

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 岩手	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しいです。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	¥380	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。
キャロルセブン (ミディトマト)	和歌山		kg	¥1,800	10月～3月	糖度7度以上。皮がやわらかく食味の良いトマト。
大黒しめじ	京都	100g	pc	¥500	周年	プリッとした歯ごたえが特徴。ジューシーな軸から旨味たっぷりの滋味がじわっと口の中に広がります。
庄内浅葱	山形	150g	pc	¥420	12月～2月	天ぷらや酢味噌和えなどがおすすめです。
砂糖サヤ	静岡 愛知	AL	kg	¥2,000	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	¥2,500	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	¥1,200	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、横戸さんのねぎは深掘りの賜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) 拜島ねぎ	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	¥240	～4月	有機JASです!
有機人参	熊本	400g	pc	¥200	基本周年	有機JASです!
果物						
メロゴールド	加ワヰルヲ		個	¥280	～2月	ホワイท์グレイプフルーツの酸味を抑え、甘味を引き立たせたより食べやすい果実です。
ハウスデコポン	佐賀熊本		個	¥420	～3月	1月下旬ごろから露地になります。
土佐文旦	高知		個	¥420	～3月	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。