

品名	産地	規格	発注単位	目安単価	入荷時期(予定)	コメント
上州鍋ねぎ	群馬	2p	pc	¥200	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 吉手	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。
霜降り白菜	栃木ほか	6玉	個	¥420	12月下旬~1月	白菜が生育できるぎりぎりの環境で霜や冷たい風に耐えて栽培された白菜は甘みが強く生でも美味です。鍋にはもちろんサラダにも適しています。
白大根	神奈川		本	¥480	12月~1月	正月商材の三浦大根ですが、本当に美味しいのは1月後半からです!
シンディースイート (ミディトマト)	愛知	250g	pc	¥320	10月~4月	酸味と甘味のバランスの良いミディトマトです。
庄内浅葱	山形	150g	pc	¥380	12月~2月	天ぷらや酢味噌和えなどがオススメです。
砂糖サヤ	静岡 愛知	AL	kg	¥3,000	11月~3月	皮ごと食べれる豆! さっと湯でて豆そのものの味を堪能して下さい!
マーメラス	静岡	バラ	kg	¥3,000	12月~4月	古橋さんという方が唯一の生産者のインゲンのようなスナックのようなおいしい豆です。
菜の花	香川	バラ	kg	¥1,100	12月~3月	菜花の徳用、バラになります。
千寿ねぎ	埼玉	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。
東京野菜/有機野菜 基本は前々日注文になります						
(東京) ほうれんそう	清瀬	200g	pc	¥200	1月いっぱい	東京産のほうれん草も寒さに当たり、甘さ充分です!
(東京) 長葱	清瀬	3~4本	pc	¥250	1月いっぱい	清瀬の村野さんの作る長ネギです。寒さにあたり、甘みがたっぷり詰まったネギですが、榎戸さんのねぎは深堀りの弱物で長めに仕上がっています。焼き物、煮物、鍋にどうぞ。
(東京) 拝島ねぎ	昭島	2~4p	pc	¥320	~2月	加熱すると強烈な甘みを出す江戸野菜で、焼き物、鍋物に向きます。
(東京) 水菜	清瀬	200g	pc	¥200	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	基本周年	府中の田代さんの栽培する大粒の椎茸は、天然水認定の井戸水で作られています。
有機さつまいも	千葉	400g	pc	¥220	~1月下旬	昔ながらの素朴な味わいです。
有機玉ねぎ	北海道	600g	pc	¥220	~4月	有機JASです!
有機人参	熊本	400g	pc	¥220	基本周年	有機JASです!
果物						
青島みかん	静岡		個	¥68	2月下旬まで	味にコクがあり、サイズも普通の温州みかんより一回り大きめで、果実が平たいのが特徴です。
日向夏	宮崎		個	¥250	4月中旬まで	酸味強く甘さ控えめで、和製グレープフルーツ的な柑橘です。
土佐文旦	高知		個	¥380	2月下旬まで	酸味と甘みそしてほんのりとした苦味の、バランスの良い味わいに加え果肉の粒が大きくプチプチとした食感です。