

VEGE/FRU YAOGO 2026/10

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	950
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	2500
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！	200 g パック	950
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	2500
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	250
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	250
上庄里芋（大野） 10 月中旬からスタート。里芋の王様です！	10 月中旬	750
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	400
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	690
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
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	2500
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
インカのめざめ（北海道）栗のような味わい、ホックリ感で大人気！	k g	800～
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（青）（徳島）	パック	800
柿の葉（赤）	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（大野市）　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	130
ザクロ（U S A）　甘酸っぱい赤い実が秋らしいです。	個	1400
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	5000
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	1300
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！　500 g	500 g パック	1200
くわい	個	200
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	600
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	700
クインニーナ　　赤系	パック	1500

* 参考価格とは、過去の平均値を現すものです。