どれ金目鯛	1.3kg前後/1尾	¥2,400~¥2,800

※相場により価格が変動します。(要問合せ) 送料別



秋田 ギバサ

とろとろの粘りが
特徴の海藻です

ホンダワラ科に属する海藻。粘りの成分がメカブの3~5倍で抗がん作用や免疫力強化作用があるとされています。

熱湯をかけることでより粘りが出て、磯独特の風味が楽しめます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍保存
注文時最低ロット 10袋
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ギバサ	200g×10袋	¥4,800



滋賀 琵琶湖産氷魚

春にしか味わえない「琵琶湖の宝石」

春光にキラキラと輝く透明なその姿は琵琶湖の宝石といわれます。氷魚は、自然に寄り添いながら伝統漁法を営み続ける漁師達が大切に付き合う琵琶湖からの恵みです。春だけの琵琶湖の味わい、天ぷらがお勧めです!



最低ロット ①1kg
出荷と取扱時期 ①12月~3月
保存方法など 冷凍で1年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①氷魚	1kg	¥4,300/1kg

島根 チョウザメ&キャビア

清らかな地下水で
養殖されたチョウザメ

地下水を使用して育てられたチョウザメは、くさみもなく食べやすいのが特徴。生食も可能で、燻製やカルパッチョ、昆布メなどに。骨は軟骨のため、唐揚げなどもおすすめです。皮から骨まで全て食せます。

出荷と取扱時期 ①②通年
注文時最低ロット ①1尾②30g
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①チョウザメ	1尾(約2kg)	¥6,720
②キャビア	30g/1個	¥9,900
②キャビア	20g/1個	¥7,200
②キャビア	10g/1個	¥4,100



●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 ひおうぎ貝

ぷりぷりの食感に、色鮮やかな貝殻が美しい
隠岐のひおうぎ貝

オレンジ・黄・紫などの鮮やかな貝殻はすべて天然色。ぷりぷりとした食感がよく、口を含めば甘みが広がります。是非お造りでお試ください。冷凍便でのお届けとなります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 30枚
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ひおうぎ貝(1年物)	30枚	¥5,100
②ひおうぎ貝(2年物)	30枚	¥7,200

島根 隠岐の干しなまこ

島根県隠岐郡海士町近海で獲れた貴重な黒なまこ

その歴史は古く、平安時代には朝廷への献上品とされていました。現在でも毎秋に行われる地元隠岐神社の収穫祭で奉納される貴重な逸品です。

※水で戻したものの冷凍出荷も可能ですので、お問合せください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温、冷凍で5年間
注文時最低ロット 100g
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①干しなまこ M・L	(5~6個) / 100g	¥6,350
②干しなまこ 2L・3L	(3~4個) / 100g	¥6,350

山口 夜泣き貝&アカニシ貝

瀬戸内から届く美味貝2種

アカニシ貝はサザエより苦味が少ない分甘味が強く、お刺身がお勧めです!夜泣き貝は甘味がありコリコリした食感が楽しめます。地元では、ボイルかお刺身で食します。



夜泣き貝



アカニシ貝

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①夜泣き貝	1kg~(20個前後)	¥3,800/kg
②アカニシ貝	1kg~(6個前後)	¥2,600/1kg

山口 金太郎(ヒメジ)

萩の宝石「金太郎」

鮮やかな朱色が美しい萩地方で昔から親しまれてきた「金太郎(ヒメジ)」。10cm程度の小魚ながら、甘味のあるほっこりした身は、地元出身者がこぞって取り寄せる萩ならではの味わいです。



出荷と取扱時期 8月~5月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①金太郎(ヒメジ)	1kg(約15尾前後)	¥3,300/kg

愛媛 ひめ柑育ちマハタ

愛媛県認定漁業士が育てた「幻の高級魚」

透明感のある白身のマハタ。加熱するとゼラチン質と脂肪が口の中でとろけ、心地よい歯ごたえがあります。コラーゲンたっぷりです。女性にもおすすめ。各種加工に対応できます。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1尾
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ラウンド	1尾(約2.5kg)	¥5,040/kg
②フィーレ	1尾分	¥10,300/kg
③アラ	1kg	¥3,200/kg

愛媛 媛ふく(とらふぐ)

愛媛県認定漁業士が育てた「幻の高級魚」

宇和海の豊かな自然の恵みと生餌及びニンニクを配合した餌で健康に育て酒粕を与える事により、味に深みを増しています。(愛媛「愛あるブランド」認定品)



出荷と取扱時期 12月~3月
保存方法など 冷蔵・出荷日含み5日
注文時最低ロット 1尾
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①活ラウンド	1尾(約1~1.5kg)	¥4,100/kg
②身欠き	1尾(約1~1.5kg)	¥6,060/kg

青果

熊本 粒のり

海苔原藻をそのまま乾燥。旨みや栄養を閉じ込めた新しい形の海苔です

従来の「板海苔」のようにノリ葉体が重ならないので、異物の混入がなく、生菌数も少ないです。また、添加物は一切使用しておらず、160℃以上の「加熱高温蒸気」にて焼いています。カリカリ、サクサクとした食感です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①18ヶ月、②12ヶ月
注文時最低ロット ①10袋、②5袋
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①粒のり	10袋(1.5g×14p/1袋)	¥5,000
②粒のり	5袋(100g/1袋)	¥7,300

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

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(送料・税込)
①ゆり根 A品	2kg	¥5,600
②ゆり根 B品	2kg	¥4,480

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食材をご紹介いたします。「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



商品名	内容	価格(送料・税込)
①みずこぶ(塩蔵)	500g	¥2,200
②みずこぶ(塩蔵)	1kg	¥3,300
③におさく(塩蔵)	500g	¥2,200
④におさく(塩蔵)	1kg	¥3,300

山形 紅大豆

山形県川西町特産の赤い大豆

昔から川西町で作られてきた「赤豆」と山形の県花「紅花」にちなんで「紅大豆」と名付けられた大豆です。煮豆はもちろん、春の桜ごはんなどにいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①紅大豆	2kg	¥2,400

山形 赤根ほうれん草

山形の伝統野菜のひとつ。葉から根まで甘いほうれん草

葉はやわらかく、たいへん甘みがあります。

根まで食べることができ、根本部分が最も甘いです。寒ければ寒いほど葉肉は厚く、糖度も増します。手掘りで1本1本丁寧に収穫しています。

出荷と取扱時期 11月下旬～2月
注文時最低ロット 2kg
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①赤根ほうれん草	2kg	¥3,320

茨城 宮本三兄弟のれんこん

良質で柔らかい高品質れんこんをお届けします

れんこんには大きく分けて3つの収穫時期があります。夏の「早生」、中生、冬の「晩生」。11月～3月の晩生は、旨味や粘りが増していきます。水圧を使い、丁寧に手作業で収穫しているため、キズのない、色白の美しいれんこんをお届けします。

出荷と取扱時期 7月～3月31日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①早生(7月)	2kg	¥3,900
②中生(8月)	2kg	¥3,100
③晩生(9月～翌年3月)	2kg	¥2,300
④芽バス(7月～8月)	2kg	¥3,000

栃木 有機栽培うど

香りよく、アクが少ない軟化うど

室内で栽培するため、色白で山菜独特のえぐみが少ないうどとなります。サラダなどもおすすめです。

出荷と取扱時期 12月下旬～5月上旬
保存方法など 冷暗所で3日
注文時最低ロット 2kg
配達日 1～2日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①うど	2kg	¥2,000

栃木 那須大粒ぎんなん

栃木県那須より、大粒のぎんなんを選別してお届けいたします

那須の地味豊かな平野部で生産されています。選別機により通常のLサイズ以上の大粒のみを選別しています。粒の大きさと甘み抜群の“大粒ぎんなん”です。

出荷と取扱時期 10月～6月
保存方法など 冷蔵で30日
注文時最低ロット ①②は300g、③④は1kg
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①大粒ぎんなん(剥き)	3L/300g	¥2,300
②大粒ぎんなん(剥き)	2L/300g	¥1,900
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,180
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,700

群馬 国分長にんじん

糖度10度以上! 群馬の伝統野菜

高崎市・国府地区で開発された「国分長にんじん」は、大きいものは1mにも成長します。かつては国内流通の約7～8割を占めていたとされる、群馬の伝統野菜。コクのある甘みと香りが特徴で、煮崩れもしにくく、煮物や揚物などもおすすめです。

※ペーストもごさいます。お問い合わせください。

出荷と取扱時期 11月中旬～3月下旬
注文時最低ロット 5kg
配達日 2日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①国分長ニンジン	5kg(約10本)	¥3,300

長野 ホド芋

南信州に自生する「山の恵み」

ホド芋(アピオス)は、マメ科の植物。天然のサプリメントと言われるほど、バランス良くさまざまな栄養素が詰まっています。食感は栗やさつま芋のようなホクホク感が味わえます。そのまま素揚げやスライスしてホド芋チップスも美味です。

S・M・Lの各種ごさいます。

出荷と取扱時期 11月上旬～2月
保存方法など 冷暗所で2～3週間
注文時最低ロット 1kg
配達日 4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ホド芋(アピオス)	1kg	¥2,900

熊本 清正セロリ

加藤清正が朝鮮から持ち込んだとされる、別名「清正人参」!

一般的な白いセロリと異なり、緑色が増すほど甘くなる清正セロリ。ほんのり甘く、肉厚なのが特徴です! ベーコンと葉でかき揚げもお勧めです。

出荷と取扱時期 ①②12~4月末
③3月末~4月末3kg

注文時最低ロット ①②③1kg

配達日 3~4日



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①清正セロリ(バラ)	1kg ※200g余/本	¥2,020/1kg
②清正セロリ(バラ)	1kg ※200g余/本	¥3,900/3kg
③清正セロリ(株)	1kg ※1.3kg前後/株	¥2,020/1kg

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

保存方法など 新聞紙に包んで涼しい場所で2週間

注文時最低ロット ①5kg②3kg

配達日 3~7日後



スイートスプリング



不知火

商品名	内容	価格(送料・税込)
①スイートスプリング	5kg	¥5,240
②不知火(デコボン)	3kg(8~12個)	¥5,200
③不知火(デコボン)	5kg(14~18個)	¥6,500

熊本 しおキャベツ

巻き・旨み・甘み、すべて一級品!

しおキャベツという名ですが、平均糖度は12度とたいへん甘みがあります。

巻きもしっかりしており、重さは一般のキャベツの2倍近くにもなります。一度食べると、忘れられない旨みと美味しさです。

出荷と取扱時期 12月~3月

保存方法など 一週間

注文時最低ロット 6玉

配達日 3~4日後



オススメ商品

商品名	内容	価格(送料・税込)
①しおキャベツ	6玉	¥3,100

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。

出荷と取扱時期 11月~3月

保存方法など 15℃の冷蔵所で1ヶ月

注文時最低ロット 5kg

配達日 4~5日後



人気商品



商品名	内容	価格(送料・税込)
①種子島安納蜜喜	5kg	¥4,500
②種子島安納蜜喜	10kg	¥8,800

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。

出荷と取扱時期 通年(10・11・12月旬)

保存方法など 冷蔵1週間、冷凍1年

注文時最低ロット ①②③1本④1kg

配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロース	1本(約1.5kg)	¥8,520/1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,500/1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,580/1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,140

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

岩手 短角牛

低脂肪、滋味溢れる味わいの“短角牛”

短角牛は旧南部藩で飼われていた南部牛に由来する牛です。現在、飼育頭数は大幅に減少し、日本の肉用牛総頭数の1%にも満たず、たいへん希少。質のよい赤身肉が旨みが強く、深い味わいです。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 1kg

保存方法など 冷蔵 配達日 1週間



商品名	内容	価格(送料・税込)
①サーロイン	1kg	¥8,550
②内モモ	1kg	¥4,350
③外モモ	1kg	¥5,400
④肩バラ	1kg	¥4,100
⑤挽肉	1kg	¥4,100
⑥リブローズ	1本(約4~6kg)	¥6,940/1kgあたり
⑦ヒレ	1本(約3~4kg)	¥8,550/1kgあたり
⑧ランイチ	1本(約8~10kg)	¥4,350/1kgあたり

宮城 宮城乳酸豚

サラッとした脂身はしつこくなく、上品な甘さ

「宮城乳酸豚」は飼料に、アーモンド、ピーナッツ、カカオ、餅、芋などを乳酸発酵させたものをブレンドし、飼育しています。肉質は柔らかく、しっかりとした旨みが味わえます。また、脂身はあっさりしているため、脂身が苦手な方にもおすすめです。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1kg

保存方法など ①②③冷蔵で5日間④冷凍で3ヶ月

配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①バラ	1kg(500g×2p)	¥4,760
②ロース	1kg	¥4,760
③肩ロース	1kg	¥5,320
④スモークハム	1P(300~400g)×3P	¥4,620

新潟 真鴨(冷凍)

ミネラル豊富な地下水と良質の飼料で育む真鴨

地下水がしみ出る池、広い庭とゆったりしたハウスを自由に行き来する真鴨は、運動量も豊富でゆっつりのびのび育ちます。ヒナから丁寧に育てられ、仕上げの2ヶ月は粉付きの青米を与え脂のりと肉付きを上げています。

出荷と取扱時期 通年

注文時最低ロット 1羽

保存方法など 冷凍

配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①真鴨	1羽	¥8,500
②真鴨	2羽	¥16,200

●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。

埼玉 鳳肉(ダチョウ)

低カロリーながらも高栄養価。健康食材として注目の“鳳肉”

鳳肉は牛肉に近い赤身の肉ですが、脂肪分が少なくあっさりとした味わいが特徴。無農薬のアルファルファや桑の葉などを食べて育った肉質は柔らかく、クセがありません。火を通しすぎないのがポイント。タタキがおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
保存方法など 冷凍で2年
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ	500g	¥4,500
②フィレ	500g	¥5,200
③ドラム	500g	¥4,100
④レバー	500g	¥4,500



愛知 うずら肉&細挽きミンチ

大きさ、味わい共に十分の国産うずら肉

高タンパク、低カロリー、低脂肪で美味しいうずら肉。エサに大葉とハーブを加えることで臭みやクセを取り去っています。細挽きミンチは、骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)②2日後③着日の7日前までに注文

商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g~140g×12羽	¥6,000
②若鳥 腸抜き	180g~220g×8羽	¥4,370
③親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥3,000



島根 いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けいたします。

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

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ローズ 上級	1kg	¥9,100
②ローズ 中級	1kg	¥7,730
③バラ 上級	1kg	¥7,730
④バラ 中級	1kg	¥6,410
⑤内モモ 上級	1kg	¥7,730
⑥内モモ 中級	1kg	¥6,410

※スライス加工料500円/kg



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(送料・税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥19,500
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥9,500
③B 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,200

※300gカットもごさいます



秋田 川カジカ 骨酒用

香り良く、まろやかな甘味の珍味「カジカ」を骨酒で

ふぐのヒレ酒に匹敵するともいわれるカジカの骨酒。軽く炙って熱燗を注いでご賞味ください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5p
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①骨酒用 川カジカ	10g(3~6匹)×5p	¥5,500



兵庫 スーパー発芽大豆

蒸し大豆を上回る栄養価の決め手は、「発芽大豆のチカラ」!

生産者独自の蒸し製法(特許出願済)で発芽させることで、水煮大豆と比べてGAVA5.8倍、葉酸2.2倍。豆富と比べてタンパク質2.9倍とより栄養価の高い製品に仕上がりました。北海道産特別栽培大豆100%使用です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10袋
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①スーパー発芽大豆	100g×10袋(1ケース)	¥2,480
②スーパー発芽大豆	100g×30袋(3ケース)	¥5,880



熊本 熊本アイス

地元熊本産食材を活かしたアイスクリーム各種

天草天然塩を使用した「のり塩アイス」、「豆入り塩大福アイス」その他多数の種類がございますのでお問い合わせください。

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(送料・税込)
①のり塩アイス	2ℓ	②梅塩アイス 2ℓ
③マスカットシャーベット	2ℓ	④塩大福アイス 2ℓ
⑤かぼすシャーベット	2ℓ	⑥黒糖アイス 2ℓ
⑦ワインマーブルアイス	2ℓ	⑧杏仁ライチ 2ℓ

商品名	内容	価格(送料・税込)
①パリパリみかん(ドライみかん)	小袋(35g×3)	¥2,900
②パリパリみかん(ドライみかん)	大袋(200g)	¥4,200



利用者の声 神楽坂 天孝

お客様に伝わること

【茨城産】宮本三兄弟のれんこん

「今日の蓮根、甘いね。」
ある日、お客様がおっしゃった一言です。うちの蓮根の天ぷらを何べん食べただろうというほど常連のお客様が、今まで使っていた蓮根を宮本三兄弟の蓮根に変えた日に、その味の違いに気付かれたことに驚きました。同時に、食材の持つ魅力はお客様にこうして確かに伝わるのだという嬉しさと、料理人としての緊張感もあらためて湧く出来事でした。今後も、日本各地の質の高い食材と出会えることを期待しています。

肉

加工品



▲新年にふさわしく華やかな試食の数々が並びました

最
 な県は計画は
 年し
 品
 年
 県



▲山口より届いた夜泣き貝&アカニシ貝



▲におさくは、セリ科ウワバミ草の多年草。夏には2m程に伸びます



▲秋から届いた金太郎は酒蒸しに



▲スタッフによる食材の説明



▲熊本産・不知火は皮が薄く多果汁で大好評でした



▲群馬の伝統野菜、国分長にんじんは色鮮やかで高糖度

- ◆秋 田：塩蔵におさく／塩蔵みずこぼ
- ◆岩 手：乾燥カトわかめ
- ◆群 馬：国分長にんじん
- ◆滋 賀：氷魚
- ◆兵 庫：スーパー発芽大豆
- ◆愛 媛：ひめ柑育ちマハタ／媛ふく（とらふぐ）／真珠の貝柱
- ◆山 口：夜泣き貝／アカニシ貝／金太郎／赤エビ
- ◆熊 本：スイートスプリング／不知火／粒のり／梅塩アイス／パリパリみかん／みかんヨーグルトマーブルアイス



▲媛ふく（とらふぐ）は、薄造り、炙り造り、唐揚げでたいへん華やかな試食となりました

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