



# 産直コミュニケーション 東料産直レター

2016. 12月号 vol.82



東松島「東名」<sup>とうな</sup>の海が育んだ牡蠣  
宮城「一年子」<sup>いちねんこ</sup>

## 午前5時。まだ夜が明けぬ海へ出発

宮城県中部の町東松島市。この町は陸から海を見渡すと右手に牡蠣養殖の盛んな「東名（とうな）」、左手に海苔養殖の盛んな「大曲浜」が半々に広がります。内湾から外洋に船を出すと一気にスピードを上げて筏まで進みます。身を切るような寒さの中、外洋に出ると、あちこちに牡蠣漁師の船が漁をしています。東松島の海には、3つの川が流れ込みミネラル分を運び入れ良質な牡蠣が育つ環境が生まれます。朝日が昇ってからも漁は続きます。人にもよりますが、毎日4時間前後の漁を終え帰港。その後すぐに選別や出荷準備に入ります。

いちねんこ  
※一年子：海域の栄養分が豊富なため、わずか1年で大粒の牡蠣に育ちます。

## 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。

# 「いろいろな人の力を借りて」 ～長野県下伊那郡阿南町の『鈴ヶ沢南蛮』～

南信州の小さな小さな集落『鈴ヶ沢』。ここに通うようになって4回目の冬を迎え、先日1年間お世話になった畑の片付けと今シーズン最後の南蛮収穫を皆さんと行ってきました。

鈴ヶ沢の伝統野菜（なす、うり、南蛮）の生産者は、鈴ヶ沢や近隣集落の皆さんに加え、知的障害を持った皆さんも力になってくださっています。

知的障害者の皆さんが毎月毎月畑で伝統野菜のお世話をしてくれるお陰で、私たちはお料理屋さんへ立派な茄子や瓜をお届けすることができています。

まさに、彼らは日ごろお世話になっている生産者さんというわけです。

元気のいい彼らとの農作業やお昼ご飯は実に楽しいひと時。定植からコツコツと手をかけ、やがておとずれる収穫までを共にまっすぐな心で喜び合います。

東京の料亭、料理店で毎年活躍する鈴ヶ沢の伝統野菜は、嫁入り以来半世紀以上の間毎年種を守り続けてきた2人のお婆さんと、農作業を担ってくれる知的障害者の皆さんの存在を抜きには語れません。

今から伊那谷の小さな集落も畑も冬支度に入ります。

（『東料産直』担当 小原愛）

南蛮は『魔除け』の力があるとされ、これがあればキツネに化かされないと言われてきた



集落の皆さんと知的障害者の皆さんが協働します



今年収穫された南蛮の出来をお婆さんにもご覧いただく



カマキリが低い位置に卵を産んだら、その冬は雪が少ないという

## 長野 北信州天然クレソン、天然セリ

### 山から採取し、直送の天然山菜

雪が降り出した北信州の山々。本格的な冬を迎えるこの季節、小川や湧き水のほとりでは天然のクレソンがたくましく自生しています。寒さに当たり出すと味も濃くなり美味しくなってまいります。また、天然のセリも良い季節を迎えはじめ、これから春にかけてどんどん大きく風味も良くなっていきます。ぜひお試しくださいませ。



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

●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。

兵庫 淡路島岩屋のハモ(活締め)

地元漁師が目利きした天然ハモ

淡路島はハモが成長するに抜群な環境です。夏の産卵を終え、南へ帰っていく時のハモは脂のりも良く美味。水炊き、ポン酢でハモ鍋はいかがでしょうか。



出荷と取扱時期 12月末まで(中旬で終了する年もあります)

商品名	内容	価格(税込)
淡路島岩屋のハモ(活締め)	1kg 当たり	¥3,600 送料別途

島根 大穴子

鍋物にして雑炊まで楽しめる、脂のりの良さ!

島根県西部の浜田港で水揚げされるこの穴子は、日本海山陰沖の1kgアップの大きさが特徴。晩秋から初春にかけて身質のよい脂のりのもつものが多く揚がり、それをすき焼き風の鍋物などにして、よく出汁のきいたスープで雑炊にしてしめるのが地元流の楽しみ方です。もちろん、天ぷらなどにもオススメです。



出荷と取扱時期 9月～翌3月末

※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。

商品名	内容	価格(送料・税込)
大穴子	1kg 当たり	¥2,000~2,600

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

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。冷凍なので、流水解凍のうえお使いください。



▲極小

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



▲大

商品名	内容	価格(税込)
極小味なし	100枚	¥9,286 送料: ¥864~

※大きいサイズもございます。お問合せ下さい。

島根 島根の鮮魚 ウチワエビ・マトウダイ

ウチワエビ:水深50~150mの海底に生息します。浜田漁港で水揚げされるものは、肉厚で甘味が強いのが特徴です。ぜひお造りでどうぞ。  
マトウダイ:島根県沖水深100m前後の海底に生息しているため、主は底引き網漁ですが、定置網、釣り、刺網でも漁獲されます。関東には刺身で味わえる鮮度の良いものがなかなか入荷しませんが、島根県浜田漁港から厳選したマトウダイをお届けします。



商品名	内容	価格(税込・送料別)
①ウチワエビ	1kg あたり	¥3,500 ~ ¥4,500
②マトウダイ	1kg あたり	¥1,200 ~ ¥1,800

※その他の魚種例: アマダイ、ノドグロ、アオハタ、ミズガレイ、ヒラメ、マダイなど。  
※表示価格は目安です。価格は相場により変動します。

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~

三重 みえサツキマス冷燻、伊勢まだい生ハム

伊勢志摩サミットでも選ばれた確かな美味しさ

一番の特徴は原材料「オール三重」。みえサツキマスは、上品な味、光り輝く上身為特徴です。また、燻製加工は下処理時に、伊勢二見産の『岩戸の塩』を使用。燻煙材にはナラをはじめ、『ピート材』を使用することで独特の薫香をまといます。まだいの生ハムは皮目を少し炙っていただくことにより美味しくいただけます。伊勢志摩サミットの食事会では、『五月鰯 燻製の笹寿司』として提供されました。



▲みえサツキマス



▲伊勢まだい生ハム

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①みえサツキマス冷燻	1枚(150~200g)	¥3,560
②みえサツキマス冷燻	1枚(200~250g)	¥4,070
③伊勢まだい生ハム	200g	¥3,024

送料: ①② ¥864~ ③ ¥972~

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~

●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

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～



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。穏やかなが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～



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 うるめいわし

やわらかさと程よい塩加減が  
最高のうるめいわしです

世界遺産で知られる「熊野古道」その入口、御坊の海で育まれたうるめいわしを厳選直送。ミネラル豊富な天然天日塩で素材を生かす塩加減にこだわり、地元御坊の海水を使って干物に仕上げられています。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷凍で1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)
うるめいわし	1kg	¥4,860
		送料: ¥900～



青果

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～



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



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～



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～



●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。

徳島 無農薬完熟すだち

晩秋～年末に地元のにのみ  
出回る希少な「完熟すだち」

薄皮・多果汁で、よしまるやかな味わいの  
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～



長野 ホド芋

南信州に生ずる「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もの  
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

島根 西条柿

濃厚な甘み、上品な舌触りが  
身上。山陰の山の恵み西条柿

西条柿は中国地方特有の品種で、全国的  
にみても非常に珍しい柿です。  
渋抜きされた西条柿は、柿の中でもとびきりの甘さで、その肉質  
は上品で緻密です。12月からは「あんぼ柿」の出荷もございます。

出荷と取扱時期 ①②③10月下旬～11月下旬④12月10日～3月下旬  
保存方法など 冷蔵で1週間  
配達日 到着希望日から逆算して5日前に発送

商品名	内容	価格(税込)
①3L (1個/200g～)	5kg (24個)	¥3,700
②2L (1個/170g～199g)	5kg (28個)	¥2,920
③L (1個/140g～169g)	5kg (34個)	¥2,300
④あんぼ柿 (40～44g/1個)	20個	¥5,200 送料：¥540～



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月下旬～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



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、煮物や揚げ物などおす  
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～



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  
芋の生産が一時期途絶えた際、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～

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～



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 フダン草

近畿圏では「毎日草」とも呼ばれる、大きな葉が特徴のフダン草

毎日途切れることなく栽培、生産が可能といわれており、そこから「不断の作物」が転じて、この呼び名がついたとされています。ほうれん草よりも鉄分などの栄養素が多く含まれています。地元熊本では白和えにします。



出荷と取扱時期 10月~6月  
注文時最低ロット 3kg  
配達日 7日後

商品名	内容	価格(税込)
フダン草(約30枚)	3kg	¥2,000 送料: ¥900~

## 愛知 うずら肉

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。

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など ①冷蔵6日②冷凍364日  
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)②2日後

商品名	内容	価格(税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g~140g×12羽	¥5,400
②若鳥 腸抜き	180g~220g×8羽	¥3,890
		送料: ¥1,160~

肉

## 栃木 国産平飼い鶏種「あかり」と「こはる」

与える水が最も重要という考え

■あかり(ボリス・ブラウンの卵)赤の女王と呼ばれ、一般的赤卵はこの鶏が産んでいます。食欲が旺盛で、ご飯の時間は足元から離れません。火を通す事で白身の甘みが引き立ちます。一番の特徴は白身。強いコシを持ちながら、しっかり味があります。まずは生を味わって下さい。  
■こはる(純国産鶏さくらの卵)純国産とは、日本原種を国内で交配させた種をいいます。とても繊細な鶏で、一羽一羽丁寧に育てました。良い鶏でなければ良い卵は産めません。脚の長い綺麗な鶏から産まれた卵は、クセが無く臭みもないクリアな卵です。



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	¥2,400
②あかり50個	3kg前後	¥4,000
③あかり150個	10kg前後	¥12,000
		送料①②¥850③¥1,060

## 熊本 さくら生ハム

肉の旨味がしつかり味わえる生ハムです



珍しい桜肉の生ハムです。スライス加工済みで小分け冷凍パックなので、お使いになる分だけ解凍してお使いいただけます。使い勝手の良さと希少性や話題性を活かした新しいメニュー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)
さくら生ハム(冷凍)	50g×10パック	¥5,760
		送料: ¥1,130~

加工品

## 長野 味噌玉づくり白・赤おかず味噌 4種

100年以上使い込んだ木桶で熟成させた深い味わいの味噌

味噌玉づくり白は100年の杉木桶でじっくりと熟成させ、甕室にいるような甘い香りのする味噌です。味噌玉づくり赤はじっくりと熟成させたコクと香りのある味噌です。おかず味噌は長野県産、国内産野菜を使用し添加物を使わない自然な味わいの味噌です。農家さんから届く自慢の野菜を信州味噌の中に贅沢にギッシリ閉じ込めました。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①味噌玉づくり 白	500g×12(2ケース)	¥12,442
②味噌玉づくり 赤	500g×12(2ケース)	¥12,442
③青とうがらしみそ	110g×12(2ケース)	¥10,368
④ねぎみそ	110g×12(2ケース)	¥10,368
⑤からうま	110g×12(2ケース)	¥10,368
⑥生姜みそ	110g×12(2ケース)	¥10,368
		送料: ¥500~

## 長野 野沢菜本漬、なら漬

添加物不使用の滋味深い漬物

野沢菜本漬: 浅漬けとは違う深みのあるお醤油の香りと味をお楽しみ下さい。  
なら漬: 肉質がしまっていてシャリシャリと歯ごたえがある瓜を使用し、酒粕、みりん粕に三度漬け込みました。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①野沢菜本漬	320g×20本入り(1ケース)	¥8,640
②なら漬	130g×20本入り(1ケース)	¥10,368
		送料: ¥500~

## 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。



オススメ商品

出荷と取扱時期 通年  
保存方法など 冷蔵所で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

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~

## 鳥根 出雲神話

出雲大社のお蔭元で営む老舗蒲鉾屋さんが作る、化学調味料無添加かまぼこ

山陰、九州で水揚げされた新鮮な魚(鯛、鰯、飛魚、カマス、グチなどの季節の魚)と国産のタラを使用し、つなぎの為の澱粉を全く使用せず、味付けには天然のもの(砂糖、食塩、魚醤、かつおだし、昆布だし)のみを使用した昔ながらの伝統製法を受け継ぐ蒲鉾。白と赤(紅麹)がございます。



出荷と取扱時期 ①②通年 ※ご注文いただいたから作ります  
保存方法など 製造日を含め冷蔵10日  
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①白	130g×5本	¥3,240
②赤(紅麹)	130g×5本	¥3,240
		送料: ¥920(20本から送料無料)

●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。

## 山梨 ゆば

国産大豆100%、強い風味と弾力のある食感の「ゆば」

山々に囲まれた山梨県南巨摩郡身延町の、豊かな自然に育まれた天然水と国産大豆 100%で作っている「ゆば」です。

・角ゆばは、汲み上げたゆばを何枚にも重ね、もちもちと弾力のあるゆばに仕上げました。

・初ゆばは、一番最初に汲み上げたゆばで、大豆の風味が豊かな柔らかいゆばです。

・平ゆばは、創作料理に適した半生ゆばです。

滋味深い味わいをお試しください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①平ゆば	280~300g/枚 10枚×3p	¥4,320
②初ゆば	280~300g/枚 10枚×3p	¥4,320
③角ゆば	700g/個 2p	¥5,760
		送料: ¥756~



## 新潟 こめん棒

山で仕事をする人の携帯食から生まれたお餅

村上地域の伝統食「にたてもち」を今様にした「こめんぼう」は、岩船産コシヒカリ(うるち米)を100%使用。火の通りが早く、煮溶けにくいのが特徴です。

出荷と取扱時期 通年

保存方法など ②③常温で1ヶ月(夏期は要冷蔵2週間)

商品名	内容	価格(税込)
①こめんぼう	棒 150g 20入	¥6,900
②こめんぼう	バラ 150g 20入	¥6,900
		送料: ¥850~



## 長野 唐辛子味噌

深みのある旨味と辛みが絶妙の唐辛子味噌

無添加無着色の国産素材のみを使用して、安心・安全にこだわっています。

味噌と唐辛子は自社の味噌と自社農園で収穫したものを使用しています。

甘さと辛さが絶妙なバランスに仕上げております。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
唐辛子味噌	190g×5個	¥4,000
		送料: ¥700~



## 香川 完熟すももピューレ

愛情を込めて完熟させたすももをピューレにしました。優しくも力強い風味と味をお楽しみください。

甘味と香りがギュッと詰まった完熟桃にするために、実をぎりぎりまで枝に残し、熟れ具合をひとつずつ目で確かめながら、両手でやさしくつつみ込んで収穫しています。

商品名	内容	価格(税込)
完熟すももピューレ	1,700ml×2本	¥13,248
		送料: ¥702~



## 長野 ぶどうジュース

製法にこだわった無添加・無着色・無加糖のジュース

無添加無着色、無加糖にこだわってつくった100%ストレートジュースです。

手絞りで製造し、濾過を繰り返さないためピンの底に沈殿するほど濃厚な仕上がりになっています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①ぶどうジュース ナイヤガラ	1ℓ×5本	¥6,336
②ぶどうジュース コンコード	1ℓ×5本	¥5,760
		送料: ¥800~



## 長野 こきび餅

ご注文いただいてからつき立てを直送!

大量生産が主流になる中、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、希少な食材に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今も変わらぬ豊かな冬の味わいです。(こきび一升、もち米一升でつきます)

商品名	内容	価格(税込)
①こきび	1kg	¥3,000
②こきび餅	3kg(約40切れ)	¥9,990
		送料: ¥890~



## 熊本 熊本アイス

晩秋の林檎アイスと、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、きな粉黒蜜アイス、旬の柚子シャーベット、天草の天然塩と海苔の組み合わせが絶妙なのり塩アイスも人気です。

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	②メロンアイス 2ℓ	各¥3,336	
③きな粉黒蜜アイス 2ℓ	④ワインマーブルアイス 2ℓ		
⑤塩大福アイス 2ℓ	⑥林檎アイス 2ℓ		
⑦バナナアイス (卵使用、不使用選べます) 2ℓ			
			送料: ¥1,404~



焼き芋アイス



▲料理人から生産者へのアドバイスも

11月は9県より18食材が集まりました。  
百合根（北海道）をはじめ、漆野いんげん（山形）や完熟すだち（徳島）、西条柿（島根）など毎年人気の高い食材に加え、新たに8つの地域食材が加わるなど、定番食材と新紹介食材が賑やかに並びました。  
長野からはこんにゃく、味噌、漬物、ジュースの生産者さん、香川からはすもも農家さんが来場してくれました。  
料理人の方々と生産者の方々が様々な意見交換をするような活気ある会場となりました。



▲毎年注目の漆野いんげん



▲今が旬のホド芋



▲熊本のだん草は初物



▲この時期しか味わえない完熟すだち



▲各地から届いた地域食材が並びます



▲いつもご好評いただく西条柿



▲香川からすもも農家さんも来場



▲菱形の揃った極小フカヒレ



▲帯広から届く人気食材、百合根



▲信州からは野菜などの漬物と味噌



▲評判も上々の生芋こんにゃく



▲種類別のぶどうジュースは手作り

- ◆北海道：高糖度ゆり根
- ◆山形：漆野いんげん
- ◆宮城：極小フカヒレ
- ◆長野：天然クレソン、瓶詰め味噌3種、味噌玉づくり2種、野沢菜本漬、奈良漬、唐辛子味噌、ぶどうジュース ※ナイアガラ、コンコード、いもうまこんにゃく、ホド芋

- ◆兵庫：岩屋の鱧
- ◆島根：西条柿
- ◆徳島：完熟すだち
- ◆香川：完熟すももピューレ
- ◆熊本：ふだん草、きな粉黒蜜アイスクリーム

### <事務所移転のお知らせ>

平成28年11月7日(月)より、下記住所に事務所を移転いたしました。宜しくお願い申し上げます。

新住所 〒103-0001  
東京都中央区日本橋小伝馬町 17-14  
日本橋 S&S ビル 4F (B) 号室  
電話番号 03-6661-6342  
FAX 03-6661-6343

東京日本料理業組合  
東京都料理生活衛生同業組合  
全国料理業生活衛生同業組合連合会  
東京日本料理業芽生会  
全国料理業芽生会  
一般社団法人日本料理文化振興協会

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)