

品名	産地	規格	発注単位	目安単価	入荷時期(予定)	コメント
千寿ねぎ	埼玉・栃木	2p	pc	¥320	周年	千住市場の葱専門業者が厳選し認めた長ネギです。寒さにあたって一番美味しい時期です。
下仁田ねぎ	群馬	2L	本	¥200	11月~1月	別名『殿様ねぎ』とも言われ、太くて非常に甘みのある葱です。
上州鍋ねぎ	群馬	2p	pc	¥220	12月上旬~2月下旬	下仁田ねぎと根深ねぎの掛け合わせで、甘みが強く鍋物に最適です。
ちぢみほうれん草	群馬	200g	pc	¥200	10月下旬~3月	冬場限定の葉の縮れたほうれん草で、味も甘みも濃いのが特徴です。
京芋	宮崎		本	¥780	12月~1月	サトイモの中間で、肉質は粉質で身がしまっており、煮くずれしないのが特徴です。また、皮をむきやすいため料理には大変便利な食材です。
小海老芋	静岡	FG300g	pc	¥320	11月~12月末	海老芋の孫芋で、小ぶりですが海老芋同様にキメが細かくおいしいです。
百合根	北海道	2L	個	¥320	10月~1月末	柔らかな甘みとホクホクとモチリとした歯触りが百合根の特徴。年末に向けての食材にはかかせません。
わさび菜	栃木		pc	¥120	10月下旬~3月下旬	びりっとした辛みで、ルッコラとは違ったアクセントになります。
金時人参	香川	2L	本	¥200	10月~12月	トマトの赤と同じ色素を持つ、色鮮やかな人参です。
オレンジ白菜	茨城	2L	個	¥480	11月~1月	鮮やかなオレンジ色が鍋のアクセントに。
キタアカリ	北海道	L	kg	¥250	9月下旬~2月中旬	果肉が黄色くビタミンCが多いじゃがいもで、でんぷん質が高いためホクホクしています。
インカのみずめ	北海道	M~L	kg	¥380	9月下旬~2月中旬	果肉が黄色い「栗」のようなジャガイモです。だいぶ出回るようになりましたが、まだまだ希少です。12月以降になるとさらに味が乗ってきます。
紅はるか	千葉・茨城		本	¥200	9月中旬~2月下旬	しっとり系の甘みが強い品種のさつま芋です。
シルクスイート	千葉・茨城		kg	¥200	9月中旬~2月下旬	「シルク」という名前の通り、なめらかな口当たりが大きな特徴。
東京野菜/有機野菜 基本は前々日注文になります						
(東京) ブロッコリー	東京	2L	個	¥200	10月~1月	大きめのサイズでボリューム充分です。
(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開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	基本周年	府中の田代さんの栽培する大粒の椎茸は、天然水露定の井戸水で作られています。
(東京) キャベツ	東京・練馬	6~8玉	個	¥230	11月~12月上旬	練馬は東京でも有数のキャベツの生産地です。他県産に品質、味ともに劣りません!!
(東京) 拝島ネギ	昭島	2~4p	pc	¥280	12月~2月	泥付き。本当にトロトロで今年の一押しです。
有機さつまいも	鹿児島	400g	pc	¥220	9月中旬~11月下旬	昔ながらの素朴な味わいです。
果物						
干し柿(市田柿)	山梨他	10粒前後	PC	¥630	~12月末	あめ色の果肉と小ぶりで品のある外観、もっちりとした食感と口に広がる上品な甘さは、市田柿ならではの味です。
みかん	愛媛	M	個	¥58	~12月末	
金柑	宮崎	250g	pc	¥550	~2月	

※入荷の不安定なもの、毎日入荷の無いものなどございますので、まずは担当までご確認いただければ幸いです。