



# 日本一おかずに合うお米 「いわふね米(岩船米)」

米どころ新潟県の北部に位置する岩船・村上地域。

県内でも特に降水量の多い地域で、山の養分を豊富に含んだ水は田んぼを潤し、豊かな水と土壌、そして中山間地域ならではの日較差の大きい恵まれた気象のもと、農家の皆さんは良質米産地としての気概を持ち、丹精込めた管理のもとで、美味しい「岩船米」が生産されています。

山の恵みと美しい環境から生み出される「岩船米」はひとつぶ一粒がしっかり実り、甘みが強く、ふっくらとしながらもコシのあるごはんとなります。

Farm x8

当社が米づくりをしている村上市山北地区は、新潟県の最北端に位置し、自然豊かな山々と海に囲まれ、特に地区の8割以上を占める森林からはミネラル豊富で清冽な水が流れ込んでいます。また、当地区は米づくりの基礎となる土壌が良質な粘土状になっており、米づくりにとって大切な良質な「水」と「土」が揃っている地区になります。中山間地での農業経営のため、平野部と比較して小規模での生産にはなりますが、岩船産コシヒカリの中での特に上質な美味しいお米をお届けします。是非、新潟県の最北端、村上市山北地区の自慢の米をお召し上がりください。

商品名	内容	価格(税込)
Farm x8 岩船産コシヒカリ	60kg	¥24,560

※送料: ¥1,100~



※画像はイメージです

いそべ農場

こだわりのポイント

- ①自然とともに生きる17代続く里山農家の自信作
- ②3割減化学肥料減農薬県認証米
- ③情報発信の農場ブログで安心安全を届ける。
- ④2年連続岩船米良食味コンテスト激励賞受賞
- ⑤疎植深水栽培の太茎で大穂大粒米のモチモチ感
- ⑥微生物農法のEM栽培で環境に優しく米本来の味
- ⑦夏場里山の涼風で美味しい硬質米

商品名	内容	価格(税込)
いそべ農場 蔵出しこしひかり	10kg	¥6,510

※送料: 別途



せせらぎ

水質日本一に何度も輝いた事のある清流「荒川」の川の水、昔から変わらない土地に加え、バイタル特許農法、当社独自配合肥料を使用した栽培を行っています。残留農薬検査、放射能検査を行い安全への追及も行っています。また昨年、GLOBAL GAP認証を取得し、人、圃場、施設、周辺環境を含め持続可能な農業を目指しています。

商品名	内容	価格(税込)
①せせらぎ 岩船産コシヒカリ 玄米	5kg	¥2,760
②せせらぎ 岩船産コシヒカリ 玄米	10kg	¥5,110
③せせらぎ 岩船産コシヒカリ 白米	2kg	¥1,720
④せせらぎ 岩船産コシヒカリ 白米	5kg	¥3,340
⑤せせらぎ 岩船産コシヒカリ 白米	10kg	¥6,390

※送料: ¥750~



## 貝沼農産



### 【大粒ダイヤについて】

大変大粒で、ほどよい粘りの良食味米です。つぶ感があり、お寿司や丼ぶり、洋食までよく合う、当農場のBEST業務銘柄米です。ご注文いただいた後、精米して発送いたします。

商品名	内容	価格(税込)
①貝沼農産 大粒ダイヤ 5×2	10kg	¥4,180
②貝沼農産 大粒ダイヤ 5×4	20kg	¥8,110

※送料: ¥594~

## 高南農産



当社は食味重視の米作りを心がけており、収穫された米は田んぼ毎に食味値と整粒歩合を測定し当社基準値以上のものを販売しています。コシヒカリ、ミルクークイーンは化学肥料と農薬を半分以下に抑えた特別栽培米として新潟県の認証を受けた安心、安全米であり、全国レベルの米コンテスト等で多数の受賞歴があります。

商品名	内容	価格(税込)
①高南農産 コシヒカリ	5kg	¥2,090
②高南農産 ミルキーQueen	5kg	¥2,090
③高南農産 新之助	5kg	¥2,580
④高南農産 ゆきん子舞	5kg	¥1,720

※送料: ¥800~

## 新潟ゆうき



清流「荒川」が育む豊かな環境で品質にこだわり徹底した土作りと栽培管理に取り組んでいます。特別に栽培されたお米は粒大きく、噛んだ時の甘味・旨みの違いを感じて頂けると思います。

商品名	内容	価格(税込)
①新潟ゆうき 特別栽培米岩船産コシヒカリ	2kg	¥1,280
②新潟ゆうき 特別栽培米岩船産コシヒカリ	5kg	¥3,200

※送料: ¥850~

## 新耕農産



岩船産コシヒカリは新潟の中でも三大コシヒカリとして良質なお米の産地と知られています。その中で弊社は土づくりにこだわり通常の栽培の2倍以上の深さまで土を耕し、有機質を中心にした肥料設計で稲の生命力を引き出す栽培を行っています。

ゆきん子舞は業務用に適したお米です。大粒であっさりした味わいで丼物など味を付けるご飯に適しています。程よい粘りは汁物とも相性がよくベタ付かずサクッと召し上げれます。近年白飯においても大粒であっさりした食感重視のお米が好まれる傾向があります。是非お試しください。

商品名	内容	価格(税込)
①新耕農産 岩船産コシヒカリ 精米	25kg	¥15,050
②新耕農産 ゆきん子舞 精米	25kg	¥11,360

※送料: ¥1,050~

# 桃川農園

<はさがけ米>農薬を一切使用せず、有機栽培で育てたコシヒカリです。収穫後には天日にて自然乾燥した特選コシヒカリです。  
 <特別栽培米コシヒカリ>慣行栽培より農薬・化学肥料の使用量を5割カットした安心安全な新潟県認証の特別栽培米です。  
 <新之助>新潟県の新品種「新之助」。粒が大きく、コクと甘みが満ちています。冷めてもおいしくいただけます。



商品名	内容	価格(税込)
①桃川農園 桃川産 新之助	5kg	¥3,930
②桃川農園 桃川産 特別栽培米こしひかり 精米	2kg	¥1,230
③桃川農園 桃川産 特別栽培米こしひかり 精米	5kg	¥3,070
④桃川農園 桃川産 特別栽培米こしひかり 玄米	30kg	¥12,280
⑤桃川農園 岩船産コシヒカリ はさがけ米 精米	2kg	¥2,220

※送料: ¥540~

# 弥傳次農産

新潟コシヒカリ三大ブランドの岩船産コシヒカリ。海沿いから山の傾斜地まで、その年の特に品質の良いお米だけを販売しています。精米は注文を受けてから精米します。  
 精米ラインには色彩選別や異物除去を行う凡事を徹底し、ハイコストパフォーマンスを意識して生産しています。(粒径選別は慣行より大きい1.90mm)



商品名	内容	価格(税込)
①弥傳次農産 岩船産コシヒカリ 玄米	10kg	¥4,300
②弥傳次農産 岩船産コシヒカリ 玄米	20kg	¥8,600
③弥傳次農産 岩船産コシヒカリ 精米	10kg	¥4,670
④弥傳次農産 岩船産コシヒカリ 精米	20kg	¥9,340

※送料: ¥756~

## ~お米に合う食材~

村上市は新潟県内でも有数の米どころです。そのお米と相性抜群な村上ならではのおかずを特集いたします。



まず内臓を取り除き、7日間くらい塩漬した後、塩抜きをして魚全体の塩加減を均等にします。さらに逆さづりにして厳冬日本海の寒風下に一週間程度さらして、ほどよい加減まで乾し、味を整えたものです。鮭どころ村上の風土が生んだ独特の製法で、その味のまろやかさは格別です。



## 特上塩引鮭 (又上)

出荷と取扱時期 通年  
 注文時最低ロット ②~⑤5点以上

商品名	内容	価格(税込)
①特上塩引鮭	4.5kg(干す前)	¥12,960
②特上塩引鮭切身	3切	¥1,880

※送料: ¥972~

## 鮭の酒びたし (又上)



古くから村上地方に伝わる鮭の逸品です。およそ半年間、日本海の寒風にさらし、完全に乾し上げたもので、酒の肴として珍重されております。日本酒にひたしてお召し上がり下さい。

塩引鮭を日本海の寒風にさらし、ほどよく水分を抜いて生ハム風に仕上げました。鮭の風味を活かした「熟成」と、香り高い「燻製」の2種類をご用意いたしました。しっとりとした食感と旨味をお楽しみ下さい。



## 鮭の生ハム熟成・燻製の生ハム燻製 (又上)

出荷と取扱時期 通年  
 注文時最低ロット ②~⑤5点以上

商品名	内容	価格(税込)
③鮭の酒びたし	70g	¥1,000

※送料: ¥972~

出荷と取扱時期 通年  
 注文時最低ロット ②~⑤5点以上

商品名	内容	価格(税込)
④鮭の生ハム(熟成)	50g	¥600
⑤鮭の生ハム(燻製)	50g	¥700

※送料: ¥972~

# 鮭の酒びたし (永徳)



冬季から初夏までの半年をかけて干し上げます。保存料・添加物を一切使用せず、秋鮭と塩のみを用い昔ながらの手作業で仕込んでいます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①鮭の酒びたしスライス	1kg	¥11,232
②鮭の酒びたし半身	1枚	¥10,080
③鮭の酒びたし(木目トレ)	60g	¥1,008

※送料: ¥700~

# 白皇鮭・鮮魚セット



<白皇鮭(活け越し神経締めヒラメ)> 白皇鮭は旨味が多く、鮮度も長持ちします。生きた状態でヒラメを水揚げし、数日間、水槽内でストレスを取り除き、旨味成分をUPさせます(活け越し処理)。注文後、神経締め処理を行い出荷します。

<鮮魚セット>「板曳き網漁」により水揚げされた魚を、漁師が厳選し、箱詰めて直送します。

出荷と取扱時期 ①9月~3月②9月~6月

商品名	内容	価格(税込)
①白皇鮭(2kg前後)	1kg当たり	¥7,200
②鮮魚セット		¥11,524

※送料: ①¥941~②送料込み

# 岩沢いも



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浮かぶようです。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。

出荷と取扱時期 9月1日~4月30日

商品名	内容	価格(税込)
岩沢いも	1kg	¥1,440

※送料: ¥1,280~

# ブロッコリー・長ねぎ



<ブロッコリー> 稲刈りが終わった田んぼに作付けする二毛作栽培で、水田の肥沃な土で育った花蕾は品質もよく美味しいブロッコリーです。

<長ねぎ> 日本海からの「寒風」「適度な降雨」「高い湿気」により、抜群の甘さとやわらかさが自慢の白(美しいネギ)が生産されています。特に秋冬に収穫されるネギは太くて美味しく、色白でやわ肌という「越後美人」のイメージから「やわ肌ねぎ」と名付けられています。

出荷と取扱時期 10月中旬~12月末

商品名	内容	価格(税込)
①ブロッコリー	4kg	¥2,400
②長ねぎ	5kg	¥2,660

※送料: ¥864~

# 鮭のうま煮・鮭巻昆布・秋鮭の焼漬け 甘塩仕立て塩引鮭 (永徳)



<鮭のうま煮> 秋鮭の角切を醤油風味のたれで煮込んだ料理です。



<鮭巻昆布> 北海道東産の上級の昆布で鮭の身の部分を巻き煮込んだ料理です。鮭の身を相当量使用しているのであえて「鮭巻昆布」と名付けました。



<秋鮭の焼漬け> 秋鮭を白焼きにし、醤油だれに漬けた村上の伝統的な料理です。



<甘塩仕立て塩引鮭> 新巻鮭とは異なり魚体に塩を擦り込みます。そして漬け込みした後水に浸けて均等な塩加減になるよう調整します。その後寒風干しを行います。村上特有の仕込み方法です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①鮭のうま煮	175g	¥605
②鮭巻昆布太巻き	1本袋入り	¥940
③鮭巻昆布細巻き	2本入り	¥610
④秋鮭の焼漬け	3切紐袋入り	¥700
⑤甘塩仕立て塩引鮭	3切れ(60g×3)	¥810

※送料: ①②③④¥700~⑤¥1,200~

# 焼畑赤かぶ



昔ながらの焼畑農法で栽培・生産された赤かぶです。焼畑の赤かぶは引き締まって色がいいのが特徴で、特に甘酢で漬けた赤かぶは適度な歯ごたえと辛味が自慢です。

出荷と取扱時期 10月下旬~12月上旬

商品名	内容	価格(税込)
焼畑赤かぶ	5kg	¥1,800

※送料: ¥640~

# 原木椎茸



<椎茸栽培のこだわりのポイント>  
①椎茸市場のなかで原木栽培は2%で希少価値  
②平成20年度新潟県きのこ品評会県知事賞受賞・平成28年度全国特用林産功労者表彰  
③檜の木(ドングリ)の木  
椎茸原木は、保有林計画伐採と地元林調達

出荷と取扱時期 ①10月~6月②11月~3月

商品名	内容	価格(税込)
①厚木椎茸	2kg	¥5,760
②芽出し樽木(8cm/dx13cm/t)	5本	¥3,600

※送料: ①別途②¥540~

村上まんますティック  
こめんぼう



岩船産コシヒカリ(うるち米)を100%使用した村上地域の伝統食。従来の「もち」とは異なる弾力ある食感!火の通りが早く、煮溶けにくいので、簡単な調理でおかずからスイーツまで、幅広くご使用頂けます。

商品名	内容	価格(税込)
①村上まんますティックこめんぼう	棒(150g)20入	¥7,488
②村上まんますティックこめんぼう	バラ(150g)20入	¥7,488

※送料: ¥850~

ポン菓子は岩船産コシヒカリの玄米を使って製造しています。何も味付けをしていない為汎用性が高く、料理からスイーツまで幅広くお使いいただけます。



出荷と取扱時期 10月~

商品名	内容	価格(税込)
玄米ポン菓子	50g×10p	¥1,440

※送料: ¥756~

玄米ポン菓子

村上牛



村上牛を育てているsantaふぁーむは、過去枝肉共励会にて日本一を受賞したことがある農場です。発酵した米飼料を3割使用しているため甘みが違います。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
村上牛ロースステーキ	1kg当たり	¥12,825

※送料: ¥972~

米糀の割合がもともと少ない、辛口仕立ての味噌です。出汁の風味を邪魔しない味噌です。色も薄く、綺麗に仕上がります。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
辛口味噌	5kg	¥2,520

※送料: ¥970~

辛口味噌

超熟味噌



辛口味噌を長期間熟成させた昔ながらの越後味噌です。色が濃いのは長い熟成の証。コクがあり、肉や魚の臭みを消してくれるので豚汁や、つみれ汁などの魚の味噌汁、味噌煮込みなどによくあいます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
超熟味噌	5kg	¥3,000

※送料: ¥972~

越後味噌で使われる麹は米糀のみですが、この味噌にはさらに「大豆麹」も使用しています。大豆麹は、米糀よりも10倍以上、大豆タンパクを分解し、アミノ酸(旨み成分)を作ります。これによって生み出される「旨味」と、米糀によってつくられる「甘味」が組み合わさり出来上がった味は、まさに「ゴク旨」です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ゴク旨味噌	5kg	¥3,168

※送料: ¥972~

ゴク旨味噌

ひしお漬けの素



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、種麹にはたくさんの旨味を作りだ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本	¥6,480

※送料: ¥1,090~

丸大豆と自家焙煎小麦を、種麹にはたくさんの旨味を作りだすソーヤ菌を使用し、木桶でじっくり1年半~2年熟成させた醤油です。丸大豆からくる澄んだ綺麗な色、焙煎小麦の香り、ソーヤ菌の旨味と、三拍子そろった醤油です。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ふたなつ醤油	1000ml×10本/ケース	¥7,200

※送料: ¥1,200~

ふたなつ醤油

## 日本海の塩 白いダイヤ



白いダイヤは、独自製法のまろやかな味わいある結晶の大黒柱! 指先で優しく磨り潰した瞬間、本当の旨みが味わえます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①白いダイヤ	300g	¥1,440
②白いダイヤ	100g	¥870

※送料: ¥756~

「えちごこんじき」は、深みのある味わいが特徴の塩。素材を塩の旨みだけで楽しみたい時には、この越後金色を少しだけ付けてお試しください。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
越後金色	100g	¥720

※送料: ¥756~

## 日本海の塩 越後金色

## 日本海の塩 郷海の塩



「さとみのしお」は、薪を焚く平釜でコトコト煮詰め仕上げる昔ながらの塩。しっかりとした塩の味わいと旨みがあり、自家製お味噌や梅干しを漬けるのに最適な塩です。煮物や干し魚、下味付けから、枝豆をゆでる時など用途を問わずお使いいただけます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①郷海の塩	1,000g	¥1,730
②郷海の塩	500g	¥940

※送料: ¥756~

海の幸・山の幸に恵まれた越後村上。雪どけの山水が日本海にそそぐ独自の地形がミネラル豊かな水を育みその海水100%から生まれる《天然にがり》手造りのお豆腐が風味豊かに仕上がります。お味噌汁、お飲み物に2-3滴加えたり、天然にがりは、昔から伝わる大切な海からの恵みです。気温が低くなるとマグネシウムの結晶が析出しますが、品質には問題なくお使い頂けます。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①天然にがり	300cc	¥580
②天然にがり	1,000ml	¥1,730

※送料: ¥756~

## 天然にがり

## 岩船麩・徳用つぶしかつと麩・車麩



江戸時代後期頃、新潟県村上市岩船地区に北前船が立ち寄ったことで加工技術が伝わり、製造が始まったと言われています。おまんじゅうの様な独特の形をした岩船麩は、つるりとした中にコシがあり、淡泊な味は料理の主役ではありませんが昔から庶民に親しまれてきた味です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①岩船麩	10個入り	¥432
②特用つぶしかつと麩	120g	¥432
③車麩	9枚入り	¥432

※送料: ¥756~

原料の全部を村上市産で取りそろえ村上市の奈良橋の醸造場で造りました。塩は笹川流れの塩を使っていますので塩加減はまろやかに仕上がっています。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
原料の産地にこだわった味噌	500g × 5	¥3,600

※送料: ¥756~

## 原料の産地にこだわった味噌

## 麦入り甘味噌



米麴の甘味と麦麴のまろやかな甘みを合わせました。甘味噌に麦を加えたので旨さと甘さがより濃くなり、まろやかな味わいになっています。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
麦入甘味噌	500g × 5	¥2,160

※送料: ¥756~

調理用に良くお使いいただいております。塩分は5%となっており、粉っぽくない甘味噌に仕上げました。



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
新潟甘味噌	500g × 5	¥2,160

※送料: ¥756~

## 新潟甘味噌

# 「村上フェア」開催！

11月9日（木）東京の料理店の皆様に新潟県村上市の産品に特化した試食会「村上フェア」を開催いたしました。昨年に引き続き2回目となる今回は新米の季節ということでとれたてのお米を9農家さんよりご紹介。村上特産のお米と、そのお米に合うおかず特集と銘打ち地元産品をご紹介します。

当日は、8名の農家さんが村上から来場し、料理店の方々へ商品のこだわりや米作りにかかる想いをお話いただきました。



▲村上特産「鮭の酒ひたし」



▲村上牛はローストビーフ



▲料理人の皆さんに村上市をアピール



▲村上の天然塩 3種



▲それぞれのお米の特徴をPR



▲たくさん料理店の方々が来場



▲ひしお漬けの素で漬けた豚肉



▲お米に合うおかずにも注目が集まる



▲こだわりや想いを伝える機会



▲自らのお米を直接お勧め



▲香ばしく焼きあがる「こめんぼう」



▲旬の岩沢いもの煮物



▲農家さんと料理人さんの情報交換



▲ひしお漬けの素で漬けたクリームチーズ



▲各お米を試食していただきました

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

mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp