



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 2月号 vol.62



◇東料産直◇春の味覚

長野  
「桜うどん」  
熊本  
「さくらアイス」



## ほのかな花の香りと色あいで春献立

桜の花が待ち遠しいこれからの季節。本なま麺の「桜うどん」や、桜の花弁付きの「さくらアイス」はいかがでしょう。

出荷と取扱時期 2月～3月  
保存方法など ①要冷蔵30日②要冷蔵14日  
注文時最低ロット ①10食②2kg  
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
①桜うどん (スープ付き)真空包装	2食×5袋	¥1,476
②桜うどん (スープ無し)簡易包装	2kg	¥1,476
送料: ¥864		

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

商品名	内容	価格(税込)
さくらアイスクリーム	2ℓ	¥3,336
送料: ¥1,404～		

## 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。

魚

### 北海道 虎杖浜たらこ

**極薄皮に包まれた、稀にみるキメ細やかさの絶品たらこ**

虎杖浜たらこは冬季間(12~2月)が盛漁期となります。獲れたての生卵を漬け込むため、味は絶品。天然塩と、全国で有数の透明度を誇る倶多楽湖(くつたらこ)を水源とする水を使用して漬けています。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 500g  
保存方法など 1年半(-18℃以下)  
配達日 2日後

虎杖浜沖で漁獲された助宗鱧を原料とし、白老町虎杖浜地区で加工した証明

商品名	内容	価格(税込)
①虎杖浜たらこ	500g	¥3,744
②虎杖浜たらこ	1kg	¥6,624

送料：¥1,188~

### 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

### 秋田 エゴ

**男鹿半島でとれる秋田の伝統食材**

モチモチとしたトロテンのような食感です。エゴ草という海藻を海水で洗い、天日で乾かすという作業を繰り返して作られます。手間ひまのかかった、海藻100%の天然食品です。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵庫で夏6日、冬7日  
注文時最低ロット ①20袋 ②10袋  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
①エゴ	200g×20袋	¥7,350
②エゴ	400g×10袋	¥7,350

送料：¥1,260

### 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 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(税込)
①もうかの星刺身	90g×4p	¥3,168
②もうかの星ユッケ	80g×4p	¥3,800

送料：1,233~

※丸もございます。お問合せ下さい。

### 宮城 ふかひれ

**“鮫の都 気仙沼”のこだわりの「ふかひれ」をご紹介します**

ヨシキリサメの腹ビレまたは尾ビレを下処理し、水煮した100枚入りパックです。▲極小

冷凍なので、流水解凍のうえお使いください。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で1年  
注文時最低ロット 100枚  
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(税込)
極小味なし	100枚	¥9,286

送料：¥864~

▲大

※大きいサイズもございます。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

人気商品

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

オススメ商品

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)	10g×1袋	¥4,320

送料：¥648~

▲バラ干し海苔

●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。

## 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



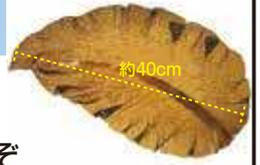
商品名	内容	価格(税込)
①くじら肉「尾の身」	2kg	¥37,440
②鯨さえずり	2kg	¥23,040
③くじら肉「赤身」	3kg	¥15,120
④くじら肉「鯨皮」	3kg	¥15,120
送料：¥875～		

## 和歌山 紀州ひろめ

とろみとシャキシャキの食感が特徴!  
巻き寿司やしゃぶしゃぶでどうぞ

わかめと同種の海藻で、全国でも限られた海域でしか獲れません。大きなうちわのような形をし、最大で1mほどに成長。低カロリーで食物繊維が豊富なため女性や中高年の方におすすめ。

出荷と取扱時期 2月～4月(冷蔵)、5月～1月(冷凍)  
保存方法など 冷蔵で5日  
注文時最低ロット 2kg  
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税込)
紀州ひろめ	2kg	¥4,320
送料：¥980～		

## 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 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

## 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)
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		

## 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・蔦洲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」のある蔦洲地区。穏やかなから黒潮も流れ込む豊かな蔦洲湾が広がります。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Donaldsonトラウトとエ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」もご紹介します。

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～		

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。

### 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 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 ~



### 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(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 ~



### 宮城 かぐや姫

上品な香りとやさしい甘味の希少米

平成5年の大冷害に見舞われたササニシキの水田で発見された3本の稲穂。「かぐや姫」は、大冷害や大震災にも負けず生き残った天授の米。鮭シャリ、炊き込みごはんや丼ものなどに特にお勧めです。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 5kg  
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
かぐや姫	5kg	¥2,440 送料: ¥864 ~



### 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のトマト。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 与一うど&うどの芽

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 ①12月下旬～5月上旬  
②2月～4月  
注文時最低ロット ①2kg②10芽  
配達日 3～4日

商品名	内容	価格(税込)
①うど	2kg	¥1,540
②うどの芽	10芽	¥1,540 送料: ¥540 ~



### 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(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 ~



●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。

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すめです。

※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~



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℃の冷暗所で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 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: ¥918~



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 12~4月末  
注文時最低ロット 1kg~  
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
清正セロリ	1kg	¥1,080/1kg 送料: ¥970~



熊本 はるか

酸味が少なく、まるやかな甘味が味わえます

はるかは日向夏の香りと、スイートスプリングの甘みを受け継いだ新種の柑橘。見た目はレモンようですが、酸味が少なく、まるやかで上品な甘さです。実だけでなく、皮までお使いいただけます。

出荷と取扱時期 2月~3月  
年間出荷量 20~25t  
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
はるか	5kg	¥2,770
		送料(クール便) ¥1,160(5kg)



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



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・内蔵使用可・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~



●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

## 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SQFI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 ~



## 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

加工品

## 茨城 豆乳(茨城産タチナガハ100%)&生ゆば

茨城県産大豆「タチナガハ」から作られた豆乳&生ゆば  
豆乳は、濃厚な味わいなのでお豆腐にお勧めです。生ゆばは、生ゆばを巻いて棒状に冷凍。お使いになる分だけ解凍できて便利です。奥久慈大子町産の伝統ゆばです。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 【豆乳】7日間  
【ゆば】①4日間、②③60日間  
注文時最低ロット 5本  
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳(冷蔵)	1ℓ×5本	¥2,380
②さしみゆば(冷蔵)	90g×5本	¥3,240
③生ゆば棒(冷凍)	1枚巻×5本	¥2,160
④生ゆば棒(冷凍)	3枚巻×5本	¥5,040
		送料: ¥1,100~



## 群馬 梅胡麻&梅香うどん

### 来る春に梅の風味豊かな2つの食材

紅梅の天然色と上品な風味をまとった「梅胡麻」と、上州産のうどんに紀州の梅を練り込んだ「梅香うどん」。どちらも食べた時にふんわり梅の香りが春を呼びます。

出荷と取扱時期 通年  
注文時最低ロット 【梅胡麻】1セット【梅香うどん】10本  
配達日 3~4日後



オススメ商品

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 ~
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 生芋こんにゃく(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ゃ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ゃくを直送します。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷暗所で2ヶ月(冷凍不可)  
注文時最低ロット 1ケース(15p)  
配達日 3~4日後

オススメ商品

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



## 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。レ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 ②500g  
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 天日干し寒天&生天

### 天日干しで作られる 信州の伝統製法

無添加・無漂白で作られる各種寒天。今では珍しい生の寒天を屋外で干す天然製法を今に伝え続けています。2月はこの時期しか味わうことのできない干す前の「生天」のお届けも可能です。



商品名	内容	価格(税込)
①生	ブロック2本×4p	¥2,304
②天日干し(角)	10本	¥1,500
③天日干し(糸)	1kg	¥9,000
④粉末	1kg	¥6,000

送料:①¥1,020②③④¥700~

## 岐阜 カヤの実オイル

### 今は希少な油。 岐阜県産カヤの実一番しぼり

縄文時代から食されていたというカヤの実には、中性脂肪を抑制したりコレステロールを下げる働きのある「シアドン酸」という成分が含まれています。天ぷら油に数滴入れると胸焼けを抑え、香ばしさが増すとともに、油の酸化を抑える効果があるとされています。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 常温  
配達日 2~3日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①カヤの実オイル	70g×2本	¥4,660
②カヤの実オイル	1ℓ	¥24,700

## 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乾燥花卉	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 薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元の海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。



人気商品

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ありませんが、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~

## 広島 広島菜漬物2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。



わかみず



ねあわせ

出荷と取扱時期 ①②通年  
保存方法など ①②90日  
注文時最低ロット ①②5袋  
配達日 ①②10日後

商品名	内容	価格(税込)
①ねあわせ	5本入り×5袋	¥8,400
②わかみず	5本入り×5袋	¥8,400

送料: ¥756~

## 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を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。



のり塩

塩大福

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発酵乳アイス	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~

人気商品

だのんさシ年ま感こキツた。皆てもーしい媛城回

材 13

だ每一き量るるべまたのたんりま届愛宮今

食



▲銀座こびきさんにご協力頂いた牡蠣の試食



▲市販のキャベツとしおキャベツの比較。重さが全く違うことに驚く料理人の方々



▲自ら育てた「かくや姫」が炊きあがりました



▲北から南まで、旬の食材が並ぶ展示ブース



▲なかなか出回る事の無い「真珠の貝柱」



▲今年の新海苔の数々が並びます

- ◆宮 城：東名の一年牡蠣、初摘み新のり、青まぜ焼きのり、ばら干し海苔、かくや姫
- ◆群 馬：梅胡麻
- ◆長 野：生天、天日干し寒天各種
- ◆京 都：山城の海老芋
- ◆愛 媛：真珠の貝柱
- ◆熊 本：幻の湯島大根、しおキャベツ、清正セロリ、塩大福アイス、のり塩アイス、  
ワインマールアイス、黒糖アイス

2月の  
オススメ  
食材

香り、旨味、口溶けの良さと  
三拍子揃った新海苔

宮城「大曲浜の海苔3種」



宮城県東松島市大曲浜。ここは奉獻乾海苔品評会において、優勝・準優勝を数多く受賞する優良産地。皇室御献上品に選ばれることが多いため「皇室御献上の浜」と呼ばれています。

手間と工夫と挑戦を惜みせず仕上げた海苔は、香り高く、柔らかな口だけの良さが魅力です。

漁・乾燥・出荷まで漁師自身が手掛けます。



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