



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 1月号 vol.92

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」も九度目の春を迎えることが出来ました。これまで日本各地の様々な地域の生産者と出会い、個性豊かな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、これからも全国津々浦々の魅力溢れる食材をご紹介してゆく所存でございます。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 マフグ

値段も手ごろで使い勝手の良い「身欠きマフグ」

島根県浜田市ではキンフグ、トラフグとともに沖合底曳網漁業で漁獲されます。

マフグは皮の表面が滑らかで、そのため「なめフグ」とも言われ、主にチリ鍋用に使われます。刺身はよく昆布締めにして刺身にします。

産地では刺身、チリ鍋のほかには唐揚げや塩焼き、煮こごり、白子の味噌椀や塩焼きなどで食されています。

状態は身欠きでお届けいたします。身欠きにして1匹の目方は約500g～700gとなります。



◀身欠き(トレス)のマフグ



マフグの刺身▶



▼ふっくら旨味のある唐揚げ



▲ふく加工製品取扱届出済票



▲浜田港に水揚げされるマフグ

写真提供：島根県水産技術センター

商品名	内容	価格(税込)
マフグ(身欠き処理)	0.2～0.5kg / 1kgあたり	¥2,200～3,700 送料：¥1,760～

島根 浜田港の鮮魚

山陰の海の恵みをお届けします

浜田漁港は島根県内唯一の特定第3種漁港です。古くから底魚資源を対象とした沖合底曳網漁業と、浮魚を対象とした中型まき網漁業が基幹産業です。その他、一本釣、定置網漁業があり、陸揚げされる魚種は多岐にわたっています。浜田港で水揚げされた、山陰沖の日本海の豊かな恵みをご紹介します。

この先特にお勧めなのが、脂がのった「大穴子」、お刺身でも味わっていただきたい「身欠きのマフグ」、下処理も承ります「アンコウ」です。

その他の魚種の一部も記載いたしますが、記載に無い魚種やサイズ、処理方法等、ご不明な点がございましたらお問い合わせください。



商品名	内容	価格(税込)
①マトウダイ(生食可)	0.5～1.5	1kgあたり ¥1050～1800
②大穴子(鮮度次第生食可)	0.5～1.5up	1kgあたり ¥2000～3000
③ノドグロ(生食可)	0.4～	1kgあたり ¥5000～
④ウチワエビ(炙物)	0.1up	1kgあたり ¥2500～3000
⑤ミスガレイ(生食可)	0.4～	1kgあたり ¥2200～
⑥アンコウ(鮮度次第生食可)	1.0～8.0up	1kgあたり ¥1500～
⑦マダイ(生食可)	0.5～5.0up	1kgあたり ¥1300～2500
⑧ヒラメ(生食可)	1.0～5.0up	1kgあたり ¥1500～3000
⑨アマダイ 大(鮮度次第生食可)	0.6～1.0	1kgあたり ¥4000～5500

送料：¥1,760～

●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 三陸産 アカモク新芽(生)
アカモク(冷凍)

冬だけの楽しみ、アカモクの
新芽

免疫力を強化するヌメリ成分「フコイダン」がモズクの2倍、脂肪燃焼効果が海草の中で最も豊富なアカモク。特に一年の中でもこの季節だけ採れる「新芽」は柔らかく美味。採れたてを生でお届けします。すぐにお使いにならない分は、冷凍保存し、使用する際に湯通しし、お好みの食感にたたくて召し上がってください。



出荷と取扱時期 ①12月～2月上旬②通年

商品名	内容	価格(税込)
①三陸産アカモク新芽(生)	1kg	¥875
②三陸山アカモク(冷凍)	1kg	¥945
送料: ¥1,296 ~		

山口 とらふぐ生ハム

ふぐの旨みを凝縮した
無添加生ハム

添加物を一切使用せずに本来の味を引き出した商品です。自然の味をそのままに、化学調味料を一切使用せずに天然塩ときび砂糖のみで味付けしたとらふぐの生ハムです。ブロックとスライスがお選びいただけます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①とらふぐ生ハム(ブロック)	70g	¥3,500
②とらふぐ生ハム(スライス)	70g	¥4,180
送料: ¥923 ~		

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わかります。



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 x 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・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 x 5袋	¥4,050
送料: ¥1,404 ~		

三重 凍眠伊勢海老

解凍時に細胞を壊さないの、
ドリップも出ず凍結前の鮮度に

「リキッドフリーズシステム凍眠」(-35～-45度まで下げた低温アルコールに真空パックした食材を漬込む急速冷凍)により、抜群の鮮度を保ったまま冷凍出荷。1年を通して品質と価格の安定も可能になりました。1匹ずつ真空個包装しておりますので、真空袋のまま流水解凍してください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①凍眠伊勢海老	150/200g	1kg当たり¥8,500
②凍眠伊勢海老	200/250g	1kg当たり¥8,800
③凍眠伊勢海老	250/300g	1kg当たり¥8,800
④凍眠伊勢海老	350/400g	1kg当たり¥8,800
※送料: 5kg 以内¥756 ~		

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 ~		

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 ~		

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 ~		

●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 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 ~

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: ¥650 ~

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」!

大玉でみずみずしく、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「トピナンプル」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 ~

三重 横輪いも

つきたてのお餅のような粘りと
甘味が特徴

昭和初期、九州から種芋が渡り、伊勢の山間の里「横輪町」で栽培されてきました。すりおろすと、ねっとりとした粘りに加え、優しく上品な甘味をお楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 11月~3月

商品名	内容	価格(税込)
横輪いも	2kg / 5~6個	¥3,500 送料: ¥756 ~

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 ~

秋田 生とんぶり

畑のキャビアと呼ばれる
大館の特産品

比内地域の沢村や日詰集落の畑で古くから栽培されているホウキ草の実で、刈り取った後、乾燥・ゆでる、水洗い、皮むきなどの作業を経て製品となります。長いもや和え物との相性が良く、プチプチとした歯触りも楽しめます。



出荷と取扱時期 ①10月~3月②通年

商品名	内容	価格(税込)
①生とんぶり	1袋	¥220
②生とんぶり(真空)	1袋	¥260 送料: ¥764 ~

新潟 岩沢いも

「地元在来の芋を残したい」の
想いから

一般的な里芋に比べ、1つ30g前後と小ぶりながらも強い芋の風味を持っています。昔から種芋をつないできた在来の里芋で、アクも強いのですが、食べた風味は実に素朴で畑の景色が目に見えようです。肌寒くなるこの季節に昔ながらの個性を持った岩沢いもで煮物や鍋などいかがでしょうか。



商品名	内容	価格(税込)
岩沢いも	1kg	¥1,440 送料: ¥1,280 ~

●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～



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りはじめました。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	

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。

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



スイートスプリング



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～

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

愛知 うずら肉&細挽きミンチ

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。細挽きミンチは、骨の食感を少し残した3度挽きで仕上げています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①冷蔵6日②③冷凍364日
配達日 ①出荷(月・木)到着(火・金)
②2日後③着日の7日前までに注文



商品名	内容	価格(送料・税込)
①若鳥 腸抜き(チルド)	110g～140g×12羽	¥6,180
②若鳥 腸抜き	180g～220g×8羽	¥4,500
③親鳥 細挽きミンチ	500g×4p	¥3,930

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コース	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

青果

肉

●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。

肉

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(税込)
①ロース上級	1kgあたり	¥8,100
②バラ上級	1kgあたり	¥6,750
※スライス加工料500円/kg 送料:¥1,195~		

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~		

加工品

山形 **リンゴジュース・洋梨ジュース**

創業九十年の果樹専門農家から届く、季節のブレンドジュース



「ふじ、紅玉、4-23、グラニースミス、ジョナゴールド」、「つがるとさんざ」、「ラ・フランス、ル・ルクチェ、シルバール」など、季節ごとに収穫された品種をブレンドしたリンゴジュースと洋梨ジュースです。果物王国やまがたの中でも特に豪雪で知られる最上地方の激しい寒暖差は果実を甘く、味わい深くしてくれます。九十年という長い歴史をもつ果樹園に育つたくさんの実りの、楽しく賑やかな美味しさをお楽しみください。

出荷と取扱時期 ①②通年③1月~

商品名	内容	価格(税込)
①季節のブレンド(りんご)	1ℓ	¥1,327
②季節のブレンド(洋梨)	1ℓ	¥1,450
③フジ	1ℓ	¥1,225
送料別途		

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。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷暗所で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~		

長野 **国産大豆100%豆腐**

希少な国産大豆100%で作ったこだわりの豆腐

国内数箇所の契約農家から仕入れた大豆をブレンドし、各豆ごとの特徴を生かすため豆腐により配合を変えて使用しております。また、揚げ物には熊本産の純菜種油を使用。豆の甘味と油の香ばしさをお楽しみください。



出荷と取扱時期 ①②③通年④11月~4月⑤12月後半~3月

商品名	内容	価格(税込)
①油揚げ	1枚	¥139
②厚揚げ	1個	¥290
③よせ豆腐	250g	¥300
④豆乳	500ml	¥430
⑤ゆり根がんと	3個入/袋	¥460
送料: ¥918~		

長崎 **「食べる藍」シリーズ**

藍を食べる、という古くから伝わる健康の知恵をぜひお試しください。

生産者自らが育てた藍を使用し、「食べる藍シリーズ」として様々なラインナップをご用意しました。収穫した藍は小浜の透き通った水で洗い、乾燥、袋詰めまでをひとつひとつ手作業で行っています。藍は農薬・化学肥料不使用にこだわり、藍と合わせる食材は、小浜に面する橘湾の自然塩、長崎県産のうるめいわし、島原産の昆布など、地元の信頼する方々が作る食材を使用しています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①藍の塩	30g	¥930
②藍の粉末	30g	¥1,400
③藍のふりかけ	30g	¥930
④藍のお茶	30g	¥1,400
⑤藍のハーブティー(大)		¥1,400
⑥藍のハーブティー(小)		¥750
送料: ¥1,455~		

●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。

長崎 とうふすぼ

そのままはもちろん、おでんにも!
長崎県島原半島の郷土食材

島原半島名産の豆腐蒲鉾をワラスポで巻いた「とうふすぼ」。
島原半島特有の絞り豆腐を使用し、昔ながらの石臼で搗り上げて職人が1本1本手造りします。
豊かな水と美しい自然に恵まれた雲仙で祖父が営んだ蒲鉾店を孫が繋ぎ、親しまれ続ける味わいを丹精込めて繋いでいます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
とうふすぼ	約 200g×5 本	¥1,900 送料：¥1,770 ~

長崎 島原納豆みそ

長崎島原地方の伝統的保存食

昔から、島原半島に伝わる保存食です。
多少の違いはありますが、全国的には「金山寺みそ」や「しょうゆの実」に近く、もろみに、裸麦、昆布、生姜などを混ぜ、水あめで甘辛く味付けしました。

きゅうりや大根などの野菜、白身魚やイカとの和え物などお勧めです。納豆という名前がついているものの、納豆菌は入っていません。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①島原納豆みそ	300g×5 袋	¥1,100
②島原納豆みそ	500g×5 袋	¥1,675 送料：¥900 ~

佐賀 十穀味噌

すべて国産原料を使用。じっくり発酵させて作っています

原料の雑穀は10種類(黒米、赤米、緑米、大麦、はと麦、大豆、緑豆、あわ、粳米、ひえ)すべて国産のものに絞り込み、長崎五島の海塩で仕込みました。出来上がった味噌に雑穀を混合するのではなく、それぞれの雑穀で麴を作り、発酵熟成させて作っていますので、深いコクと豊かな香りに優れています。通常のお味噌同様に、味噌汁、味噌煮、味噌炒めに。特に豚肉や油脂との相性は最高です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
十穀味噌	500g	¥730 送料：¥1,080 ~

佐賀 佐賀海苔とろとろ醤油

有明海で採れた佐賀海苔100%使用

佐賀海苔と天然醸造醤油をベースに、鰹と昆布の出汁「と本みりん」とろとろに仕上げた醤油です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
佐賀海苔とろとろ醤油	150ml	¥310 送料：¥1,080 ~

福島 奥会津金山 天然炭酸の水

硬度、57。軟水にして微炭酸という、新体験

奥会津金山町に自然と湧き出る天然炭酸を含有したスパークリングミネラルウォーターです。天然ならではのきめ細かな泡と軟らかなお水が調和したどんなお料理にも合う微炭酸水です。



330ml



500ml

720ml

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①奥会津金山天然炭酸の水330(赤)	24本/ケース	¥5,760
②奥会津金山天然炭酸の水500(赤)	12本/ケース	¥4,490
③奥会津金山天然炭酸の水500(金)	12本/ケース	¥4,490
④奥会津金山天然水500(青)	12本/ケース	¥4,490
⑤奥会津金山天然炭酸の水720(赤)	12本/ケース	¥6,560
⑥奥会津金山天然炭酸の水720(金)	12本/ケース	¥6,560

送料：¥594 ~

長崎 香麴からすみバター

長崎のからすみを使った贅沢な逸品

材料は全て長崎県産のものを使用し、伝統的なからすみの製法に加え「麴」を用いた独自の特許製法で丁寧につくったからすみに発酵バターを合わせました。ワインや洋酒にも良く合います。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①香麴からすみバター (桐箱入り)	100g	¥3,000
②香麴からすみバター (瓶入り)	70g	¥2,020
③香麴からすみバター (瓶入り)	50g	¥1,600 送料：¥1,370 ~

熊本 季節のアイスクリーム

お勧めは、イチゴと白ワイン、柚子とカボスの新作アイス

春らしい苺のシャーベットに白ワインアイスクリームの組み合わせの紅白マール。香りたかい柚子アイスクリームに爽やかなカボスソースを練り込んだアイスクリームは、口いっぱいに柑橘の風味が広がります。



赤ワインシャーベット

焼き芋アイス

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	価格 (税込)
①苺シャーベット白ワインアイス 2ℓ	各¥3,336 送料：¥1,706 ~
②赤ワインシャーベット 2ℓ	
③柚子カボスアイス 2ℓ	
④きなこ黒蜜アイス 2ℓ	
⑤焼き芋アイス 2ℓ	
⑥塩大福アイス 2ℓ	
⑦ほうじ茶アイス 2ℓ	⑧柚子シャーベット 2ℓ



▲歯ごたえが自慢のこんにやく「いもうま」



▲品のある甘みがお勧め「ゆり根」



▲十穀味噌を試食する料理人さん

12月のサンプル試食会では、北海道、宮城、山形、福島、新潟、栃木、茨城、長野、三重、山口、福岡、長崎、佐賀、熊本の14県より、18食材をご紹介します。



▲赤崎牛を試食中の料理店の皆さま



▲赤身の味が濃い「赤崎牛」のシンタマ



▲長崎の郷土料理「とうふすぼ」



▲珍しい「食べる藍シリース」



▲白さ・弾力・甘み、どれも際立つ「横輪いも」



▲岩沢いもの生産者さんと料理人さん



▲ねっとり優しい味わいの「岩沢いも」



▲奥会津天然炭酸水を試飲していただいています



▲国産大豆 100%豆腐の生産者さんと料理人さん

- ◆北海道：ゆり根 ◆宮 城：アカモク
- ◆山 形：リンゴジュース・洋梨ジュース
- ◆福 島：奥会津金山天然炭酸の水
- ◆新 潟：岩沢いも ◆栃 木：にっこり梨 ◆茨 城：紅菊芋
- ◆長 野：生芋こんにやく (いもうま)・国産大豆 100%豆腐 各種
- ◆三 重：伊勢の横輪いも ◆山 口：とらぶく生ハム
- ◆福 岡：赤崎牛
- ◆長 崎：とうふすぼ・食べる藍 各種・島原納豆みそ
- ◆佐 賀：十穀味噌・佐賀海苔とろとろ醤油
- ◆熊 本：季節のアイスクリーム
(柚子かぼすアイス・苺と白ワインのアイス)



▲旨味が凝縮された「とらぶく生ハム」

2018年 年明け 1月の試食会は1月11日 (木) の開催となります。
島根県の特設ブースにて島根県食材、その他 全国よりこだわり食材をご紹介します。
本年もよろしくお願い申し上げます。

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