

品名	産地	規格	発注単位	目安単価	入荷時期(予定)	コメント
四川胡瓜	青森	C	kg	¥300	~9月末	いぼいぼも大きく、ワイルドな外見が特徴の胡瓜で、皮が薄くパリッとした食感で、一本漬けにすると非常にインパクトがあります。その中でも青森・田子産の四川胡瓜は鮮度も味も抜群です。
トマトベリー	北海道	200g	pc	¥280	~9月末	イチゴのような形をしていることからこの名がつけました。食味も以前と比べてだいぶ良くなりました。
軟白ねぎ	北海道	2~3p	pc	¥280	8~10月	白身が多く、非常に軟らかい葱です。
今金だんしゃく	北海道	L	kg	¥300	9月~12月下旬	北海道で随一のブランドです。
新皮付銀杏	愛知	300g	pc	¥1,280	9月	季節感が強く、秋を感じさせます。
ジャンボ生落花生	静岡	500g	pc	¥900	9月	生落花生、塩茹でにしたものは格別です。
黒まいたけ	新潟	100g	pc	¥180	周年	香り高い 黒まいたけです。
畑シメジ	京都	90g	pc	¥150	周年	大粒で歯ごたえ充分。味も濃厚です
黄金タモギ茸	愛知	60g	pc	¥250	周年	βグルカンの多く含まれた「健康キノコ」はダシがよく出て、天ぷら、汁物に○
雪麗茸(白麗茸)	群馬/長野	100g	pc	¥360	周年	肉厚で「あわび」のような食感が特徴です
山伏茸	長野	100g	pc	¥220	周年	見た目に特徴のある真っ白なキノコは、汁によくからみ、鍋物、汁物に○
山エノキ	新潟	100g	pc	¥120	周年	しっかりと歯ごたえが特徴で、炒め物に向きます
コブリーヌ	長野	60g	pc	¥220	周年	ヨーロッパ出身の高級キノコ。希少価値があります
大黒シメジ	三重	110g (6本)	pc	¥350	周年	古くから日本人に親しまれている「味よし」「姿よし」のキノコです
特大エリンギ	長野	140g 2本入り	pc	¥180	周年	このサイズはなかなかありません。形を生かせる料理にいかがでしょう
白舞茸	新潟	100g	pc	¥200	周年	黒と異なり、煮汁がにごらないので、鍋がきれいに仕上がります
ハナピラ茸	長野	100g	pc	¥300	周年	きくらげのような食感の健康キノコは、湯がいてサラダでも○
柿ノ木茸	長野	150g	pc	¥120	周年	柿の様に鮮やかなオレンジ色をした茸は彩りに最適
東京野菜/有機野菜 基本は前々日注文になります						
(東京) 水菜	東京 清瀬	200g	pc	¥180	周年	東京でトップレベルの品質を誇る関ファームの水菜です。前々日発注にてお願いいたします。
(東京) 菌床しいたけ	東京 府中	200g	pc	¥380	周年	府中の天然水で育てました。
(東京) なす	東京 三鷹	3p	pc	¥180	9月いっぱい	炒め物や天ぷらなどの調理に向く茄子です。柔らかいです。
(有機) ブッキーニ	長野	1本	pc	¥180	9月まで	有機栽培です。肉質が柔らかいです。
果実						
津軽	長野ほか	40玉	個	¥180	9月~10月前半	今年収穫された新リンゴの一番最初の品種 ふじと比べ果肉は柔らかいが果汁が非常に多い 少々の酸味があり甘みとのバランスの良い品種
シャインマスカット	山梨他	300~ 350g	pc	¥1,680	5月後半~1月	色は黄緑色で糖度は18~20度と高く、酸味は控えめです。また、柔らかいので皮のまま食べられます。
長野パープル	長野	350g	pc	¥1,680	10月上旬まで	巨峰を改良した品種で、種が無く皮ごと食べられます。糖酸のバランスがよく、果肉はしっかりとしています。
ピオーネ	山梨	350g	pc	¥950	5月中旬~10月上旬	巨峰とマスカットの交配種で、粒が大きく糖度も高いです。皮はやや厚めで、剥いたほうが美味しく食べられます。
いちじく	愛知	5~6玉	pc	¥680	11月まで	熟すと果皮は赤褐色になり、白い果肉の中心が淡い赤になります。ほどよい甘みとさっぱりとした風味があり、生食のほかジャムなどにもおすすめ 8月下旬より露地栽培になり食味も大変よくなります

※入荷の不安定なもの、毎日入荷の無いものもございますので、まずは担当までご確認くださいませ。