



よまと申者料産
 生の出の援の
 本のの
 程来援抄保
 支もと

産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 1月号 vol.61
 日



くで
 一だにま
 だま
 迎春
 年
 使れか
 おこお
 44
 新

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。

秋田 スモークサーモン(紅鱒)

紅鱒の旨味が感じられる
フレッシュな食感

刺身用に育成した大型の紅鱒(トラウト)でつくったスモークサーモン(冷燻)です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍1年
注文時最低ロット 10p
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
スモークサーモン	100g×10p	¥6,912 送料: ¥1,188 ~

宮城 渡波アカガイ

7人の赤貝漁師が自らの目と
手で一粒一粒丁寧に選別

種苗放流ではなく、自然繁殖のみによる天然赤貝。殻長5cm以下は自主放流し、7cm以上の赤貝のみを水揚げします。



出荷と取扱時期 9~6月
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大玉	1kg (約7個)	¥4,455
②特玉	1kg (約6個)	¥6,075
③特大玉	1kg (約5個)	¥6,075 送料: ¥1,188 ~

宮城 渡波ガザミ(ワタリガニ)

天然ワタリガニを
活きたまま発送します

石巻・渡波地区から直送します。



出荷と取扱時期 ①9~11月 ②2~6月 ③12~1月
注文時最低ロット 10匹 (300~400g/1匹)
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①渡波ガザミ	10匹 (300~400g/1匹)	¥6,750
②渡波ガザミ	10匹 (300~400g/1匹)	¥16,200
③渡波ガザミ	10匹 (300~400g/1匹)	¥6,750 送料: ¥1,188 ~

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	¥4,086
②東名の一年牡蠣(むき身)	500g	¥1,890
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g × 2p	¥3,888 送料: ¥1,134 ~

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。摘み取る回数が多い為、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。



▲バラ干し海苔

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

商品名	内容	価格(税込)
①初摘み新のり(焼き海苔)	全形 10枚 × 10帖	¥6,804
②青まぜ焼き海苔(青のり+一番摘み海苔)	半切り 10枚 × 10袋	¥4,320
③ばら干し海苔(乾燥岩のり)	15g × 10袋	¥4,320 送料: ¥648 ~

和歌山 くじら肉

古式捕鯨発祥の地、太地町から
届く高品質くじら肉

霜降りのとろける食感が味わえるイワシ鯨の「尾の身」、旨味の詰まった「さえずり(舌)」、ミンク鯨の「赤身」、「鯨皮」など、今では希少になった鯨肉。新鮮なうちに冷凍することで美味しさそのまま。ぜひお試しください。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①は冷凍で1ヶ月、②③④は冷凍で6ヶ月
配達日 5日後

商品名	内容	価格(税込)
①くじら肉「尾の身」	2kg	¥37,440
②鯨さえずり	2kg	¥23,040
③くじら肉「赤身」	3kg	¥15,120
④くじら肉「鯨皮」	3kg	¥15,120 送料: ¥875 ~

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(税込)
氷魚	1kg	¥3,600/1kg 送料: ¥810 ~

島根 浜田の穴子

1匹600gアップの
大型マアナゴ

島根県沖に生息するアナゴは、海環境やエサにより、大型のものが多くが特徴です。脂のりもよく、肉厚なので地元では鍋物などにして食します。



※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。
※出荷は海の状況によります。

商品名	内容	価格(送料・税別)
アナゴ	¥/kg当たり	¥1,500~2200

●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。

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べます。

出荷と取扱時期 ①②通年
注文時最低ロット ①1尾②10g
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税込)
①チョウザメ	1尾(約2kg)	¥5,760 送料・¥2,014
②キャビア	30g/1個	¥9,334 送料・¥966
②キャビア	20g/1個	¥6,534 送料・¥966
②キャビア	10g/1個	¥3,264 送料・¥966

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・蔦瀨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」のある蔦瀨地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦瀨湾が広がります。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トラウトとエソ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)	¥8,900～12,000
②奥日向サーモン	1本(1～2kg)	¥3,890～6,000

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(税込)
ゆり根 A品	2kg	¥4,650 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～3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～



秋田 山の芋

山のうなぎと呼ばれるほど 栄養豊富!

産地ではすりおろして団子にした山の芋を中心に鶏肉、セリ、きのこや山菜などと煮込む鍋「山の芋鍋」が人気です。

出荷と取扱時期 11月中旬～12月末
注文時最低ロット 5kg
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
山の芋	5kg(1個あたり400～600g)	¥8,640 送料：¥864～



秋田 乾燥椎茸 どんこ

しっかりとした厚みが特徴

見た目、歯ごたえ共に秀逸です。ご希望のサイズの型揃えもできる限りご対応いたします。傘の開いた薄目の(バレ)軸なしもごさいます。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温1年
配達日 3～4日



商品名	内容	価格(税込)
①どんこ	80g×10p	¥8,640
②バレ	35g×10p	¥7,200 送料：¥864～

秋田 手もみ天日干しぜんまい

収穫・茹で・干し・手もみまで 全て昔ながらの手作業

秋田県仙北市で採れた山菜の王様・手もみ天日干しの「乾燥ぜんまい(干しぜんまい)」です。雪深い秋田の雪解け水で育ったぜんまいは、アクが少なく、しっかりした食感と風味がある、極上のぜんまいです。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①300g
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税込)
①手もみ天日干しぜんまい	300g	¥6,480
②手もみ天日干しぜんまい	1kg	¥21,600 送料：¥864～

魚

青果

●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 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、歯切れのよいシヤキ感特徴。アクがとても強いいため、水煮や塩蔵に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(税込)
①みずこぶ(塩蔵)	500g	¥1,495
②みずこぶ(塩蔵)	1kg	¥2,595
③におさく(塩蔵)	500g	¥1,495
④におさく(塩蔵)	1kg	¥2,595
		送料: ¥865 ~



みずこぶ

におさく

山形 漆野いんげん

山形最上地方で受け継がれてきた伝承野菜

煮豆にすると、さやが透けて鮮やかな豆があらわれるユニークな豆。さやごとお召し上がりください。乾燥なので日保ち致します。お使いいただく分だけ水戻ししてお使い下さい。今では作り手が減少し、たいへん希少な食材となりました。

出荷と取扱時期 10月~
注文時最低ロット 1kg
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
漆野いんげん	1kg	¥5,760
		送料: ¥1,000 ~



栃木 味恋とまと

パリッとした食感、高い糖度、柔らかな酸味を併せ持つ秀逸トマト

“濃い味に恋して欲しい”という願いが込められたこだわりトマト。

手間隙かけて育て上げた果実は柔らかい酸味の後に、口の中に広がる甘味が特徴です。

糖度は8~12度(一般的なトマトは4~6度)にもなります。

出荷と取扱時期 11月~7月
保存方法など 常温で冬14日、春7日、初夏3日
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)
味恋とまと	2kg(約30個)	¥4,032
		送料: ¥618 ~



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(税込)
①大粒ぎんなん(剥ぎ)	3L/300g	¥1,850
②大粒ぎんなん(剥ぎ)	2L/300g	¥1,430
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥1,730
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,235
		送料: ¥648 ~



栃木 カンタン黒まめ

丹波種黒豆の前処理不要と早煮が可能

この他にも黒豆を焙煎した黒まめ茶は湯呑みに10粒でカフェイン茶のでき上がりです。(豆も食せません)また、黒皮入の「黒まめきな粉」は少量の砂糖でも素材の甘味十分です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 300g×5袋
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①カンタン黒まめ	300g×5袋	¥7,269
②カンタン黒まめ	300g×10袋	¥14,538
③黒まめ茶	100g×10袋	¥5,040
④黒まめきな粉	100g×10袋	¥5,040
		送料: ¥810 ~



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つの時期があります。夏の「早生」、秋の「中手」、冬の「晩生」。水圧を使いながら丁寧に手作業で掘り出します。発注量に合わせて収穫出来るため、いつでも新鮮なものをお届けします。保存は、外気に触れぬようラップで包んで冷蔵庫へ。

出荷と取扱時期 7月~3月
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①早生(7月)	2kg	¥3,660
②中手(8月)	2kg	¥2,810
③晩生(9月~翌年3月)	2kg	¥2,040
④芽バス(7月~8月)	2kg	¥2,560
		送料: ¥540 ~



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、煮物や揚物などおすすです。

※ペーストもございます。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(税込)
国分長ニンジン	5kg(約10本)	¥2,520
		送料: ¥800 ~



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の各種ございます。

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(税込)
ホド芋(アピオス)	1kg	¥2,314
		送料: ¥876 ~



●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

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



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

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セロリ



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



商品名	内容	価格(税込)
①清正セロリ(バラ)	1kg ※200g余/本	¥1,080/1kg
②清正セロリ(株)	1kg ※1.3kg前後/株	¥1,080/1kg 送料：¥970～

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



商品名	内容	価格(税込)
しおキャベツ	6玉	¥2,420 送料：¥762～

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～2月10日
注文時最低ロット 3本(約2.5～3kg超/1本)
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
①幻の湯島大根	3本	¥1,157
②幻の湯島大根	5本	¥1,929 送料：¥1,026～

熊本 スイートスプリング

毎年人気の熊本産柑橘



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。

出荷と取扱時期 12～2月
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 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：¥756～

熊本 不知火(デコポン)

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」。味が濃く、高糖度です。

出荷と取扱時期 12～3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 3kg
配達日 3～7日後

商品名	内容	価格(税込)
不知火(デコポン)	3kg(8～12個)	¥4,464 送料：¥756～

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)	¥8,760 / 1kgあたり
②ヒレ	1本(約0.5kg)	¥9,770 / 1kgあたり
③内モモ	1本(約1.5kg)	¥5,740 / 1kgあたり
④外モモ	1kg	¥6,320

※その他部位についてはお問い合わせ下さい

●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

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 ①②③冷蔵、④冷凍
 配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)、②③出荷(火・金)到着(水・土)④2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①中抜き(湯剥き・チルド)	180g~220g 8羽	¥3,888
②中抜き(手剥き・チルド)	180g~230g 8羽	¥7,236
③丸(手剥き・冷蔵使用可・チルド)	240g~300g	¥6,696
④細挽きミンチ(冷凍)	2kg(500g×4p)	¥3,130
		送料: ¥1,160 ~



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
 保存方法など 冷凍3ヶ月
 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ロース 上級	1kg	¥8,100
②バラ 上級	1kg	¥6,750
③内モモ 上級	1kg	¥6,750
※スライス加工料500円/kg		送料: ¥1,195 ~



高知 土佐本川献上手箱きじ

四国の霊峰石鎚山系
「手箱山(てばこやま)」の麓で育つ
土佐藩縁の献上きじ

きじ肉は低カロリーで高タンパク。また、身体のエネルギー代謝に必要なミネラル(特にリン・カリウム)を多く含む健康食材です。中国の古文によると、中国の王侯貴族は長寿の肉、薬用としてのきじを珍重し、常食していたそうです

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 1kg
 配達日 4~5日後



商品名	内容	価格(税込)
①きじ丸解体	1kg	¥5,270/kg
②荒解体 1羽	1kg	¥5,900/kg
③モモ・ムネ	1kg	¥9,620/kg
		送料: ¥1,100 ~



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(税込)
①A シモフリミニ	100gカット×10パック	¥17,740
②A 赤身ミニ	100gカット×10パック	¥8,100
③線切り	50g×15パック	¥5,470
※300gカットもございます		送料: ¥1,130 ~



加工品

熊本 天草大王

復活を遂げた“日本最大級の
地鶏”は美しさも旨さも最大級

明治初期から大正時代に博多の水炊き用地鶏として珍重され、昭和初期に絶滅してしまった天草大王。しかし現在、我が国最大級の地鶏として新たに復活を遂げました。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 要冷蔵5℃以下で7日間
 注文時最低ロット ①②2羽、③④2kg、⑤5kg
 配達日 2~3日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜丸	約 2.8 ~ 4kg/1羽	¥3,390 / kgあたり
②正肉セット	約 1.4kg/1羽	¥4,650 / kgあたり
③手羽元	50g/1本	¥3,200 / kgあたり
④モモ	250g/1枚	¥5,440 / kgあたり
⑤ガラ	5kg	¥2,710

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傍役。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(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 ~



群馬 梅香うどん

来る春に、梅の風味豊かな
うどんと紅白うどん

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り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と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(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 ~



長野 半生巨峰

無添加で仕上げた
“半生”タイプの巨峰

日本で最も古いとされる巨峰の老木「お母さんの樹」を有する老舗果樹園から届く半生タイプの巨峰です。種無しぶどうを使用しています。シーズンとはひと味違う食感をぜひ一度お試しください。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット ①1kg @500g
 配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①枝付き	1kg	¥10,800
②枝なし	500g	¥5,040
		送料: ¥1,190 ~



●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。

長野 生芋こんにやく(いもうま)

気候風土を生かし、3年かけて栽培した良質のこんにやく芋を使用しています

味しみがよく独特の歯触りが持ち味の旨味あるこんにやくを直送します。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1ケース(15p)
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
生芋こんにやく	1p(250g×2枚入)×15p	¥4,320 送料: ¥1,080 ~

島根 「さ姫」シリーズ

生産者が独自開発した深紅の食用薔薇「さ姫」

甘い香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を有機農法で栽培し、食用素材として加工、出荷まで一貫して行なう生産者から直送されます。着色料・香料は一切不使用です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温300日
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①さ姫サイダー	200ml×35本 1ケース	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×12本 1ケース	¥12,200
③ローズパウダー	100g	¥10,980
④乾燥花弁	100g	¥9,720
⑤フレグランスウォーター	250ml	¥5,500
※フレグランスウォーターは透明です		送料: ¥1,080 ~

島根 浜守の塩

海を愛する若者達が自ら汲み上げた海水を新で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 500g
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,312 送料: ¥650 ~

島根 まめ茶

古来より津和野の人々に愛飲されてきた「カワラケツメイ」のお茶

「カワラケツメイ」はマメ科の一年草で、生の時には殆ど香りはしませんが、干して焙煎する段階でまめ茶特有の甘く上品な香りが広がります。ノンカフェインなので子どもからご年配まで幅広くお楽しみいただけます。微粉末タイプはお料理やお菓子の材料にもお勧めです。



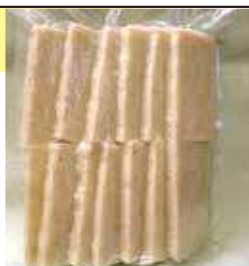
出荷と取扱時期 通年
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①リーフ	1kg	¥2,304
②ティーバッグ	5g×100個入り	¥1,872
③微粉末	1kg	¥3,600
		送料: ¥648 ~

島根 つぶつぶ発芽玄米餅

奥出雲産仁多米100%を使った、独特の食感の玄米餅

玄米のつぶつぶ感を残した無添加のお餅です。地元奥出雲の餅作りの名人が手間隙掛けて手作りました。焼くのはもちろん、汁物に入れると粒の食感と玄米の甘味の絶妙な具材になります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 5~9月:3週間 10~4月:1ヶ月
配達日 在庫あり→2日 在庫なし→7日

商品名	内容	価格(税込)
つぶつぶ発芽玄米餅	500g(11~16個)×2p	¥2,016 送料: ¥864 ~

広島 広島菜漬物3種

日本三大漬菜「広島菜」の漬物各種

甘辛しょうゆ味のごぼうと人参を広島菜で巻いた「ねあわせ」、わらびとかんぴょうを巻いた「わかみず」は一口サイズにカットすると、美しい切り口をお楽しみいただけます。「安藝菜」は程良い歯切れと、大きな葉、わさびに似たピリッとした香味が味わえます。



出荷と取扱時期 ①②通年③11月~1月
保存方法など ①②常温90日③冷蔵11日
注文時最低ロット ①②5本入×5p③1kg×5p
配達日 3~4日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ねあわせ	5本入×5p	¥8,400
②わかみず	5本入×5p	¥8,400
③プレミアム安藝菜	1kg×5p	¥5,040
		送料: ①②¥756 ~ ③¥1,080 ~

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	1kg(真空パック)	¥4,536
②渋皮煮(大粒利平)	1kg(真空パック)	¥5,184
		送料: ¥1,070 ~

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です

ワインマーブルは甘口の赤ワインアイスと辛口の白ワインアイス合わせたマーブルアイスです。天草天然塩を使用した「のり塩アイス」は、多くのお店から度々ご購入いただいている人気商品。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(税込)
①のり塩アイス	2ℓ	②梅塩アイス 2ℓ
③発酵アイス	2ℓ	④塩大福アイス 2ℓ
⑤かぼすシャーベット	2ℓ	⑥黒糖しょうがアイス 2ℓ
⑦ワインマーブルアイス	2ℓ	⑧杏仁ライチ 2ℓ
		各¥3,336
		送料: ¥1,404 ~

12月の
サンプル試食会
報告レポート

次のサンプル試食会は**1月15日(木)**です

紹介生た。冬本つと鰐。本知海回
材 13



▲和物はもちろん、油との相性も良いあすっこ

たのどすま大たた熊愛北今
食



▲うずらの若鶏はローストで試食提供



▲あすっこ、まめ茶、ゆこう果汁の展示



▲350年続く津軽の伝統野菜は温泉の地熱で育成



▲安納芋と2つの熊本柑橘



▲冷蔵庫の普及前は全国シェアの多くを占めました

- ◆北海道：百合根
- ◆青森：大鰐温泉もやし
- ◆栃木：味恋とまと
- ◆群馬：国分長にんじん
- ◆愛知：うすら肉
- ◆島根：まめ茶、あすっこ

- ◆徳島：木なり完熟ゆこう
- ◆鹿児島：安納蜜喜
- ◆熊本：スイーツプリング、不知火（デコボン）、黒糖しょうがアイスクリーム、発酵乳アイスクリーム（オレンジピール入）

1月の
オススメ
食材

寒さ増すこの季節
ますます甘味を増す天草の希少野菜
熊本「幻の湯島大根」

熊本県上天草市の小さな離島、湯島。
湯島は標高約100mと低く、平地となっている山頂部に
湯島大根の畑が広がります。

地元上天草の物産館では、一日おきの船便で入荷。朝9
時半のオープンから午前中で完売してしまう大人気食材
です。

生産者は50代～70代の僅か10人ほどで、その旨味と
ともに量が少ないため「幻の湯島大根」とされています。

湯島の強い寒風、赤土と粘土質の土が、甘味と水分を
たっぷり含んだ大きな湯島大根を育みます。熊本県内でも
上天草の物産館と熊本市内のデパートの2カ所ではしか
手に入らない希少な特産品です。



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

E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp