



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 2月号 vol.73



## 南国土佐、春の珍味 高知「のれそれ」

透き通った柳葉形の姿で、味は淡白。つるりとした食感と喉ごしで、地元ではポン酢や葉にんにくのぬたなどで楽しめます。のれそれ漁というのはなく、地元で水揚げされる船引網の中で「どろめ(イワシの稚魚)」と一緒にたまたま網に掛かります。どろめの上でのったりそったりする様子が名前の由来。真穴子の稚魚といわれるのれそれは、鮮度が落ちやすく地元でしか食べられない珍味ですが、獲れたてを急速凍結することでいつでもお楽しみいただくことができます。使いやすい100gずつの小分けパックになっています。



|             |                |                               |                                |                                  |
|-------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 商品名<br>のれそれ | 内容<br>100g×10p | 価格(税込)<br>¥5,880<br>送料: ¥850~ | 出荷と取扱時期 通年<br>保存方法など -18℃以下で保存 | 注文時最低ロット 100g×10パック<br>配達日 2~3日後 |
|-------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|

### 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こと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

# 宮城 大曲浜の海苔

## <皇室御献上の浜>

宮城県東松島市大曲浜。ここは毎年塩竈神社で開かれる奉獻 乾海苔品評会において、優勝・準優勝者を数多く輩出することから、“皇室御献上の浜”と呼ばれてきました。手間と工夫と挑戦を惜しまず仕上げた海苔は、香り高く口溶けの良さが魅力です。漁、乾燥などの加工、出荷まで漁師自身が手掛けます。



出荷と取扱時期 ①②通年  
 保存方法など ①②12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「潮匠」(焼き海苔)        | 全形 10枚 × 5帖  | ¥3,630    |
| ②青まぜ焼き海苔<br>(青のり+一番摘み海苔) | 半切り 10枚 × 5袋 | ¥2,300    |
|                          |              | 送料: ¥648~ |



## <漁師ごとのこだわり>

海苔作りの盛んな大曲浜にはおよそ 50人ほどの海苔漁師がおり、日々寒風吹きすさぶ海に漁に出ます。夏に種付けを行い、秋に育苗し、冬の高苔の完成まで、ペース、こだわり、理想とする食味など漁師ごとに様々です。それが出来る上がる海苔の個性となります。甘味、塩味、磯の風味などの引き出し方が異なりますのでぜひ一度食べ比べもしてみてください。

出荷と取扱時期 ③お問合せください④通年  
 保存方法など ③6ヶ月(開封後は冷凍または冷蔵保存)  
 ④12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)    |
|-------------------|-------------|-----------|
| ③ばら干し海苔(乾燥岩のり)    | 10g×5袋      | ¥2,300    |
| ④寒風一番摘み「巖選」(焼き海苔) | 全形 10枚 × 5帖 | ¥3,630    |
|                   |             | 送料: ¥648~ |

●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。

## 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～<br>送料：¥2,100～ |



## 宮城 東名のひと粒牡蠣

### 味、身入り共に充実! ますます美味しい”春牡蠣”をお届け

抱卵にそなえ、栄養を身にたっぷり蓄えはじめるこの季節は、殻いっぱい詰まった身入りのよさと、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。身縮みしないので天ぷらがオススメです!

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東名のひと粒牡蠣(殻付き) | 20個  | ¥3,500   |
| ②東名のひと粒牡蠣(むき身) | 500g | ¥2,160   |
|                |      | 送料：¥756～ |



## 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。

## 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～ |



## 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(冷蔵)  
 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 1kg  
 出荷と取扱時期 12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 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、海的环境下やエサにより、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～ |



## 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、バイ籠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～ |



●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

### 島根 CAS白いか

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、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   |

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!

※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) |
|------------------------|----|--------|
| 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)

### 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 x5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 ~

### 長崎 ひよっつる

新鮮なわかめの葉100%を原料に造り上げた島原半島の特産品

「ひよっ!」と思い立ったら、いつでも「つるっ」と食べられるというのがその名の由来です。つるっとした喉ごしと、100gで6kcalとたいへん低カロリーです。春らしく山芋の梅だれ添えなどいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年  
 配達日 6日

| 商品名    | 内容         | 価格(税込) |
|--------|------------|--------|
| ①ひよっつる | 100g x 30p | ¥4,630 |
| ②ひよっつる | 200g x 20p | ¥6,100 |
| ③ひよっつる | 500g x 10p | ¥7,130 |

送料: ¥1,100 ~

青果

### 長崎 島原塩蔵さしみわかめ、塩蔵茎わかめ

しなやかで滑らかさが特徴の、有明海の最高級わかめ

もっとも安定したわかめが収穫できる時期に期間限定で収穫されたわかめで製造します。なめらかな葉に加え、茎の部分だけを湯通し塩蔵した2種をご用意。その栄養価と歯ごたえなどで健康志向の主婦の方に人気の商品です。

出荷と取扱時期 通年  
 配達日 4~5日

| 商品名         | 内容  | 価格(税込) |
|-------------|-----|--------|
| ①島原塩蔵さしみわかめ | 1kg | ¥1,728 |
| ②島原塩蔵茎わかめ   | 1kg | ¥694   |

送料: ¥1,198 ~

### 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 ~

●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 大鱈温泉もやし



長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鱈温泉もやしは、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～6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)                |
|---------|---------|-----------------------|
| 大鱈温泉もやし | 300g×5束 | ¥2,160<br>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<br>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。発注量に合わせた収穫出来るため、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芽パス(7月～8月)  | 2kg | ¥2,560    |
|              |     | 送料: ¥540～ |

## 栃木 淡雪、とちおとめ



「淡雪」と「とちおとめ」の紅白のお届けも可能です!

白いのに甘く、酸味はほとんどない「淡雪」は、栽培者がまだ全国でも50人程度の希少ないちごです。甘味酸味共にしっかりとしたバランスの「とちおとめ」。土壌消毒剤を使用せず、完熟堆肥・有機質肥料をし栽培しているこだわりの生産者より直送いたします。

出荷と取扱時期 1月～5月  
配達日 2～3日

| 商品名           | 内容     | 価格(税込)    |
|---------------|--------|-----------|
| ①とちおとめ 普通パック  | 280g   | ¥675      |
| ②とちおとめ 平パック   | 11～15粒 | ¥810      |
| ③とちおとめ ソフトパック | 12・15粒 | ¥945      |
| ④淡雪 平パック      | 11～15粒 | ¥2,025    |
| ⑤淡雪 ソフトパック    | 12・15粒 | ¥2,700    |
|               |        | 送料: ¥750～ |

## 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～ |

## 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(税込)              |
|---------|-----------|---------------------|
| 国分長ニンジン | 5kg(約10本) | ¥2,520<br>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   |     |

## 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) |
|-----------|-----|-----------|
| ホド芋(アピオス) | 1kg | ¥3,190    |

●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。

青果

## 大阪 菌床キクラゲ

一年を通して真空生冷凍でお届けする大振りキクラゲ

菌床づくり、丁寧な間引き作業、出荷前の菌糸の洗浄と全て手作業で心を込めて行います。食感をお楽しみください。(乾燥もございます)



出荷と取扱時期 通年  
 配達日 3日

| 商品名  | 内容   | 価格(税込・送料別) |
|------|------|------------|
| ①生冷凍 | 1kg  | ¥2,880     |
| ②生   | 1kg  | ¥2,800     |
| ③乾燥  | 1kg  | ¥12,150    |
| ④乾燥  | 100g | ¥1,440     |

## 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    |

## 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~ |

肉

## 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~ |

## 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

## 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」

白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てます。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

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てます。仕入れた枝肉は自社工場に細かく分割し、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~

●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

**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

**岩手 菜たね油**



**黄金色の美しい色と薪焙煎の豊かな風味、深い印象を残す逸品**  
 岩手一関で種まきから、収穫、焙煎、搾油、出荷まですべてひとりで手がけるこだわり菜たね油です。天ぷらにすると衣がミモザのような美しい黄金色に仕上がります。揚げ物や炒め物、もちろん生でもお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年  
 配達日 2~4日後

| 商品名   | 内容          | 価格(税込)  |
|-------|-------------|---------|
| ①菜たね油 | 820g×6本     | ¥9,640  |
| ②菜たね油 | 450g×12本    | ¥11,660 |
| ③菜たね油 | 180g×20本    | ¥9,720  |
| ④菜たね油 | 16.5kg(一斗缶) | ¥24,300 |

**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)

出荷と取扱時期 10月末~3月

**オススメ商品**

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

**群馬 梅香うどん**



**来る春に、梅の風味豊かなうどんて紅白うどん**  
 関東の小ま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て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～ |

**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～ |

**長崎 ファンメイチャ 甦命茶**



**国内産・無添加の厳選した10種の野草から作ったブレンド茶**  
 シソ科のクミスクチンを主に、発芽ハトムギ・ウコン・モロヘイヤ・グアバなど、国内産・無添加の厳選した10種の野草をブレンドしました。商品名には「命が甦るほど元気に」との願いを込めて発売から30余年間口コミで広まったブレンド茶です。ホットでもアイスでも、小さいお子様からお年寄りまでお楽しみいただけます。防腐剤不使用です。

出荷と取扱時期 通年

| 商品名      | 内容  | 価格(税込)   |
|----------|-----|----------|
| ①マイルド甦命茶 | 30p | ¥1,000   |
| ②甦命茶     | 30p | ¥2,000   |
| ③お徳用     | 80p | ¥4,000   |
|          |     | 送料：¥780～ |

**長崎 珈琲の果実ジャム**



**コーヒー園が作った珍しい珈琲の果実のジャム**  
 足がはやいコーヒーの果実。本来は焙煎して珈琲となるこの果実でジャムを作りました。珈琲の自家栽培を手がける生産者だからできる珍しいジャムです。コーヒーを使ったゼリーやケーキ、焼き菓子などのお供にいかがでしょうか。

出荷と取扱時期 通年

| 商品名      | 内容      | 価格(税込)     |
|----------|---------|------------|
| 珈琲の果実ジャム | 160g×5本 | ¥4,032     |
|          |         | 送料：¥1,188～ |

**熊本 熊本アイス**



**黒ゴマを合わせた甘酒アイス、春を運ぶ桜アイス(桜の花びら付)をはじめ春にオススメの熊本アイス4種です。**

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日後

| 商品名              | 内容         | 価格(税込)     |
|------------------|------------|------------|
| ①甘酒黒ゴマペーストアイス 2ℓ | ②のり塩アイス 2ℓ | 各¥3,336    |
| ③塩大福アイス 2ℓ       | ④桜アイス 2ℓ   |            |
|                  |            | 送料：¥1,404～ |

1月の  
サンプル試食会  
報告レポート

※第2木曜祝日のため前日水曜開催です、ご注意ください。

次回のサンプル試食会は**2月10日(水)**です



▲各店の料理人や店主の方々が素材を吟味します

1月のサンプル試食会では、岩手、宮城、栃木、大阪、広島、高知、愛媛、長崎、熊本の9県より16食材が集まりました。

会場には、栃木から淡雪ととちおとめの生産者さんも来場。紅白のみずみずしい苺を案内してくださいました。新春らしく、今年の新ものの海苔やワカメ、旬を迎えたのれそれが届くなど春の足音が近づいてくるようなサンプル試食会となりました。



▲白く立派な与一うどん



▲長崎のブレンド茶「甞命茶」



▲土佐の春の珍味のれぞれ



▲淡雪、とちおとめを紹介する生産者さん



▲しゃぶしゃぶにすると甘味際立つ、ちぢみほうれん草



▲漁師によって仕上がりがりも持ち味も違う海苔各種



▲今が旬の真珠の貝柱



▲蒸しても身縮みのない身入り十分の春牡蠣



▲苗を育て、搾油までをひとりで仕上げる秀逸菜たね油



▲淡雪、会場には試食だけでなく、現物展示も

- ◆岩手：菜たね油
- ◆宮城：初摘み新のり「潮匠」、青まぜ焼きのり、ばら干し海苔、ちぢみほうれん草
- ◆栃木：淡雪、とちおとめ、与一うどん
- ◆大阪：菌床キクラゲ
- ◆広島：ミニくわい
- ◆高知：のれぞれ
- ◆愛媛：真珠の貝柱
- ◆長崎：ひよっつる、甞命茶、島原塩蔵さしみわかめ、島原塩蔵茎わかめ、珈琲の果実ジャム
- ◆熊本：甘酒黒ごまペーストアイスクリーム

春らしい甘酒のアイスクリーム ▶



伊勢志摩サミット  
三重県民会議

**「三重県フェア」開催!**  
**サンプル試食会特別編**

**3月10日(木)**  
**開催**

3月の試食会は、特別編といたしまして伊勢志摩サミット開催地として注目が集まる三重県の食材を特集します。三重ならではの海の幸、山の恵みをご紹介します!

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](mailto:sancyoku@ifys.co.jp) URL [www.ifys.co.jp](http://www.ifys.co.jp)