

今年も待望のスタートです！

2014/6/23

ご予約開始！火・木・土のご配送となります！

朝採りトウモロコシ『きみひめ』（山梨）

プリッとした実がギュッと詰まり、粒の皮も薄くとても食べやすい品種の「きみひめ」。香りや甘さも格別です。早朝4時に収穫、その日の朝9時に市場に到着いたします。採れたてフレッシュなトウモロコシの美味しさをぜひ味わってください。

（終了は7月中下旬頃となります）

フィンガーライム（アメリカ）

大人気！フィンガーライムが今年は何と！早目のこの時期から登場です！食感はプチプチ、そして爽やかなライムの香りに包まれます。見ても食べても楽しくそしてキラキラと美しくお料理を飾ります。（色はお選びいただけません）



ワックスビーンズ パープルビーンズ（愛知 千葉）

今が旬のワックスビーンズ。良質の国産の物が出回るようになりました。インゲンは今が旬、色合いも楽しい食材です。

コールラビ（群馬）

ヨーロッパでは一般的に使われている野菜。キャベツの芯が肥大化したものです。煮ても焼いてもサラダでも、ほのかな甘みが格別です。



イタリア茄子・ゼブラ茄子（群馬）

紫と白の縞模様がお洒落なゼブラ茄子。イタリア茄子とも言われて、オリーブオイルやバターとの相性は抜群です。火を入れると、とろけるような口当たりです。

コーンスプラウト（静岡）

コーンスプラウトは、暗闇の中で成長させるためにこのような色となります。スプラウトでは珍しい優しい黄色に癒され、味も甘いコーンの味です。

ミニロメインレタス（長野）

リトルジェム、あるいはシュクリーヌとも呼ばれているフランスではおなじみの食材。サラダでも、さっと火を通してサクッとした味わいが絶妙です。

数量限定！

**鋸南の
アーティチョーク
（千葉産）**

日本でもおなじみとなってきたアーティチョーク。食卓が一瞬お洒落に変身します。ディップ・ソースに凝って、ホクホクとした柔らかい風味と味わいをお楽しみください。

馬込半白胡瓜（東京）

江戸時代の大田区（馬込）は野菜の産地として重要な場所でした。そこで生まれたのがこの胡瓜です。みずみずしい歯ごたえと香りが絶品です。

