



産直コミュニケーション 東料産直レター

2015. 12月号 vol.71



収穫後、昔ながらの天日干しをする

こきび一升、もち米一升でつく 昔ながらのこきび餅も

南信州下伊那郡阿南町。「三遠南信」といわれるこの地域はアルプスの山々の囲まれた伊那谷に小さな集落が点在し、昔ながらの山の営みや祭事、食文化が息づいています。大量生産大量流通が主流になる中、持ち堪えるように小さく残る昔ながらの素朴な農業と食材の中のひとつがこの「こきび」です。収穫後の脱穀作業は大変骨が折れる作業なため、今では作り手も減り希少な食材となりつつありますが、鮮やかな黄金色とあたたかな風味はたいへんに豊かな冬の味わいです。



色鮮やかなこきび餅

商品名	内容	価格(税込)
①こきび	1kg	¥3,000
②こきび餅	約2.4kg(約50切れ)	¥9,990
		送料: ¥890~

素朴で懐かしい山の恵を、南信州の山間集落から直送！
長野「南信州のこきび、こきび餅」

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。

秋田県大館市フェア開催

秋田県北部、青森県と隣接する大館市は、秋田三大河川である米代川が市の中央を流れる盆地です。その歴史は古く縄文時代の遺跡も多く残ります。その昔、比内は「火内」と書いたとか。

悠久の歴史を刻む自然豊かな大館市は、忠犬八公誕生の地としても有名です。

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
 増えてきましたが、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)

出荷と取扱時期 10月末～3月

商品名	内容	価格(税込)
いぶりがっこ	1本	¥467 送料：¥1,196～



秋田 野菜、りんご加工品、あきたこまち

地元お母さんの店に届く 安心でおいしい地場野菜

りんごの収穫体験なども出来るお母さん
 の店では、ジュースやチップスに加工した
 りんごも人気です。寒くなると美味しさを
 増す、冬野菜のいろいろも同梱可能です。



商品名	内容	価格(税込)
①原木しいたけ	6枚入り	¥267
②原木しいたけ	4枚入り	¥200
③ネギ	1kg(約7本) ×4kg	¥1,498
④あきたこまち	1袋(3kg)	¥1,734
⑤切り干し大根	1袋(30g)	¥134
⑥リンゴジュースペット大 900ml	1本	¥533
⑦リンゴジュースペット小 500ml	1本	¥294
⑧リンゴチップス	1袋(40g)	¥213
		送料：¥1,196～

秋田 活どじょう

休耕田を利用したどじょう養殖

休耕田をどじょうの養殖場に、地元の食
 材として盛り上げようと頑張る生産者の皆
 さんから活どじょうを直送します。冬の間は一般のどじょうよりも
 小さめなものをお届け。小振りなどじょうはクセも無く骨も気にな
 らず食べやすいのでぜひお試しください。(泥抜きしてから出荷し
 ます)



商品名	内容	価格(税込・送料別)
①活どじょう S	1kg 当たり	¥6,000
②活どじょう M	1kg 当たり	¥6,000

秋田 比内地鶏

奥羽山系の豊饒な土地と 天然水が育む、比内地鶏

150～180日の間、牧草地で放し飼
 いで飼育され、自然の草や土、そして野菜をついばみ元気に走り回
 って育ちます。このような豊かな自然の恵みが、比内地鶏のうまみと
 なってたくわえられ、余分な脂肪が落ちヘルシーでコクのある身の
 引き締まった肉質になります。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①正肉	1kg 当たり	¥4,032
②ストレートスープ	200ml	¥216
		送料：①¥1,296～、②¥864



秋田 比内地鶏ハム、ソーセージ

厳選した比内地鶏で作るこだわりハム、ウィンナー

日本三大地鶏の比内地鶏、その中でも、
 大館市比内町・米代川流域でこだわって飼育されたオリジナルプラ
 ント鶏・米代火内鶏(よねしろびるないどり)を使った最高級ハムと
 ソーセージです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①びるないブロックハム(プレーン)	350g	¥3,528
②びるないブロックハム(ブラックペッパー)	350g	¥3,528
③びるないブロックハム(グリーンペッパー)	350g	¥3,528
④びるないウィンナー(プレーン)	75g	¥720
⑤びるないウィンナー(粗挽き)	75g	¥720
		送料：¥847～

●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。

北海道豊浦町フェア開催

北海道南西部、渡島半島によって三方を囲まれた内浦湾（別称「噴火湾」）。湾の周囲には駒ヶ岳や珠山などの火山があり、噴火湾と呼ばれる由来となっています。アイヌから「水の豊かな川」と呼ばれ、農水産物が豊かな内浦湾から、豊浦町となりました。冬は豪雪地帯となります。

北海道 活エゾアワビ

北海の荒磯で鍛えられた秀逸アワビ

北海道の噴火湾内にある豊浦町海域では、餌となる海藻が豊富なことや水温がエゾアワビの生育に適していることなどから、成長が非常に早く、殻長が9～10cmを超える大型のアワビが漁獲されることが特徴です。エゾアワビは、本州で漁獲される他のアワビに比べ、アワビの漁獲は潜水漁が一般的ですが、当町では、たもどりにより貴重な資源を適切に管理しながら漁獲しています。

出荷と取扱時期 11月～12月



商品名	内容	価格(税込)
活エゾアワビ	1kg 当たり	¥13,200～ 送料：¥2,100～

北海道 活ホタテ(3年貝)

北海道南西部「噴火湾のホタテ」

豊浦町礼文華は噴火湾ホタテ養殖発祥の地であり、耳吊りと呼ばれる養殖方法で、天然採苗した稚貝を中間育成して種苗をつくり、それを海中に吊るして養殖しているため、砂噛みがないのが特徴です。噴火湾には多くの栄養素を含んだいくつもの川が流れ込んでおり、それらがもたらす豊富なプランクトンの影響で、豊浦町海域で漁獲されるホタテは濃厚な味が特徴です。

出荷と取扱時期 12月上旬～3月下旬



商品名	内容	価格(税込)
活ホタテ 3年貝	1kg 当たり	¥936～ 送料：¥2,100～

栃木 ホンモロコ

山間地の湧水を引いた水田で育ちの里山ホンモロコ

泥抜きして冷凍で出荷しますので、くさみは気になりません。天ぷら、甘露煮などお勧め。小分けパックも対応致しますのでお声掛けくださいませ。

出荷と取扱時期 活魚:11月～2月、冷凍:通年
保存方法など 冷凍
注文時最低ロット 1kg
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税込)
ホンモロコ	1kg	¥4,000 送料：¥991～

島根 CAS白いか&CAS岩がき

獲れたての隠岐の恵みを CAS 凍結でお届け!

白イカは、釣り上げられて数時間の朝の獲れたてを、岩がきは放精抱卵前の成長期旨み成分が最も多くなる3～5月に水揚げされたものを、いずれもひとつずつ丁寧にCAS加工場で凍結します。細胞・組織を壊さないCAS凍凍を解凍すると、イカは透明感が蘇り、岩がきは張りのある身と芳醇な甘味が蘇ります。

商品名	内容	価格(税込)
①CAS白いかラウンド	300～350g	¥1,031
②CAS白いかラウンド	350～400g	¥1,219
③CAS白いかラウンド	400～450g	¥1,408
④CAS白いかラウンド	450～500g	¥1,574
⑤CAS白いか開き	90～110g	¥800
⑥CAS白いか開き	110～130g	¥960
⑦CAS岩がきフルシェル S	170～235g×10個	¥3,578 送料：¥1,080



島根 島根の大穴子

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、海の環境やエサにより、大型のものが多いことが特徴です。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。

出荷と取扱時期 9月～翌3月末



商品名	内容	価格(税込)
アナゴ	1kg 当たり	¥1,800～ 送料：¥2,268～

徳島 天日干しちりめん

今では本当に珍しい「天日干しちりめん」

早朝の漁で獲れたカタクチイワシの稚魚をすぐに浜で茹で、加工しています。今ではそのほとんどが機械干しとなっている中、「天日干し」で仕上げることににより風味も栄養も格別です。

出荷と取扱時期 4～12月
保存方法など 冷蔵で1週間以内
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税込)
天日干しちりめん	1kg	¥6,912 送料：¥1,216～

●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

高知 土佐の清水さば

土佐清水から発送後、概ね24時間後に到着!

生き締め(延髄切断)、血抜き、神経抜きの処理を施したさば。徹底した管理により安全な高知ブランド「清水さば」を是非お造りで!

※月曜着をご希望の場合、金曜17時迄にご注文ください。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2尾～
配達日 2日後



商品名	内容	価格(税込)
①活き締め「土佐の清水さば」(約600g/尾)	1尾	¥1,920
送料(クール便)		¥2,432(5尾まで)

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ン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)	¥8,900～12,480
②奥日向サーモン	1本(1～2kg)	¥3,890～6,000

宮崎 MIYAZAKIキャビア

深く眠らせる熟成キャビア

キャビアは熟成することにより、独特の薫る味わいが生まれます。ベストなタイミングで熟成を止め、より濃厚でクリーミーな仕上がりに。多くの輸入キャビアは低温殺菌、高塩分処理が行なわれていますが、本品はとり出したばかりのフレッシュなキャビアを岩塩のみで極薄く味付け。キャビア本来の味をぜひお試しください。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①宮崎キャビア 1983 プレミアム	20g 瓶	¥11,340
②宮崎キャビア 1983 プレミアム	12g 瓶	¥7,560
③宮崎キャビア 1983	20g 瓶	¥9,450
④宮崎キャビア 1983	12g 瓶	¥6,140
⑤宮崎キャビア 1983	6g 瓶	¥3,300
送料:		¥1,260～

鹿児島 トカラ大ムツフィーレ

トカラ列島の大ムツを高鮮度で急速凍結

歩留まりのよい黒ムツの大型サイズ(フィーレ1枚で約1.5～2.5kg)です。現地凍結しているため、高鮮度でお届けします。

出荷と取扱時期 10月～3月
保存方法など 冷凍1年
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(税込)
トカラ大ムツフィーレ	1kg 当たり	¥6,415
送料:		¥1,420～

青果

熊本 活メ冷凍車えび

お節、寿司、天ぷら、焼物から生食まで

朝水揚げされた車海老を氷水で活メ、真空パック後に急速冷凍をかけました。飼料には薬品類は一切使用せずできる限り自然体の養殖を心がけています。

※夏～冬は熊本天草産、冬～春は沖縄うるま市産となります。



商品名	内容	価格(税込)
①活メ冷凍車えび300g	(約20g×15尾)	¥2,700
②活メ冷凍車えび400g	(約20g×20尾)	¥3,375
③活メ冷凍車えび500g	(約20～25g×20～25尾)	¥4,050
※25gは在庫確認が必要となります		
送料:		¥1,965～

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～

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～

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。

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(剥ぎ)	3L/300g	¥2,370
②大粒ぎんなん(剥ぎ)	2L/300g	¥1,950
③大粒ぎんなん	3L/1kg	¥2,240
④大粒ぎんなん	2L/1kg	¥1,750

長野 天然セリ、天然クレソン

山から採取し直送の天然山菜

一般的な市場にはなかなか流通できない天然のセリとクレソンが、北信州の山々から採れはじめました。ご注文をいただいてから山に入り、採取、直送します。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お試しください!

注文時最低ロット 500g～



商品名	内容	価格(税込)	送料別
①セリ	100g	¥360	
②クレソン	100g	¥400	

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。食感は栗やさつまいろ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(送料・税込)
ホド芋(アピオス)	1kg	¥3,190

滋賀 日野菜

日野町を発祥とするカブラの一種。伝統野菜、秋・日野菜の出荷スタートです

室町時代、天皇に献上されて以来、地元で大切に守られてきました。漬け物にした際の鮮やかな色から「さくら漬」の名で親しまれていました。地元では漬け物にされることが多いが、生のはほとんど市場に出回らない希少品です。



出荷と取扱時期 9月～1月、4月～6月
保存方法など 冷暗所で4～5日(発送日含む)
注文時最低ロット 2kg
配達日 発送日(月・水・金)の1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
日野菜	2kg(20～24本)	¥3,100

島根 むかご

土作りからこだわる高品質のむかごです

皮が薄く味わいも良好、全て手作業で丁寧に収穫、選別、出荷を行ないます。土作りからこだわる高品質のむかごです



出荷と取扱時期 11月
保存方法など 冷蔵
配達日 7日

商品名	内容	価格(税込)
むかご	1kg	¥2,160
		¥972(常温便2kg迄)

徳島 木なり完熟ゆこう果汁

搾りたてのゆこう果汁を冷凍パックでお届けします

「ゆこう」は徳島県で栽培される柑橘です。別名「酢みかん」とも呼ばれ、酸味がやわらかく、ポン酢やドレッシングに加えると、まろやかな風味が楽しめます。ゆこうには食欲増進、疲労回復等の成分が含まれています。

出荷と取扱時期 ①②11月中旬～12月末
注文時最低ロット ①2本②1本
配達日 2～3日



商品名	内容	価格(送料・税込)
①100%ゆこう果汁	500ml × 2瓶	¥3,530
②100%ゆこう果汁	1000ml × 1瓶	¥3,390

※生果もございます。お問い合わせください。

徳島 無農薬完熟すだち

晩秋～年末に地元のみ出回る希少な「完熟すだち」

薄皮・多果汁で、よりまろやかな味わいの完熟すだち。ご注文を受けてからもぎたてをお届けします。



出荷と取扱時期 8月～12月下旬 ※11月～12月は完熟もの
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2～3日後



商品名	内容	価格(税込)
もぎたて無農薬すだち	1kg	¥2,200
		送料：¥1,080～

長崎 味美(みよし)

果皮が薄く、多果汁で種の少ない新柑橘!

現在は、2004年からの本格的な育成開始から間もない為、長崎市佐世保市鹿町町の三好園のみで育成されている希少柑橘です。

出荷と取扱時期 9月～1月
注文時最低ロット 2kg
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(税込)
①SSサイズ	2kg 約27個	¥3,060
②Sサイズ	2kg 約22個	¥3,060
③Mサイズ	2kg 約17個	¥3,060
④Lサイズ	2kg 約13個	¥3,060
		送料：¥1,194～

●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。

青果

熊本 熊本柑橘2種 オススメ商品

毎年人気の熊本産柑橘

熊本産の「レモン」と、はっさくと温州みかんを掛け合わせて生まれた「スイートスプリング」をご紹介します。レモンは皮が薄く多果汁。11月～3月は皮の色が黄～オレンジへと変化します。スイートスプリングは、爽やかな酸味と甘味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②9～3月
保存方法など 新聞紙に包んで涼い場所で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



レモン

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国産レモン	3kg(20～25個)	¥4,700

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

肉

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

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ロース 上級	1kg	¥9,100
②ロース 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

人気商品

千葉 房総オリヴィアポーク

口どけが良く柔らかでしゃぶしゃぶにオススメ

千葉県産豚肉にこだわり、信頼厚い養豚農家から毎日枝肉の仕入れをしています。仕入れた枝肉は自社工場で細かく分割し、お客様の要望に合わせて加工しています。配合飼料にオリーブの搾りかすを入れることで、ビタミンB1が通常の1.5程、脂肪酸のステアリン酸が通常のものより1.3倍程多い肉質に仕上がりました。

出荷と取扱時期 通年



商品名	内容	価格(税込)
①セツト	1kg 当たり	¥2,160
②ロース	1kg 当たり	¥2,160
③カタロース	1kg 当たり	¥2,088
④バラ	1kg 当たり	¥1,728
⑤ヒレ	1kg 当たり	¥2,592


※真空パック加工 60円/kg 送料：¥1,300～

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

送料：¥1,130～
※300gカットもございます

加工品

長野 稀少国産たまご「もみじ」

全国的にも珍しい! 純国産鶏から生まれたこだわり卵

純国産鶏種「もみじ」の卵。飼料にこだわり、よもぎや海藻、炭(木酢)をはじめ、にんにく、唐辛子、ワインの絞り粕、ぶどうの種子油、乳酸菌、納豆菌などの天然の飼料を親鳥に与えた上質な卵です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 10℃以下で保存2週間
注文時最低ロット 5kg(Lサイズで75個前後)
配達日 2日後



人気商品

商品名	内容	価格(税込)
①もみじ	5kg(75個)	¥2,776
②もみじ	10kg(150個)	¥5,196


送料：¥864～

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
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)
①生芋こんにゃく	1p(250g×2枚入)×15p	¥4,320

送料：¥1,080～

●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。

加工品

長野 とうふジェラート5種

(プレーン、桑の葉、胡麻、枝豆、人参)

信州産大豆で作った絹ごし豆腐を栄養そのままジェラートにしました。絹ごし豆腐のなめらかな口当たりと風味が生きる美味しさです。

小麦粉、卵・乳製品を一切使わず、体に優しいジェラートです。

※20業務用はご注文日から3日後のお届けとなります。



出荷と取扱時期 通年(トマトは夏期)

保存方法 冷蔵で1週間

配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①とうふジェラート(5種)	小カップ30個	¥10,800
②とうふジェラート(5種)	201本	¥5,040

送料:¥1,118~(※1~3本まで送料同額)

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(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~

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 「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」

出雲風土記の国引きの神話にある「佐比売(さひめ)山」(現・三瓶山)にその名を由来する薔薇「さ姫」。甘く芳香な香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を無農薬、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る付加価値の高い逸品です。着色料・香料は一切不使用です。

出荷と取扱時期 通年 配達日 2~3日
保存方法など 常温300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さ姫生食用生花	50g×2	¥4,160
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~



長崎 五島手延べうどん

地元で愛され続ける「日本三大うどん」

国産小麦と地元長崎産椿油を使用し、昔ながらの手延べで手間隙かけて作りました。冷たいざるうどんはもちろん、上五島では昔から「地獄炊き」という茹でたてをそのままアゴ出汁や生卵につけて食す郷土食があります。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 常温で1年
配達日 3~5日

商品名	内容	価格(税込)
五島手延べうどん	200g×10束	¥3,430

送料: ¥970~



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かされています。

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(送料+税込)
①渋皮煮	1kg(真空パック)	¥5,570
②渋皮煮(大粒利平)	1kg(真空パック)	¥6,290



熊本 熊本アイス

晩秋の山江栗アイスと、冬の楽しみ焼き芋アイス

冬の楽しみ焼き芋をアイスに仕上げました。その他、大粒果肉入りシャーベットをはじめ、天草の天然塩と海苔の組み合わせが絶妙なり塩、和食にピッタリの塩大福も人気です。

出荷と取扱時期 通年 注文時最低ロット 20
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焼き芋アイス	20	20
②山江栗アイス	20	20
③マスケットシャーベット	20	20
④キウイシャーベット	20	20
⑤のり塩アイス	20	20
⑥塩大福アイス	20	20
⑦黒糖アイス	20	20
⑧パニラアイス	20	20

各¥3,336 送料: ¥1,404~



11月のサンプル試食会は、通常の各地の地域食材に加え、秋田県大館市と北海道豊浦町から産地の皆さんが大集合してくださいました。自ら自慢の食材を料理店の皆さんへご紹介する活気ある会場に、今月もたくさんの料理人の方々が来場してくださいました。



▲大館市唯一の酒蔵「北鹿」のお酒を試飲



▲比内地鶏は地鶏とスープで鶏なべに



▲豊浦町産3年もの「活ホタテ」



▲大館産活どじょう



▲毎年好評の安納蜜喜



▲問合せの多かったこきび餅



▲味、色ともに美しい房総オリヴィアポーク



▲注目度の高かった豊浦の海産物



▲生産者さん自らどじょう鍋を振る舞う



▲今年も始まった脂のり良の大穴子はすき焼き風に



▲手作り蒟蒻「いもうま」は年末年始にオススメ



▲比内地鶏のハムとウィンナー好評でした



▲はるばる北海道豊浦町から



▲雪中貯蔵、ひないどり、仙台坊主



▲いぶりがっこの生産者さんと参加料理人さん



▲豊浦町産「活エゾアワビ」



▲しっかりした粒ぞろいの「むかご」



▲希少な山の恵み「こきび」と「ホド芋」

- ◆北海道豊浦町：活エゾアワビ、活ホタテ3年貝
- ◆秋田大館市：活どじょう、原木椎茸、ネギ、切干大根、いぶりがっこ、りんごジュース、りんごチップス、あきたこまち、比内地鶏&スープ、比内地鶏ハム&ソーセージ、地酒3種
- ◆千葉：房総オリヴィアポーク
- ◆長野：いもうま蒟蒻、こきび、えごま、ホド芋
- ◆島根：大アナゴ、むかご
- ◆鹿児島：安納蜜喜



▲毎シーズン人気の帯広産百合根



▲ホド芋は素揚げか塩茹でがオススメ

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