










| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | |
| <p>新潟県 中原農園 春のかぶ</p> | <p>福岡県 合馬の筍</p> | <p>新潟県 手掘り 雪の下人参</p> | <p>新潟県 松田農園 サラダセット</p> |
| | | | |
| <p>5月中旬頃迄</p> | <p>5月初旬頃迄</p> | <p>5月初旬頃迄</p> | <p>4月下旬頃迄</p> |
| <p>新潟県、中原農園で冬の寒さに耐え甘さを十分にたくわえた春のサラダかぶです。「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>皮が白くあくが少なくやわらかい! 関東に流通している合馬筍は、京都、大阪を経て東京に入るため収穫から約4日の日数が経過します。しかし、西太オリジナル集荷の合馬たけのこは、当日獲れたものをエア一便で当日の午後東京に到着! 鮮度が命の筍をご堪能いただけます。</p> | <p>雪の下で春を待った人参を1本1本手掘りで丁寧収穫します。人参特有の臭みがない甘みや旨みとフルーティーな香りをぜひご賞味ください。</p> | <p>リーフレタス、パオ、サラダからし菜、マスタードグリーン、レッドマスタード、わさび菜、ルッコラ、赤みず菜、イタリアンパセリetc 十数種が入ったサラダセット。</p> |



| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>新潟県</p> | <p>新潟県</p> | <p>新潟県</p> | <p>新潟県</p> |
| <p>糸魚川わさび(真妻)</p> | <p>雪室じゃがいも</p> | <p>中山農園のイタリアンパセリ</p> | <p>中山農園のサラダセット</p> |
| | | | |
| <p>通年</p> | <p>4月下旬頃迄</p> | <p>5月下旬頃迄</p> | <p>5月下旬頃迄</p> |
| <p>西太独自流通による真妻わさび。糸魚川の地下水(日本の大半の水は、軟水ですが、この水は硬水!)を利用して栽培した真妻。大きな物だと300g以上にもなるワサビの風格と風味は抜群。鼻に抜けるツンとした香りと粘りが特徴の期待の新産地の真妻ワサビです!</p> | <p>北海道産のジャガイモ(品種/とうや)を新潟県の津南に運び、雪室の中で熟成させました。津南の雪質は雪室熟成に適し、「とうや」は通常よりデンプン質が多く、雪室熟成によりデンプンが糖に変わり糖度10度前後になります。西太発案の一品です!</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。柔らかな風味と香りが楽しいパセリです。</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りました。ルッコラ・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 | 5月上旬頃迄 | 通年 | 通年 | 通年 |
| <p>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！</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。ドレッシングやバスタソース、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> |

| 山形県 | 新潟県 | 新潟県 | 宮崎県 |
|--|--|--|--|
| 原木椎茸 与左工門 | 糸魚川天然山菜 | 津南 開きなめこ | いなからつきょう漬 |
|  |  |  |  |
| 通年 | 5月初旬頃迄 | 通年 | 通年 |
| <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>新潟県糸魚川市は新潟県の西に位置し、日本海に面し、高い山や深い渓谷のある自然豊かな市です。山間地特有の激しい気候変化や特殊な地形により多品目の農産物が収穫されます。長い冬を越えて春の訪れを告げる山菜は豊かな自然が生んだ「今」しか味わえない食材です。「やまうど・こごみ・のぜり・あさつき・ふきのとう・たらのめ・こしあぶら・うどぶき」等のラインナップからその時に旬な山菜を約5種選りすぐりお届けいたします。</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> |



| 新潟県 | 京都府 | 京都府 | 京都府 | | |
|---|--|---|---|--|--|
| 小泉さんが作る胡瓜 | 九条ねぎ | 地場 京れん草 | 地場 京水菜 | | |
|  |  |  |  | | |
| 11月末頃迄 | 通年 | 4月中旬頃迄 | 4月中旬頃迄 | | |
| <p>毎年、東京農業大学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>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>京都ならではの気候、豊かな土壌により灰汁の少ない甘みの強いおいしい地場のほうれん草です。その成分は鉄分、カルシウムはもとより、ビタミンA、C、E、K、B1、B2、B6、B12等のビタミンも大変豊富に含まれております。</p> | <p>京都では「切れ葉」の愛称で取引されています。 全国各地で作られていますが、本場はやはり京都産！ やわらかく、かつシャキシャキとしたくせのない味わいで、ビタミンEが豊富な地場の水菜です。</p> | | |