

VEGE/FRU YAOGO 2024/11

商品名	入数/単位	参考価格
ホワイトボールかぶ（千葉） 小さな蕪です。丸ごとどうぞ！	5 個束	350
辛味大根（群馬） 越前おろしそばにどうぞ！	個	300
紅芯大根（静岡） 赤い色が綺麗です。薄くスライスしてどうぞ！	個	700
レディスサラダ大根（神奈川） ピンク色の皮を活かして大根サラダ	本	350
天かぶ（千葉） 大きなかぶです。かぶら蒸しにどうぞ！	個	800
小かぶ（福井） 使い方は色々。漬物、煮物、スープなどに！	束	250
アイスプラント 塩味クリスタル野菜。	パック	500
越前ぎんなん（福井） 地元福井の銀杏です。煎り銀杏は最高です。	パック	220
下仁田ねぎ（群馬） すき焼きに最高！とろーりと甘味が広がります。	本	180
柳松茸（長野） 別名シャッキリ茸。歯ごたえが特徴です。	パック	450
あわび茸（長野） アワビのような歯ごたえです。	パック	650
やまぶし茸（長野） ふわふわの食感です。スープにどうぞ！	パック	350
サボイキャベツ ちりめんキャベツ。煮込み料理に！	個	2000
サルシフィ（長野） 西洋ゴボウ。ゴボウの様にお使い下さい。	kg	2500
くわい（埼玉） くわいチップがオススメです。	kg	4000
むかご（青森） むかご御飯や炒りむかごにどうぞ！	パック	900
金時人参（岡山） 鮮やかな朱色が特徴です。	本	450
生ふき（愛知） 煮物、和え物、炒め物にどうぞ！	束	300
芽かぶら 椀物、トッピングに最適です。冬を感じさせます。	8 本入	600
うぐいす菜（愛知） 椀物、煮物、お浸し、和え物に！	箱	2500
ちぢみほうれん草（群馬） 糖度が高いほうれん草、お浸しなどに！	束	280
京都九条ねぎ（京都） 京野菜の代表格！	束	700
源助だいこん（石川） 加賀野菜の大根。おでんに最適です！	本	500
大浦ごぼう（千葉） 見た目はごついが、含め煮にするとやわらかくて美味しく、「勝つごぼう」「勝ちごぼう」と呼ばれ、成田山新勝寺の精進料理に欠かせない。	kg	1000
ふきのとう 天ぷら、胡麻和え、お浸しに！	pc	1000
カーボロネッロ イタリア野菜、黒キャベツ	パック	300
赤ねぎ（山形） 山形の伝統野菜です。赤い茎が特徴です。	束	300
トムギ（千葉） ちしゃとう とも呼ばれます。味噌漬けや炒め物に！	本	380
シャドークイーン（北海道） 紫色のジャガイモです！アントシアニンたっぷり。	kg	650
紅しぐれ大根（群馬） 紫色の大根です。大根おろしやサラダなどにも！	本	500
紅くるり大根 赤色の大根です。大根おろしやサラダでもどうぞ！	本	500

パールオニオン (USA)	純白の極小タマネギです。ピクルスなどにも！	k g	2500
ルビーオニオン (USA)	赤紫の極小タマネギです。	k g	2500
葉わさび	わさび漬、あしらい葉にいかが？	束	400
さざんか	季節のあしらい花にいかがでしょうか？	パック	500
紫はくさい	しゃぶしゃぶ、浅漬けなどにどうぞ。	個	500
あやめ雪かぶ	浅漬け、煮物、焼きカブなどに！	個	300
もものすけかぶ	手で簡単に皮がむけます。浅漬け、煮物、焼きカブなどに！	個	350
近江かぶら	聖護院かぶの親とも言われます。千枚漬けや煮物などに！	個	900
黒皮南瓜	煮物にオススメです！	個	800
ひいらぎ	季節のあしらい葉に！	パック	500
大王松	季節のあしらい葉に！	パック	1000
マイクロ葉わさび	あしらいなどにどうぞ！	パック	600
ステックブロッコリー	炒めたり、焼いてどうぞ！	パック	350
マイクロアマランサス	村上農園	パック	500
マイクロアニス		パック	500
マイクロセルフィーユ		パック	500
マイクロ青じそ	ペリーラ	パック	550
マイクロコリアンダー		パック	500
マイクロ春菊		パック	500
レッドマスタード		パック	500
コーンスプラウト		パック	600
バイリング茸		パック	500
オレンジカリフラワー		個	500
ミニはくさい		個	350
プチヴェール (宮崎)		パック	550
花わさび		束	1000
四方竹		k g	2000
カリフローレ		パック	400

* 参考価格とは、過去の平均値を現すものです。