

VEGE/FRU YAOGO 2024/10

商品名	入数/単位	参考価格
京芋（宮崎） 煮物はもちろん揚げ物にも合います。後半から	本	800
海老芋（静岡・磐田） ホックリとした食感！甘味もあります。	k g	3000
キタアカリ芋（北海道） 深い味わいが特徴です。ポテトサラダに最適！	k g	450
むかご（茨城） むかご御飯にどうぞ！	200gパック	850
紫芋（宮崎） アントシアニンが豊富です。焼き芋や天ぷらに！	k g	800
セロリアック（オーストラリア） ヘルシー・イタリアの名脇役！サラダや煮込に	個	2200
せり 根付き（仙台） お浸し、和え物、スープにもどうぞ！	束	480
ホワイトボールかぶ（千葉） 小さな蕪です。丸ごとどうぞ！	7個/束	350
わさび菜（福井） ピリッと辛味があります。サラダや前菜に！	パック	220
ブナピー（新潟） 白いきのこなので綺麗です。	パック	130
越前銀杏（福井） 地物登場！秋の味覚です。茶碗蒸しに！ 中旬ごろから	パック	200
上庄里芋（大野） 10月中旬頃からスタート。里芋の王様です！	10月中旬	650~
紅芯大根（磐田） 鮮やかなピンク色が綺麗です！	本	650
石川芋（静岡） 衣かつぎにどうぞ！	k g	4500~
黄ゆず（高知） 初物です。柚子釜にどうぞ！	個	450
辛味大根（長野） 辛い大根です。おろし蕎麦にどうぞ！	本	280
あわび茸（長野） あわびのようなコリコリ感！	パック	600
柳松茸（長野） シャッキリとした食感です。味も深いです。	パック	450
松茸（韓国・中国） L 値段が上がってきました。	k g	35000
花びら茸（長野） 白い花びらの様なすがた	パック	400
やまぶし茸（長野） 白い綿のような形です。	パック	350
柿の木茸（長野） えのきの柿の実色のキノコです。	パック	150
大黒しめじ（三重） 特大ほんしめじ！食べ応え満足です。	135gパック	680
黒皮南瓜 日本料理の最高級素材として高い人気を得ています。	個	1200
ひしの実（福岡） 茹でてそのままおつまみに！炒めても揚げてもOK！	パック	700~
フルーツほうずき（愛知） 話題の美容成分がたっぷり！	10入パック	2000
じねんじょ 深い味わいと粘りが特徴です。	k g	4500~

*参考価格とは、過去の平均値を現すものです。

商品名	入数/単位	参考価格
インカのみざめ（北海道） 栗のような味わい、ホックリ感で大人気！	k g	600
海老芋（孫芋） かわいい形を活かして丸ごとどうぞ！	k g	2000～
越のルビー（福井） この時期は糖度が上がってきます。	パック	350
柿の葉（赤）（徳島） 赤色が秋を感じさせます。	パック	1300～
もみじ葉（赤）（徳島） 赤色が秋を感じさせます。	パック	1400～
マコモタケ（越前町） シャキシャキした食感！炒め物にもどうぞ。	本	250
ズッキーニ（長野） 長野産も終盤にさしかかりました。	本	250
赤〜いりんご（青森五所川原） 赤い果肉のりんごです。酸っぱいので加熱がおすすめです。	10月中旬	100
ザクロ（USA） 甘酸っぱい赤い実が秋らしいです。	個	1000
洋梨（長野・山形） 豊かな香りと甘味が最高です。	個	400
形成栗（韓国） むいてあるので直ぐ使えます。	k g	3000
利平栗（熊本） 大粒の栗です。甘露煮や栗御飯に！	3 L / k g	3500
九頭竜まいたけ・株ごと（福井） 株まるごとです。香り食感が抜群です。	株	1500
ミニオクラ（高知） 小さいオクラです。	パック	900
稲穂 秋を感じる飾りです。	100本パック	800
つるむらさきの花（愛知） 軽く湯がいてお浸しや天ぷらに！	パック	600
新しょうが（福井） 福井ジンジャーガールの生姜です！甘酢漬けなどに	Kg	1500
鑑賞用 ハロウィンかぼちゃ 食用には向きません。	個	4000
生落花生 そのまま茹でて！	パック	700
ヤーコン	kg	500～
くわい	個	200
マイクロトマト（赤・黄）	パック	3000
柿の葉	パック	1300～
いちじく（愛知） 天ぷらや揚げだしに！生食も最高です。	パック	500
冷凍赤すぐり（チリ） 赤色の実で弾力ある食感。独特の甘味です。	パック	950
あけび 秋の山を思わせる上品な味わいです。	2kg 箱	2500
ピオーネ 黒系	パック	1500
巨峰 黒系	パック	800
甲斐路 赤系	パック	850

* 参考価格とは、過去の平均値を現すものです。