

品名	産地	規格	発注単位	目安単価	入荷時期(予定)	コメント
十全茄子	新潟	2kg 約30個	cs	¥1,600	8月~9月末	長さ5センチ程度のかわいらしい茄子で、皮はやわらかく、実はしっかりしているのが特徴で、漬漬けにするのが一般的です。その他にも炒め物や天ぷらなどもおすすめです。
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。
四川胡瓜	青森		本	¥70	7月~9月	田子の四川胡瓜 シャキシャキです。
小茄子 (サファイヤルビー)	山形		kg	¥1,400	6月~9月	水耕栽培の皮のやわらかい小茄子です。
千寿夏ねぎ	埼玉	2p	pc	¥320	8月~9月下旬	糖度も14度くらいまで乗り、夏ねぎとしては最高レベルです。
軟白ねぎ	青森 北海道		pc	¥280	7月~9月	おいらせの柔らかいねぎです。
水茄子	大阪		個	¥240	5月上旬~10月上旬	あくが少なく水分の多い、生でも食べられる茄子です。
だだぢゃ豆	山形	250g	pc	¥520	8月~9月	鶴岡特産の茶色い産毛の生えた、うまみの強い枝豆です。「だだぢゃ」とは「お父さん」「おやしさん」のような意味で、昔ながらの、この枝豆を食べる時に「今日の枝豆は、どのだだぢゃの作ったものか？」と聞いたことからこの名がつけられました。
味来コーン	北海道		本	¥200	8月上旬~9月上旬	北海道石狩郡当別町の産直コーン。北海道の昼夜の寒暖の差と、収穫後の特殊な輸送方法により、採れたてにより近い食味を維持しています。
きぬかわ茄子	愛媛		個	¥380	6月上旬~9月	愛媛県の西条地区だけで栽培されている茄子で、果肉はみずみずしく甘味があります。皮が薄く軟らかいです。
丸茄子	長野 奈良		個	¥150	7月~9月	賀茂茄子のような形状で、肉の締りは良く、煮ても焼いても美味しく召し上がれます。
シシリアンルージュ	青森	250g	pc	¥250	周年	細長い楕円形をしているのが特徴。生食でもおいしく食べられますが、旨みが増すので加熱するのがおすすめ。
ミディトマト(花子ちゃん)	青森	250g	pc	¥250	6~9月	トマト本来の甘みとみずみずしさが特徴の中玉トマトです。
東京野菜/有機野菜 基本は前々日注文になります						
(東京) 水菜	東京 青森	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) なす	東京 三鷹	3p	pc	¥180	8月まで	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) ズッキーニ	長野 熊本	1本	pc	¥140	9月まで	有機栽培です。肉質が柔らかいです。
(有機) インゲン	長野	100g	pc	¥180	8月まで	有機栽培です。えぐみが少ないです。
果物						
桃	各地	20玉	個	¥280	6月上旬-8月中旬	甘くてジューシーな味わい。
種無し巨峰	山梨	350g	房	¥880	5月中旬-11月上旬	ぶどうの代表品種 近年特に種無しの葡萄が好まれています。
ピオーネ	山梨ほか	350g	房	¥1,500	5月中旬-10月上旬	ぶどうの美味しい時期になりました。
プラム	山梨ほか	500g	pc	¥480	6月上旬-8月下旬	品種は時期で移り変わります。 大石早生→ソルダム→貴陽

※入荷の不安定なものを、毎日入荷の無いものもございますので、まずは担当までご連絡いただければ幸いです。