



Daiki Co.,Ltd.

注文番号	商品コード	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
1	100060	あゆたで(鮎蓼の葉) JOINTWEED LEAF (TADENOHA)	/KG ~	/KG
		※		100g/PK
2	100617	いも アピオス (ほど芋) Groundnut (Apiosu)	/KG ~	/KG
		※ いも類の中でも、特にホクホクとした食感が特徴です。通年入荷があります。塩茹ではもちろん、素揚げや煮込み料理にもぴったりです。		100g/PK
3	100035	いも サツマイモ 甘藷 Sweet Potato (SATSUMAIMO)	/KG ~	/KG
		※ サツマイモには様々な品種があります。サツマイモに含まれるビタミンCはデンプンに守られ熱に強く、その豊富な食物繊維は便秘改善に大きな効果が期待されます。		
4	100610	いも サツマイモ 甘藷 シルクスイート Sweet Potato (Silk Sweet)	/KG ~	/KG
		※ 繊維が少なく、舌触りが滑らか。しっとりした甘みの上品なさつまいもです。話題の新品種ということでテレビ等でもその美味しさが話題になりました。		5kg/case
5	100610	いも サツマイモ 紅はるか Sweet Potato (Beni Haruka)	/KG ~	/KG
		※ しっとりとした食感で甘みが強く、後味はすっきり。焼き芋にすると蜜が入ったような柔らかい食感になります。消費期限が長く腐敗しにくいのも特長です。		5kg/case
6	100610	いも サツマイモ 鳴門金時 Sweet Potato (Naruto Kintoki)	/KG ~	/KG
		※ 徳島県の特産です。海のミネラルをたっぷり含んだ砂地で栽培されます。		5kg/case
7	100036	いも サトイモ 里芋 DASHEEN (SATOIMO)	/KG ~	/KG
		※ サトイモ科植物の塊茎と肥大した地下茎の総称です。ナトリウムを排泄する役割があり、高血圧に効果があります。コレステロールを抑制する成分も含まれます。		5玉前後/kg(M)
8	100031	いも ナガイモ 長芋 YAM (NAGAIMO)	/KG ~	/KG
		※ トロロ、焼き物で。煮れば味が染みやすく、天ぷらもおおすすめです。		約1Kg/本 PC
9	100117	うど(約1Kg/本) UDO PLANT (UDO)	/KG ~	/KG
		※ 春らしい商材です。酢の物や和え物で。		

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。
Attention !
Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices

注文番号 10		商品コード: 110355	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ウミブドウ (海ぶどう)	/KG ~	/KG
			SEA WEED(UMI BUDOU)		
			※		
注文番号 11		商品コード: 100299	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			うり とうがん 冬瓜	/KG ~	/KG
			WHITE GOURD (TOUGAN)		
			※ 貯蔵性に優れ冷蔵保管なら冬まで日持ちすることから冬瓜と呼ばれるのは有名なお話。ビタミンCやカリウムたっぷりで高血圧の予防に効果があります。煮物にスープにどうぞ。		約2Kg/PC
注文番号 12		商品コード: 100620	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			うり 金糸瓜 そうめんかぼちゃ そうめんうり	/KG ~	/KG
			Spaghetti squash (Somen Kabocha)		
			※ 金糸瓜(キンシウリ)の持ち味はさっぱりとしたシャキシャキした食感です。栄養面ではとてもライトな野菜で栄養的にはキュウリに近いようです。		約1.0Kg/PC
注文番号 13		商品コード: 100022	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			おおば 大葉	/KG ~	/KG
			PERILLA LEAF (OBA)		
			※ 日本の代表的なハーブです。防腐殺菌効果は高く、刺身のツマに利用されます。その風味はさわやかで、様々な料理のアクセントに生かされます。		100g/PK
注文番号 14		商品コード: 100094	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			オクラ	/KG ~	/KG
			GUMBO (OKURA)		
			※ 代表的な夏野菜。ぬめり成分はガラクトン、アラバン、ペクチンといった食物繊維で整腸作用を促しコレステロールを排出します。Bカロテンはレタスの3倍以上含まれ抗がん作用や免疫賦活作用で知られています。		100g/PK
注文番号 15		商品コード: 100108	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			カボチャ 南瓜	/KG ~	/KG
			PUMPKIN (KABOCHA)		
			※ カロテン、ビタミンB群、ビタミンCを非常に多く含み、Bカロテンやカリウムにも恵まれ、高血圧予防、アンチエイジング効果があると言われています。		約1Kg/PC
注文番号 16		商品コード: 100271	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			カリフラワー	/KG ~	/KG
			CAULIFLOWER		
			※ サラダや温野菜、ピクルスに最適。パニーカウダーソース等がよく合います。ポタージュも定番ですね。パスタに炒め物にと万能です。旬は冬場になります。		約300g/Bunch
注文番号 17		商品コード: 100608	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			きくのは 菊の葉	/KG ~	/KG
			CHRYSANTHEMUM LEAF (KIKU NO HA)		
			※ 食用菊の葉っぱです。日本料理の彩りや敷物として古くから用いられています。		100g/PK
注文番号 18		商品コード: 100256	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			きのこ アワビ茸 黒	/KG ~	/KG
			MUSHROOM (AWABIDAKE BLACK)		
			※ バター焼き、すき焼き、土瓶蒸し等に分厚く切ってお使い下さい。		100g/PK

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。
Attention !
Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号	商品コード	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
19	100256	きのこ アワビ茸 白 MUSHROOM (AWABIDAKE WHITE)	/KG ~	/KG
		※ バター焼き、すき焼き、土瓶蒸し等に分厚く切ってお使い下さい。		100g/PK
20	100015	きのこ えのき BROWN MUSHROOM (ENOKI)	/KG ~	/KG
		※ 使い切れない場合は石突きを落とし、保存袋に入れて冷凍して下さい。醤油で煮てなめたけにすれば保存性はより向上します。		100g/PK
21	100128	きのこ エリンギ KING BROWN MUSHROOM (ERINGI)	/KG ~	/KG
		※ 日本には自然のエリンギは自生していません。日持ちはしますが、水気を嫌うので濡れないように気をつけて下さい。		100g/PK
22	100016	きのこ シイタケ ジャンボ椎茸 SHIITAKE MUSHROOM (BIG SHIITAKE)	/KG ~	/KG
		※ 大分特産のとても大きな椎茸です。大変肉厚なのでステーキで		400g/PK
23	100016	きのこ シイタケ 椎茸 SHIITAKE MUSHROOM (SHIITAKE)	/KG ~	/KG
		※ 生でもグルタミン酸などの旨み成分を沢山含んでいます。干す事で酵素が働いて更に増します。焼き物、揚げ物、煮物にと万能な食材です。		100g/PK
24	100153	きのこ なめこ - 真空包装 - CRIB MUSHROOM (NAMEKO) Bacuum packed	/KG ~	/KG
		※ 和え物やおひたし、麺類のトッピングに。勿論味噌汁にはベストマッチ。		100g/PK
25	100028	きのこ ひらたけ HIRATAKE MUSHROOM	/KG ~	/KG
		※ 味、香りに癖が無く様々な料理に合います。		
26	100017	きのこ ぶなしめじ BROWN MUSHROOM (BUNA SHIMEJI)	/KG ~	/KG
		※ 一般的にシメジというところを指します。キノコ類は水気を嫌うので濡れない様に気をつけてください。基本的に加熱調理した方が美味しいです。		100g/PK

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。

Attention !

Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号 27		商品コード: 100018	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			きのこ マイタケ	/KG ~	/KG
			Hen of woods (MAITAKE)		
			※ 天然物は9月下旬から10月頃発生します。マイタケプロアーゼという酵素を含むのでマイタケを入れたマリネ液に肉などを漬けておくと大変やわらかくなります。		
					100g/PK
注文番号 28		商品コード: 100028	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			きのこ 霜降りひらたけ	/KG ~	/KG
			SHIMOFURI HIRATAKE MUSHROOM		
			※ 日本と欧州のヒラタケ属を交配させた(株)ホクトのオリジナル品種です。		
注文番号 29		商品コード: 100017	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			きのこ 大黒本しめじ	/KG ~	/KG
			LYOPHYLLUM MUSHROOM (DAIKOKU HON SHIMEJI)		
			※ 松茸を圧倒する程の旨み成分が含まれています。澄まし汁、きのこご飯、クリームシチュー等にぴったりです。		
					100g/PK
注文番号 30		商品コード: 100056	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			キノメ 木の芽 (山椒の若葉)	/KG ~	/KG
			Japanese pepper leaf (KINOME)		
			※ たたく事によってミントのような香りが出てきます。山椒味噌や佃煮、塩漬けなどに。少量づつ天ぷらにしても美味しく頂けます。		
					100g/PK
注文番号 31		商品コード: 100247	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			キャベツ 甘藍	/KG ~	/KG
			CABBAGE		
			※ 一般的に写真のような結球するタイプの物を指しますが、品種改良により食感、外観の異なる品種が多く出てきています。また、キャベツフラットはビタミンUを多く含むので肉料理の付け合わせに最適です。		
					約1Kg/玉 PC
注文番号 32		商品コード: 100105	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			きゅうり 胡瓜	/KG ~	/KG
			CUCUMBER (KYURI)		
			※ キュウリは実にありふれた野菜の一つですが、実はギネスブックにNo1の野菜として記録されているって知っていますか？その内容はなんと「世界一栄養がない果実」との事です。びっくりですね。		
					Mini Lot:1Kg
注文番号 33		商品コード: 999999	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			きんじそう (水前寺菜/式部草)	/KG ~	/KG
			Okinawan spinach (Kinjiso)		
			※ 古くから女性の産後、目やお肌に良いと言われています。ポリフェノールやγ-アミノ酸が多く含まれ血糖値や血圧の抑制に効果があります。"さっと"茹で、和え物、おひたし、酢の物、天ぷらにどうぞ！		
注文番号 34		商品コード: 100114	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ゴボウ (洗いゴボウ)	/KG ~	/KG
			BURDOCK (GOBOU)		
			※ ごぼうは食物繊維を豊富に含み便秘の解消に効果が大きい他、不溶性食物繊維の「リグニン」は腸内の発ガン性物質を吸着し、大腸ガンの予防に効果があると言われています。		
					300g/束 Bunch
注文番号 35		商品コード: 100135	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			こまつな 小松菜	/KG ~	/KG
			YOUNG LEAVES OF CHINESE CABBAGE (KOMATSUNA)		
			※ コマツナはホウレン草には若干及びませんが、ビタミン類、ミネラルなどどれをとっても非常に栄養価が高い緑黄色野菜です。		
					200g/束 Bunch

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。

Attention !

Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号 36		商品コード: 100068	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			サラダ菜	/KG ~	/KG
			BOSTON LETTUCE (SARADA NA)		
			※ サラダ菜は柔らかい歯触りのバターヘッド型レタスと呼ばれています。結球は緩く、持ち味はその柔らかい食感と、美しいグリーンの色合いです。		
注文番号 37		商品コード: 100209	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			さんしょうの実 (山椒の実)	/KG ~	/KG
			JAPANESE PEPPER (SANSYOU)		
			※ 100g/PK		
注文番号 38		商品コード: 100112	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			しそ 赤しそ	/KG ~	/KG
			PERILLA(SHISO)		
			※		
					300g/束
注文番号 39		商品コード: 100173	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			しゅんぎく 春菊 菊菜	/KG ~	/KG
			CHRYSANTHEMUM CORONARIUM(SHUNGIKU)		
			※ シュンギクは鍋には欠かせない食材のひとつですが、近頃パスタや肉料理の付け合せ等にもよく使われています。		
					200g/束 Bunch
注文番号 40		商品コード: 110089	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			じゅんさい 順才	/KG ~	/KG
			WATER SHIELD (JYUNSAI)		
			※ 順才は寒天状の膜に包まれていてプリプリする歯ごたえとつるつとした食感を楽しめます。秋田県では木舟を浮かべて「採り子」が収穫する風景が初夏の風物詩として有名です。		
					100g/PK
注文番号 41		商品コード: 100215	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			しょうが 生姜	/KG ~	/KG
			GINGER (SYOGA)		
			※ 囲い生姜とも呼ばれ、前年に種生姜として植え付けた根塊の部分を貯蔵し随時出荷されるもので、繊維質で辛みが強くなっています。		
					Mini Lot:1Kg
注文番号 42		商品コード: 100171	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			しょうが 谷中生姜 葉しょうが	/KG ~	/KG
			GINGER (YANAKA SHOGA)		
			※ 代表的な品種として谷中生姜が有名で、葉生姜といえば谷中生姜といわれる程。主に甘酢漬けにし、焼き魚などのあしらいに使われますが、天ぷらにしても美味しく頂けます。		
					300g/束 Bunch
注文番号 43		商品コード: 100110	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			スダチ	/KG ~	/KG
			CITRON (SUDACHI)		
			※ 徳島県の特産です。かぼすより小さく皮はうすい。香りが非常にさわやかです。絞って焼魚へ、すりおろして薬味に、スライスしてお酒に。味噌汁やお吸い物にも意外に合います。		
					1KG 箱売り
注文番号 44		商品コード: 100023	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			スプラウト かいわれだいこん	/KG ~	/KG
			RADISH LEAF(KAIWARE)		
			※ 大根の発芽直後のものです。しゃきしゃきとした食感と辛味が持ち味。		
					100g/PK

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。

Attention !

Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices

注文番号 45		商品コード: 999999	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			スプラウト とうみょう 豆苗	/KG ~	/KG
			PEA SPROUT (TOUMYOU)		
			※ キヌサヤ等の豆類の発芽したての根付きの若芽です。露地物は春先しかありません。Bカロテン, ビタミンB群, ビタミンKを豊富に含んでいます。さっと洗ってそのままサラダにしてください。		
注文番号 46		商品コード: 100194	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			セロリ	/KG ~	/KG
			CELERY (SERORI)		
			※ 薬用の他、肉の臭み消しとして古くから煮込み料理やスープベース等に使われてきました。特徴的な香りはアピオールという精油成分やアピシン等によるもので、これらにはイライラを鎮め精神を安定させる働きが		
注文番号 47		商品コード: 100019	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			だいこん ラレシ 二十日大根	/KG ~	/KG
			RADISH (RARESHI / HATSUKA DAIKON))		
			※ 年間通じて様々な品種が収穫されますが、概して春から夏のは辛みが強く、秋から冬の寒い時期のものはみずみずしく甘味が増しています。		
注文番号 48		商品コード: 100019	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			だいこん 紅芯大根	/KG ~	/KG
			RADISH (KOHSIN DAIKON)		
			※ 辛味が少なく、サラダや浅漬け等生食に向いています。色合いが綺麗な物ですから、飾り細工(カービング)にもよく用いられます。		
注文番号 49		商品コード: 100276	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			だいこん 辛味大根	/KG ~	/KG
			CHILI RADISH (KARAMI DAIKON)		
			※ 普通の大根より小ぶりで辛味が強く、水分が少ない大根の総称です。この辛味にはアリルイソチオシアネート(芥子油)による物で抗癌作用や抗菌作用があるとされています。勿論大根おろしに！		
注文番号 50		商品コード: 100019	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			だいこん 大根	/KG ~	/KG
			RADISH (DAIKON)		
			※ 年間通じて様々な品種が収穫されますが、概して春から夏のは辛みが強く、秋から冬の寒い時期のものはみずみずしく甘味が増しています。		
注文番号 51		商品コード: 100129	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			tachikatsu 立桂 (小杉)	/KG ~	/KG
			TACHIKATSURA		
			※ 搔敷です。立桂(タチカツラ・タデカツラ)は笹のような防腐作用があるということで、ナマモノと一緒に飾ることが多い飾り葉です。		
注文番号 52		商品コード: 100145	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			たまねぎ 玉葱	/KG ~	/KG
			ONION (TAMANEGI)		
			※ 一般的な玉ねぎは黄玉葱種が使われ収穫後干し表皮を乾燥させ保存性を上げ出荷されます。肉におろしたタマネギを塗ったり、漬けこむと肉が柔らかくなります。		
注文番号 53		商品コード: 999999	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			つるな / はまじしゃ(浜千倉)	/KG ~	/KG
			New Zealand spinach (Tsuruna)		
			※ 豊富な栄養成分から民間薬として知られますアクが強めなのでさっと下茹でしてから炒め物や天ぷらにしてください。		

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。

Attention !

Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号 54		商品コード: 100272	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			トウモロコシ CORN (TOMOROKOSHI)	/KG ~	/KG
			※ 収穫した時点から糖分がでんぷん質に変化しどんどん甘みが薄れてしまうのであまり日持ちしません。収穫の時期がそのまま食べ頃の旬となります。より甘味が強く、そして生のまま食べられる品種が増え		
注文番号 55		商品コード: 100109	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			トマト TOMATO	/KG ~	/KG
			※ 味的に最も旬と言えるのは、春から初夏の時期と秋。この時期、日光をたくさん浴び、比較的乾燥した気候の中でトマトは糖度をあげ、栄養価も最も高くなります。		
注文番号 56		商品コード: 100059	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			なす (茄子) EGGPLANT (NASU)	/KG ~	/KG
			※ やはり茄子は夏の野菜、7月8月が旬です！焼茄子に蒸し茄子に！この夏はYNS。焼茄子専用醤油も話題です。		
注文番号 57		商品コード: 100120	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			なす 米ナス EGGPLANT (BEINASU)	/KG ~	/KG
			※ 加熱調理に適しています。田楽やグラタンにどうぞ！		
注文番号 58		商品コード: 100123	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			なんてんの葉 南天の葉 NANDIN BAMBOO (NANTENNOHA)	/KG ~	/KG
			※ ナンテンは「難転」(苦難を転じる)という語呂合わせで縁起物として好まれています。赤飯の飾りによく見かけます。		
注文番号 59		商品コード: 100064	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ニラ GARLIC CHIVE (NIRA)	/KG ~	/KG
			※ ニラの臭いの元はアリシンにあります。これは疲労回復、滋養強壮に効果があります。ビタミンEは抗酸化作用があり動脈硬化や心筋梗塞を防ぎます。		
注文番号 60		商品コード: 100064	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ニラ 黄ニラ GARLIC CHIVE (KI NIRA)	/KG ~	/KG
			※		
注文番号 61		商品コード: 100038	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			にんじん 人参 CARROT(NINJIN)	/KG ~	/KG
			※ 新鮮なものには時折葉付きのものがあります。捨ててしまいがちですが、おいしい上に栄養価も高いので積極的に食べて下さい。また間引きの為、葉を食用とする為に栽培された人参葉もあります。		
注文番号 62		商品コード: 100196	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			にんにく 大蒜 青森産 GARLIC (NINNIKU)	/KG ~	/KG
			※ 青森のにんにくは味、香り共に非常に優れています。にんにくを容器に入れよくシェイクすると簡単に薄皮がむけます。		

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。
Attention !
Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号	商品コード	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
63	100257	ねぎ コウトウネギ (鴨頭ねぎ) GREEN ONION (KOUTO N EGI) ※	/KG ~	/KG
64	100165	ねぎ めねぎ 芽ネギ WELSH ONION (MENEKI) ※	/KG ~	/KG
65	100609	ネギ 九条ネギ WELSH ONION (KUJYO NEGI) ※ 京都の伝統的な野菜です。口当たりが柔らかで甘味があり、葉の内部に滑りがあります。寒さが厳しくなり始めた頃、霜が何度か降りるとこのめめりが多くなり、甘味が一層強くなります。	/KG ~	150g/pk
66	100107	ネギ 長ネギ WELSH ONION (NAGANEKI) ※ 白ネギは乾燥しないようにラップに包んで野菜室に入れて下さい。理想を言えば立てた方が長持ちします。	/KG ~	300g/束 Bunch
67	100140	ねぎ 万能ネギ(小葱) WELSH ONION(BANNOUNEGI) ※、「博多万能ねぎ」は登録商標です。博多で薬味と言えば万能ネギが筆頭格です。	/KG ~	100g/束 Bunch
68	100029	ハクサイ 白菜 NAPPA CABBAGE (HAKUSAI) ※ 濡れた新聞紙などでくるみ、袋に入れて冷蔵庫の野菜庫に入れておくとかなり日持ちします。	/KG ~	約2Kg/玉 PC
69	100251	ハス芋 ELEPHANT EAR (HASUIMO) ※ 塩をしてサラダに加えたり、じゃこと合えたり。汁の具や煮物、酢の物にどうぞ！ 旬は夏ですが通年栽培されています。	/KG ~	200g/PK
70	100174	はなほ 花穂 SPIKE (HANAHO) ※ 紫蘇の若芽で花が開き始めた物を指します。食用でもありますので擦って醤油に落とし刺身と共に食べます。	/KG ~	100g/PK
71	100124	ピーマン GREEN PEPPER (PIMAN) ※ 乾燥しないようにポリ袋等に入れて野菜庫に保管して下さい。カットした場合は流水ですすいであらうく水を切りタッパーなどで保管して下さい。	/KG ~	150g/PK

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。

Attention !

Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号 72		商品コード: 100588	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ブロッコリー	/KG ~	/KG
			BROCCOLI		
			※ 通年入手可能ですが、本来最も美味しい旬の時期は晩秋の11月頃から冬3月頃です。		
					1400g/束 Bunch
注文番号 73		商品コード: 100113	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			べにたで 紅タデ	/KG ~	/KG
			SMART WEED (BENITADE)		
			※ 柳タデの変種。本葉が出る前の幼芽を収穫したものです。刺身のつまに使われ、ピリツとした辛みがあります。「たで食う虫も好きずき」の「たで」がこれです。香りだけでなく殺菌効果も。		
					100g/PK
注文番号 74		商品コード: 100273	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ぼうふう (浜防風)	/KG ~	/KG
			AMERICAN SILVERTOP (BOFU)		
			※ 天ぷらとおひたしは鉄板メニュー。さっと熱湯をくぐらせてパスタの具に使ったり、塩胡椒をしてオリーブオイルを絡め、魚料理などの付け合せ等にもどうぞ		
					100g/PK
注文番号 75		商品コード: 100043	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ハウレン草	/KG ~	/KG
			SPINACH (HOURENSOU)		
			※ 青菜の王様という呼び名があるほど和洋折衷どんな料理にも使え、栄養価の高さも文句のつけようがありません。		
					200g/PK
注文番号 76		商品コード: 100207	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ホジソ 穂ジソ	/KG ~	/KG
			PERILLA (HOZISO)		
			※ 「穂じそ」は紫蘇(しそ)の若芽で、熟成しない実をつけたもの。「束穂」とも呼びます。刺身のつまです。		
					100g/PK
注文番号 77		商品コード: 100093	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			まつば 松葉	/KG ~	/KG
			PINE NEEDLE (MATSUBA)		
			※ 我々が和食で使用する松の葉はアカマツの針葉(尋常葉)で2葉のものが殆どです。		
					100g/PK
注文番号 78		商品コード: 100057	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			まめ えだまめ 枝豆	/KG ~	/KG
			SOY BEAN (EDAMAME)		
			※ 塩ゆでしてそのまま頂いても勿論良いですが、薄皮を剥いて豆ご飯にしたり、かき揚げにしたり。ピューレにしてスープやソースにどうぞ!		
					300g/束 Bunch
注文番号 79		商品コード: 100590	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			まめ きぬさや	/KG ~	/KG
			PODDED PEA (KINUSAYA)		
			※ 煮物炒め物で彩りにどうぞ		
					Mini Lot:1Kg
注文番号 80		商品コード: 100267	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			まめ さやいんげん	/KG ~	/KG
			GREEN BEAN (INGEN)		
			※ 和え物、煮物、炒め物に万能です。長さを生かしてテリーヌやゼリー寄せに如何でしょう。		
					Mini Lot:1Kg

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。

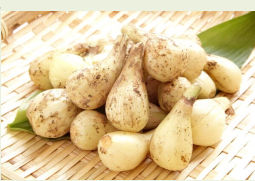
Attention !

Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号		商品コード	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
81		100590	まめ さやえんどう (絹さや) GREEN POD (ENDO MAME / KINUSAYA) ※ 煮物やお吸い物などの彩りとして最適です。	/KG ~	/KG
82		99999	まめ ちゃまめ 茶豆 BROWN BEANS (CHAMAME) ※ 枝豆に比べて糖分とアミノ酸が豊富に含まれているようです。疲労回復に効果のあるオルニチンもシジミの数倍含有しています。	/KG ~	/KG 200g/PK
83		100067	みずな 水菜 POTHERB MUSTARD (MIZUNA) ※ 京の伝統野菜です。お鍋や漬物は定番ですね。野菜炒めに加えたり、さつと茹でて肉料理の付け合わせにしても豊かな彩りとなります。	/KG ~	/KG 200g/PK
84		100044	みつば 三つ葉 HONEWORT (MITSUBA) ※ 碗物、丼物や吸い物のうきみ、おひたしや和え物もよいですが、ジュ/バーゼの要領でグリーンソースにしては如何でしょう。	/KG ~	/KG 100g/PK
85		100041	みょうが 茗荷 JAPANESE GINGER (MYOGA) ※ 独特の風味とシャキシャキした食感が命です。やはり薬味としての利用が多くなりますが、天ぷらや素揚げにしても香りを楽しめます。	/KG ~	/KG 100g/PK
86		100200	もみじのは 紅葉の葉 MAPLE (MOMIJI) ※ 秋を象徴する紅葉が鮮烈な赤色なので、逆に染まる前の緑色の葉で夏を強調できます。夏あしらいの定番と言えるでしょう。	/KG ~	/KG 100g/PK
87		100032	ゆりね 百合根 LILY BULB (YURINE) ※ 京懐石料理に使われますが京野菜ではありません。茶碗蒸しや含め煮、蒸し物が定番ですが、素直に揚げたり焼いてもホクホクとして美味しいです。	/KG ~	/KG 150g/PC
88		100220	らっきょう SHALLOT (RAKKYO) ※ 直ぐに芽が伸びてしまうので直ぐ加工して下さい。酢漬け、醤油漬けは一般的ですが、天ぷらも中々お勧めです。	/KG ~	/KG 1Kg/PK
89		100249	レタス LETTUCE (RETASU) ※ 基本は生のまま。サラダや生春巻きでみずみずしい食感を楽しんで下さい。炒め物にも使います。レタスチャーハンをはじめ、いろんな炒め物に使ってください。	/KG ~	/KG

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。
Attention !
Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices



Daiki Co.,Ltd.

注文番号 90		商品コード: 100156	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			れんこん 蓮根	/KG ~	/KG
			LOTUS ROOT (RENKON)		
			※ 茹でてサラダに、生のまま酢の物に、炒め物に揚げ物、筑前煮などの煮物、摩り下ろして蒸し物など色々な使い方があります。天ぷらも捨てがたいですが、蓮根チップスにしておつまみに！		
					Mini Lot:1Kg
注文番号 91		商品コード: 999990	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			ロケット菜 (ルッコラ)	/KG ~	/KG
			ROQUETTO (Rocket Na)		
			※		
注文番号 92		商品コード: 100034	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			わさび (生わさび)	/KG ~	/KG
			HORSE RADISH (WASABI)		
			※ 何と言っても刺身のわさび醤油です。ステーキにもよく合います。マヨネーズやドレッシングに加えて風味を楽しんで下さい。		
					約100g/本 PC
注文番号 93		商品コード: 999999	商品名 (Name of Commodity)	相場下限 (Lower Price)	相場上限 (Higher Price)
			彩 れんこん葉	/KG ~	/KG
			Lotus leaf (Renkon ha)		
			※ 夏の涼しさの演出に！ (新聞包装 パラ出荷可 サイズ 15-40cm 8月中旬まで)		

上記の価格は福岡魚市場の最近の相場 (FOB 福岡/KG) にて算出しております。
相場は日々変動致しますので、おおよその目安としてお含み置き下さい。
Attention !
Prices above is FOB value per KG at Fukuoka.
will be affected by ups and down of the Market.

Prices