

# VEGE/FRU YAOGO 2024/5

商品名	入数/単位	参考価格
加賀太胡瓜 (金沢) 加賀野菜の代表! そのままでもスライスでも ok!	本	500
おかひじき さっと茹でてシャキシャキ感をお楽しみ下さい!	p c	500
はす芋 初夏を感じる一品! 薄くスライスしてどうぞ!	p c	600
青ゆず 初夏を感じる一品。柚子釜などにどうぞ!	個	550
加茂なす 田楽や揚げ茄子にどうぞ!	個	380
水なす (大阪/泉州) みずみずしく生でも ok! 浅漬けも最高!	個	250
駒豆 えだ豆 (静岡)	p c	600
茶豆風えだ豆 (沖縄)	p c	650~
金時草 (石川) これも加賀野菜の代表。治部煮やおひたしに。	束	450
生じゅんさい (中国産) のど越し最高です!	p c	350
とうもろこし (ゴールドラッシュ)	本	450
小メロン 漬物に向いています。	30 入/箱	4000
石川芋	1 k g	4000
坊ちゃんかぼちゃ 種をとり除き そのままレンジやオーブンへ!	個	350
コリンキー サラダ用かぼちゃ	個	650
実山椒 中旬がピークです。	1 k g	5000
胡瓜の葉 あしらい向きです。季節感を出しましょう。	p c	800
新茶の葉 初夏を感じる一品。天ぷらにも OK!	p c	600
サーベルいんげん	p c/100g	500
白ダツ 酢の物にどうぞ!	本	1500
新生姜 酢漬けでさっぱりとどうぞ!	1 k g	1800
谷中生姜 (新潟/つばめ) 酢漬けでさっぱりとどうぞ!	束	350
もろ胡瓜 もろみ味噌を付けてどうぞ!	p c	500
万願寺とうがらし (青*赤) 焼き物、揚げ物、煮物にどうぞ!	100g/p c	700/1100
伏見とうがらし (青) 焼き物、揚げ物、煮物にどうぞ!	100g/p c	700
モロッコいんげん (沖縄) 鮮やかな緑色が映えます。	1 k g	2500
一寸そらまめ	1 k g	1600
ミニオクラ (高知)	p c	900~
生ほうば 夏を演出する飾り用にどうぞ!	1 枚	100
マイクロトマト' (愛知) 夏を演出する飾り用にどうぞ!	p c	1500

商 品 名	入数/単位	参考価格
水ぶき（福井）	1 束	350～
ハスの葉（徳島） 敷き葉にいかがですか？	1 枚	200
万願寺とうがらし（赤）	100g	1100
冬瓜	個	2500
新れんこん 歯応えが最高です。 中旬～	1 k g	3000～
新百合根	個	5月後半
つるむらさき	束	200
きゅうりの葉（徳島）	パック	900
新さつま芋	1 k g	5月中旬
姫竹水煮（青森） 100g 小鉢にピッタリです。	パック	500
葉付ヤングコーン（愛知） 葉のまま焼いてみては？	本	150
国産じゅんさい（秋田） 中旬頃	1kg	9000～
花丸きゅうり	パック	1500
アイスプラント 塩味のプチプチ感覚サラダでどうぞ。	パック	450
ナスタチウム 夏を演出する飾り用にどうぞ！	パック	650
愛染（愛知） 淡い赤紫の食用花です！	パック	450
鮎たで（愛知） 蓼酢、あしらいにどうぞ！	パック	1500
根付きラッキョウ（徳島） 自家製のラッキョウ漬けに！	1kg	2000
コリアンダー（パクチー） エスニック料理に欠かせません！	束	180
ゴールドキウイ	個	150
キングデラウェアぶどう	2 房/ p c	1000
ピオーネ（種なし）	p c	1300
赤肉メロン	個	1200
さくらんぼ（佐藤錦）	パック	1100～
USAチェリー（USA）	k g	3500～
ハウスみかん（岐阜）	6 入/箱	600
温室 すいか（熊本）	個	3000
びわ（長崎）	p c	800
いちぢく（愛知）	p c	1200
ミニマンゴー（宮崎）（2 個入り）	p c	3000

\* 参考価格とは、過去の平均値を現すものです。