

入荷開始!

新潟県
津南アスパラ



6月下旬頃迄

新潟県津南で、雪解け水で大自然の恵みを蓄え育てられたアスパラです。水の良さは野菜のおいしさ！肥沃な大地により得られる食感の良さ！！柔らかさ！！には、自信があります。前日収穫した物をお届けします。

新潟県
中原農園 春のかぶ



5月中旬頃迄

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の春のかぶです。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！！

山形県

原木椎茸 与左工門



通年

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。

新潟県

小泉さんが作る胡瓜



11月末頃迄

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。

島根県

奥出雲椎茸 雲太



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、椎茸独特の臭みが少なく風味が良好なこの椎茸「雲太」は西太だけの取り扱い品！菌床椎茸の割には縮みが少なく独特の椎茸の美味しさが際立ち現在リピートNO1！毎日エア一便で採れたてが入荷します。関東では西太だけの取り扱いです。






リピート率
NO1!

<p>新潟県 糸魚川天然山菜</p>		<p>新潟県 糸魚川わさび(真妻)</p>
<p>5月初旬頃迄</p>	<p>通年</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・ここみ・のぜり・あさつき・ふきのとう・たらめ・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>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と粘りが特徴の期待の新産地の真妻ワサビです!</p>

	<p>愛媛県 みかん炭</p>	<p>熊本県 赤い瞳とまと</p>	<p>新潟県 津南 開きなめこ</p>	<p>宮崎県 いなからつきょう漬</p>
<p>トマトクリスタル</p>				
<p>通年</p>	<p>通年</p>	<p>5月上旬頃迄</p>	<p>通年</p>	<p>通年</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演出します。</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>一般的に流通しているなめことは違い。カサを開かせることで熟成した菌ごたえと味を表現しました。</p>	<p>このらつきょうは、宮崎県のらつきよ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>青森県 旨いたまご</p>	<p>新潟県 八幡農園 中玉とまと</p>
	
<p>通年</p>	<p>11月頃まで</p>
<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>オランダで修行をした八幡さんのトマト。赤く完熟させてから収穫することで甘みと酸味のバランスのとれたおいしいトマトです。</p>

<p>新潟県 中原さんちの人参ジュース</p>	<p>新潟県 中山農園のサラダセット</p>	<p>新潟県 中山農園のイタリアンパセリ</p>	<p>京都府 万願寺唐辛子</p>	<p>京都府 九条ねぎ</p>
				
<p>通年</p>	<p>5月下旬頃迄</p>	<p>5月下旬頃迄</p>	<p>5月下旬頃 入荷予定</p>	<p>通年</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>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>本場イタリアで勉強し、イタリアから種を持ってきて栽培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>果肉は大きくて分厚く、柔らかく甘味があり、種が少なく食べやすい。その大きさから「とうがらしの王様」とも呼ばれている。伝統的に生産され続けている野菜として京都府が特に選定した「京の伝統野菜」に準ずる野菜として指定されている</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早く簡単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>