



**じゅんさい
(中国 秋田)**

4/24～入荷

爽やかな季節を告げるような、ツルンとしたのど越しがたまらないじゅんさいの登場です。温かいお料理にも、冷やしてもいかが？見た目にも清涼感があり、独特の歯ごたえが楽しい素材です。



**鋸南のインゲン
(千葉)**

細く、綺麗に揃った鋸南(きよなん)のインゲン。見た目にも感動する美しさです。この時期だけのプレミアムな逸品。極上品です



とうもろこし (宮崎 鹿児島)

今の時期のとうもろこしは、粒が張り裂けそうなぐらいの元気さにあふれています。とうもろこしは 4 月下旬より、南の宮崎県産を皮切りに 7 月上旬に愛知、その後、長野、山梨 などなど北上し、産地がリレーしていきます。季節の先取りのような瑞々しく、甘く、初夏を感じる味わいをお楽しみください。



葉付きヤングコーン(熊本 鹿児島 愛知 沖縄)

とうもろこしの若採りであるヤングコーンは、新緑の季節を象徴しているように青々とし、フレッシュな印象があります。とうもろこし特有の甘みと風味が濃いのが特徴です。シンプルにゆでていただいても、皮のまま実を蒸し焼いても、味わい豊かで非常に美味しくいただけます。

坊っちゃんかぼちゃ(熊本)

可愛らしい大きさの坊っちゃんかぼちゃ。タンパク質、βカロチン、糖質が一般的なかぼちゃに比べて約 3~4 倍も含まれています。食味は普通のかぼちゃに比べてホクホクで甘いのが特徴です。



水茄子(大阪)

水なすは柔らかく、皮が薄く、サッパリ感があり、くせのない味の特徴です。また、「水なす」の名の由縁の通り水分が多くみずみずしさがあります。アクが少ないので、生のままサラダでも、もちろん火を加えても美味しい茄子です。