



産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 1月号 vol.83

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」も八度目の春を迎えることが出来ました。これまで四十四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。「酉年」を表す鶏は、夜明けを知らせる鳥、「とり↓とりこむ」で商売繁盛につながる鳥といわれ、縁起物とされています。皆様におかれましても商売繁盛のよき年となりますように。本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



うずら(愛知)



信濃地鶏(長野)



天草大王(熊本)



あかりの親鳥ポリスブラウン(栃木)



熊野地鶏(三重)

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。

愛知 うずら肉

商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g～140g×12羽	¥6,000
②若鳥 腸抜き	180g～220g×8羽	¥4,370

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
2日後

配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)②2日後

熊本 天草大王

商品名	内容	価格(税別)/1kg
①中抜き丸	約2.8kg/1羽	¥2,125
②大バラシ	約2.8kg/1羽	¥2,375
③正肉セット	約1.4kg/1羽分	¥3,375

送料: ¥1,010～

※最低ロット/2羽よりお願い致します。

※1羽の重量により価格が変動します。

出荷と取扱時期 通年

保存方法など 賞味期限は要冷蔵5℃で7日間

注文時最低ロット 1ケース/2羽より

配達日と方法 月火曜の注文は水曜発送・水木曜の注文は金曜発送・金曜(正午迄)の注文は翌月曜発送(約翌々日着)・クール便

三重 熊野地鶏

商品名	内容	価格(税込)
①熊野地鶏/中抜きオス	1羽 1kg 当たり	¥2,016
②熊野地鶏/中抜きメス	1羽 1kg 当たり	¥2,016
③熊野地鶏/さばきオス	1羽 1kg 当たり	¥3,168
④熊野地鶏/さばきメス	1羽 1kg 当たり	¥3,168
⑤熊野地鶏/正肉セット	1kg 当たり	¥4,320

送料: ¥850～

長野 信濃地鶏

商品名	内容	価格(送料・税込)
①丸中抜き	1kg あたり	¥3,510
②もも・むね肉セット	1kg あたり	¥4,630
③もも肉	1kg あたり	¥5,190
④むね肉	1kg あたり	¥4,140
⑤手羽元	1kg あたり	¥2,950
⑥背ぎも	1kg あたり	¥2,950
⑦ぼんじり	1kg あたり	¥4,350
⑧カクマク	1kg あたり	¥4,350
⑨ガラ	5kg	¥3,650

※小分けパックも賜ります。(400円/kg増し)

出荷と取扱時期 通年

保存方法など 冷蔵5日、冷凍1年

注文時最低ロット 1kg(⑨のみ5kg)

配達日 3～4日後

栃木 国産平飼い鶏卵「あかり」と「こはる」

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

出荷と取扱時期 通年

配達日 2～3日

「地域の古老たちを訪ねて学んだ 知恵と技術」

～山形県最上郡の『藁細工』～

門松、注連縄をはじめ「飾る」は、日本の年中行事には欠かせない文化のひとつです。特に新年を迎えるにあたり、飾る文化は家の内外様々なところで頻りに目にするようになります。

この飾る文化に欠かせないのが「藁」。

昨秋、山形県北部最上郡真室川町に「甚五右エ門芋」を訪ねた際、藁細工を今に蘇らせている高橋伸一さんに出会いました。

稲作・畑作と畜産を営む農家の5代目として育った彼は、20年以上勤めた役場を辞め、2016年4月に自ら工房を立ち上げます。

後継者不在により断絶の危機に瀕している昔ながらの手仕事、伝統野菜、伝統行事などの地域の〈宝〉の継承こそ自分の使命と感じ、藁細工の素晴らしさや楽しさを発信しています。

伸一さんは藁細工の魅力をこのように話します。

「何気ない1本の藁が人の手業によって変幻自在に形を変え、価値を生み、感動や感激をもたらすことができるところが魅力ですね。また、数千年の稲作の歴史と共に発展し、今現在にもその技術が連綿と受け継がれていることは奇跡と言っていると思います。古から人のくらしの隅々に活用され、私たちの衣食住のすべてに藁細工が在りました。」

<食と藁細工の関わり>

画像①: 真室川には、晩秋(旧暦10/16)には田の神から山の神へ、そして早春(旧暦2/16)には山の神が再び田の神となって里に下りてくる。

そんな言い伝えが残っています。その日は山川不参といって、外仕事を休んで餅やぼた餅を供えました。その餅を供える器が藁です。藁は神聖な器でもありました。

画像②: 粟の豊作をねがった「粟穂」、繭の豊作をねがった「繭玉」。これらは、正月の餅飾りの代表で、いずれも藁を芯に餅がつけられます。

画像③: 藁には天然の納豆菌が付着していて、かつて自家製の納豆づくりには藁で作った苞(つと)に柔らかく煮た大豆を入れて作りました。

特に納豆を多く消費する正月前には大量に仕込みました。真室川には、納豆汁という郷土料理もあり、今もこの時期になると作られます。様々な保存と加工の知恵が結集した超スローフードで、かつ雪国のソウルフードともいえます。納豆が入っているのは納豆苞(つと)、卵を入れるのは卵苞(つと)。

「苞」とは入れ物のことで、特に藁が材料として多用されました。

その機能性と実用性、美しさ。いわゆる「用の美」を兼ね備えた究極のパッケージデザインが卵苞といえます。先人の知恵と工夫の積み重ねによって生み出されたこの造形は素晴らしいもので、是非とも後世に継いでいきたい技のひとつです。



photo by Kohei Shikama



①神様へのお供えの器として使われる藁



②正月の餅飾りに欠かせない藁



③納豆づくりに欠かせない藁

●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。

島根食材特集 (冬編)

冬の島根は、山陰沖で水揚げされる鮮魚や松葉蟹、味わいの増した冬野菜など冬の味覚も豊富です。加えて、チョウザメやキャビア、伝統製法で仕上げた水産加工品もおすすめ。新年も山の恵みと海の幸の豊かな島根食材をご紹介します。

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

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せます。

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) 1kg当たり	¥2,880 送料：¥2,014～
②キャビア(瓶)	30g/1個	¥11,610 送料：¥966～
②キャビア(プラ)	20g/1個	¥7,965 送料：¥966～
②キャビア(プラ)	10g/1個	¥4,050 送料：¥966～

島根 アジはんぺん

調味料は全て天然素材だけを使用し、伝統の石臼製法でじっくり練り上げました

本海西部産のアジの落とし身を魚肉のうち5割以上使用していますので、魚の旨味が濃厚です。そのままでも美味しく召し上がれますが、フライパンで軽く焼き色が付く程度焼いて頂くともう一層美味しく召し上がれます。お吸い物もお勧めです。

出荷と取扱時期 1月～11月
保存方法など 冷蔵30日



商品名	内容	価格(税込)
アジはんぺん	150g(30g×5枚)×10本	¥3,312 送料：¥850～

島根 あご野焼き

江戸時代、松江城主松平不味公によって命名された郷土食材

あごが落ちる程美味しい魚として、出雲地方では「飛魚」を「あご」と呼びます。初夏に山陰沖を北上する産卵直前の脂の乗った飛魚を7割配合し、伝統の石臼で丹念に練り上げ熟練の職人が1つ1つ手造りして仕上げました。輪切りにしてわさび醤油等でお召し上がり下さい。よいダシがでますので煮物・味噌汁や鍋料理・おでんにも最適です。

出荷と取扱時期 1月～11月
保存方法など 冷蔵20日



商品名	内容	価格(税込)
あご野焼き	300g/1本×5本	¥6,120 送料：¥850～

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。

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 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 岩がきフルシエルS	170～235g×10個	¥3,578 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。

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」のある蔦淵地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦淵湾が広がります。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～



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のったものが多く揚がり、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。
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～

※大きいサイズもございます。お問合せ下さい。



▲極小



▲大

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。



三重 あっぱっぱ貝

色とりどりの美しい貝

ヒオウギ貝を「あっぱっぱ貝」と呼ぶのは、
海から揚げるとすぐにホワッと口を開けるところからの地方名で
す。殻の美しさは全て天然色、貝柱はお造りでも、ご飯、揚げ物、炒
め物など様々にお楽しみいただけます。

出荷と取扱時期 ①11～4月②③11～5月
注文時最低ロット ③2セットより

商品名	内容	価格(税込)
①活あっぱっぱ貝(ヒオウギ貝)	10個	¥1,296
②あっぱっぱ貝 片貝冷凍	3個入×3p	¥1,555
③あっぱっぱ貝(むし身真空パック・貝殻セカ)	(10個・10枚)セット	¥1,944

送料: 80サイズ¥1,240～、100サイズ¥1,550～



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～



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	2017年の価格 お問合せください。 送料: ¥984～
②十六島かんそうのりBクラス	100g	
③十六島のりAクラス	100g	
④十六島のりBクラス	100g	
⑤十六島のりCクラス	100g	



宮崎 アマゴ、奥日向サーモンの卵

黄金色に輝くアマゴの卵

アマゴ(サツキマス)の卵は、市場に出回ること
が少ない希少な魚卵。鮭のイクラに比べ
やや小さめで、上品な黄金色をしています。
奥日向サーモンの卵は色鮮やかなオレンジ
色が特徴。宮崎県西部、九州山地を水源とす
る一ツ瀬川の上流にある秘境・西米良村から
お届けいたします。

出荷と取扱時期 季節限定
保存方法など 要冷凍
注文時最低ロット 2瓶
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①アマゴのイクラ	80g×2瓶	¥8,865
②奥日向のイクラ	80g×2瓶	¥5,570



アマゴのイクラ



奥日向のイクラ

●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。

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 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。

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



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～		

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～		



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～		

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 黒田セリ

江戸時代からの歴史がある
郷土野菜“黒田セリ”

肥沃な土壌で栽培され、シャキシャキとした歯ざわりと香りが特徴。冬の寒さの中、膝まで水につかり手作業で収穫するという過酷な作業のため、黒田区の生産者数は4人までに激減。そのため県外市場にはほとんど出荷されない希少なセリです。

出荷と取扱時期 12～1月
注文時最低ロット 30把
保存方法など バケツに水を入れ
根付きで立てて
冷蔵保存(1週間程)



商品名	内容	価格(税込)
黒田セリ	120g×30把	¥6,480
送料: ¥1,411～		

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。すぐお使いいただける甘煮や水煮もごございます。

出荷と取扱時期 10月～ 配達日 3～4日後
注文時最低ロット ①1kg 保存方法 ②③未開封で冷蔵1ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①漆野いんげん(乾燥)	1kg	¥5,760
②漆野いんげん(甘煮)	150g(約13～15本)	¥756
③漆野いんげん(水煮)	150g(約13～15本)	¥756
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。

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

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～3月
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～

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	

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～

栃木 味恋とまと

手塩にかけて完熟出荷

パリッとした食感、口に広がる甘味とやわらかな酸味の秀逸トマト。

産地である那須塩原市は、北関東でも日射量の多い土地。寒いながらも日射量に恵まれ、じっくりと時間をかけて甘味と酸味を合わせ持つトマトが育ちます。



出荷と取扱時期 11月～7月
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～

熊本 熊本柑橘2種

毎年人気の熊本産柑橘

清美とポンカンから生まれた「不知火」と、はっさくと温州みかんから生まれた「スイートスプリング」をご紹介します。不知火は味が濃く、高糖度。スイートスプリングは爽やかな酸味と甘みが特徴でバランスの優れた品種です。



スイートスプリング

出荷と取扱時期 ①12～2月②12～3月(ハウス)3～5月(露地)
保存方法など 新聞紙に包んで冷蔵所で約2週間
注文時最低ロット ①5kg②3kg
配達日 3～7日後



不知火

商品名	内容	価格(税込)
①スイートスプリング	5kg(20個前後)	¥2,880
②不知火(デコボン)	3kg(8～12個)	¥4,464
		送料：¥756～

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～

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赤身ミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,125
②ロースミニ(冷凍)	100g×10パック	¥10,125
		送料：¥1,130～

●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。

宮城 のりうどん(半乾麺)

海苔漁師と作り上げた「のりうどん」

東日本大震災以前に特産品開発で生まれ、これから売りたいというところというタイミングで大震災が発生。2013年に海苔漁が再開し、大曲産の海苔の復活を待って出来上がった、海苔の風味豊かなうどんです。



出荷と取扱時期 通年
保存方法 通常で約30日、冷蔵で約90日

商品名	内容	価格(税込)
のりうどん(半乾麺)	140g/玉×10玉	¥2,160 送料: ¥756~

長崎 島こんにゃく

昭和35年から五島列島で手作りされる、島のこんにゃく

どの食材にもマッチする定番の「白蒟蒻」、鉄分・食物繊維豊富といわれ、食感の良い五島産ひじきを練りこんだ「五島ひじき入り」、五島で採れた大根、人参、ひじきを練りこんだ「五島三菜入り」日々の天候に合わせて練り具合を変えて作られたこんにゃくは、独特の気泡を生み、他では味わえない抜群の触感と味染みに仕上げられています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①島こんにゃく(定番白)	190kg	¥217
②島こんにゃく(五島ひじき入り)	190kg	¥217
③島こんにゃく(五島三菜入り)	190kg	¥217 送料: ¥987~

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~
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~

茨城 凍みこんにゃく

日本一のこんにゃく産地として栄えた奥久慈に残る幻の伝統食材

奥久慈の冬は昼夜の寒暖の差が大きく、厳しい寒さでありながら雪深くはないという独特の気候風土。12月~2月の間、芋の皮剥き~乾燥、凍結まですべて手作業で行われます。全行程に1ヶ月も要するたいへん手間のかかる逸品です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①凍みこんにゃく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにゃく	40枚入り	¥3,929 送料: ¥514~

新潟 ひしお漬けの素

お肉にもお魚にも! 旨味を引き出す昔ながらの漬けダレ

自社製の醤油もろみを使用した漬けダレです。丸大豆と自家焙煎小麦、種麴にはたくさんの旨味を作り出すソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり3年以上熟成させたもろみで作りました。醤油もろみの力で肉を分解し、驚くほどのうま味と柔らかさを引き出します。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ひしお漬けの素	1kg×3	¥6,480 送料: ¥1,090~

島根 クロモジ各種

気持ち安らぐ、品よく爽快な風味

島根では、クロモジを“神に捧げる木”として古来より正月飾りに使ったり、貴重な健康茶として飲み継がれてきました。お茶はノンカフェイン。その他、粉末は地元松江の和菓子店で羊羹に使われるなど、お料理にお使いいただけますと上品なクロモジの香りがお楽しみいただけます。



商品名	内容	価格(税込)
①お茶(業務用煮出し2ℓ)	10g×50ヶ	¥5,760
②お茶(ティーポット300ml)	2g×100ヶ	¥5,760
③粉末	60g×5袋	¥5,760
④葉枝業務用粉碎	80g×5袋	¥5,760 送料: ¥750~

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

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。旬のデコボンやゆずのシャーベット、天草の天然塩と海苔の組み合わせが絶妙なのり塩、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 送料: ¥1,404~
②春日ほうぶら南瓜アイス	2ℓ	
③りんごアイス	2ℓ	
④きなこ黒蜜アイス	2ℓ	
⑤のり塩アイス	2ℓ	
⑥デコボンシャーベット	2ℓ	
⑦柚子シャーベット	2ℓ	
⑧濃抹茶アイス	2ℓ	



▲島根県のオリジナル野菜「あすっこ」も人気です



▲会場では異業種の料理人さん同士の交流も生まれます

12月は7県より17食材が集まりました。島根特集ブースを設け、チョウザメ、あすっこ、出雲神話蒲鉾など出雲・石見、隠岐の3地方からオススメ冬の島根食材が直送されました。
また、宮城県東松島市からは産地の方も来場してくださり、毎年好評の牡蠣や海苔を共にご紹介しました。



▲温海かぶは地元ベテランさんの漬けた甘酢漬けで



▲料理人さん同士の情報交換もお馴染みの風景に



▲もう1品はチョウザメの昆布締め



▲好評だったコラーゲンたっぷりチョウザメの煮物



▲長崎五島列島から届いた「島こんにやく」



▲島根県の郷土食材「あご野焼き」



▲島根産キャビア



▲東松島からは旬の牡蠣、新海苔、のりうどんをご紹介



▲毎回高評価の隠岐島から直送される「CAS 白イカ」



▲毎年駆けつけてくれる産地の方と料理人の皆さんが今年も再会

- ◆島根（出雲地方）：あすっこ、出雲神話蒲鉾、アジはんぺん、あご野焼き
- ◆島根（石見地方）：チョウザメ、キャビア、浜守りの塩各種
- ◆島根（隠岐地方）：CAS 白イカ
- ◆宮 城：牡蠣、新海苔、のりうどん
- ◆山 形：温海かぶ
- ◆長 野：こきび餅、ぶどうジュース2種
- ◆鹿児島：安納芋蜜喜
- ◆長 崎：島こんにやく
- ◆熊 本：季節のアイス



▲牡蠣は2人の漁師さんのものをどちらも試食



▲毎年好評の黄金色の「こきび餅」

2月9日(木)のサンプル試食会は
島根県ブース・秋田県大館市ブースを設け
ご当地ならではの食材を特集いたします！



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 URL www.ifys.co.jp