

新潟	新潟	新潟	愛媛	新潟県	韓国
中原人参	久保里いも	パースニップ	媛かぐや	ビタミン大根	パレルモ
					
<p>中原農園、自慢の人参です。「有機プラスイオンバランス農法」で作られ安全で、糖質の高い人参です。 切れば分かる！</p>	<p>久保農園自慢の幻の高級里芋です。(絹乙女) 関東有名産地に引けをとらない群を抜いたおいしさです。</p>	<p>国産パースニップは作っている農家が非常に少なく珍しい品物です。熱を加えると甘くなります。生はえぐみがありおすすめしません</p>	<p>京いもと海老芋を人口交配して育成した新品種！肉質で甘みと程よい粘り、ほくほくした食感です。芋チップ、コロッケ、アイス加工用途に利用できます。</p>	<p>中原農園の「有機プラスイオンバランス農法」を用いて生産しています。ステックにしてもおろしても鮮やかな緑色ができます。</p>	<p>万願寺の様な形のパプリカです。肉厚で甘みがあり苦味、臭みがほとんど感じません</p>

高知県	新潟県	山形県	新潟県	新潟	新潟
乙女の涙	すずまさ農園 / スズマサ葱	原木椎茸	小泉さんが作る胡瓜	紫カリフラワー・オレンジカリフラワー	紅芯大根
					
<p>世界で一つだけの、涙の形をしたトマト 果実 中のゼリーが少なく皮が肉厚でしっかりとしているためぷりっとした食感が楽しめます。糖度が高く9~12度あります！</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>TV「食彩の王国」でも紹介された原木椎茸。菌と原木にこだわり、肉質がよく、焼いても縮まない風味豊かな極上の椎茸です。菌床椎茸が増える中、原木椎茸本来の味をぜひご賞味ください。</p>	<p>毎年、東京農業大学校の全国工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>見ただけでかじりたくない色鮮やかなカリフラワーです！普通のカリフラワーは色落ちてしましますが、このカリフラワーはしません！</p>	<p>「有機プラスイオンバランス農法」を用いてつくられています。皮近くは白く、中心部から綺麗な赤色です。辛味が少なく、ほんのりとした苦味がアクセントになります。</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
<p>オリジナルの菌品種で、「美味しなね認証」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！</p>	<p>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</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>

青森県			新潟県	宮崎県
旨いたまご	イエローファイヤー	中山農園のサラダセット	津南 開きなめこ	いなからつきょう漬
				
通年	通年	通年	通年	通年
<p>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。</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>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>	<p>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。</p>	<p>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！</p>

<p>京都府</p>	<p>新潟糸魚川</p>				
<p>九条ねぎ</p>	<p>ひすいわさび</p>				
					
<p>通年</p>					
<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手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>	<p>西太、自慢糸魚川わさびが いよいよスタートです！ 日本の大半の水は軟水ですが この水は硬水を利用し 真妻をつくりました！</p>				