



横浜（神奈川県）地野菜情報

品名	生産者	単位	価格(円)	品名	生産者	単位	価格(円)
平茸 <small>少量入荷</small>	青葉区千草台 徳江農園さん	kg	1500	赤茄子 <small>9月下旬まで</small>	港北区小机町 市川さん	本	100 ~ 150
横浜産の貴重な茸類! 入荷量が少ないのでご了承ください。				A品、B品あります。			
生椎茸	青葉区千草台 徳江農園さん	kg	1500	千両茄子 <small>9月中旬まで</small>	港北区小机町 神本さん	PC	230 ~ 280
横浜産の貴重な茸類! 肉厚で美味しい!				千両茄子 B品		kg	300 ~ 400
バターナッツスクワッシュ	港北区小机町 松本さん	kg	600	この時期の神本さんの茄子類は最高に美味しいです。			
大小あります。スープ等に最適!				長茄子 <small>9月中旬まで</small>	港北区小机町 神本さん	PC	230 ~ 280
そうめん南瓜	港北区小机町 松本さん	ヶ	200 ~ 400	長茄子 B品		kg	300 ~ 400
大小あります。				水茄子 <small>9月中旬まで</small>	港北区小机町 神本さん	kg	450 ~ 650
オクラ(他 島オクラ・赤オクラ) <small>9月下旬まで</small>	港北区新羽町 大森さん	PC	100 ~ 150	水茄子 B品		kg	300 ~ 400
				クインレタス <small>通年入荷</small>	緑区三保町 石井さん	PC	150
甘長唐辛子 <small>9月下旬まで</small>	港北区新羽町 大森さん	PC	100 ~ 150	通年入荷予定のクインレタス。サラダ等にどうぞ。			
				ミニシリーズ(青梗菜・蕪・人参・ラシ) <small>9月下旬より再スタート</small>			
ピーマン <small>9月下旬まで</small>	港北区新羽町 大森さん	PC	100 ~ 150	おなじみ富田さんのミニシリーズ!			
				あやめ雪かぶ <small>9月下旬より再スタート</small>			
				富田さんのあやめ雪かぶ。白と紫の色合いが綺麗です。			

市場及び輸入、産直野菜情報

ブブゼラトマト	宮城	PC	280	万願寺唐辛子	京都	kg	2500 ~ 4000
この時期だけ宮城県で作られています。10月末からはまた湘南産で!				果肉が肉厚で甘くてやわらかい!			
カプレーゼトマト	宮城	PC	280	坊ちゃんかぼちゃ	愛知~北海道	ヶ	250 ~ 300
この時期だけ宮城県で作られています。10月末からはまた湘南産で!				甘味が強く、栄養も美味しさも小さい体に凝縮されたミニ南瓜。色々なアイデアで用途が広がります。			
石川芋	静岡 他	kg	お問合せ下さい	ミニオクラ	高知	PC	300 ~ 600
石川芋の独特の風味と食感が最高です。				オクラの早採り、小指先サイズのミニオクラ。軟らかくて美味しい!			
生栗	熊本 他	kg	1800 ↓ 800	加賀太胡瓜	石川	本	350 ~ 500
秋を感じる逸品「生栗」をメニューにぜひ加えて下さい。				加賀野菜ブランドのひとつ。果肉が太く軟らかく〜ほろ苦い胡瓜をどうぞ。			
ムキ栗 <small>9月中旬~</small>	韓国	kg	2300 ↓ 2000	白瓜	山梨⇒千葉	本	150 ~ 250
9月中旬頃からの入荷になります。使い勝手が良く重宝します。				完熟すると白くなることから白瓜と名付けられました。漬物、煮物、炒め物にどうぞ!			
黒枝豆 <small>9月中旬~</small>	京都	PC	450 ~ 600	あさがお菜(空芯菜)	茨城	束	100 ~ 190
丹波から入荷。独特な香りと風味があります。				7,8月が最盛期! 冬は高級食材なので春夏のうちにどうぞ!			
新百合根	北海道、京都	kg	2500 ↓ 1500	絹かわ茄子	愛媛	ヶ	250 ~ 300
北海道から新物の百合根が入荷します。秋冬メニューにどうぞ!				皮が絹のようになめらかで甘みたっぷり!			
赤芽紫蘇	愛知	PC	400 ~ 450	丸茄子	奈良、大坂	ヶ	150 ~ 250
赤紫蘇の芽(スプラウト)になります。あしらひとしてどうぞ。				茄子の中でも肉質のきめが細かいので煮物、田楽、揚げ物にも最高です。			
松茸	中国	kg	お問合せ下さい	水茄子	大坂	ヶ	200 ~ 300
秋野菜の代表格「松茸」。国産は9月中旬から予定をしております。				泉州大坂から水茄子の入荷です。みずみずしい茄子です。			
新銀杏	愛知	PC/300g	550 ~ 1000	蓮芋	高知	PC	250 ~ 400
翡翠色の「新銀杏」がはじまります。				里芋類の茎です。煮物、酢の物に絶品。			
金時草(式部草)	石川、愛知	PC	120 ~ 150	梨	茨城、栃木	ヶ	150 ~ 200
加賀野菜ブランドのひとつ。お浸しなどにどうぞ。				甘さと瑞々しさが抜群!			
栗マロンかぼちゃ	宮崎~北海道 全国各指定産地から	kg	900 ~ 1100	柿	奈良	ヶ	120 ~ 180
去年大好評だった栗マロンかぼちゃ! 今年も今月から入荷します!				ハウス栽培が奈良から入荷します。秋の代表果物です。			
四角豆	沖縄	PC	お問合せ下さい	桃	山梨、和歌山	ヶ	100 ~ 250
天候、他により価格もかなり変動しますのでぜひお問い合わせください。				こちらもいろいろなスイーツにぜひ!			
伏見唐辛子	京都	kg	2500 ~ 5000	いちじく	和歌山、愛知	PC	500 ~ 750
ピリ辛が程良く、サラダから火を通す料理まで、色々使える食材。				ジャム・コンポート、ゼリーなど幅広く使用できるアイテムです。			

*「きのこ類」のシーズンが到来しました。別紙「秋のお勧め きのこリスト」でご案内しますのでご参照ください。

*「ぶどう類」(巨峰、ピオーネ、アレキサンドリア、甲斐路、ナガノパープル、瀬戸ジャイアンツ等)も多数類入荷しております。ご不明な点等ございましたら、ぜひお気軽に担当までお問い合わせ下さい。

* 気候等によって多少価格、時期が上下致しますのでご了承下さい。 * 赤字商品は今月号から掲載した「お勧め野菜」になります。

2012

9月のお勧め商品

◆きのこリスト◆

業務用青果物

(株)藤代商店

〒221-0052

横浜市神奈川区栄町 15-20

TEL 045 (453) 0411

FAX 045 (453) 0727

E-mail info@fujishiroshouten.com

http://fujishiroshouten.com/



丹波しめじ (舞茸)

新潟県産

PC/100g入 150~200円

独特のシャキシャキ感に火を通しても損なわれることなく、鍋物、焼物、グラタン、シチュー、スパゲティなどお試しください。



株とりなめこ

新潟県産

PC/200g入 90~150円

おなじみのなめこ。歯ごたえが良く、汁物、焼物、炒め物や揚げ物 なんでも合います。



かきの木茸

長野県産

PC/150g入 130~180円

えのきの原種のかきの木茸。シャキッとした歯ごたえと甘さが魅力です。天ぷら、鍋物、野菜炒めなど色々お試しください。



フナピー (ホウワクぶなしめじ)

新潟県産

PC/100g入 90~130円

フナしめじを改良した白フナしめじ「フナピー」。"スルン"と歯ごたえ"ツルン"としたのが特長の新食感のこです。



白まいたけ

新潟県産

PC/100g入 130~180円

色が白く稀少性が高い「白まいたけ」。料理をきれいに飾れる一品です。鍋物と一緒にどうぞ。



黒あわび茸

和歌山県産

PC/100g入 450~1000円

あわびのようなコリコリ感と旨味がある黒あわび茸。煮物、焼物、揚げ物、天ぷらや中華料理、炒め物など色々な料理にどうぞ。



松茸

中国、韓国産

kg/6000~20000円

日本では秋を味かう味覚の王者とも言える松茸。価格も国産よりはるかにリーズナブルです。



山エノキ

長野県産

PC/100g入 100~130円

めめりが強く深いコクとシャキシャキ感があります。パスタ、ピザなど、天ぷらにもどうぞ。



たもぎ茸

愛知県産他

PC/70g入 100~150円

鮮やかな黄色が特徴。ダシがよく出て食感もよく、食べておいしいキノコです。



平茸

三重県産

PC/100g入 150~250円

くせが無く用途問わず。上品な香りをパスタなどにどうぞ!



柳松茸

岩手県産

PC/100g入 350~450円

良い香りとシャキリした食感を持ち味。噛むほどに広がる旨味が特徴です。



やまびし茸

山形県産

PC/50g入 130~200円

見た目は珊瑚のようなやまびし茸。ほのかに甘味と苦味があるのが特徴。あえ物、天ぷらにしてもよし。上品で淡白な味が楽しめます。



花びら茸

新潟県産

PC/50g入 200~300円

香り、味、食感ともにありますが、歯ごたえがシャキシャキした歯ごたえのあるキノコです。お吸い物、茶碗蒸し等にどうぞ。



白雲茸 (ハイリング)

長野県産

PC/100g入 200~350円

柔らかい上に適度な歯ごたえのある食感が特徴です。黒あわび茸と色違いで使ってみてはどうでしょうか。

9月はキノコ全体の需要が高くなりますので夏から秋終わりにかけて価格もかなり変動(特に松茸)しますのでご了承下さいますようお願い致します。

◆他きのこ一覧◆

- 椎茸
- フナしめじ
- えのき
- エリンギ
- 舞茸
- シャンピニオン
- ブラウンシャンピ
- 味しめじ

*他色々ありますので是非お問い合わせ下さい。