



高知を味わう 四季折々の”イチ”推し商品

街路市では、季節ごとの「高知の旬」に出会えます。

春



イタドリ

独特の酸味とシャキシャキとした食感が特徴。



小夏

白い甘皮と一緒に食べると爽やかな酸味が口の中に広がる。

夏



りゅうきゅう

ハスイモの茎。田舎寿司などに使われる。



地キビ・餅キビ

高知県在来のとうもろこしで、モチモチの食感。

秋



四方竹

秋に収穫される細長く断面が四角のタケノコ。



つがに

モクズガニの高知県での呼び名。「ツガニ汁」は濃厚な味わい。

冬



メヒカリ

アオメエソという深海魚で、からあげなどにするとおいしい。



土佐文旦

高知県の特産柑橘。プリとした食感と、爽やかな甘味と酸味が楽しめる。

オススメ商品の出品時期は、ズレることがございます。ご容赦ください。