

2025

秋のお勧め商品

きのこ特集

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

E-mail: info@fu.jishiroshouten.com
ホームページ: http://www.fu.jishiroshouten.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

TEL 03-6633-0313

FAX 03-6633-0315



←藤代商店ホームページはこちらから！
限定メニュー等に取り入れていただけたら幸いです。
今後ともよろしくお願いいたします。



300g入り ~1400円~/pc

大きいだけでなく煮ごたえも良く
ジューシーで濃厚な味わいです



100g入り ~400円~/pc

きれいな白色で笠が大きい。
滑らか食感です！



100g入り ~170円~/pc

もうお馴染み白いフナしめじ「フナ
ピー」"ブルン"とした煮ごたえ"ブルン"
とした喉ごしが特長です。



100g入り ~280円~/pc

特に濃い旨味と香りが特徴で
す！



100g入り ~250円~/pc

肉厚でジューシー！
癖がなく用途問わず。上品な香りを
パスタなどにどうぞ！



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。



100g入り ~550円~/pc

あわびのようなコリコリ感に旨味が
あります。煮崩れ・火を通しても
縮みが少ないのが特長。



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」外国産は国産よりほかに
1.5〜2倍！



70g入り ~250円~/pc

癖がなく他の食材の味の邪魔をし
ないため、和え物、炒め物、鍋物
等様々な使い方ができます！



50g入り ~250円~/pc

まるで見た目は珊瑚。ほのかな甘
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。



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。舞茸と一緒にどうぞ！



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。



150g入り ~170円~/pc

おなじみのナメコ。煮ごたえが良く、
汁物、焼物、炒め物や揚げ物、なん
でも合います。



150g入り ~220円~/pc

えのきの原種「かきの木茸」。シャ
キッとした煮ごたえと甘さが魅
力です。



70g入り ~270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。



各100g入シャンピ:200~450円/pc

ブラウンシャンピ:250~300円/pc
まろやかで上品な白色と濃厚な風
味の茶色を一括にどうぞ！



50g入り ~250円~/pc

7/7のきくらげをどうぞ☆



500g ~650円~/pc

えのき、しめじ、舞茸のミックス。
いしづきを落としてあるので便利
+お得です！



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。



~400円~/pc

希少な国産品です！別名「ササクレヒ
トヨタケ」傘はふわふわ、軸はシャキ
シャキ、根元はコリコリの食感です

*「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

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いたします。

◇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 ○ポットペラ ○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。