

岐阜県下呂産 肉厚ステーキ椎茸

地元飛騨の木屑とふすま、大豆の皮を使ったブロック栽培で育った椎茸です。寒暖差の大きい高冷地ならではの日持ちがよく、肉厚で縮みにくいのが特徴です。



ICHIFUJI
01-88

佐藤 翔

肉厚を厳選しているので、ボリューム満点です。ぜひ肉厚な食感を味わってください！

静岡県産 天下糖一みかん

雨を通さない特殊なマルチシートを使い、徹底的な水管理を行うことで誕生した高糖度のみかんです。糖度約12度の近年急上昇のブランドみかんです。



ICHIFUJI
01-88

海野 克巳

今年の「天下糖一」は甘みが豊富で、ハウスみかんのような味わいです。ぜひご賞味ください！

品質・鮮度・味どれを取っても自信をもっておすすめできる逸品です。ぜひご賞味ください！

静岡県浜松産 大濱屋 ブロッコリー

アクがほとんどなく、ほのかな甘みがあり、クセがないので幅広い料理によく合います。収穫後、低温管理を徹底し、その日に出荷されるので鮮度抜群です！



ICHIFUJI
01-88

鈴木 俊介

愛媛県産 もっちり里芋

強い粘りがあり、もっちりとした食感が特徴です。味にクセがなく、カレーやシチュー、コロッケなどどんな料理にもよく合います。



ICHIFUJI
01-88

草谷 吉彦

今年の里芋は出来がよく大玉です。絶対に美味しいのでぜひ食べてみてください！

果肉が柔らかく小粒で甘みが強いのので子供でもでも食べやすいミニトマトです！

三重県産 あまりこ

ハウス内の環境を徹底的に管理することで生まれた、甘みと酸味のバランスが絶妙な新食感のミニトマトです。



ICHIFUJI
01-88

杉山 康訓

掘り立ての香りの強いごぼうです。ぜひ香りの違いを味わっていただきたい！



ICHIFUJI
01-88

寺川 滉一

茨城県産 掘りたてごぼう

茨城県産のごぼうは、赤土の影響を受けた独特の香りと味わいが特徴です。新鮮なうちに産地から出荷されるため、掘りたての香りが抜群です。