

いつもありがとうございます。

W45 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

・w 4 5 の出荷スケジュールについて

1 1月4日が文化の日の振り替え休日の為、
毎度申し訳ございませんが、出荷が休止となります。
したがって、1 1月5日納品がございません。

今週は月末に当たるため、
今週前半の動き次第で、
翌週分の発注を考えている店舗様も多いことかと思いますので、
追加は直前でも構いません。
今日、明日の判断で追加頂ければ
可能な限り対応させていただきますので、遠慮なくお申し付けください。
どうしても難しい場合には
その旨を相談させて頂いたうえで、対応致します。
ご面倒をおかけしますが宜しくお願い致します。

・トマト の商品規格の変更について (吉田清一郎)



実は、トマトの販売については、半ばあきらめていました。
それは、私たちの納品運送費が、製品に対して高い構成比を示す特質があったためです。



弊社でパックして出荷しようとする、
左の画像のようにトマト自体を傷めない為に、
充分な保護をして梱包するので、
どうしても箱サイズが大きくなり、
運送費が高んでしまい、それを原価にプラスすると
市場流通品に比べて、
本質的な価値以上高くなりすぎてしまう結果に
なっていました。

でも、毎週『成分測定レポート』として
掲載させて頂いている通り、
私どもが農家をお願いしているトマト自体は、

秀逸な品質を誇っています。

みなさんのお店に来店される、美味しいトマトを求められているお客様の要望にも、
しっかりお応えできる品質で、リピート可能な商品になっています。

幸いトマトという品目は、価格帯、縦の品揃えが豆腐のように求められる品目ですから、
まったく売れない、というものではありませんでした。

このため、ついつい、抜本的な見直しが遅れたと反省しています。

価格につきましては、今年夏前に、
『粗利額確保より、数量確保を優先しよう』と社内で議論され、
それでは、ということになり粗利率そのものが見直されました。

おそらく、岐阜産の『清見とまと』が産地終了となった時点で、もう一段階落とせるのではないかと思います。
高知県産の池一菜果園さんに移動しきると、夏秋トマトの市場高騰期でも、安くはありませんが妥当な価格に抑えられると思います。

不評だった玉サイズを指定できない事は、アルファーの営業努力で比較的解消されました。

価格も、それなりにとなれば、後はもう一段商品性を高めるためには、その商品形態です。これは、黒トレイからの脱却です。

営業がバイヤーさんから『黒トレイは昭和だよ』と指摘されて帰って来ました。
そうですね、その通りかと思います。

生鮮品ですから、生命線は鮮度良く見えるかどうかです。
品質は、見る人が見れば、トマトは比較的分かり易い品目です。
でも、黒トレイは無いようなあ〜 と私も思います。

店舗では、ほとんど証明は LED に変わっています。
この照明の特徴は、透明な資材に当たると、その光の反射がシズル感を映し出す特徴があります。

鮮魚などはその典型で、特に光ものなどは効果てきめんです。
気づいていながら、ラップ・容器にも更に注意が必要でした。
お恥ずかしい限りです。

ようやく、それらが出揃って来ましたので、改めてスタートのつもりで、
今後も、市場品の動向に留意しながら、買ってみたくなって頂ける商品を目指します。
また、お店の粗利額確保のため、産地から原体で直送させて頂き、

店内パックにて、競争力のある商材に仕上げて頂けるよう、

農家にも理解を促し、協力を求められています。

人手不足とは聞いておりますが、

お店の粗利額を高めて頂けるのも、パートさんの尽力が大きいと捉えています。

1 時間 1,000 円の時給で、パック商品作りをしてもらえば、

2,000 円の、2,500 円の粗利を稼いで頂けます。

時給だけがその職場の魅力とは思っていません、

自分の力が、お見せに反映されることを実感できる体制もまた、

大切なと思う次第です。

何卒、よろしくお願い申し上げます。

・**高くても 圧倒的な人気 No,1 !** (販促部：生島 麻亜子)

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン



お待たせしました。

山本さん達の黒潮ピーマンが
再開します。

この『山本さん達の
黒潮ミネラルピーマン』は、
ピーマン嫌いの山本さんが、

子供が食べられるピーマンを作りたい と思って作り始めたそうで、

ピーマンの味も良く、甘みも感じられ、癖がなく食べやすいです。

また、火を通す前の状態のときはしっかりとした厚みがあるのですが、加熱すると厚みを感じさせないほどに柔らかいです。

このピーマンが嫌いな子供でも食べられるように、
と作っている山本さんの栽培方法で特徴的なのは、下記の2点です。

- ① 海洋深層水
- ② 益虫の教育

① 海洋深層水について

このミネラルピーマンは海洋深層水を使って育てているという話ですが、
作物にそのまま海水をかけたら枯れてしまいます。
そのため、微生物を強くたくましく育てるために、
水の中でも 土の中でも 生きられる、
土に良い微生物をこの海洋深層水で育てます。
微生物を育て間接的に海水を利用して畑を育てるというわけです。

指導員の方からのお話では

、

『市販の有機肥料は悪くはないけれど、含まれている微生物の量が非常に少ない。
だから、こうやって海洋深層水を使って
微生物を強く育て増やすようにしているんだ。
だけど、有機肥料だからということで市販のものを適当に扱って
効果が遅く、薄い、ということでそれをやめて化学肥料に戻る農家が多い。
表面だけ見て真似して、これではダメだと簡単に判断されるのは残念。』

と話しているのが非常に印象的でした。

山本さんはずっとこのやり方をぶれずに続けて
品質にぶれなく最初から最後まで保ち続けます。

② 益虫の教育

害虫を駆除するための益虫は、普通なら捕まえてきた虫をそのまま畑に放ちます。

ですが山本さんは、ピーマンの畑のすぐ近くにある山から虫を捕まえてきて、
そのまま畑には放たずに、いったん益虫を育てる専用のハウスで繁殖させます。

専用のハウスの中は流通させないピーマンを育て、ピーマンを食べる害虫を増やします。

その害虫を狩るように、繁殖させた益虫を教育してから、
流通させるためのピーマンの畑に放って害虫が増えるのを防ぎます。

更に、ただ放つだけではなく、

どの畑にどんな種類の害虫が、いつ発生したかもチェックします。

そのチェックした畑はどの従業員が見ても、「どのような状況なのか」がすぐわかるように、
入口にビニールテープで色分けと日付を記載します。

このようにすることで、どの従業員でもすぐに次の適切な行動を起こせるようになっています。

これだけでも山本さんがどれだけピーマンの良くしようとしているのか、

癖のない食べやすいピーマンを作ろうとしているのかよくわかります。

それを山本さんだけでなく従業員一人一人が当たり前のように徹底してこなしています。

ピーマン			1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月		
産地	商品名・品種	栽培内容	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
大分県	工藤さんの濃〜いピーマン	栽培概要																																				
高知県	山本さん達の黒潮ミネラルピーマン	特別栽培																																				

『山本さん達の黒潮ミネラルピーマン』は、来年の 7 月上旬頃まで取り扱い予定となっております。

ピーマンが苦手な方のために作ったこのピーマンは、弊社の中でも人気商品になります。
是非お取り扱いをお願い致します。

・ 一風変わった渋抜き方法で興味溢れる商品に！

山形県 特別栽培 ブランデー香る渋抜き柿（有安海）



今年で 3 年目のシーズンになりました。

気に入っている方からの御発注は、週間で 10 ケースを超えるほど人気がありますが、

価格がそうさせているのか、見向きもしてもらえない企業さまの方が、実は多いです。

しかし、この柿は抜群の話題性を持っています。

一般的な渋抜きは炭酸ガスや焼酎を使うことが多いのですが、
この柿が栽培されている庄内地方では、『ブランデー』を使っの渋抜きが行われています。

アルコール好きにとっては、とても興味を持ってもらえる渋抜き方法をしているため、
この特徴をうまく打ち出すことが出来れば、興味を持ってもらえる方は多いかと思ひます。

そもそもが何故ブランデーで渋抜きをするのかという、渋抜きに適したアルコール度数が、
焼酎よりもブランデーの方が向いているからになります。

渋抜きに適したアルコール度数は 44 度らしいです。

一般的に焼酎の度数は 20～25 度と、あまり適しているとはいひ切れない度数に
なっていますが、
一方ブランデーはという、37～50 度と、渋抜きにピッタリマッチした度数をしております。

同じ内容で栽培された庄内柿を、
焼酎やガスで渋抜きをしたものと、
ブランデーを使ったものと、
食べ比べたことがありませんが、
ブランデーで脱酸したものに関しては、とてもまろやかになり、
スッキリとした甘みがあり、ちょうどいい感じにトロった食感になり、とても美味しいです。

シャキシャキとした食感が好きな方には、少し物足りないと感じてしまうかもしれませんが、
柿本来の味を十分引き立てることが出来る、ブランデーを使った渋抜き柿を
強くお勧めします。

ブランデーを使ったことをポイントにしたコト POP も作成をしており、

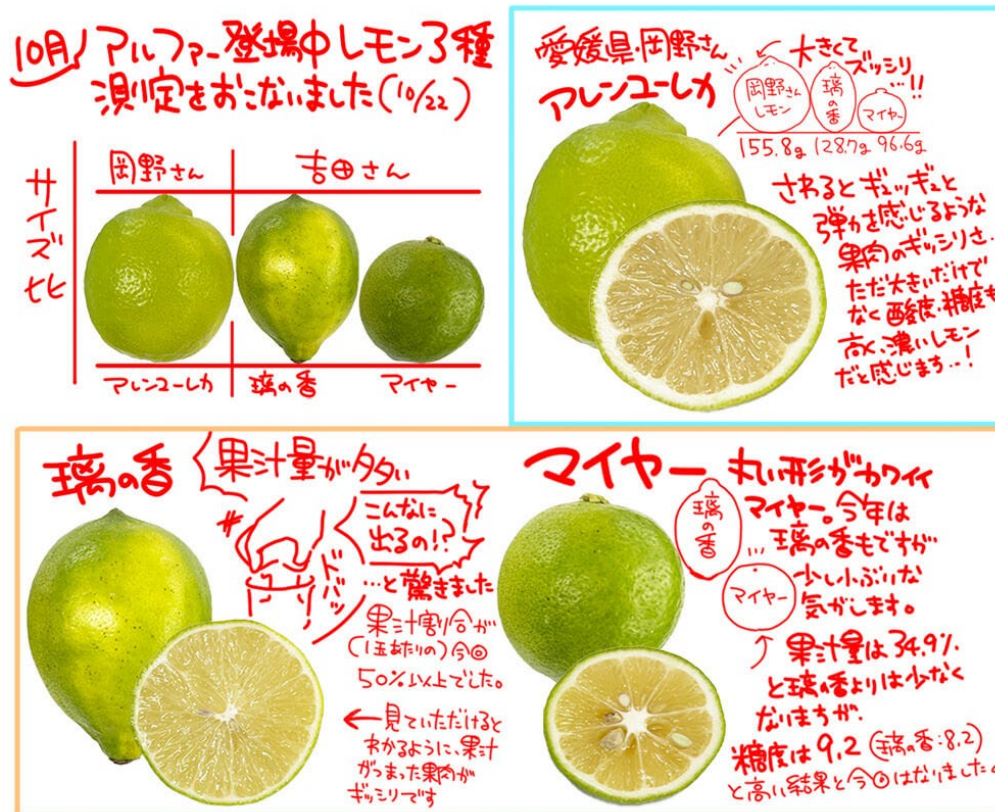
準備万端整っております。

先週商談させて頂いた高知県の企業さまでは、
すでに産地からの直送企画の取扱いを決定して頂いております。

・同じ「レモン」でも、品種によって「特徴」がくつきり分かります。(販促部:吉

田紗知子)

(愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・熊本県産 特別栽培 吉田さんの
レモン【璃の香・マイヤー】)



今週は、レモンの測定を行いました。

丁度、愛媛県・岡野さん、熊本県・吉田さんと、

3品種が揃って在庫があるタイミングだったので、同日に測定を行うことが出来ました。

画像で比べると、**果肉の比率や表面の密度、形** 等
特徴の違いが伝わりやすいと、上の図を作りながら感じました。
(各測定の詳細内容は、当発注書内・別記にて)

今年、今シーズンから、
吉田さんのレモンは【**璃の香・マイヤー**】と、品種を分けて案内しております。
上記の特徴から、品種を選んで注文しやすくなったと感じます。
(今後時期や産地状況・気候等により、在庫に変動がある可能性がございます。
お望みの品種が無い場合はご了承ください。)

今の時期、どの産地もグリーンレモンがメイン。
グリーンレモンは大体 11 月頃まで続きます。

イエローとグリーンの糖度・酸度 数値差は、
過去の測定結果を見ても、今回測定値を見ても、

どちらが極端に良い という事はなく、
良い数値が、時期関係なく維持されている…という印象を持ちます。
ですので、欲しい・興味がある と思った際には、
時期を待たずに是非ご注文・ご検討いただければと思います。

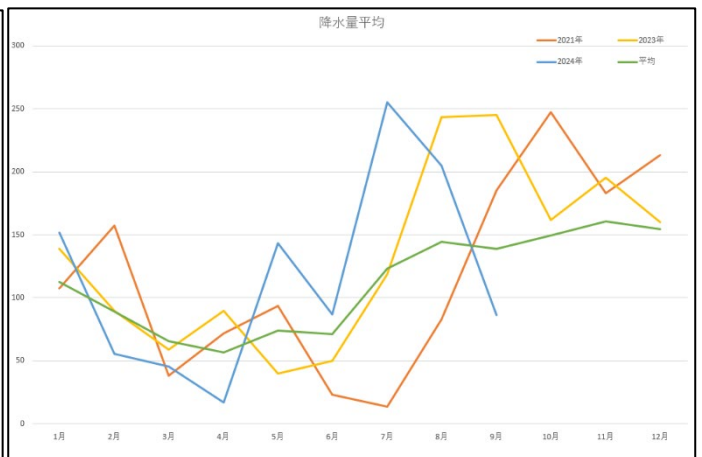
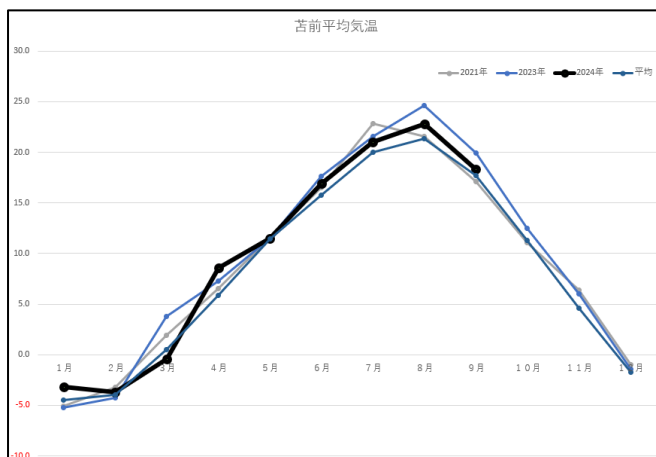
・美味しい南瓜に出てくる症状



写真のこの症状、
バンバン出てくるわけでは
ありませんが、
去年と今年は比較的多
い症状のクリスタルです。

原因としては成長過程に
高温や乾燥が長く続くと

発生するもので、かぼちゃの糖質・でんぷん質が白く結晶化したものです。



上記は、クリスタルが特にひどかった 2021 年と、腐りがひどかった 2023 年、
今年と 2000 年からの平均気温・降水量のグラフです。

2021 年は結構な確率でクリスタルの報告いただきましたが、
7 月の気温が高く降水量が非常に少なかったので、
先ほどのクリスタルが発生した要因と合致しています。

2023 年は過去最高に 8 月の気温が高く降水量も多かったのもので、
収穫直前の高温多湿が強く影響し腐りが多く出ました。

今年は、2021 年・2023 年ほど天気に恵まれなかったわけではないですが、

それでもやっぱりクリスタル出てきました。

この症状が発生した場合、報告頂ければきちんと赤伝処理させていただきます。

基本的に、このクリスタルは果皮から果肉までの間で発生するため、
外側から見てもわからないことが多いのですが、
恋するマロンは皮が非常に薄いため、果皮付近で発生した場合は外からわかる場合も
ございます。

この時期検品してから出荷していますが、すべて目視でやっている為、
検品をすり抜けて届けてしまう場合もあります。

その時は大変申し訳ございませんが、上記の通り赤伝させていただきますので、
御報告頂きますようお願いします。

冒頭で説明しましたが、このクリスタルは南瓜の糖質・でんぷん質が変性するために
発生します。

糖質・でんぷん質は南瓜の味に直結する要素です。多い方が勿論おいしいです。
同じ気象条件であれば、糖質・でんぷん質が多い方がクリスタル化しやすいです。

先週の記事でも書きましたが、南瓜の注文が活発化しています。

相場はというと・・・下がってる??。

市場取扱量も先週までと比較すると週単位で下がっているのも、
人参と同じく品質が良くないものが増えてきているのかもしれない。

今のペースで進めば、恋するマロンがなくなるのが、だいたいw46 くらいになります。

以降は同じ無限樹様のほろほろ南瓜を例年通りに開始予定です。

無限樹様のほろほろ南瓜がなくなり次第、次にご案内予定は
和田農園様のほろほろ南瓜となります。

・スーパーフードともいわれるキクイモ 地味な見た目だけど美味しい！

(販促部：渡部智加)



菊芋のツナマヨ和え

ALPHA アルファー @Alphars_Kitchen

イヌリンが豊富と言われている菊芋。お手軽に、ツナマヨ和えにしてみました。このレシピの生い立ち 菊芋を頂いたので、作ってみました。いつもはきんぴらにするのですが、ツナマヨと合いそうだったので、今回はツナマヨ和えに。案の定、相性バッチリ、無限に食べられます。

材料

菊芋	小3個～4個
ツナ缶	1缶
調味料	
マヨネーズ	大さじ1.5～2
だしの素	少々
醤油	小さじ1
砂糖(お好みで)	少々

作り方

- 菊芋は洗って細切りに。皮は、気になる場合は軽くむく。
- 菊芋は生のままでも食べられるので、シャキシャキ食感を味わいたいならそのまま。
- 加熱する場合は、耐熱容器に入れ、軽くラップをかけて600Wで1分ほど加熱する。
- ツナ缶の油を軽く切り、調味料とともに3と和える。
- 器に盛りつけて出来上がり。



<https://cookpad.com/jp/recipes/21267519>

このレシピ、私が弊社のクックパッドページに投稿したものなのですが、

キクイモを買うたびに、作っています。

いや、これを作るために、キクイモを買っていると言っても過言ではないほどです。

すぐにできて、

本当に美味しいです。

キクイモは正直、メジャーな野菜ではないですが、

近年ではスーパーフードとしてメディアで取り上げられる機会も増え、徐々に有名になってきているように思います。

スーパーフードとして取り上げられるのは、天然のインシュリンと言われる「イヌリン」を多く含むからで、

生の状態で、約 15%そのイヌリンを含んでいます。

イヌリンはその別名の通り、血糖値を下げるとされているため、
生活習慣病に悩む人や、健康でいたい人には注目の野菜なんです。



その身体に良いということと、
若干地味な見た目から、
苦かったり、クセが強い味がするのかな？
と思われる方もいるかもしれませんが、
**歯ごたえはレンコンのようなパリッとした
もので、風味はゴボウに近い気がします。**
そして、甘いです。

それもそのはず、「イヌリン」が多糖類の

一種なので、甘みを感じやすいんです。

糖度測定をすると、毎回 20 度以上の数値が出ます。

**美味しく、食べて健康を目指せる食材として、
もっと多くの方に食べて頂きたい野菜です。**

『**山形県産 農薬化学肥料不使用 遠藤さんのキクイモ**』

是非沢山の方に広めてください！

宜しくお願い致します。

松茸情報 10 月 24 日現在

・**中国産 産地状況**

現在の収穫量は、雲南が日量 5 トンになりました。

日本と同じく温暖化で雪が降らず 終わりません。

また、日本の松茸が多く出て、本来なら相場が強い10月初めからが、相場が伸び悩み、儲けるために現地で20トン以上の在庫をためて、それが日々入っています。

新しいものは高いですが、その為物が、品質も不安定で、相場が混乱しています。もうしばらくこの状態が続きます。今のところ雪の案内也没有。

国産もここにきて減りましたが、もうしばらく続きます。北の方からは終わりだしていますが、京都、和歌山、広島も多くは無さそうですが入っています。

●北米産 産地状況

カナダは、最後の産地です、少ないですが続いています。

もうしばらくで終わりです。

アメリカは、ワシントン、コーストに変わりましたが、雨が少なくまだ少ないです。

その為、上位等級は、国内需要が強く、高値でなかなか下がりません。

徐々には下がる予想です。

この産地は、11月末までありますし、アメリカは、12月半ばまで入る時もあります。温暖化で雪が降らなければ長く続きそうです。

●日本市場 市場

国産、中国で混乱しています。

国産も、もう少しで終わりますが、そのお陰と、紅葉も始まりだしますので、業務関係中心に動きは活発になってきました。

量販は、北米中心の展開は続きます。

● 今後の動き

カナダは、終わる予想。

アメリカは、1 2 月まで引き続き入ります。

アメリカは、ここからワシントン、コストが増えてきます。

販売よろしくお願いします。

月末までには、トルコ産も入る予想です。

引き続きご報告致します。

よろしくお願いします。(株)パシフィックコーポレーション (社長:彦坂嘉男)

・今週の成分測定レポート

■ 北海道産 丸富さん メマンペツ人参

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/10/17	北海道産 フルーツ夢人参・メマンペツ	晩抽天翔 他	152.6g	14.2	8.1	3,100	5,000	5,600

北海道産・フルーツ夢人参・メマンペツ は、
前回今年 2024/8/8 に測定を行っています。

今年は全国的に、例年よりも平均気温が高く、
降水量及び日照時間が多くなりました。

10 月現在も暑い日が続き、
涼しい気候を好む人参にとって、厳しい環境であったと思われます。

硝酸態窒素は、前回から
3.3ppm→14.2ppm と検出されました。

一般の人参と比べると、充分低い数値ですが、
アルファーの測定結果内では、少し高い結果となりました。

又、糖度は 9.2 度→8.1 度と、前回よりも低い数値となりました。
糖度に関しては、過去測定数値から大きな減少という事はありませんでした。

カロテノイドの各数値は、
β-カロテン：4,400→3,100、α-カロテン：7,000→5,000、β-カロテン当量：7,900
→5,600
と検出されています。
全体的に、前回数値よりも低い数値となっています。(吉田紗知子)

■ 高知県産 池さん とさいずまとまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
				ppm	度		
2024/10/18	高知県産 池さん	とさいずまとまと	146.6g	2.6	7.9	5,140	1,671



糖度は、
7.2→7.9 と、少し数値が上がる結果となりました。

池さんのとまとは、時期が経ち、
熟度が進むと「甘熟とまと」のように商品名が変わります。
2022/12/21 に、「甘熟とまと」と名前が切り替わった

個体を測定した際に、糖度:8.0 でしたので、
この早い時期での糖度:7.9 は良い結果であると思われます。

リコペン は 5,873→**5,140**、β-カロテンは 701→**1,671** と検出されました。
β-カロテン値が高くなっていました。(吉田紗知子)

■北海道産 和田さん 畑ごぼう 正作

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2024/10/22	北海道 和田さん	畑ごぼう	正作	185g	中央	363.9	17.7
					根元	327.7	15.5



北海道産・和田さんの畑ごぼうの測定を行いました。
前回は、今年の 2024/7/10 に測定を行っています。

和田さんのごぼうは今作は全体的に**少し小柄**だそう
です。
今回、同日に「宮崎県・風土さんの畑ごぼう」の
測定を行いました、
その風土さんの個体と比べると、直径が一回り小さい
様子が分かります。

硝酸態窒素濃度は、
中央：106.2ppm→**363.9ppm**
根元：110.7ppm→**327.7pm** と検出されました。

前回測定時は、
前作在庫の最後の方に当たる検体＝
硝酸態窒素を使い果たした個体 ということもあり、
とても低い数値が検出されていました。

ですので 2024/1/24 測定時の、
中央：370.6ppm 根元：388.7pm 等の
数値と比べると、大きな増加や違いは見られないと考えられます。

糖度は、
中央：15.9 度➡**17.7** 度
根元：14.6 度➡**15.5** 度 と、

硝酸態窒素の欄で記載した通り、前回は前作在庫の最後の方に当たる検体で、
収穫から日時が経っていることから、
硝酸態窒素の消費、糖度の低下が起こっているのではないかと、
前回測定時には、予測が立てられていました。

今回、糖度数値が前回よりも高く、例年通りに近い数値となっていることから、
上記の予測を補足できる結果となりました。(吉田紗知子)

■宮崎県産 風土の畑ごぼう 霧島白肌

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2024/10/22	宮崎県 風土さん	畑ごぼう	霧島白肌	305g	中央	33.9	21.2
					根元	20.3	20.0

宮崎県産・風土の畑ごぼうを測定しました。
 前回は、今年の 2024/6/17 に測定を行っています。

今回、同日に「北海道・和田さんの畑ごぼう」の測定を行いました、
 その和田さんの個体と比べると、**直径が一回り大きい様子**が分かります。

硝酸態窒素濃度は、
中央：33.9ppm
根元：20.3pm と検出されました。

今回、とても低い数値が検出されています。
 糖度は、前回数値と比べると、
中央：17.8 度→21.2 度
根元：8.0 度→20.0 度 と検出されています。

どちらの部位も前回よりも高く、
 又過去同産地のごぼうを測定した中でも、**一位二位を争う高さ**となりました。

今回測定は、全体的に数値が良い結果となりました。(吉田紗知子)

■高知県産 西村さん 土佐一・赤 ショウガ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/10/23	高知県 西村さん	四万十源流 生姜	土佐一	283.5g	16.8	3.9
			赤	305.5g	26.0	4.4

高知県・西村さん生姜(新物)

土佐一

赤



西村さんの新物、四万十源流生姜 2種の

測定を行いました。

今年 2024/6/28 には、ひねの生姜を測定しています。

測定日前日、産地で頂いた物をそのまま本社で

測定を行うという、

非常に新鮮な状態で測定を行う事が出来ました。

それでも、赤生姜は特に、収穫直後よりも赤い色が

薄くなっている等、

変化の速さ・激しさを感じます。

生姜は、降水量で豊作・不作が左右されます。

産地・高知県は気象庁の歴代降水量各ランキングをみても、

全国的にトップレベルの降水量が記録される地域です。

ですが、今年は全国的に**雨が降らない日が多く、**

生産者各自の栽培技量が試される年となりました。

長年栽培を行い、高い技術をお持ちの西村さんは、

一定数量の収穫が可能な状態になっているそうですが、

収穫に苦戦されている生産者様も多々見られるようです。

昨年同時期(2023/10/23)に新物を測定した際の数値と比べると、

【土佐一】

硝酸態窒素: (昨年)17.2ppm→(今年)**16.8ppm**、

糖度: (昨年)4.8→(今年)**3.9**

【赤】

硝酸態窒素: (昨年)94.9ppm→(今年)**26.0ppm**、

糖度: (昨年)5.1→(今年)**4.4**

となっており、前年の新物に比べ、

硝酸態窒素・糖度 数値共に低い数値が今年は出ていると感じます。

(吉田紗知子)

・新登場

山形県産	森さんの洋梨・ラ・フランス
山形県産 特別栽培	フルーツ王国・ブランデー香る渋抜き柿
山形県産	農薬化学肥料不使用遠藤さん達のキクイモ
山口県産 特別栽培	岩国レンコン
高知県産 特別栽培	山本さん達の黒潮ミネラルピーマン
熊本県産	木下さんの濃厚ミニトマト
岩手県産 有機栽培	みちのく ORGANIC にんにく M・・・60入り

・商品案内変更

月間テーマを10月から11月に変更

長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり・・・再開

宮崎県産 特別栽培 風土のさつま芋・あまはづき L-S・・・在庫僅少

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート・・・在庫僅少

・終了

奈良県産		益田さんの種なし柿
奈良県産		萩本さんの種なし柿・刀根早生
北海道産	特別栽培	フルーツ夢人参・メマンベツ2S
岩手県産	有機栽培	みちのく ORGANIC にんにくL
宮崎県産	特別栽培	風土のさつま芋・あまはづき2L
山形県産		フルーツ王国のシャインマスカット
岐阜県産		加藤さんの清見とまと
北海道産	特別栽培	無限樹のミニトマトキャロル10
北海道産		和田農園メークイン

・11月新登場予定

高知県産		いずまの絶品アイコ・・・w45より新登場予定
長野県産	特別栽培	志賀高原りんご・王林・・・w46より新登場予定
熊本県産	特別栽培	吉田さんのみかん・田口早生・・・w46より新登場予定
青森県産	特別栽培	津軽りんご・サンふじ・・・w47より新登場予定
宮崎県産	特別栽培	風土の里芋・・・w47より新登場予定
熊本県産	特別栽培	晃平とまと・・・w48より新登場予定
青森県産	特別栽培	フルーツ夢人参・山本さん・・・w48より新登場予定
長崎県産	特別栽培	栗原さんの白ねぎ・・・w48より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎