



産直コミュニケーション 東料産直レター

2017. 2月号 vol.84



鹿児島
鹿児島の伝統食材は、子孫繁栄の縁起物
「田芋」

東京から約 1700km 離れた
トカラ列島よりお届けします！

トカラで採れる「田芋」は、島の郷土食の中心食材で鹿児島県の伝統食材でもあります。常に冷水が流れる棚田水田で栽培され、別名ミズイモとも呼ばれます。

芋は薄い紫色で独特の風味があり、粘りが強く食感がモチモチしているのが特徴。島では蒸かした芋を臼と杵で突いて餅を作るほどモチモチとした触感です。煮しめ、天ぷら、コロッケなど島の日常食でありながら、子が多く付くことから子孫繁栄として、伝統料理に欠かせない食材でもあります。



▲田芋の煮しめ



▲田芋の畑

出荷と取扱時期 11月下旬～2月

商品名	内容	価格(税込)
田芋	1kg (約 10 個)	¥1,330 送料：¥1,188～

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、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

冬から春、旬を迎えた東京湾の「新海苔」

新年最初のサンプル試食会では、以前からご紹介したかった東京湾の海苔をご紹介しました。

会場には海苔漁師さんも自ら来場し、千葉の海苔漁の今を生々の声で伝えてくれました。参加された料理人の皆さんも関心をもって耳を傾けてくださいました。

千葉の海苔の生産量は全国で3%ほどとわずかなシェアですが、その味わいや香りの高さは試食をされた料理人の方々からも上々の評判。東京の料理人さんに、東京湾“江戸前”の千葉海苔をたくさん使っていただけたなら嬉しく思います。

今回は、1月の試食会に参加された若き海苔漁師の鈴木さんに、海苔に対する想いや夢を聞いてみました。

(東料：東料産直)

【質問①】

東 料：今年も新海苔が出来上がりました。出来上がった海苔に対しての今の想いや感想を聞かせてください。

鈴木さん：毎年違った表情を見せる海苔を、毎年少しずつ変わる海で安定的に育てるのはとても難しく、大変です。そんな中でも自分で納得いく出来のものができて今年は満足はしています。ですが、来年は更にいい出来のものが作れるように更に精進していきたいです！

【質問②】

東 料：出来上がった海苔の魅力を東京の料理人さんたちに伝えるとしたらどのようなところですか？

鈴木さん：千葉の海苔は色、艶が良いのはもちろんですが、何と言っても香り！焼きたての海苔を食べた時の濃厚な旨味と、芳醇な香りを味わっていただきたいです！

【質問③】

東 料：千葉の海苔漁の未来について「課題」と「夢」の両方を聞かせてください。

鈴木さん：千葉の海苔はかつては日本一の海苔として贈答用などに使われて来ましたが、今は時代の流れの中で海苔を贈答する事も減り、また生産者の高齢化などもあり生産能力も低下して来て、今は海苔といえば有明海になってしまっています。生産量が少ない千葉の海苔がこの先生き残っていくためには、手間暇かけて育てた自慢の海苔をより多くの方に食べていただいて、千葉の海苔を知ってもらわなければいけません。今までは漁師は職人、売るのは問屋に任せていけば良いという習慣がありましたが、これからの時代は自分たちが先頭に立ち自分達の海苔をアピールしていかなければいけないと思います。夢はもちろん日本一の海苔と言ったら「ちば海苔!」と、誰もが口を揃えて言ってくれるような未来です！

「初摘み新海苔」

出荷と取扱時期 ①3月まで②通年

商品名	内容	価格 (税込)
①乾海苔	1帖 (全形 10枚)	¥1,152
②焼海苔	1帖 (全形 10枚)	¥720
		送料 ¥756～



当日参加してくれた海苔漁師の鈴木さん



鈴木さんが日々海苔漁をする「鈴藤丸」



試食会会場で、千葉の海苔について直接料理人の皆さんへ語りかける



鮎店、天ぷら、鰻、料亭、中華、洋食など、様々な店主さんからも海苔の話が聞けた



日本テレビのニュース番組「News Every」の取材が入り、試食会で海苔が紹介される様子が取り上げられた

●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のようにして、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



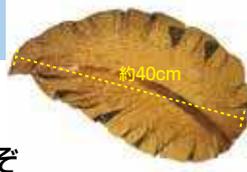
和歌山 紀州ひろめ

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の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(冷凍)
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～



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～



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(むき身真空パック・貝殻セット)	(10個・10枚)セット	¥1,944

送料: 80サイズ¥1,240～、100サイズ¥1,550～



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～



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)
十六島のり	100g	¥8,775 送料: ¥984～



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。

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



▲バラ干し海苔

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～		

島根 神西湖のしじみ

知る人ぞ知る
大粒しじみの産地「神西湖」

日本海から近く、塩分濃度の高い汽水湖なのでミネラル分が高く、栄養分の豊富な湖「神西湖」。ここでは昔ながらの「じょれん」という道具を使い、漁師が手掻きで漁をします。出雲大社におまつりされているオクニヌシミコトの妻スセリヒメの出身地であることから「神西」の地は別名「神妻」とも呼ばれます。

※画像 左:5年もの、右:3年もの

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷凍で90日
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後



商品名	内容	価格(税込)
①3年物	1kg	¥2,880
②5年物	1kg	¥3,600
送料: ¥1,334～		

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～		

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～		

三重 冷凍生あおさ

三重県のおおさ発祥地、
松阪産の「生あおさ」

「あおさ」の生産は三重県が全国生産の約7割を占めています。その独特の風味は汁物、酢の物、かき揚げなどがお勧めです。摘んだその日に選別、パック詰めします。

出荷と取扱時期 ①1～4月②5～12月



商品名	内容	価格(税込)
①生あおさ	80g×10p	¥3,600
②冷凍生あおさ	50g×10p	¥2,310
送料: ①¥1,400～②¥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。

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～



栃木 自然薯

粘り強さが魅力の、旬の味わい

栃木県大田原市で農園を営む家族から丁寧に出荷。ご注文を頂いてから掘り、遷都の良い自然薯を直送します。長いまま、カットして等、お届けの長さはご指定いただけます。

出荷と取扱時期 12月～3月

商品名	内容	価格(税込)
自然薯	1本/約1kg	¥3,024 送料：¥1,500～



栃木 にっこり梨

超大玉で春まで楽しめる「梨のアンカー選手」!

大玉のみずみずしく、甘さと食感のバランスに長けた品種で、春先まで楽しめるのが特徴です。生ハム巻き、青魚の煮つけ、すりおろして手羽元煮など、生食はもちろん様々な料理にご活用ください。

出荷と取扱時期 10月～2月

商品名	内容	価格(税込)
①超特大	5kg箱	¥7,200
②8L	5kg箱	¥5,040 送料：¥800～



茨城 紅菊芋

「天然のインスリン」と呼ばれる高機能食材

菊芋は、イヌリンという血糖値のコントロールに大変有効とされている成分が豊富です。特に紅菊芋は一般的な白菊芋よりもイヌリンなどの栄養成分がより多く含まれます。フレンチやイタリアンでは「トピナンブール」と呼ばれ、国産は希少です。

出荷と取扱時期 11月～3月

商品名	内容	価格(税込)
紅菊芋	1kg	¥720 送料：¥800～



新潟 雪の下にんじん

雪国の知恵と工夫から生まれた甘く瑞々しいにんじん

雪の下でじっくりと甘くなるにんじんは、雪深いところに暮らす生活の知恵が生んだ美味しい郷土食材。生でかじればその差は歴然。生食はもちろん、天ぷらや煮物など幅広くお楽しみください。250g～100gの中でご希望のサイズをお手配します。

出荷と取扱時期 12月～3月

商品名	内容	価格(税込)
雪の下にんじん	10kg	¥4,667 送料：¥1,287～



鹿児島 桜島大根

ひとつ5～7kgの世界最大の大根!

鹿児島の伝統野菜である「桜島大根」は、その大きさだけでなく、煮物にしても崩れず、剥いた皮はキンピラなどにしても食べやすくお楽しみいただけるのが特徴です。地元鹿児島では、地元の地鶏やブリと煮物にすることがよくあり、おすすめです。

出荷と取扱時期 1月中旬～2月上旬

商品名	内容	価格(税込)
桜島大根	1本(5～7kg)	¥2,880 送料：¥1,188～



鹿児島 葉にんにく

鹿児島の珍しい地場野菜「葉にんにく」

鹿児島の伝統野菜の葉にんにくを有機・無農薬にて栽培。にんにくの葉とは歯ごたえ、風味が違います。奄美地方では古くから「フル」と呼ばれ炒め物等に使用されたり、炒め物や油ソーメンに使われます。すりつぶしてオリーブオイルと混ぜても風味と味わいがお楽しみいただけます。生は3月まで、冷凍は通年の出荷になります。

出荷と取扱時期 ①冷凍通年②11月下旬～2月

商品名	内容	価格(税込)
①葉にんにく(冷凍)	500g×4袋	¥5,760
②葉にんにく(生)	100g/袋×10袋	¥2,500

送料：①¥1,620～②¥1,500～



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～



●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 虹色大豆

風味や色の違う数種類の大豆が一つの袋に!

生産者は、国産大豆にこだわり、有機で栽培されています。
蒸した大豆をサラダ、スープにしても深い味わいがありお楽しみいただけます。
15℃以下の冷暗所で保存してください。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
虹色大豆	200g×10袋	¥8,640 送料: ¥972~



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。砂丘土壤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~



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

人気商品

商品名	内容	価格(税込)
ゆり根 A品	2kg	¥4,650 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

人気商品

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~



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

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



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。ご注文をいただいたから山に入り、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	



熊本 はるか

酸味が少なく、まろやかな甘味が味わえます

はるかは日向夏の香りと、スイートスプリングの甘みを受け継いだ新種の柑橘。見た目はレモンようですが、酸味が少なく、まろやかで上品な甘さです。実だけでなく、皮までお使いいただけます。

出荷と取扱時期 2月~3月
年間出荷量 20~25t
配達日 3日後

商品名	内容	価格(税別)
はるか	5kg	¥2,770 送料(クール便): ¥1,160(5kg)



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。

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 新聞紙に包んで冷暗所で約2週間
注文時最低ロット ①5kg②3kg
配達日 3~7日後

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~



●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 足利マール牛

足利産の二条大麦や大豆やマールを食べてのびのび育った良質の肉質



足利市にあるCOCO FARM&WINERYでワインを作る際に出る葡萄を絞った後の果皮や種を発酵させ、牛の飼料にしています。ビタミンEが豊富な餌は、肉の色味を良くし、見栄えも良く且つ赤身霜降りをバランス良く融合させジューシーな牛肉です。

部位、価格、ロット等については、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



島根 西条柿の干し柿

中国地方特有の希少種「西条柿」の干し柿



秋に人気の西条柿を上品な甘みとやわらかさの干し柿に仕上げました。柿農家さんが丁寧に手作りする逸品です。サイズは2種類から選び頂けます。

商品名	内容	価格(税込)
①西条柿干し柿	35~39g /個 40個	¥8,640
②西条柿干し柿	40~44g /個 40個	¥10,368

送料：¥597~

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

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~



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

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



愛媛 けずり蒲鉾

蒲鉾を乾燥させてつくった全国でも珍しい「けずり蒲鉾」



蒲鉾を板状に成型し、専用の乾燥室で乾燥をさせて薄く削りました。蒲鉾は乾燥させることで旨味が熟成されます。お吸いもの、うどん、お蕎麦などにどうぞ。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10袋
配達 日 3~4日

商品名	内容	価格(送料・税込)
①けずり蒲鉾	30g×10袋	¥2,980
②けずり蒲鉾	50g×10袋	¥4,250

長野 桜うどん&よもぎうどん

春薫る季節のうどんを、信州から直送します



今ではレタスで有名な信州川上村。かつては蕎麦の一大産地でした。昔から培われたこの土地の製麺技術を活かして作るうどんとお蕎麦のご紹介。草の香りと味が、懐かしい田舎の味を思い起こさせます。

出荷と取扱時期 3月~4月
配達日 3~4日

商品名	内容	価格(税込)
①桜うどん(スープ付き)真空	2食×5袋	¥1,476
②桜うどん(スープ無し)簡易	2kg	¥1,476
③よもぎうどん(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476
④よもぎうどん(スープ無し)	2kg	¥1,476
⑤川上そば 極	2食×5袋	¥2,520
⑥桜そば(スープ付き)	2食×5袋	¥1,476

送料：864~

熊本 熊本アイス

季節のアイスを取り揃えました



春めいてきたこの季節のおすすめは、熊本いちごのアイスクリームとシャーベット。地元熊本さんのいちごをふんだんに使い、味わい・色ともに春めいた一品です。また、梅塩アイスクリームや、人気のさくらアイス、塩大福アイスもおすすめです。

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熊本いちごアイス 2ℓ	②熊本いちごシャーベット 2ℓ	各¥3,336 送料：¥1,404~
③塩大福アイス 2ℓ	④さくらアイス 2ℓ	
⑤焼き芋アイス 2ℓ	⑥濃抹茶アイス 2ℓ	

肉

加工品



▲今月もたくさんの料理人の皆さんが来場

本年最初のサンプル試食会では、茨城、栃木、千葉、新潟、三重、島根、鹿児島、熊本の8県より19食材が集まりました。

会場には、栃木からにつこり梨、自然薯、足利マール牛の生産者さん。千葉からは海苔漁師さん、新潟からは雪の下にんじんの生産者さんが来場し、それぞれ自身の自慢の食材を共にご紹介しました。

また、鹿児島島のトカラ列島、熊本天草の湯島など遙々離島からも地元で愛され続ける伝統野菜が賑やかに届くなど、活気ある試食会となりました。



▲甘くみずみずしい雪の下にんじんの特徴を料理店さんへお伝えする



▲全国的にも希少な「十六島(うつぶい)のり」



▲その甘さに参加料理人の評価も高かった「幻の湯島大根」



▲昨年の全農肉牛枝肉 共励会の交雑種部門で最優秀賞をとった足利マール牛



▲旬の自然薯が立派な姿で到着



▲栃木のにつこり梨はその大きさだけでなく甘みも十分



▲につこり梨の試食は生ハムと



▲生産者の想いと、料理人の想いとが交わされる試食会会場



▲生産者から直接東京湾の海苔漁の現状や魅力を伝える



▲世界一大きな大根「桜島大根」の大きさに皆さん驚きます



▲ニュース番組の取材が入る中、多くの料理店の方々も来場

- ◆茨城：紅菊芋
- ◆栃木：につこり梨、自然薯、足利マール牛
- ◆千葉：初摘み新海苔
- ◆新潟：雪の下にんじん
- ◆三重：益荒男ほうれん草
- ◆島根：十六島海苔、西条柿干し柿
- ◆鹿児島：桜島大根、葉にんにく、虹色大豆、田芋、潮風島らっきょう
- ◆熊本：スイートスプリング、不知火(デコボン)、熊本いちごアイス、熊本いちごシャーベット、幻の湯島大根



▲希少な「葉にんにく」の試食は風味を生かして酢味噌和えに

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