



産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 1月号 vol.72

迎春

新年のご挨拶を申し上げます

おかげさまで「東料産直」も七度目の春を迎えることが出来ました。これまでに四十四都道府県の生産者との取り引きが生まれ、個性豊かな地域食材を皆様にご紹介し、お使いいただくことが出来ました。これもひとえに皆様のご支援の賜物と感謝しております。産地の想いまでお届けするような「産地直想」を旨に、日本各地の魅力溢れる食材をご紹介します。ゆく所存です。本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



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、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 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～



宮城 大曲浜海苔各種

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。



オススメ商品



出荷と取扱時期 ①1月～6月頃、②③お問合せください
保存方法など ①②12ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存)
③6ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存)

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)	10g×1袋	¥4,320 送料：¥648～

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	¥1,944
③東名の一年牡蠣(むき身)	500g×2p	¥3,888 送料：¥1,134～

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～

※丸もごさいます。お問合せ下さい。



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し、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。冬の間は一般的な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

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～



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～

●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 島根の大穴子

1匹1kg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。
※出荷は海の状態によります。

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～

島根 隠岐の白バイ

隠岐の漁師の間ではあわびよりも旨いとされる高級食材

隠岐の白バイは、バイ簀漁で水揚げをするため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコリとした食感が特徴。活きたままのお届けなので刺身がおすすめです。



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

商品名	内容	価格(税込)
隠岐の白バイ	1kg 当たり	¥2,160 送料：¥2,000～

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冷凍を解凍すると、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

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)

島根 十六島のり

「出雲風土記」にも登場する、季節、産地、生産者が限定される希少食材

「シマゴ」と呼ばれる女性たちが、絨毯のように岩場に貼付いているのりを指先で巻き取るようにして収穫します。その歴史は古く、奈良・平安時代から貢納品として朝廷に納められる高級品でした。



出荷と取扱時期:通年 保存方法など:冷凍 配達日:2日

商品名	内容	価格(税込)
①十六島かんそうのりAクラス	100g	¥6,360～
②十六島かんそうのりBクラス	100g	¥6,480～
③十六島のりAクラス	100g	¥8,640～
④十六島のりBクラス	100g	¥7,200～
⑤十六島のりCクラス	100g	¥5,040～ 送料：¥984～

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・蔭淵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 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～

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

●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

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～

青果

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～

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～

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～

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～

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。コクのあふれ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 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	

●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 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 冷蔵所で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ため、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 冷蔵所で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

京都 えび芋(丸)



京都伝統野菜「えび芋」を本場京田辺市から直送

もともと京都・伏見で作られていたえび芋の生産が一時途絶えた際、京田辺市にその産地を移し、復活しました。今では京田辺市産のえび芋は関西の料亭料理店で高い評価を得ています。関東に出回る機会は少ない京田辺市産です。

出荷と取扱時期 11月下旬～1月
注文時最低ロット 5kg
配達日 3～4日後



商品名	内容	価格(税込)
えび芋(丸)	5kg	¥7,200
		送料：¥1,195～

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 潮風島らっきょう



トカラ列島の個性豊かな伝統食材

食感がよく、中之島等の粘土質のどじょうで減農薬栽培されます。砂丘土壌のものより甘味が強いのが特徴です。

出荷と取扱時期 12月下旬～4月末
保存方法など 冷蔵
配達日 5～6日

商品名	内容	価格(税込)
潮風島らっきょう	100g×30袋	¥6,000
		送料：¥1,188～

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

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～

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 5本(約2.5～3kg超/1本)
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
幻の湯島大根	5本	¥2,020
		送料：¥1,120～

●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 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 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~

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」を含んでいます。

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

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ブランド鶏・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~

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

栃木 平飼い有精卵「あかり」



生命力を持った卵「放し飼いの有精卵」
 自身に強いコシを持ちながら、豊富な運動量により低脂肪で、カロリーは従来の20%低くなりました。パプリカ、ブドウ、海藻などのこだわりの飼料に加え、金精川の清流を飲み水にし育ちます。人の手でひとつひとつ丁寧に集め、大切に出荷しています。

出荷と取扱時期 通年
 配達日 2~3日

商品名	内容	価格(税込)
①あかり30個	2kg前後	¥2,430
②あかり50個	3kg前後	¥4,050
③あかり150個	10kg前後	¥12,150

送料①¥590②¥820③¥1,030

千葉 房総オリヴィアポーク



ロドケ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られています。仕入れた枝肉は自社工場で細かく分割し、お客様のご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セット	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

●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

秋田 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選びから始まる
こだわりの

大根を燻すのに乾燥チップを使うところが
増えましたが、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大根、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)



オススメ
商品

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～

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(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。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～

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。
※2ℓ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)	2ℓ1本	¥5,040
		送料：¥1,118～(※1～3本まで送料同額)

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～

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～

熊本 熊本アイス

冬の楽しみ焼き芋アイスと、
新春に塩大福アイス

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
なのり塩、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 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焼き芋アイス	2ℓ	各¥3,336
②山江栗アイス	2ℓ	
③マスケットシャーベット	2ℓ	
④キウイシャーベット	2ℓ	
⑤のり塩アイス	2ℓ	
⑥塩大福アイス	2ℓ	
⑦黒糖アイス	2ℓ	
⑧パニラアイス	2ℓ	
		送料：¥1,404～

12月の
サンプル試食会
報告レポート

次回のサンプル試食会は**1月14日(木)**です



▲隠岐の白バイ貝をお刺身で

十二月のサンプル試食会では、宮城、山形、茨城、栃木、長野、京都、徳島、島根、熊本の1府8県より14食材が集まりました。会場には、栃木から平飼いの有精卵「あかり」の生産者さんも来場。離から鶏までの飼育のお話、たまごの特性や調理に関しての様々な話を料理人の皆さまへしていただき、質問も飛び交うなどたいへん盛り上がりしました。



▲今シーズンのばら干し海苔届きました



▲甘みたっぷり湯島大根もスタート



▲島根オリジナル野菜「あすっこ」



▲あかり卵を紹介する生産者さん



▲毎年好評の山城のえび芋



▲長にんじんのサラダは特徴を活かして



▲ご注文いただいたから作ります



▲湯水で採れる天然の恵み

- ◆宮 城：ばら干しのり
- ◆山 形：漆野いんげん
- ◆茨 城：宮本三兄弟のれんこん
- ◆栃 木：平飼いの有精卵「あかり」、味恋とまと
- ◆群 馬：国分長にんじん
- ◆長 野：天然クレソン、天然セリ、清流レタス（オオカワジシャ）
- ◆京 都：山城のえび芋
- ◆徳 島：木なり完熟ゆこう、木なり完熟すだち
- ◆島 根：あすっこ、出雲神話蒲鉾、冷菓西条柿、白バイ貝
- ◆熊 本：幻の湯島大根



▲無農薬の完熟ゆこう



▲卵について話をさせていただきました

2月の
オススメ
食材

豊かな風土が育む“春牡蠣”
宮城「東名の一年牡蠣」



宮城県東松島市奥松島は、豊かな森を有する奥羽山脈から流れ出した豊富な栄養が鳴瀬川と吉田川を流れて海に流れ着き、海水と淡水が混ざり合う豊かなところ。その恵まれた環境で育つ牡蠣は成長も早く、1年で立派な身入りと旨味を兼ね備える「一年牡蠣(いちねんこ)」になります。加熱しても身は縮まず、旨味と甘みが濃縮されるこの一年牡蠣は、放卵を控えた早春に身入りと美味しさがさらに増します。漁師の工夫と自然が作り上げる秀逸牡蠣です。

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