









<p>新潟県 中原農園 かぶ</p>	<p>新潟県 小泉さんが作る シュガーカリフラワー</p>	<p>新潟県 小泉さんが作る胡瓜</p>	<p>新潟県 イエローファイヤー</p>
			
<p>5月中旬頃迄</p> <p>新潟県、中原農園で「有機プラスイオンバランス農法」により、他にはない甘くてやわらかい梨に似た味わいです。葉も、茎もやわらかく甘みがあるので炒め物や味噌汁など様々な料理に使えます。まずは、生で食べてみて下さい！！</p>	<p>通常のカリフラワーとしても収穫可能ですが、花蕾が展開するまで熟成させる事により茎部分も柔らかく甘みがでます。</p>	<p>11月末頃迄</p> <p>毎年、東京農業大の全国土の会による土壌診断を行い、キュウリに適した土壌管理を行っています。毎日、日の出とともに収穫作業を行い、気温の上昇する前に収穫作業を終わらせる事でみずみずしさを維持しています。収穫後、直ちに産地で袋詰めを行い(1回しか手でキュウリに触らない)鮮度を維持しています。</p>	<p>西太カラーに輝く激辛唐辛子あの有名中華料理人ものけぞった！！辛さの中に甘み、旨味、があります。</p>

<p>新潟県 粉 糸魚川わさび</p>	<p>新潟県 すずまさ農園 / スズマサ葱</p>	<p>新潟県 中山農園のイタリアンパセリ</p>	<p>新潟県 中山農園のサラダセット</p>
	 		
<p>通年</p> <p>あの糸魚川わさびがパウダーに！色、味そのままです！</p>	<p>砂地で作られたネギはのびのび育成されるため柔らかく、甘みがあります。</p>	<p>5月下旬頃迄</p> <p>イタリア野菜を手掛ける中山農園のイタリアンパセリ。柔らかな風味と香が楽しいパセリです。</p>	<p>5月下旬頃迄</p> <p>イタリア野菜を手掛ける中山農園にイタリアン野菜のサラダセットを作って頂きました。ルコラ・紫カラシ菜・スイスチャード・赤みず菜・ワサビ菜・ラディッキオ等時期に応じた数種の野菜のセット品です！</p>



島根県	熊本県	新潟県		愛媛県
奥出雲椎茸	赤い瞳とまと	中原さんちの人参ジュース	トマトクリスタル	みかん炭
				
通年	通年	通年	通年	通年
オリジナルの菌品種で、「美味しまね認証」取得の軸まで美味しくいただける椎茸です。肉厚で大きく、歯ごたえと、風味が良好な特大サイズのこの椎茸は西太だけの取り扱いサイズです！	トマト収穫量、全国1位の熊本県八代地区で広さ、8町歩の広大な土地で栽培をしている、トマト栽培研究会の自信のトマトです。甘みと酸のバランスがととのったフルーツトマトをつくりました。是非一度ご賞味ください	人参を丸ごと、繊維まで入っているジュースです。飲みやすいようにリンゴを加えました。砂糖を一切使わず人参・リンゴ本来の味が楽しめるため、他の人参ジュースとはひと味違います。	日本酒・大吟醸の『雫取り』という伝統技術を応用し、上質なトマトのエキスのみを一滴づつためたものです。ストレートで飲むほか、ジンやウォッカ、ビールや焼酎などと割ってもお楽しみいただけます。ドレッシングやパスタソース、お出汁としてもお使いいただけます。	専用の大きな釜で、1つ1つ丁寧に焼き上げています。生の柑橘を割れずにじっくり焼き上げるのは、とても熟練された技がいります。完成した「みかん炭」は、美しいブラックと、まん丸でキュートなフォルム。インテリアを兼ねての脱臭効果、観葉植物とアレンジして、オブジェ等、使い方次第でお店の雰囲気を出します。

青森県	新潟県	新潟県	宮崎県
旨いたまご	八幡さんの トマト・きゅうり	津南 開きなめこ	いなからつきょう漬
			
通年	通年	通年	通年
青森県階上町でヤマセの吹く、自然の風を有効に利用した、鶏にストレスを与えない最適な環境で飼育されています。魚粉を加えていないので、たまご特有の生臭みがありません。コクのある黄身とすっきりとした後味が特徴です。黄身の色はやや濃いめ(カラーファン14設定)で色鮮やかです。ビタミンEが通常卵の3倍以上です。	オランダで修業した、八幡 一昭さんが命を掛けて作っています。トマト:木で赤く熟成させてから収穫することで甘みと酸味のバランスがとれたおいしいトマトに仕上げました！きゅうり:美味しさにこだわり、朝のみ収穫し、袋詰めまでに1タッチで作業をすることで、香りと歯ごたえのあるおいしいきゅうりに仕上げました。	一般的に流通しているなめことは違い。カサを開かせて、歯ごたえと味を表現しました。	このらつきょうは、宮崎県のらつきょうに合ったサラサラの土で作られています。乳酸醗酵させ、甘味料には塩、砂糖、酢だけを使っています！

京都府					
九条ねぎ					
					
通年					
<p>青ねぎの本場京都で作られた九条ねぎです。厨房でお使いいただく為に収穫後早く簡便に束ねてもらいました。 口当たりがやわらかで甘味が特徴です。</p>					