

# VEGE/FRU YAOGO 2023/12

商品名	入数/単位	参考価格
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	650
カラフル大根 紫・緑 カラフルな色。皮ごとおろすときれいです。	個	600
寒締ちぢみホウレン草（群馬） 縮み横に這った独特のホウレン草。 糖度9度以上で出荷。ミネラル栽培。	束	350
源助大根（石川） ふろふき大根、ブリ大根、おでんに！	本	500
くわい（広島） お節には欠かせません。クワイチップも美味です。	個	150
たらのめ（山形） 和え物や天ぷらに！	パック	900
フキノトウ（岩崎） 和え物や天ぷらに！ 中旬頃	パック	800
こごみ（秋田） 和え物や天ぷらに！	パック	550
下仁田ねぎ（群馬） すき焼きなど煮物料理に最適。甘くとろける	本	200
生たけのこ（中国） お正月料理にお使い下さい。 12月中旬	2kg 箱	5000~
生たけのこ（鹿児島） お正月料理にお使い下さい。	2kg 箱	12000~
ふき（愛知） 煮物、和え物にどうぞ。	束	350
根付きセリ（仙台） お浸し、椀種にどうぞ！	束	480
菜の花（愛知） お浸し、付け合せにどうぞ。	箱	500
葉わさび（徳島） わさびの葉です。敷き葉などにどうぞ。	10 枚束	350
ちしゃとう 味噌漬け、酢の物、サラダに！	本	300
山独活（山形） 天ぷら、酢の物、キンピラに！	本	600~
一寸豆（鹿児島） 温室栽培です。茹でて色どり豊かに！	k g	2500
グリーンピース（鹿児島） 鮮やかな緑をお楽しみ下さい。	k g	3000
スナックピース（愛知） さやごと食べられます。	k g	2500
安納芋（鹿児島・福井） 蜜がたっぷり。甘さ抜群、ねっとり食感。	k g	800
インカのみずめ（北海道/野間田農園） 栗のように甘く黄色い！	Kg	600
レディサラダ大根（神奈川） 皮がピンクで中は白い小型の大根です。	本	250
京人参（岡山・愛媛） 鮮やかな朱色の人参。甘さもあります。	本	300
ミニ大根（静岡） かわいいミニチュアの大根。丸ごとどうぞ！	本	60
ミニ人参（大阪） かわいいミニチュアの人参。丸ごとどうぞ！	本	150
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	1000~
ホワイトアスパラ（ペルー） 極太のアスパラ。クリスマスに！	7~8 本束	1350
カーボロネッロ（福井） 福井市の新顔イタリア野菜！	袋	200

\* 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
フルーツマト(高知) 味が濃く甘さも抜群です。	個	300
谷田部ねぎ(小浜) 福井の伝統野菜。鍋物や和え物にどうぞ	束	350
フェネル(福井) ウイキョウ。魚料理にいかがですか？	束	900
ピンクロッサ(長野) 前菜の付け合せやサラダにいかが？	束	500
緑プチトマト カラフルな色をお楽しみ下さい。	パック	650
レッドアンティープ(USA) 綺麗な赤い葉です。そのままの形を生かして	本	445
サボイキャベツ(千葉) チリメン状の葉でくるんでみては？	個	1200~
スポロー(静岡) かわいい芽キャベツです。ポトフやガルニに！	k g	2800
パープルステック人参(千葉) 紫色の人参。甘みもあります。	パック	550
きやろふくニンジン(福井) 甘い！サラダでも煮込みでもOK！	p c	250
オレンジカリフラワー(千葉) オレンジ色のカリフラワーです	個	500~
カリフラワー・ロマネスコ(千葉) 黄緑色のカリフラワーです。ヤドカリのような風貌。	個	650
うめの枝(愛知) あしらい用です。飾って季節感をかんじてもらえます。	パック	1400~
プリムラ花(愛知・福井) 食用の花です。食べられる花でフラワーサラダにどうぞ。	パック	500
聖護院かぶら(滋賀) 千枚漬けや酢の物に！	個	1000
小かぶら(福井市・三国町) スープや蒸し物にどうぞ！	束	250
杉箸アカカンバ(敦賀) 福井の伝統野菜。酢の物やサラダに！	個	300
干し大根(あわら) 沢庵用の大根です。すぐに漬けられます。中旬頃	本	200~
赤大根(あわら) 皮が赤色の大根です。サラダにいかがですか？	本	250
葉たまねぎ(静岡) 葉の付いた小たまねぎ。スープやガルニにどうぞ！	束	400
ステックブロッコリー(静岡) サラダや付け合せに！	束	270
スターフルーツ(メキシコ) クリスマスはこれで決まり！	個	700
いちご(紅ほっぺ) 国産が順調にでております。	20 入	750
富有柿 種あり(和歌山/岐阜) 甘味は十分です。	個	180
あんぼ柿(富山/山梨)	5 入パック	600
マンゴー (タイ)	個	700
ちよろぎ おせち料理には欠かせない食材です！ 中旬頃	200g パック	2000
芽かんぞう(愛知) 芽が出ておめでたいので正月料理に使います。	パック	1500
ひいらぎ(愛知) クリスマスの飾り葉にどうぞ。	パック	650
赤南天(愛知) 赤い葉が映えます。	パック	1000
大浦ゴボウ(千葉) 成田山新勝寺の精進料理で有名な太ゴボウ。	Kg	1000