

いつもありがとうございます。

W24 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。

・**身体の基礎を構築する野菜・果物たち** (販促部:吉田紗知子)

The infographic '体質早見表' is organized into two main columns: '虚証の体質' (Deficient Body Types) on the left and '実証の体質' (Excess Body Types) on the right. Each body type is represented by a small illustration of a person and a list of symptoms. Below each illustration are recommended foods and QR codes for further information.

虚証の体質 (Deficient Body Types):

- 気虚 (Qi Deficiency):** 呼吸が浅く、息切れしやすい、よく立ちくらみがある、脚気が強い、動くとすぐ疲れる。 (Symptoms: Shallow breathing, easy to get out of breath, dizziness, strong leg fatigue, tired quickly with movement.)
- 気滞 (Qi Stagnation):** イライラ、怒りっぽい、よく落ち込む、便は硬くないのに出にくい。 (Symptoms: Irritability, anger, depression, constipation despite soft stool.)
- 血虚 (Blood Deficiency):** 目が充血する、手足が冷たく、しびれや痺れがある、よくめまいがある、顔色にツヤがない、髪が抜けやすい、唇が白く乾燥している。 (Symptoms: Redness in eyes, cold/numb hands, dizziness, hair loss, pale lips.)
- 痰湿 (Phlegm-Dampness):** 喉が痛い、喉が乾く、痰が絡む、咳が出る、体が重く感じる、顔が黄く見える。 (Symptoms: Sore throat, dry throat, phlegm, cough, heavy body, yellow face.)
- 陽虚 (Yang Deficiency):** 喉が痛い、手足が冷たく、夜尿が多い、腰が痛い、体が重く感じる、顔が黄く見える。 (Symptoms: Sore throat, cold hands, frequent urination, back pain, heavy body, yellow face.)

実証の体質 (Excess Body Types):

- 虚証=必要なものが不足している (Deficient = Necessary things are lacking):**

 - 気虚 (Qi Deficiency):** 内臓を正常に働かせるエネルギーが不足。 (Symptoms: Weak internal organs, low energy.)
 - 血虚 (Blood Deficiency):** 必要な栄養と酸素を運んでいる血液が不足。 (Symptoms: Lack of nutrients/oxygen in blood.)
 - 陰虚 (Yin Deficiency):** 気持ちを落ち着かせる副交感神経が不足。 (Symptoms: Lack of parasympathetic nervous system.)
 - 陽虚 (Yang Deficiency):** 身体を温め、活動にする成分が不足する。 (Symptoms: Lack of components to warm and activate the body.)

- 実証=不要なものが多し (Excess = Too many unnecessary things):**

 - 気滞 (Qi Stagnation):** 精神的ストレスが多く、気の巡りが滞っている。 (Symptoms: High stress, stagnation of qi.)
 - 痰湿 (Phlegm-Dampness):** 血の流れが悪い状態、よどんでドロドロ。 (Symptoms: Poor blood flow, stagnation.)
 - 肝火上升 (Liver Fire Rising):** 胸や喉が痛く、余分な水分の老廃物がある。 (Symptoms: Pain in chest/throat, excess waste.)
 - 陽盛 (Yang Excess):** 体の熱が過剰にある状態、強い体質。 (Symptoms: Excess heat, strong physique.)

普段の「大丈夫」が、効かない日は突然訪れる
と感じた、この数日間でした。

先々週の金曜日退勤後。

急にスマホ画面が眩しく感じ、見られなくなりました。

徐々に頭痛も併発、作業継続は不可だと、おとなしく夜早く寝ました。

その後、初めよりは軽くはなったものの、月曜日になっても目のぼやけが戻らず、午後お休みを頂いて、病院に行って原因説明・薬を頂き、現在に至ります。

原因は、眼精疲労とドライアイ、角膜の傷…と沢山。
角膜の再生サイクル(自然治癒)を目薬と共に待つしかないので
今もまだ少しぼやけた目で過ごしています。

スマホや PC が必須な時代。
軽いドライアイや眼精疲労を抱えた人は多く、
正直、私よりも画面で目を酷使しているのではないかと
いう人の方が多い気がしています。
(本当に、皆様もお気を付けください…)

そうすると、
症状が出る・悪化する、しない
の差というのは

そもそもの、
身体全体のバランスが保たれているか・崩れているか
(自律神経やホルモンバランス等)
で起こるのかなと思います。

この数日、気温差が激しかったり等
知らず知らずのうちに基礎体力・バランスが
悪くなる原因・条件が勢ぞろいしています。

冒頭の、普通の「大丈夫」が、効かない のように
普段なら、これくらいの症状でも大丈夫(風邪とか腰痛とか何でも)
という基準・予想が崩れて
「え?!」と言う時に症状が爆発する…確率が高くなっていると感じます。

自律神経を整えるとなると、食事が重要になり
更に野菜・果物類が重要になってきます。

今回私の眼精疲労へはビタミンE 他、
緑黄色野菜(ベータカロテンが豊富な野菜)が良いので
そちらを中心に組んでいこうと思っています。

冒頭の画像は、過去アルファードで作成された【**体質早見表**】です。
症状から、必要な野菜・果物・他 を簡易的に導き解説を行っている物で、
印刷して、掲示できる形となっています。

(Dropbox⇒●月間テーマパネル⇒体質早見表 からダウンロード可能です)

薬・サプリメントよりも過剰摂取の危険性が少ない、
かつ取り入れやすいのが「野菜・果物」の力です。

是非、ご検討いただけますと幸いです。

・淡路島産特別栽培伊吹さんの淡路島白玉ねぎ・S (吉田麻衣)

なんてこったんですが、白玉ねぎ本来であればLサイズが急遽終了となりました。
今年はずっと生育不足の為量が少なかったのですが、作業中にパートさんがパレットごとひっくり返してしまって、使用できない状態になったそうです。気の毒すぎる。

代わりと言っては何ですが、Sサイズを格安で放出になります。

4玉と6玉規格です。

測定日	産地	生産者	商品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)		
						(ppm)	おしり	中央	外皮
2026/05/26	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトベアー	248.5g	検出せず	10.9	10.3	5.6
2025/05/21	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトベアー	255.0g	検出せず	10.5	10.7	7.4
2024/05/30	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトベアー	239.5g	検出せず	10.5	10.5	5.9
2024/05/30	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトベアー	218.5g	検出せず	11.0	10.7	4.8
2023/05/31	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトベアー	337.5g	検出せず	11.6	12.3	8.6

味というか糖度は上記の表のようになります。今年も安定していい感じの糖度です。

宜しくお願いします。

・今年**は谷下さんのトマトの商品名が変更になる予定です。** (吉田麻衣)



先日から奈良県産特別栽培小林さんのトマトが始まっていますが、
次の産地である岐阜県で有機にてトマトを栽培している谷下さんのトマトは
6月末ごろから開始予定となります。

小林農園様のトマトは6月末から7月初旬ごろに終了となる為、
谷下農園様のトマトは完全にリレーできるタイミングでの収穫・出荷開始となります。

今でも試行錯誤の途中ですが、2024年までの試行錯誤の結果を受けて
2025年からは土づくりに微生物資材を多めにしたそうです。

そのことが功を奏したのか、終盤まではほとんど病気が出なかったそうです。

2024年までは大玉トマトのハウスが9棟ありますが、

そのうち合計で1棟分くらいは

病気でダメになって捨てていたそうですので、とんでもない進歩です。

去年は定植を1ヶ月ごとに4回やっていたということなのですが、

4回目は時期が遅すぎたそうで

ほとんど収穫できないまま、最後の定植の分は終了になった為

今年は半月ごとに4回定植するというので

最後まで量と時期を両立させる狙いだそうです。

上記と内容が重複しますが

谷下さんのトマトはだいたい7月～10月いっぱい程度の時期を予定しています。

量としては、7月は20～100kg/日の収穫量を予定しています。

8月は100～200kg/日の収穫量。9月も同量を予定です。

10月は昨年まであまりうまくいっていなかったため、本人にとっても未知数だそうです。

今年は収穫量の山谷の予想を先んじて行い、

収穫量が増えたり減ったりする前に報告をもらって お互いに対応していくという予定です。

タイトル通りですが、今年は谷下さんのトマトが

谷下さんの ORGANIC トマトから谷下夫妻の飛騨川とまと に

変わります。昨年はあまりに工夫がなかったですが、今年はもっとよくなります。

・完熟期を迎えます！宮崎県 土付きらっきょう（有安海）

以前の発注書で6月10日ごろを過ぎると、らっきょうが完熟期を迎えるので、芽が伸びにくくなるという、売り場ではかなりありがたい状況になります。また、完熟ということで、らっきょう自体が美味しくなる時期でもあります。

私自身はらっきょうを知らずに育っているので、販売を強化するというので、市販のらっきょうを幾つも買い集めてきて、食べてみました。去年からは、生産者さんから届くサンプルをもらい、自分で漬けるとも始めました。

先ず掃除することが想像通り大変なのですが、家族で食っちゃべりながら作業すれば、思っている以上に楽しい時間を過ごせます。それ以上に、出来上がったらっきょうは自家製という補正もあるかもしれませんが、市販で買ってきたどのらっきょうよりかも、非常に美味しいらっきょうになりました！

競合対策として、何を求めるのかを考えてしまいました。コロナ禍での土付きらっきょうは、外出できない状況で、娯楽的なイベントとしてらっきょう掃除から漬ける、そしてみんなで美味しく食べる！

実はこんな提案が出来るお店自体が差別化になるのではないだろうか？

単に競合が取り扱っていない松商品を取り扱うことだけが、差別化になるとは思えない。

商品だけでなくお店の取り組みそのものが、集客に繋がられると思います。

この土付きらっきょうはそんな販売方法で集客できる商品と思っています。

利益が沢山出せる商品を選定し、販売することはお店として当然なことではありますが、その商品が利益を出せる商品だと認識し、さらに販売する方法を考えることも必要です。



このらっきょうであれば、

土付きらっきょうは売れないという以前からの思い込みを、
如何に打開し、競合対策に充て、
利益商材に持ち上げるのがポイントと思っています。

シーズン終盤に差し掛かってきておりますが、
一度本気になって販売してもらえると嬉しいです。
きっと土付きらっきょうは大きな利益商材になってくれます。

多くの企業さまでは、1kg パックで販売されているかと思いますが、
らっきょうには様々な料理方法があるので、1kg が多いのであれば
その 1kg の料理提案からスタートしてみると、
何かしらのキッカケが見えてくるはずです。

売れないということは、ハッキリ言って勘違いです。

売れるまで、本気になって売り続けることが出来れば、

大きな利益を出せるまでに売れるようになります。

一例ですが、年商約 200 億円の企業さまの 2025 年産の実績としては、

シーズントータルとして約 5.5 トンという量を販売されています。

今シーズンの初回納品では、全店で計約 1.8 トンもの量を納品させて頂きました。

毎年販売を継続されていること、チラシ効果も相まって、売り切れる店舗もございました。

その中でちなみに一番多い店舗は、240kg もの量を御注文頂戴しております。

つまり、チラシ掲載 2 日ないし 3 日で、1 kg パックが 240 売れたという事になります。

Needs の発見と、Wants の掘り起こしの違いでしょうか。

・玉ねぎの差別化商品！

兵庫県淡路島 『夏のさらだちゃん』 & 『あまたまちゃん』

(販促部：生島 麻亜子)



今週から、『夏のさらだちゃん』 & 『あまたまちゃん』が新登場になります！

新家青果さんのオリジナルブランドであるこの 2 種類は、

それぞれ得意な調理方法が違い、お客様へのアピールポイントが明確です。

『夏のさらだちゃん』は サラダ用、

『あまたまちゃん』は 加熱調理 に適するように

栽培・貯蔵方法をそれぞれ変えながら、美味しくなるように大事に育てられています。



【夏のさらだちゃん】

本来であれば、この時期に
新玉ねぎが取れる産地はあまりありません。

ですが、夏の暑い時期だからこそ、
サラダで玉ねぎが食べたくなる時期に
新玉ねぎが食べられるように、
特殊な氷感冷蔵庫に貯蔵することで
長期保存することが可能となり、

**夏にもサラダ系の夏のさらだちゃんが
食べられるようになりました。**

氷感冷蔵庫は、温度管理だけではなく、
特殊な静電エネルギーを流しているのですが、
その静電エネルギーによって発生する微量オゾン効果で
殺菌や消臭効果があり、

また腐敗の原因となる細菌の増加も抑えることで

長期保存が可能になるとのことです。

淡路島で栽培されている 50%を占めるターザンという品種は、

玉ねぎの中心から 10 層になっているそうですが、

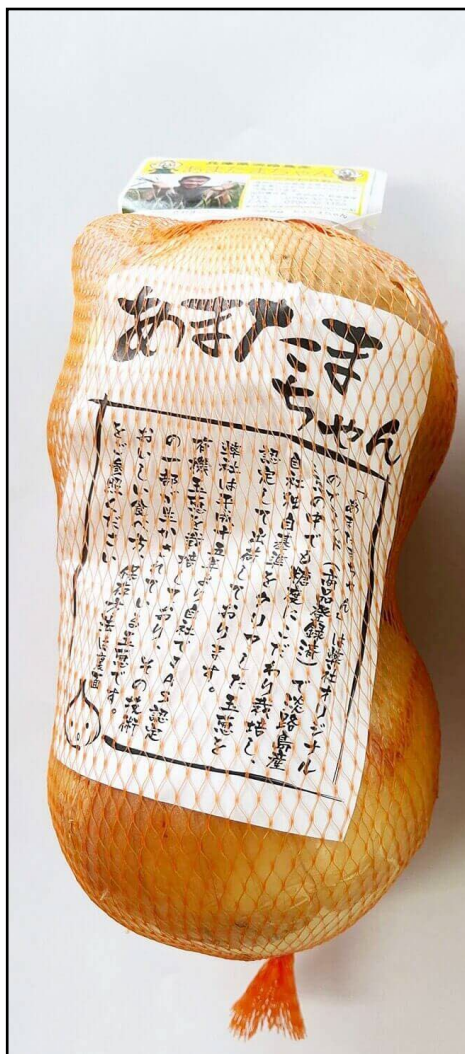
夏のさらだちゃんの品種は 7 層になっています。

層が少ないおかげで 1 層あたりの厚さは大きくなっているので、
少し厚めに輪切りにして、
軽く焼いてもすごく美味しいです。

普段扱えない時期に食べられるようにしているため、他の玉ねぎと比較すると高く感じてしまいが、

面白い事に、玉ねぎコーナーではなく **サラダコーナー** に置いたら売上が増加するそうです。

この時期に味わえる特別感を楽しんで頂けますと嬉しいです。



【 あまたまちゃん 】

一方、『 あまたまちゃん 』は、
加熱調理に向くよう栽培された玉ねぎです。

入荷時に圃場毎にランダムに糖度測定を行い、
9 度以上を記録した圃場分を
あまたまちゃんとし販売していますが、
生で食べても甘さではなく、
辛み成分の方が強く感じるかと思います。

しかし、あまたまちゃんは
過熱することで辛みや苦み成分がと飛び、
甘さが際立った非常に美味しくなる
玉ねぎになります。

2種類とも得意な物が違う商品なので、
サラダにするなら『夏のさらだちゃん』、
煮たり焼いたりするなら『あまたまちゃん』
とお客様にも分かりやすく、お勧めしやすい商品です。
是非お客様が選べるように、売り場に並べてみてください。
(どちらも商標登録されている商品名になります。)

取扱い期間は、『夏のさらだちゃん』が8月末頃、
『あまたまちゃん』が2026年12月中旬頃までとなっております。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■愛媛県産 清流ねぎ 鴨頭ねぎ

測定日	産地・生産者	商品名	品種	重量	測定部位	硝酸態窒素	糖度
						濃度 平均	
2026/5/18	愛媛県産 ノムランド	清流ねぎ	鴨頭ねぎ	30.7g	あん	検出せず	—
					青い部分	検出せず	7.2
					白い部分	検出せず	7.3
					根元	検出せず	6.5

愛媛県・ノムランドさんの、肱川清流ねぎの測定を行いました。

品種は、鴨頭ねぎです。

前回は今年の2026/2/20に測定を行っています。

小ねぎのような細い姿で、白い部分がほとんど無い青ネギです。

葉の青い部分の内部に含まれる「あん」は、採取する事が出来ませんでした。

硝酸態窒素濃度は、全ての部分で検出しませんでした。

糖度数値について、

【青い部分】6.6➡7.2度【白い部分】6.4➡7.3度【根元】5.5➡6.5度

となっていました。すべての部分で数値が上がっています。

アルファーで過去測定したネギと比べると、

栗原さんの白ねぎが近い数値帯となっています。

.....

■兵庫県産 伊吹さん玉葱・白玉ねぎ

測定日	産地	生産者	品名		重量	糖度		
						おしり	中央	外皮
2026/5/26	兵庫県	伊吹さん	淡路島玉ねぎ	黄	518.5g	9.7	10.4	6.5
				白	248.5g	10.9	10.3	5.6



兵庫県・伊吹さんの玉葱【黄・白】を測定しました。前

回は、2025/5/21 に測定を行っています。

白玉ねぎは、前回測定時と近い

248.5g の個体ですが、

黄玉葱は、518.5g と一回り以上大きな個体です。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、

【黄】おしり:11.0 中央:11.3 外皮:7.0➡おしり:9.7 中央:10.4 外皮:6.5

【白】おしり:10.5 中央:10.7 外皮:7.4 ➡おしり:10.9 中央:10.3 外皮:5.6

と検出されました。

黄は前回よりも少し控えめな数値であるものの、白は近い数値帯で安定しておりました。

試食する為に加熱すると、どちらも白く柔らかい身となっていました。

■奈良県産 小林さん 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
			ppm	度
2026/5/26	奈良県産 小林さん とまと	170.5g	検知せず	6.0

奈良県・小林さんの、とまとを測定しました。前は 2025/7/15 に測定を行っています。

【糖度】 6.1 度→6.1 度

前回とほぼ同程度の数値が検出されました。

4月に行ったアルファー内のとまと測定では、ほぼ5度台が占めていた為、高くみられます。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・和大)

■長崎県産 特別栽培 なんぶ南瓜・えびす

品目 カボチャ

品種 えびす

特別栽培農産物

栽培責任者 大崎 義之

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

確認責任者 農事組合法人ながさき南部生産組合 中村 大介

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

【計画】

節減対象農薬 5回 当地比 5割減

化学肥料（窒素成分） 8.0kg 当地比 6割減

【実績】

実績 7名のデータ 17圃場 494a (2026/5/22 現在)

節減対象農薬 1回

合計 / カウント	列ラベル								
行ラベル	稲田武	3	14	8-2	56、38	25	26	27	28
殺菌		0	0	0	1	1	1	1	1
ペンテオピラド					1	1	1	1	1
銅		0	0	0					
殺虫						0	0	0	0
硫黄						0	0	0	0
総計		0	0	0	1	1	1	1	1

他4名は農薬不使用

化学肥料（窒素成分） 2.0kg

合計 / 化成窒素kg	列ラベル																					
行ラベル	稲田武	3	14	8-2	56、38	高木慎悟	35-10	35-6	35-7	35-9	4	6	辰田博伸	2	馬場大助	4	25	26	27	28	本多芳郎	24
カキライム						0	0	0	0	0				0	0							
苦土石灰					0									0	0							
産直有機入り6-8-3																						
産直有機入り6-8-5		0.7	0.6	0.8	0.96	1.6	1.6	1.6	1.5						1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6		1
堆肥					0							0	0									0
堆肥(グリーンコン)																						
総計		0.7	0.6	0.8	1.0	1.6	1.6	1.6	1.5	0	0	0	0	0	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	2	1

■台帳 NO.3507

生産者 大崎 義之 他 12名 (昨年 他 17名)

栽培面積 750a (昨年 全 566a)

予想反収 1t/10a (昨年 1.2t/10a)

ネオニコ使用無し

実績 7名のデータから、台帳には肥料は馬場さん、辰田さんの実績、

防除は、その中で農薬散布のある方のデータを掲載しました。

■今季の作柄

天候の影響や病害虫 : 3 順調

葉の大きさ : 3 大玉 傾向

収穫時期 : 2 普通

コメント :

今のところ病気等はなく順調に育っています。

現在収穫できる生産者からの聞き取りによると大玉の方が多くとれているようです。

収穫時期としては例年並みです。

雨が降る時期より前に収穫して、風乾と保管をしておけばいいとは思っていますが、玉葱や、ジャガイモとの兼業の方も多いので、どうしても定植が遅くなりがちです。

.....

■ニュージーランド産 レモン

品目 レモン

品種 メイヤー

栽培概要

生産者 クライブ & アマンダ・ルイス 夫妻

住所 ニュージーランド北島 ギズボーン

節減対象農薬 6 回

化学肥料（窒素成分） 不明

★表示内容は一例です。(生産者多数)

収穫後の防カビ剤（OPP・TBZ・イマザリル）は使用していません。

ネオニコチノイド農薬使用可能性は有り。

■台帳 NO.3509

2025 年度

面積 : 60ha

本数：48,000本

収穫量：2,400t(見込み)

収穫期間：5月中旬～8月中旬

今季の分は未入手です。

■圃場別の散布状況

合計 / カウント	列ラベル				
行ラベル		B4	C5	D1	D2
☐ 殺虫					
スピロテトラマト			1	1	1
プロフェジン				1	
スピネトラム					1
スピノサド	0				
☐ 殺菌					
マンゼブ			4		
ポスカリド					2
ピラクロストロピン					2
銅	0				
総計	0		5	2	6

■化学肥料（窒素成分）に関しては、

窒素成分等の具体的な数字が不明で計算できません。

.....

■鹿児島県産 与論の里芋

品目 サトイモ

品種 石川早生

特別栽培農産物

栽培責任者 麓 信子

住所 鹿児島県大島郡与論町麦屋 3468-2

連絡先 0997-97-3218

確認責任者 麓 誘市郎

住所 鹿児島県大島郡与論町麦屋 2368-2

連絡先 0997-97-3218

節減対象農薬 4回 当地比 5割減

化学肥料(窒素成分) 8.5kg 当地比 5割減

■計画 10回まで 8.5kgまで

■実績は 最高で 4回 8.5kg

合計 / カウント	列ラベル	圃場1	圃場2	圃場3	圃場4	圃場5	圃場6	圃場7
行ラベル	圃場1	圃場2	圃場3	圃場4	圃場5	圃場6	圃場7	
☐除草								
グルホシネート	1	1	2	1		1	1	
トレフルリン	1	1						
☐殺菌								
アミスルプロム			1	1	1	1	1	1
シモキサニル			1	1	1	1	1	
総計	2	2	4	3	2	3	2	

合計 / 化成窒素kg	列ラベル	圃場1	圃場2	圃場3	圃場4	圃場5	圃場6	圃場7
行ラベル	圃場1	圃場2	圃場3	圃場4	圃場5	圃場6	圃場7	
アグリッチ			8.4					
キャロリッチ				8.5	4.5	4.2	4.4	
さざん華			0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ベジリッチ2号					1.5		3.4	
牛ふんたい肥	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			0.0
百笑百作	8.3	8.3					3.7	
総計	8.3	8.3	8.4	8.5	6.0	7.9	7.8	

■台帳 NO.3506

栽培面積 50a

反収 1.2t/10a

収穫期間 2026/5/15～ 7月

7圃場あり、すべて履歴を頂いております。

ネオニコ 使用無し

■今季の作柄

1天候の影響や病害虫 4やや良い

2 実の大きさ 2 例年並み

3 収穫時期 3 遅い

コメント：

●生育状況

植付作業スケジュールや年末の天候不順等により、
全体的に植付が遅れたため収穫時期が例年より15～20日程度遅れている。
植付遅れに伴い、
発芽時期が厳寒期（2月）に重なり発芽は遅れ気味ではあったが、
発芽後の気温も例年よりは高めに推移し
4月～5月にかけても定期的に降雨があったこともあり生育は順調である。

●病害虫

太陽熱消毒を実施したことにより、重要病害である乾腐病の影響少なく生育は良い。
疫病（梅雨時）は予防防除を行っており、今のところ発生はない。

●懸念事項

6月初旬に強い台風の襲来が予想されており、進路によっては大きな影響が懸念される。
→地上部の欠損による生育不良・品質悪化（芋の萌芽、小玉化）、疫病の発生

.....

■和歌山県産 横畑さんの青梅【南高梅】

品目 ウメ

品種 南高梅

栽培概要

生産者 横畑 友和

住所 和歌山県みなべ町埴田 62 番地

節減対象農薬 7回 当地比 5割減

化学肥料（窒素成分） 8.4kg 当地比 7 割減

■台帳 NO.3510

栽培面積 250a

反収： 120kg/10a

収穫期間 2026/5/26～6/30（青梅は 6/10）

■今季の作柄

天候の影響や病害虫 1 悪い

実の大きさ 1 小玉傾向

収穫時期 1 早い

コメント： 3年連続の不作であり、高温続きで、

雨も少なく、カメムシも大量発生し、作柄は例年の 4 割以下の見込みです。

■今季初めての取り扱いです。

来年は特別栽培にできるか、生産者と話しを進めます。

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・6月11日納品まで

鹿児島産 池平さんの土付きらっきょう・・・

台風などの影響で遅れる可能性あり。

ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン・・・w38 ごろまで。

兵庫県産 あまたまちゃん・・・w9 ごろまで

兵庫県産 夏のサラダちゃん・・・w36 ごろまで

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島白玉ねぎ・S・6玉

長崎県産 特別栽培 なんぶ新メークイン・2L

・商品案内変更

和歌山産 横畑さんの青梅・南高梅・・・6月10日納品まで
長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・6月10日納品まで
福井県産 吉村さんのほっこり金時・・・数量調整可能性あり

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン
宮崎県産 尾崎さんの土付きらっきょう
ニュージーランド産 オミさんの栗南瓜・ほっこり

・6月新登場予定

奈良県産 小林さんのきゅうり・・・w24より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶ南瓜・えびす・・・w25より新登場予定
兵庫県産 養父養生にんにく・・・w26より新登場予定
北海道産 特別栽培 金子さんのさくらんぼ・・・w28より新登場予定
石川県産 特別栽培 とうもろこし・四万六千甘・・・w28より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎