

2022 秋のお勧め商品

★きのご特集★

今年もこの季節がやってきました！
「横浜産きのこ」や「秋・冬トリュフ」も入荷します♪

株式会社 藤代商店

横浜本社

横浜市神奈川区栄町15-20

TEL 045-453-0411

FAX 045-453-0727



藤代商店ホームページはこちら！

規定メニュー等に取り入れて頂けたら幸いです。
今後とも宜しくお願い致します！



藤代商店フェイスブックはこちら！

E-mail: info@fujihiroshouten.com

ホームページ: http://www.fujihiroshouten.com/

東京営業所

東京都江東区豊洲6-3-1 東京都中央卸売市場豊洲市場第5街区青果棟2F

TEL 03-6633-0313

FAX 03-6633-0315



京都府産 丹波しめじ (細しめじ)

150g入 ~250円~/pc
独特のシャキシャキ感と火を通しても損なわれることがないので、何にでも合います。



京都府産 大黒しめじ

100g入り ~450円~/pc
香り松茸味シメジのしめじとは、まさにこの幻のきのこ「大黒しめじ」を指します！



新潟県産 フナピー (白しめじ)

100g入り ~170円~/pc
もうお馴染み白いフナしめじ「フナピー」。「フル」とした産地え「フル」とした喉ごしが特長です。



徳島県産 ちいたけ

180g入り ~800円~/pc
親指位の使いやすい大きさの椎茸。旨味がこの小さい茸の中に凝縮しています。



長野県産 霜降り平茸

100g入り ~250円~/pc
肉厚でジューシー！歯がなくて用途問わず、上品な香りをパスタなどにどうぞ！



秋田県産 白神あわび茸

1本入り ~600円~/pc
ハイリング茸とエリンギを掛け合わせた新種茸。肉厚でコリコリの食感とあわび！



長野県産 黒あわび茸

100g入り ~500円~/pc
あわびのようなコリコリ感に旨味があります。煮詰め、火を通して噛みごたえが特長。



国産 松茸

お問合せ下さい。時価/kg
日本では秋を味わう味覚の王者「松茸」。輸入産は国産よりはるかにリーズナブル！



長野県産 花びら茸

70g入り ~250円~/pc
香り、味、食感、歯がなくてシャキシャキした歯ごたえあり。お味噌汁、茶碗蒸し等に！



山形県産 やまぶし茸

50g入り ~250円~/pc
まるで見た目は珊瑚。ほのかに甘味と苦味が特長。あえ物、天ぷら等で、上品な味が楽しめます。



新潟県産 白まいたけ

100g入り ~250円~/pc
色が白く稀少性が高い「白まいたけ」。料理を綺麗に飾れる一品です。舞茸と一緒に！



長野県産 柳松茸

100g入り ~450円~/pc
良い香りとしゃっきりした食感が持ち味。噛むほどに広がる旨味が特長です。



新潟県産 かぶとけしめじ

150g入り ~170円~/pc
おなじみのナメコ。産地えが良く、汁物、焼物、炒め物や揚げ物、なんでも合います。



長野県産 かきの木茸

150g入り ~200円~/pc
えのきの原種「かきの木茸」。シャキッとした歯ごたえと甘さが魅力です。



北海道・山形県産 たもぎ茸

70g入り ~250円~/pc
鮮やかな黄色が特長。ダシがよく出て食感もよく、おいしいキノコです。



千葉県産 シャンピ

各100g入シャンピ:200~350円/pc
アウグスタント:200~300円/pc
赤や黄や上品な白色と濃厚な風味の茶色を一緒にどうぞ！



フランス産 秋・冬トリュフ

秋トリュフ: お問合せください。
冬トリュフ: 両方ともに/kg
香り高いトリュフが秋・冬ともに順次入荷いたします。



神奈川県横浜産 肉厚きくらげ

50g入り ~200円~/pc
期間限定 ~10月上旬まで！
横浜産！肉厚でフワフワのきくらげをどうぞ☆



長野県産 ふなクイン

100g ~180円~/pc
シャキシャキ食感！
大きさは通常のしめじの2倍以上。
1本ずつお使い頂けるので大変便利です。



神奈川県横浜産 生椎茸

~2500円~/kg
時間をかけて丁寧に作られた横浜産椎茸は1kgがでしうか。

※「トリュフ」はバラ売りにさせていただきますので、ぜひグラムでご注文ください☆

※夏から秋終わりにかけて「きのこ類」全体の需要が上がります。

価格も変動（特に松茸類が高騰）し、ご迷惑をお掛けしますが、ご了承くださいませようよろしくお願い致します。

◇他きのこ一覧◇

○生椎茸 ○ジャンボ椎茸 ○フナしめじ ○えのき ○エリンギ
○舞茸 ○ポットベラ ○味しめじ ○とき色平茸

※他きのこ類多種用意ございますのでぜひお問い合わせください。