



産直コミュニケーション 東料産直レター

2018. 2月号 vol.93



①梅香うどん



②梅胡麻



③桜花めん

④桜葉めん



⑤梅塩アイスクリーム



⑥さくらアイスクリーム 桜の花の乾燥が別途付きます

春の梅&桜特集

梅の香が漂い、
桜の花が咲き誇るこれからの季節に

春らしさいっぱいの食材を各地よりお届けします。

商品名	内容	価格(税込)	送料(税込)
①群馬 梅香うどん	130g×10本	¥1,600	¥810
②群馬 梅胡麻	1セット:170g×4	¥2,600	¥810
③島根 桜花めん(乾麺)1人前	70g袋	¥210	¥670
④島根 桜葉めん(乾麺)1人前	1人前70g袋	¥210	¥670
⑤熊本 梅塩アイスクリーム	2ℓ	¥3,336	¥1,706
⑥熊本 さくらアイスクリーム	2ℓ	¥3,336	¥1,706

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。

島根食材特集 (冬編)

島根県の海、山、島より冬のおすすめ食材をご紹介します！

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~		



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 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質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。

商品名	内容	価格(税込)
西条柿干し柿	1個	¥260
送料: ¥648~		



島根 葛花サイダー&葛葉抹茶

古来から食品や生薬として利用されてきた日本の伝統的な植物「葛」

葛にはイソフラボン、ポリフェノール、サポニン、フェラリンが豊富に含まれており、この成分を生かして誕生したのが「葛(Kudzu hime)」シリーズの飲料です。葛の持つ強い生命力で、内側から美しく健康にコンセプトに、美味しい抹茶と炭酸飲料に仕上げました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①出雲葛サイダー(葛花シロップ)	200ml×24本×1ケース	¥6,768
②葛葉の粉末	50g	¥1,188
送料: ¥967~		



島根 さざえのチャンジャ いかのチャンジャ

隠岐島のありのままの海の恵みをご賞味ください

1kgのサザエから100gしか取れない活サザエのお刺身部分のみを使う部分を唐辛子に漬け、熟成させた「さざえのチャンジャ」。歯応えを楽しめるように耳やゲノ、軟骨部分をメインに使い、厳選したイカを唐辛子に漬け、熟成させた「いかのチャンジャ」。いずれもしょうゆをベースに調味し、化学調味料・保存料は使わずに作りました。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①サザエのチャンジャ 60g	60g×12本×2ケース	¥29,200
②サザエのチャンジャ業務用 500g	500g×4袋	¥34,560
③イカのチャンジャ 120g	120g×12本×2ケース	¥13,488
④イカのチャンジャ業務用 500g	500g×6袋	¥12,960
送料: ¥1,170~		



島根 森の絹(シルクスイート)

三瓶山の火山灰土(黒ぼく土)が育む、ミネラル豊富な高糖度のサツマイモ

標高400m以上の高地で、栽培期間中は無農薬・無化学肥料にこだわり栽培しています。絹のような繊細な食感と、蜜が多く、ねっとりしているのが特徴でまるでスイートポテトのようなお芋です。焼き芋にしたとき最高糖度が47度以上になります。

出荷と取扱時期 11月~4月

商品名	内容	価格(税込)
①森の絹 S (50~150g)	1kg	¥720
②森の絹 M (151~250g)	1kg	¥720
③森の絹 L (251~350g)	1kg	¥720
送料: ¥800~		



島根 あなごの開き干し

化学調味料を一切使用せず、魚と塩のみでこの旨味!

山陰沖で水揚げされた穴子は鮮度良く特有の臭みが少ないのが特徴。また秋から冬にかけて獲れる山陰沖のマアナゴは脂ののりが良く、塩水に漬けて干したマアナゴは旨みが凝縮しています。焼くと身がふっくら!希少性高い「あなごの干物」はそのまま焼いて食べても良いですが、わさび醤油につけて食べてよし、また天ぷらにしても絶品です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
穴子開き干し	1切れあたり20~40gが1kg	¥5,180
送料: ¥1,080~		



島根 藻塩ミルクアイスクリーム ゆずミルクアイスクリーム

地元農家、酪農家とともに作るオリジナルアイスクリーム

地元島根県飯南町の酪農家の方が朝一番に乳しぼりをされた新鮮な生乳を使用。その新鮮な生乳を低温殺菌しその日のうちにアイスにしています。

出荷と取扱時期 ①通年②冬季

商品名	内容	価格(税込)
①藻塩ミルク	2ℓ×1本	¥3,550
②ゆずみるく	2ℓ×1本	¥3,690
送料: ¥810~		



●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。

仙北市フェア

仙北市は、秋田県の東部中央に位置しています。

地域の約8割(892.05平方キロメートル)が森林地帯で、奥羽山脈から流れる河川は、仙北地域の水源となっています。

雄大で豊かな自然に育まれた仙北の地から天然山菜の加工品を2種類ご紹介いたします。

ワラビの塩漬

希少な天然山菜「ワラビ」の塩漬け、旨味が凝縮されています。

秋田県仙北市の深山に自生する天然ワラビを採取。柔らかさと、ねばりの多さに特徴があります。



商品名	内容	価格(税込)
ワラビの塩漬け	1kg×3	¥4,530 送料：¥750～

みず(ウワバミソウ)のコブの塩蔵

希少な天然山菜「みずのコブ」の塩蔵、独特の歯ざわりが魅力です。

秋田県仙北市の深山に自生する、みず(ウワバミソウ)のコブを塩蔵にしました。ネバネバが美味しさの秘訣です。



商品名	内容	価格(税込)
ミズのコブ塩蔵	1kg	¥3,600 送料：¥750～

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、炒め物など様々な楽しみいただけます。



出荷と取扱時期 ①11～4月、②③11～5月冷蔵

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(殻剥きパック・贈答)	10個・10枚セット×2p	¥3,888

※送料：80サイズ¥1,240～、100サイズ¥1,550～

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

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～

鳥根 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り付け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～

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青ませ焼き海苔(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～

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。

魚

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引き網漁で漁獲されます。マフグはちり鍋や刺身で食され、昆布締めにも使われます。マフグは身欠きの状態でお届けいたします。身欠き1匹の目方は約500g~700gになります。



商品名	内容	価格(税込)
マフグ(身欠き処理)	0.5~0.7kg	1kgあたり¥2,200~3,700 送料: ¥1,760~

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(税込)
大穴子	0.5~1.5up	1kgあたり¥2,000~2,600 送料: ¥1,760~

青果

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優れた品種で、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にっこり梨(超特大)4個入	5kg	¥7,200
②にっこり梨(特大I)5個入	5kg	¥6,480
③にっこり梨(特大II)6個入	5kg	¥5,760
④にっこり梨(8L)7個入	5kg	¥5,040
		送料: ¥900~

山形 山伏茸(生、乾燥)

四大山海珍味のひとつ

中国では「猴頭菇」(ホウトウクウ)とよばれ、フカヒレ、熊の手、ナマコに並ぶ山海の4大珍味のひとつです。山形県内の山中に自生していた株から栽培方法を確立し、量産化に成功しました。苦みも少なく、独特の食感のきのこです。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①山伏茸(生)	90g 株×12	¥1,728
②山伏茸(乾燥)	12g 袋×10	¥4,320
		送料: ¥972~

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、鮮度の良い自然薯を直送します。長いまま、カットして等、お届けの長さを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~

福岡 赤村産 有機セロリ

有機 JAS 農産物のこだわりセロリ

福岡県に2つしか残っていない自然豊かな村「赤村」で、20代~30代の若手中心にセロリの生産を頑張っています。エグ味がなく、セロリが苦手だった方にも大変好評を頂いています。また、有機栽培のため、化学肥料・化学農薬は一切使用しておらず、安心安全野菜です。栄養価も豊富です。



出荷と取扱時期 11月~3月

商品名	内容	価格(税込)
赤村産有機セロリ	200g×10袋	¥2,160 送料: ¥1,080~

長崎 純情ハート&情熱ハート

長崎の海沿いで育つハート型の高糖度トマト

品種は、とがったハート型と強い甘み、水に沈むほどギュッと詰まった果肉が特徴の「ファーストトマト」。糖度別に注文が可能で、糖度7度以上の「純情ハート」、9度以上の「情熱ハート」をご用意。印象的な姿と濃厚な味わいに加え、栄養価の高さも特徴の美味トマトです。



出荷と取扱時期 2月初旬~4月中旬

商品名	内容	価格(税込)
①純情ハート	1kg	¥1,510
②情熱ハート	1kg	¥2,060
		送料: ¥822~

大阪 八尾若ごぼう

春を告げる大阪野菜

若ごぼうはキク科の2年草で、根を食べる一般的なごぼうとは異なり、根・軸・葉まで食べることができます。葉ごぼうとも呼ばれ、繊維質、鉄分、カルシウムが豊富な栄養価の高い食材。葉に含まれるルチンの量は韃靼そばに匹敵するほどです。 ※1束約500g



出荷と取扱時期 2月~3月

商品名	内容	価格(税込)
八尾若ごぼう	1束/500g×5束	¥2,520 送料: ¥1,188~

●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 田芋

トカラ列島十島村の伝統野菜「田芋」は子孫繁栄の縁起物

トカラ列島の中の十島村で採れる「田芋」は島の郷土食の中心的な食材であり、鹿児島県の伝統食材でもあります。粘りが強く食感がモチモチしているのが特徴で、蒸かした芋を杵で突いて餅をつくるほどの粘りが特徴です。

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~

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~

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	

青森 大鰐温泉もやし

長さは約40cm!温泉熱を利用して栽培される“温泉もやし”

大鰐温泉もやしは、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)
大鰐温泉もやし	300g×5束	¥2,160 送料: ¥1,236~

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(税込)
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~

三重 樹上完熟セミノール

しっかりした甘みと、心地よい酸味

木上でぎりぎりまで置くことで皮がむきやすい状態に育てます。果汁がたっぷり、独特の濃厚で甘くジューシーな味わいが特長のセミノールは、ほとんどが決められたところに届けられてしまうほど人気のみかんです。

出荷と取扱時期 3～4月



商品名	内容	価格(税込)	送料別
①樹上完熟セミノール	5kg(約35玉)	¥3,600	
②樹上完熟セミノール	10kg(約70玉)	¥6,912	

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

●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。

茨城 凍みこんにやく

日本一のこんにやく産地として栄えた奥久慈に残る幻の伝統食材



昔からの凍みこんにやくの作り手が最後の一人になってしまった時、その価値が消えてしまっていたとはいけないと今の生産者さんが凍みこんにやく作りを引き継ぎました。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。



オススメ商品

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凍みこんにやく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにやく	40枚入り	¥3,929
送料：¥514～		

秋田 いぶりがっこ

燻しに使う山桜選び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～		

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～		

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 からだにやさしい「なつめエキス」

地元栽培のなつめを抽出した濃縮エキス

信州蓼科山麓の標高700mで栽培する「なつめ」。この国産の希少ななつめを濃縮しました。アイスクリームやチーズなどの乳製品との相性も良く、そのままはもちろん食養生ソースとして様々な調理にお試しください。



出荷と取扱時期 9月～

商品名	内容	価格(税込)
①なつめエキス	260g	¥3,600
②なつめエキス	120g	¥2,500
③なつめみつ	65g×3	¥3,600
送料：¥658～		

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
※月・木は出荷なし

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ゆり根がんも	3個入/袋	¥460
送料：¥918～		

●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 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 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瓶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～



島根 国産大豆きなこ3種

特選青豆粉・国産の青大豆・黒大豆・きびを使用した希少な豆粉

きな粉は、大豆を煎って粉にしたもの。国産大豆を皮ごと乾燥で炒って製粉し、着色料や添加物は一切不使用の無添加でつくっています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①特選青豆粉	1kg	¥1,304
②Hi キナココ	1kg	¥1,466
③黒大豆きなこ	1kg	¥1,890
④きびだんごの粉	1kg	¥1,335
		送料: ¥864～



三重 熊野特産 たかな漬「めはり」

各家庭で親しまれてきた東紀州の郷土食材

地元生産組で丹精込めて育てる「赤大葉たかな」という品種のたかなを使い、添加物や保存料などを使わずに塩のみで漬けています。ワサビのようなピリッとした辛さが特徴で、地元で、刻んだり、たかな漬でご飯を包んだ「めはり寿司」にして古くから親しんできました。また、黄色唐辛子や羅帝、鷹の爪など熊野産の様々な種類の唐辛子もご紹介します。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①熊野特産たかな漬「めはり」握り用	(100g / 7~8枚) × 10袋	¥3,750
②熊野特産たかな漬「めはり」刻み用	(100g / 7~8枚) × 10袋	¥2,880
③激辛唐辛子乾燥粉末	(200g) × 1袋	¥1,440
④激辛唐辛子乾燥粉末	(1kg) × 1袋	¥5,760
⑤冷凍唐辛子真空P	(100g) × 10袋	¥1,080
		送料: ¥950～



秋田 豆乳マヨ

世界遺産白神山地で発見された「白神こだま酵母」と豆乳からできたマヨネーズ

卵を使わない植物性の豆乳マヨ。添加物不使用でコレステロールがゼロ。海外からのお客様にも最適です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 5個
配達日 3~4日後

商品名	内容	価格(税込)
①豆乳マヨ	200g×5個	¥1,440
②豆乳マヨ(業務用簡易パッケージ)	500g×5個	¥1,800
		送料: ¥756～



三重 いせまるclassic冠茶 いせまるpremium玉露

伊勢育ちのとおきのかぶせ茶「いせまる」

かぶせ茶は、玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法をとり茶樹に覆いをする事により、玉露の甘味旨味と煎茶の風味も出るという贅沢なお茶。玉くぎょく露は、摘み取りの18日前から直射日光を遮り、お茶の旨味成分テアニンを増やします。かぶせ茶よりも長く覆いをする事で玉露特有のとろりとした独特の飲み口に仕上がります。これからの季節お勧めの水出し茶は水を入れて1~2時間でOKです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①いせまる classic 冠茶	100g×5	¥4,320
②いせまる premium 玉露	80g×5	¥6,480
		送料: ¥515～



三重 つぶあん・もなかの皮

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184
		送料: ¥540～



熊本 季節のアイスクリーム

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。

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いちごアイス	2ℓ	各¥3,336
②いちごシャーベット	2ℓ	
③シャーベット白ワインアイス	2ℓ	
④金柑アイス	2ℓ	
⑤塩大福アイス	2ℓ	
⑥きなこ黒蜜アイス	2ℓ	
⑦デコボンシャーベット	2ℓ	
⑧ほうじ茶アイス	2ℓ	
		送料: ¥1,706～





▲会場では料理人同士の様々な情報も交わされる



▲新年最初の試食会、たくさんの方にお越しいただきました

1月のサンプル試食会では、特設ブースとして島根県ブースと秋田仙北市ブースを設け、旬の島根食材11種と仙北市の食材2種をご紹介します。

また山形、新潟、栃木、福岡、熊本の5県より、7食材をご紹介します。



▲小さな島の大きな大根「湯島大根」



▲特別ブースにて、島根食材をご紹介します



▲島根オリジナル野菜の「あすっこ」



▲珍しい葛の葉の抹茶



▲生産者さんから素材の特徴を聞く料理人さん



▲秋田仙北市の特集ブースでは山菜の塩蔵品をご紹介します



▲素材の特徴を吟味する料理人さん



▲大好評だった島根産「あなこの開き干し」



▲乾燥山伏茸は、戻してスープに



▲瑞々しい有機栽培のセロリ



▲毎年好評の島根産「いのしし肉」はしゃぶしゃぶに

島根県特設ブース

・あすっこ、イノシシ肉、西条柿の干し柿、森の絹（さつま芋）、葛粉抹茶、葛サイダー、穴子開き干し、イカのチャンジャ、サザエのチャンジャ、藻塩ミルクアイス、ゆずミルクアイス

秋田 仙北市特設ブース

・ワラビの塩漬け、ミズのかぶの塩蔵

- ◆山形：山伏茸（生・乾燥）
- ◆新潟：大和早生（里芋）
- ◆栃木：にっこり梨、自然薯
- ◆福岡：有機セロリ
- ◆熊本：湯島大根

2月8日（木）2市のフェアを開催！

「新潟県村上市フェア」&「島根県浜田市フェア」同時開催します。
北陸・山陰 2つの日本海に面した産地の味覚をご紹介します。

ご注文・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフイス(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