

VEGE/FRU YAOGO 2025/5

商品名	入数/単位	参考価格
加賀太胡瓜 (石川) 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	700
青ゆず 初夏を感じる一品。柚子釜などにどうぞ!	個	600
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	280
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	350
生じゅんさい (中国産) のど越し最高です!	p c	400
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	360
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。5/15~	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	1500
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	600
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	900/1100
伏見とうがらし (青) 焼き物、揚げ物、煮物にどうぞ!	100g/ p c	1000
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	1200
冬瓜	個	2500
新れんこん 歯応えが最高です。 中旬~	1 k g	5000
新百合根	個	5 月後半
つるむらさき	束	250
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	12000~
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	500
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	1800
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	180
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	4000~
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
マンゴー (宮崎)	個	3500

* 参考価格とは、過去の平均値を現すものです。