

いつもありがとうございます。

W21 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。

・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう

いよいよ収穫がスタートします！約1カ月間ほどの短期勝負のらっきょうがスタートします！

毎年この「土付き」らっきょうを各企業さまへお話し始めると、必ずと言っていいほど、

「うちは土付きは売れないんだよ…」と言われるます。

それは本当なのでしょうか。



売れると信じ、売れるまで工夫を続け、
売れるまで売り続けることが出来れば必ず
売れるようになります。

しかし、ずいぶんと前の
売れなかつただろう実績と、
売れるまで売り続ける工夫を続けることが
出来なかつた記憶が、

売れないんだよ…とさせているように思います。

それが本当であれば姫路の企業さまで、風土の土付きらっきょうを求める開店を待つ、お客さまの列は出来上がらないだろうし、ほんの数時間で数 100 パックを完売させることも出来なかったでしょう。

その姫路の企業さまも、取扱始めから圧倒的な販売が出来ていたわけではありません。先に書いたように売れると信じ、売る為の工夫を続け、売れるまで売ること、その企業さまだから売れるんだ、と言われるほどの販売力になることが出来ました。



薄利の洗いらっきょうを販売するより、売ることが出来ればしっかりと粗利を確保できる、風土の土付きらっきょうを販売することの方が、次に発展させることが出来るように思います。

企業さま間では、競合他社より如何に先行販売するのかに重点を置いています、土付きならではの、「漬ける」以外のレシピ提案をすることが出来れば、シーズン 1 回だけの購入ではなく、複数回購入してもらうための提案を考えることも

大事になってくるように思います。

アルファーでは、少し違う角度もありますが、

漬けることを含め 1 枚に 3 つの料理提案をしているコト POP も用意しています。

食べ比べをしてもらえると分かりやすいのですが、風土のらっきょうは本当に美味しいです。

そんならっきょうを漬けるだけではもったいないです。

上記のコト POP 以外にもらっきょうの食べ方は沢山ありますので、

さまざまな食べ方提案をして頂けると、

その分、結果も変わってくるのではないのでしょうか。

今から 6 月下旬までのおよそ 1 ヶ月ほどの短いシーズンなので、

取扱以上は利益を最大限確保してもらいたいと思っております。（有安海）

・兵庫県淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ&

兵庫県養父市 養父養生 生にんにく【金郷純白】

兵庫県淡路島産 特別栽培
伊吹さんの白玉ねぎ



生でも、加熱しても
美味しい



兵庫県養父市 養父養生
生にんにく【金郷純白】



ホクホク感が
生にんにくならでは！

今後 W22 週に、期間限定である、

白玉ねぎと生にんにくの 2 種類が新登場します。

こちらの 2 種は、収穫後、乾燥させずに出荷する商品である為、
流通期間が短くなっています。

収穫してすぐの、やわらかく瑞々しい食感を一度味わうと、
普段食べている玉葱やにんにくとは印象がガラッと変わるはずです。

今回はその 2 種について書こうと思います。

【兵庫県淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ】

黄玉ねぎと白玉ねぎ、共に「新玉ねぎ」として販売されているのですが、
白玉ねぎの方が瑞々しく、辛みも少なく、柔らかい玉ねぎになっています。
淡路島で作られる白玉ねぎは「ホワイトベアー」という品種で、
こちらの品種は、甘みがある品種なので、水にさらさなくても
生で美味しく食べることができます。

もちろん、他の玉ねぎと同じく、加熱すると、さらに柔らかくなるので、
まるごと玉ねぎのスープにしても、美味しく仕上がってくれます。

【兵庫県養父市 養父養生 生にんにく【金郷純白】】

通常、販売されているにんにくは、収穫後に乾燥を行いますが、
乾燥させる前の状態で出荷するものが、生にんにくです。

乾燥させる前の、水分を含んでいる状態である為、
瑞々しい食感を味わう事が出来ます。

レシピサイトでも人気がある、にんにくの丸焼きも、
生にんにくで作ると、乾燥にんにくには無い、
ホクッとした食感が出てとても美味しいです。

爽やかな香りと、甘さがあるのはもちろん、
にんにく本来の辛味も感じることができます。

収穫期間が限られてしまう 2 種なので、
是非お早めに、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・是非多くの人に食べてもらいたい野菜『山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜』

数週前の発注書でも記事にしましたが、
『山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜』を
もう一度アピールさせていただこうと思います。
なぜなら、
この野菜を是非もっと多くの方に知ってもらいたい！
食べてもらいたい！
と思ったからです。

あまり聞き馴染みのない野菜で、お店に来られるお客様に、どのように勧めて良いか、
また、どう食べたら美味しいのか分からない という企業様もいらっしゃるかと思います。

そこで今回は、行者菜のアピールポイントについて、
大きく分けて 2 つご紹介させていただきますので、
是非売り場にてアピール頂き、御販売頂ければと思います。

① 栄養満点！ 滋養のある野菜

『ニラ』と『行者にんにく』を交配させて生まれた野菜である行者菜。
もともと親の両種も、栄養価の高い野菜ですが、これらを掛け合わせたことで、
硫化アリルや、ビタミン類などの栄養が、さらに高くなっています。

食事で健康になっていこう、と御提案させて頂いている弊社としましては、
滋養のある野菜として、是非多くの方に食べてもらいたい野菜です。

もっとも、弊社が掲げる『**Nourishing Vegi (滋養のある野菜)**』は、
ただ栄養価が高いということだけを指す言葉ではありません。

野菜自体が健康に育つことで、必然的に栄養価も高くなり、美味しくなります。



行者菜の生産者、遠藤さんは、
化学肥料や化学合成農薬を使用せず、
魚肉エキスと米糠を原料とした、
有機質の肥料を中心に使用されています。

土壌の微生物が活性化し、
その微生物が土壌中の栄養を、
植物が取り込みやすい形に変えてくれます。

上の写真は、行者菜の株元の断面ですが、
**青々と太く、引き締まった茎をしており、
滴り落ちる水分も見られて、健康な状態だとよく分かります。**

このように、健康に育った野菜を『**滋養のある野菜**』として、
その命そのものを頂くことで、

食べる私たちも、食事で健康になっていくことができれば、理想ですね。

このような野菜は、美味しく、栄養価が高いだけでなく、

見た目からも、強い商品力となります。

② ニラと同じように料理に使えて、幅広く楽しめる

こんなに栄養満点で、美味しい野菜です！といわれても、

食べ方が分かり辛ければ、御販売しづらいかと思います。

行者菜は、ニラと同じように料理すれば、お楽しみいただけます！



炒め物やスープ、雑炊、餃子といった、

ニラを使った定番料理に、代わりに使うのはもちろん、

グラタンやパスタの具になど、和・洋・中 問わず、万能に活躍してくれます！

しかも、ニラよりも肉厚で歯ごたえがあり、料理の中でも良い存在感を出してくれます。

弊社のクックパッドのページにて、公開しておりますレシピも、ひとつご紹介させていただきます。

■ 行者菜なっとう ごはんが進む！

<https://cookpad.com/recipe/6122504>

美味しく、滋養のある野菜として、是非とも多くの方に食べてもらいたい野菜です。

沢山の御注文を、お待ちしております。

宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・アルファーで行っている取り扱い農産物の成分測定

私たちは、農家ではありません。

私たちは、とんでもなく美味しく、従って栄養価が高く、

そういう農産物をどのように育てればいいのか、

このテーマを飽くことなく探求して、それでも気候条件は都度変わる為、

毎年、毎年、その条件下でも最大のパフォーマンスを発揮する、

そんな農家と出会い、その結果の農産物を農産品に昇華させ、

ひとと共にそれぞれの地域で明るく楽しい暮らしを、営んで頂けることを願い、

その役に、少しでも立てる事を目標にして、精進を重ねています。

それが私たちに課せられた役割だとわきまえ、

その精進とは具体的に何をする事かを考え行動しています。

そのひとつが、取り扱うすべての農産物の栽培履歴を明らかにし、

そして、農家の探求が実際に農産物の栄養数値に如何に現れているかの、

栄養成分測定を続けて記録をとっています。

記録していますが、これらはほとんど表に出ることはありません。

出ることはありませんが、精進というのは本来そう云うものだと考えています。

ビジネスに於いて結果は数値です。

数値は行動するすべてが結実して初めて向上するものであって、
直接そのことに結びついていると実感できない作業は、得てして軽く見られがちですが、
だからと言って、そのことを疎かにしてしまうと、
それは数値にのみ価値を置いてしまう本末転倒になってしまいます。

アルファードでこの作業を担ってくれているのは、一番若手の吉田紗知子です。

なかなか表に出ない作業を、若いスタッフに担当割されていることに、
本人がどのように感じているのか不明です。

苦行ではないと思いますが、一種の修養であることは間違いございません。

本人にも、頭の中で理屈を捏ねるより、

また面倒な作業を他人に押し付けることなく、積み重ねる事は、

長い仕事の道程の中で、けっして自分自身に対しても無駄ではなく、

奥底に価値ある経験を残してくれると説諭しています。

以下は、その吉田紗知子が測定し、そのレポートをしてくれているすべてを
此処に貼り付け紹介させていただきます。

.....

■熊本県産 ヤマダストア様 本田さん ニンジン フルーツ人参・

熊本県産 藤本さん ニンジン ベータリッチ

測定日	産地	生産者・商品名	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
2023/5/12	熊本県産	本田さんのフルーツ人参 (ヤマダストア様 購入)	197.0g	18.0	9.8	3,700	5,700	6,500
		藤本姉妹の人参	231.0g	8.0	10.1	6,700	7,400	10,700

「藤本さんの人参」と、ヤマダストア様で購入した、

「本田さんのフルーツ人参」を測定いたしました。

二つとも、熊本県産の人参になります。

【本田さんのフルーツ人参】

糖度が9.8と、メマンペツ人参や風土の人参等に近い糖度値が検出されました。

硝酸態窒素は18.0と、アルファードで取り扱っている人参の数値9~3比べると、少し高い数値になります。

カロテノイドは、 β カロテン:3,700、 α -カロテン:5,700、 β カロテン当量:6,500と、アルファードで取り扱っている人参と近く、高い数値が検出されました。

【藤本姉妹の人参】

藤本さんの人参は、糖度・硝酸態窒素測定のみを4/21、

カロテノイド値を2023/4/6に測定を行っています。

糖度は10.1と、4/21に測定した9.1よりも高い数値が検出されました。

ですが、硝酸態窒素は3.2→8.0と、前回よりも高い数値となっていました。

カロテノイドは、 β カロテン:4,200→6,700、 α -カロテン:6,900→7,400、

β カロテン当量:7,700→10,700等

大きく数値が上がり、アルファードが過去測定した中で、

多くの高いカロテノイド数値を出している、

博農さんの人参と同程度の数値となっています。

今回測定用に選ばれた人参は、過去測定した人参の中でも、

特に色が濃く、実の中もずっしりと詰まっている人参でした。

この濃いオレンジ色の色素は、カロテノイド由来の色です。

その色の濃さ通りの、高いカロテノイド値を測定で確かめる事が出来ました。

今回改めて、別の産地の人参と比べる事で、

藤本さんの人参の、見た目の美しさを感じました。

藤本さんの農場は今年、

新しい人参の洗浄機や選果機・冷蔵庫を導入されたとお聞きしていますが、

ひげ根が一切なく、表面の色が鮮やかな状態から、その効果の大きさを感じました。

.....

なかなか上手に分かりやすくレポートしてくれています。

さて、『本田さんのフルーツ人参』は、弊社有安海がヤマダストアーさんを訪れた際、
購入して来てくれたものです。

商品ラベルに先の商品名が入っていました。

この【フルーツ人参】という商品名は、

アルファーが今から 15 年ほど前に沖縄の津堅島で栽培されている、

TE35 というタキイ種苗が沖縄用に開発された品種を、

縁あり取り組んだ際に考え出した商品名です。

それから 4 年後、この人参に対して問い合わせが数多く入るようになり、

「何処で見つけられましたか」との問いに、

「ネットで検索した」と回答される方が複数出て来ました。

そこで、それほど名が売れてしまうと、他の企業に先んじて商標登録を取った方が無難と
考え、弊社中澤佐江子に依頼しました。

5 月の事でしたが、中澤からの報告は

「昨年の 12 月、既にカキヤスダイニングの柿安さんが取得されています」でした。

時既に遅しでした。

柿安さんがロイヤリティーを請求されかどうか不明ですが、
法律だからイザとなれば請求権は発生します。
やむなく、『フルーツ夢人参』として商標登録しました。
しばらく、この登録商標を津堅島以外の人参に使用する事は控えていましたが、
そろそろ、アルファアの取り扱い人参に、この商品名を使用しようかと考えています。
というのも、年間5産地ほどのリレーで、ア
ルファアの取り組み人参は成立しているのですが、
どの産地も、概ね私たちの満足する味、測定結果に揃って来たからです。
商品名は『フルーツ夢人参 ○○さん』とすれば良いかなと考えています。

前置きが長くなりましたが、人参の美味しさは糖度も大切ですが、
それ以上に硝酸態窒素の残留値が味に影響します。
吉田紗知子も書いているように、この数値はひと桁が理想です。
18という数値も、低いに越したことはありませんが、決して高い訳ではありません。
ただ、3桁になってしまうと確実に味を損ねます。

農産の話に畜産の話を持ち込むのも如何かと思いますが、
燻煙製品に使われることが多い亜硝酸ナトリウムと似ています。
皆さんがハムやベーコンの味とっておられるのは、実はこの亜硝酸ナトリウムの味です。
それは、無塩せきで製造した、
つまり亜硝酸ナトリウムを使用しないハム・ベーコンを食べるとよく分かります。
私たちが燻煙商品の味とって慣れているのは、亜硝酸ナトリウムを使用した製品で、
使用していない無塩せきのハム・ベーコンは、豚肉の味がストレートに出て、
上手く香辛料・ハーブ等の味とミックスされて感じます。

同様に、にんじん本来の味より、未消化の硝酸態窒素の味はかなり強いものです。
おそらく、人参嫌いの子供がいるのは、この味が嫌なのだと思います。

学校給食で劣悪な食材が出て、それでその食べ物が苦手になる場合が多いのですが、子供は敏感に、自分にとってあまり利にならない食べものは嗅ぎ分けて、それがトラウマになってしまうのではないかと想像しています。

果たして、人間が何の食べるのかと考えると、それは生の営みの為です。

つまり、栄養吸収の為です。

その様に考えると、人参にとって硝酸態窒素は数ある栄養素の一部です。

人間に例えれば炭水化物のような物かも知れません。

生命活動をした結果、栄養素に変わるエネルギーになるのです。

従って、必要量プラスαを供給されて、人間でいう運動に当たる光合成をしっかりと、『カロテン当量』等に変換していくのです。

残った量が、つまり未消化の量が残留値として測定されます。

この活動には、硝酸態窒素の他にも、調和した栄養素がなければなりません。

八百屋がそこまで知る必要があるかどうかは別にして、

昨今の風潮は、対戦投手の細かなデータ分析が、ヒットを打つ確率に影響するようになって来ていますが、

打撃技術が無いと、データだけでは打てないように、そう単純ではありません。

しかし、より高度な戦いになるとすると、

これらの知識は近い将来本物の八百屋には不可欠になりそうな気がしています。

このデータを重視して MD を組まれているのが、

システム開発が本業の TRIAL さんではないかと想像しています。

.....

■北海道産 ゴボウ 森谷さん・一戸さん 柳川理想

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	糖度
						ppm	
2023/5/9	北海道産	森谷さんのごぼう	柳川理想	220.0g	中央	72.3	24.2
					根元	99.4	20.4
		一戸さんのごぼう	柳川理想	210.0g	中央	189.8	22.8
					根元	320.9	24.1

北海道産の森谷さん・一戸さんのごぼうを、それぞれ測定しました。

昨年までは、一戸さんの栽培分のみを取り扱っていましたが、
今年も、同じ生産グループに所属する、森谷さんの栽培分もあわせて取り扱いを行っています。

森谷さんは北見市、一戸さんは美幌町と違った圃場場所で栽培を行っていますが、
どちらも基準に沿って、土づくりに力を入れた栽培が行われています。

【森谷さんのごぼう】

初めて測定を行う産地です。硝酸態窒素は中央が 72.3、根元が 99.4 と、
昨年 12/15 に測定を行った、和田さんのごぼうと近い数値が検出されています。
糖度は 24.4、根元は 20.4 と、過去測定したごぼうの中でも、トップクラスの高い
数値が検出されました。

【一戸さんのごぼう】

前回は、2021/10/7 に測定を行っています。
硝酸態窒素は中央が 189.8、根元が 320.9 と、
前回の中央:373.0、根元:744.0 と比べて数値が大きく下がっています。
糖度は 22.8、根元は 24.4 と、森谷さんのごぼうと同じく、
過去測定したゴボウの中でも、トップクラスの高い数値が検出されました。

硝酸態窒素は、森谷さんの数値が、一戸さんよりも低い数値になっています。

栽培台帳を確認してみると、

一戸さんの圃場の方が、森谷さんよりも少し使用する肥料の種類が多くなっています。

肥沃な土を作る大切な役割を持つ、有機肥料の鶏糞や菜種油粕等には、

硝酸態窒素が含まれているので、

この肥料の使用数が、測定数値に少し影響しているとも考えられます。

糖度は、どちらの産地も大きな数値差は無く、

ごぼう自体の太さも大きな差は見られませんでした。

包丁を入れた、中央部分の断面を見てみると、

森谷さんの方が空洞である「す」が大きくなっています。

すりおろした際、一戸さんよりも水分が少なく感じられた事から、

森谷さんの栽培されているごぼう全体が同じ「す」が大きい状態ではなく、

個体差で、一戸さんの分よりも乾燥が進んでおり、

含まれていた水分が抜けている為、空洞が大きく見えていると感じられました。

.....

ごぼうの糖度が 20 度以上もあるなんて、信じられない方も多いのではないかと思います。

今から売り出す西瓜の糖度は、平均で 12 度程度で 13 度はあまり見かけません。

人参やトマトは糖度計で測定するまでもなく、食べれば凡そ糖度をそのまま感じられます。

ごぼうもジュースにして飲めば、糖度は感じます。

だから『ごぼう茶』なるものが健康茶として成立するのも知れませんが、

何もそうしなくても、ごぼうのもうひとつの特徴として食物繊維があります。

そう考えると、やはり煮たり炒めたりして、ごぼう丸ごと食べることが良いと思います。

ただ、水分が少ないため下に甘さを感じにくいのだと思っています。

それでも、食べれば糖度の高いごぼうは、そのまま美味しく食べられます。

『ごぼうに味の違いがあるのか』と思っておられる青果バイヤーさんも

未だにおられるようですが、

多分、野菜がそんなにお好きでないバイヤーさんなのではないか、

好きじゃないから味がよく分かると仰っていたバイヤーさんもおられました、

いずれにしても、食べ物を販売している限り、味が分からないでは話しになりません。

儲ければ何でもいいというものもあると思いますが、

冒頭の私の書き始めの、美味しくなるようにと探求している農家と、

購入して、美味しくなるようにと料理してくれている人がいるとすれば、

少し寂しい考え方ですね。(吉田清一郎)

・兵庫県産博農のフルーツ夢にんじんがスタートになります。

測定日	産地	品名・生産者	品種	硝酸態窒素	糖度	リコペン	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
						μg/100g	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2023/5/12	熊本県産	本田さんのフルーツ人參	-	18.0	9.8	-	3,700	5,700	6,500
2023/5/12	熊本県産	藤本姉妹の人參	ベータリッチ	8.0	10.1	-	6,700	7,400	10,700
2023/4/21	熊本県産	藤本姉妹の人參	ベータリッチ	3.2	9.1	-	-	-	-
2023/4/6	熊本県産	藤本姉妹の人參	ベータリッチ	9.0	10.4	-	4,200	6,900	7,700
2023/3/15	熊本県産	藤本姉妹の人參	愛紅	14.4	8.9	-	3,700	5,600	6,500
2022/12/6	熊本県産	藤本姉妹の人參	愛紅	7.9-9.9	9.6	-	2,900	4,400	5,100
2022/4/21	熊本県産	藤本姉妹の人參	ベータリッチ	6	10.1	-	6,900	4,700	9,300
2022/1/11	熊本県産	藤本姉妹の人參	ゆうべに	15	10.1	-	4,200	4,000	6,200
2023/2/8	兵庫県産	博農・フルーツ夢にんじん	翔彩	12.9	12.0	-	4,700	8,200	8,800
2022/5/23	兵庫県産	博農・フルーツ夢にんじん	翔彩	9	9.9	-	8,900	5,800	11,800
2022/2/1	兵庫県産	博農・フルーツ夢にんじん	翔彩	6	12.8	-	7,800	4,800	10,200
2022/8/18	北海道産	メマンベツ人參	ベータ312	5	9.7	-	3,600	5,500	6,300
2021/8/30	北海道産	メマンベツ人參	ベータ312	5	7.9	-	8,000	3,900	10,000
2020/8/24	北海道産	メマンベツ人參	ベータ312	3	8.7	-	8,000	4,700	10,300
2022/11/16	北海道産	慣行・市場品	-	7	10.0	-	3,800	6,800	7,200
2022/11/16	青森県産	慣行・市場品	-	4	9.6	-	3,400	5,900	6,400
2021/11/25	宮崎県産	ベータキャロット	ベータリッチ	4	10.2	-	9,100	4,800	11,500
2022/7/28	千葉県産	多古の人參	紅ひなた	4	9.7	-	3,100	2,500	5,600
2021/7/6	千葉県産	多古の人參	恋むすめ	4	9.5	-	7,900	4,400	10,100
2021/10/21	北海道産	メマンベツ人參	アロマレット	3	7.1	-	7,500	4,200	9,600
2022/4/21	宮崎県産	風土の人參	愛紅	4	9.9	-	8,000	4,800	10,400
2022/3/3	宮崎県産	風土の人參	愛紅	2	8.6	-	5,700	3,300	7,300
データベース	7訂 成分表	にんじん、根、皮つき、生	-	-	-	-	6,900	3,300	8,600

弊社の中でも人参の数字がいい、
兵庫県産博農のフルーツ夢人参がw 2 1 から開始となります。

冬掘りの方の人参は今年の9月の宮崎を直撃した台風の進路が
ちょうど産地である兵庫県の御津町にも影響のあるルートで、
直撃は免れたものの被害が甚大であったため、取り扱いが延期となりました。

年末のための金時人参も栽培されていましたが、これもダメになったという話です。
一応完全に収穫ができないわけではなかったのですが、冬掘りの人参を
先日伺った際に測定用としていただけてきました。

これがその測定結果なのですが、
台風被害があっても満足な状態ではなかったとしても
相変わらずいい数字をだしてくれています。
今回ご案内するのは春掘りの人参なので数字的には2022年5月23日測定分の
数字に近いことにはなると思いますが、
実際に測定をしたらまた改めて報告させていただこうと思います。

博農のフルーツ夢人参を紹介するつもりでこの数字を出していますが、
藤本姉妹の人参も今作はいい数字を出してくれています。
品種で見るとベータリッチがだいたい高い数字になっているようです。
博農さんは翔彩という品種を好んで栽培されていますが
冬作では糖度が高い傾向にあります。

以前はベータキャロットが弊社では非常に人気でしたが、
品種の流行り廃りはだいたい10年サイクルだそうで
ベータキャロットがなくなってからどうしようか困っていたところに美味しい人参の候補として

いい感じに美味しく栽培してくれる生産者さんと共に見つかった感じがします。

今の段階での人参のルールのスケジュールとしては

熊本県 藤本姉妹の人参：7月上旬・中旬まで

兵庫県 博農のフルーツ夢人参：6月中旬くらいまで

函館産 人参：7月中旬～8月上旬くらい予定

千葉県 人参：7月下旬～8月中旬くらい予定

北海道 メマンベツ人参：8月中旬～

の予定でスケジュールを組んでいます。

詳細はそれぞれの時期が近づいてきたら発注書の本文にて紹介する予定ですが、

問い合わせいただければ別途お答えいたしますので、気軽に問い合わせください。

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶインゲン

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらつきょう

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム

兵庫県産 博農のフルーツ夢にんじん

・商品案内変更

山形県産 さくらんぼ・佐藤錦・・・価格変更。値下げ。

高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも・・・価格変更。値下げ。

新登場予定商品追加

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン

熊本県産 特別栽培 河野さんのとまと5玉・・・規格合わず取り扱い終了です。

・5月新登場予定

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w 2 2より新登場予定

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白タマネギ・・・w 2 2より新登場予定

兵庫県産 養父養生 生にんにく・・・w 2 2より新登場予定

・6月新登場予定

北海道産 河野さんのアスパラガス・・・w23より新登場予定

宮崎県産 有機栽培 Organic セロリ・・・w 2 3より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミロン・・・w 2 3より新登場予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w 2 3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