

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	800
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	3000
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	850
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)フレンチ・イタリアンの名脇役!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!	東	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	220
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	200
上庄里芋(大野) 10月中頃からスタート。里芋の王様です!	10 月中旬	650~
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	500∼
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	600
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	2000
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(越前町) 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	100
ザクロ(USA) 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	1200
鑑賞用 ハロウィンかぼちや 食用には向きません。	個	4000
生落花生 そのまま茹でて! 500g	500gパック	1200
ヤーコン	kg	500~
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	500
冷凍赤すぐり(チリ) 赤色の実で弾力ある食感。独特の甘味です。	パック	950
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	800
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。