

いつもありがとうございます。

W6 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。

・奈良県五條市 益田さんの柿チップ



先週、益田さんの柿チップが新登場しました。

毎年アルファーで登場し、好評を頂いている「平核無柿」。

この柿を丁寧に1玉1玉スライス・ドライ加工を行い、
一年中楽しめるようにされた商品です。

益田農園さんの柿加工商品といえば、

「あんぼ柿」がアルファーの中でロングセラー商品となっています。

あんぼ柿は、和菓子を食べたようなボリュームと満足感が魅力ですが、柿チップは、同じ柿の旨味を持ちながらも、スナックのように気軽に食べ進めたいなる、ひと口サイズ感が魅力です。

子供でも手にもって食べやすい事や、他のお菓子に加工しやすい等、活用場面はあんぼ柿よりも広いのかなと思っています。

もうすぐ、バレンタインの時期ですが、柿チップにチョコレートコーティングして食べる案も、ネットで見つける事ができました。

噛むともちっと柔らかい食感がおいしい柿チップ。ぜひご検討ください。

(販促部:吉田紗知子)

・宮崎県 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴



最近はお店でもミニトマト売り場が広がっていることは明らかで、それは大玉とまるとを越えるほど広がられているお店も少なくないです。

アルファーでの人気は、

アルファーが大玉とまとの販売が苦手という事もあるかもしれませんが、

ミニトマトの方が、差がある時では約 1.5 倍ほどと圧倒的な差になることもあります。

お弁当にも入れられるし、おやつ感覚でも良いし、大玉とまとの代用として調理できるし、
なかなか **汎用性の高いことも需要が高まっている要因かもしれませんね。**

私が普段買い物をしているお店では、品種、規格さまざまあり、

軽く 10 SKU を超える品揃えをしていて、

その中でも売り込みたい商品はボリュームを持った陳列をされているので、

メリハリがハッキリしていて、グチャグチャとした売り場には全く見えません。

そのうえで、定期的にそのミニトマト売り場の中で商品が入れ替わっていき、

飽きが来ないので

お客さまは楽しみにしている人も多いはずです。

少し前まではミニトマトの売り場で

品種を出して販売しているお店はほとんど無かった のですが、

流行っているお店ほど、品種などの情報を前に出し販売していることが多いです。

アルファーでは、流行っているお店と、そうでないお店の違いを考えてみていたのですが、

辿り着いた答えのひとつには、

流行っているお店の多くは、売り場で表記している情報量が、

そうでないお店よりも多いという事でした。

アルファーの発注書で商品名欄に【〇〇】となっているのは、

その商品の品種名を記載しております。

(まれに【 】表示が無い場合や商品名に品種名が入っている商品には省略していることもございますが・・・)

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2023/4/14	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	12,562	2,395	9.0
2023/3/24	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	7,955	1,714	9.2
2022/12/2	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	15,881	924	6.0
2022/6/3	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	6,486	1,555	6.7
2022/4/7	宮崎県	誠のミニトマト 小鈴	小鈴	10,075	2,099	9.4
2024/1/17	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	10,812	1,027	7.9
2023/11/21	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	12,822	1,001	8.0
2023/10/20	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	16,290	853	9.5
2023/6/14	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	10,253	929	8.7
2023/4/14	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	8,011	950	10.4
2023/3/15	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	11,682	930	10.3
2022/10/28	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	11,084	1,704	8.6
2022/7/28	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	12,869	995	7.6
2022/6/3	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	13,811	1,609	9.8

野中誠さんの栽培しているミニトマトは、
商品名にもなっている小鈴という品種になります。

小鈴という品種の特徴は、
裂果がとても少ない為、流通時でのストレスも解消されやすいです。

お客さまにと手取ってもらうポイントのひとつになる**色目**は、
濃赤色でちょっと光沢感あり立派に見えるので、
比較的手に取ってもらいやすい特長かとは思いますが。

糖度に関しては一般的には 5.5～9 度ほどで、
野中さんの小鈴は中でも高い値である 9 度を超える個体が多く、
過去には 10 度以上記録することもあったほど、
味に関しては自信を持っています。

せっかく需要が高まってきているミニトマトなので、
品揃えするのであれば味がよろしい方が良いに決まっています、
野中さんのミニトマトは、特別栽培農産物なので、
差別化し易い商品であることは間違い御座いません。
そのうえでミニトマトだけではなく、栽培するすべての作物が一級品になりますので、
アルファーでは『**誠シリーズ**』として、他作物の大葉・チマサンチュ・白ねぎを
関連販売として売り込んでもらえるようお話しています。

小鈴の取扱は 5kg バラ、110gp、140gp、300gp になります。
小鈴だけでなく、ミニトマトの御発注を頂戴する企業さまのほとんどが、
アルファーパックを御希望されるのですが、
お勧めするのは絶対的にバラ規格をお勧めしております

人員不足でインスタパックは出来ないんだ、と言われる方が多いのですが、
産地から大阪に入れる運送費と、
アルファーパックした商品をお店まで届ける運送費と、
不必要な運送費が 2 倍も必要になってしまいます。

パックコストもアルファーが請け負うことで、
固定費として計算してしまわないといけないのですが、
インスタで行うことで効率を高めると最小限で抑えることが出来るため、
得られる粗利額が大きく変わってきてしまいます。

そのことに気が付かれている企業さまは、
アルファーからの仕入れ分の多くを原体バラで仕入れインスタパックされています。
売れて儲かる商品を探すのも大事なことです、
売って儲ける仕組みを見つけることもまた大事なように思います。（有安海）

・ 今、推したい さつまいも

先日、『**香川県産 有機栽培 宮下さんの紅はるか**』試食をし、
その甘さにびっくりしたので、是非これはアピールしたいと思い、記事にしようと思います。

まずあくまで指標としてですが、先日の測定結果です。

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/1/18	香川県	有機栽培 宮下さんの坂出金時	坂出金時	254.5g	5.7	16.0
		有機栽培 宮下さんの紅はるか	紅はるか	196.0g	11.8	21.2



▲ 坂出金時

▲ 紅はるか

生芋の時点で、21.2 度もありました。
半分に切った、さつまいもの中央部分
を測定しています。
一緒に坂出金時も測定しましたが、
こちらも 16 度と、十分な数値です。

どちらも蒸かして試食しました。

坂出金時ももちろん甘かったのですが、紅はるかの甘さが、私の中で衝撃的過ぎました。

まるで何か甘味を足しているのではないかと錯覚するくらい…！

社内でも、そのような声が他方から上がっていました。

レンジだけでこの甘さだったので、オーブンや焼き芋器で加熱すれば、より甘さが引き出せることと思います。

宮下さんの紅はるか・坂出金時のみならず、これまでいくつも取り扱いしているサツマイモを試食してきましたが、やっぱり美味しいです。

もともと私は、サツマイモにぼそぼそとした食感のイメージがあって、それほど好きではなかったのですが、ほくほく食感でも、喉に詰まる感じがなく、滑らかなサツマイモがあることを知りました。だからこそ、自信をもって御提案致します。

もうひとつ、推していきたいさつまいもとして、

『 **福井県産 吉村さんのほっこり金時** 』があります。

このほっこり金時に関しては、すでにその美味しさをご存じの方も多いかと思いますが、改めて、今推していきたい理由があります。



それは、貯蔵が進んで、より美味しくなっているからです。

**しかも、ただ貯蔵されているだけではなく、
さつまいも収穫後に重要な処理であるキュアリングを、
徹底的に管理して行っているところがポイントです。**

キュアリングとは、収穫時サツマイモにできた傷を、修復する目的で行われる処理のことで、腐敗を防ぐだけでなく、甘さや滑らかさを引き出すためにも入念に行う必要があります。

吉村さんは、そのキュアリング処理に適切な温度・湿度を、
24 時間管理できるシステムを導入しています。

栽培だけでなく、収穫後も手を抜かずに施すことによって、そのさつまいもは完成します。

とにかく 1 度食べてみてもらいたいさつまいもです。

甘さ、ホクホク感、滑らかさ どれもビックリされると思います。

まだまだ焼き芋が美味しい季節ということもありますので、是非これらのさつまいもを、御取組み頂きたいです。

宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・北海道産和田さんの長いも

昨年の 12 月からネバリスターが加わってこれで 2 ヶ月弱経ちました。

2024 年 1 月の長いもの販売金額が、

2018 年から 2023 年までの 1 月の分と比較して

過去最高であったので気になって調べてみましたが、現在の相場高いですね。

大阪の相場ですら高値 4,500 円を超えているとは思っていませんでした。

それで昨年は長いもを通年でご案内できなかった反省を踏まえて、
今年なんとか通年でご提案ができるようにと色々手を尽くしてみた結果、
今年なんとか冷蔵庫保管を借りる目途が立ちそうです。
これがうまくいけば昨年のようにはないでしょう。

ひとつ心配なのは、昨年から続く天候の悪さです。
その影響もあって今の相場が上記のように高いのだと思います。
1月28日の時点での積雪量は30cmで例年くらいの積雪量ではありますが
これがこの暖冬の影響で早く雪が解けるようになると、
色々な作業を前倒しにしていかなければならないので例年通りの計画では
うまくいきそうもないので以前にも記載しましたが先手先手を打っていこうと思います。

2023年6月ごろから発生しているエルニーニョ現象の為に、
実は今年も昨年よりも野菜のことで心配事が増えています。
冬は雨が少なく温かくなり、逆に夏は雨が多くなり寒くなります。

冬で影響するのは九州～西日本の作物で、前倒しになる作物が多く
今は相場が安くなりやすい傾向にあり、
端境期には多くの野菜の相場が高くなりそうです。
このエルニーニョ現象、
気象庁の予想だと2月～6月まで続く可能性が50%もあるそうで
夏まで続いた場合、今年も北海道の作物でも苦労しそうな雰囲気です。(吉田麻衣)

・ 2月ウォーミングフード 『冷えの原因は熱源不足か 血の不足か 気血水の滞り』

冷える身体の位置から体質を知る

二月の月間テーマ ウォーミングフード

冷えの原因は熱源不足か 血の不足か気血水の滞り

冷える身体の位置から 体質を知る

中医学で身体の冷えは、身体を温める力が不足しているか、巡りが滞っているか、と考えます。熱源不足により冷えるのか、血が不足して冷えるのか、気・血・水のそれぞれの滞りからの冷えなのか、冷える位置で見えていきます。



サムゲタン

火鍋

高麗人参 もち米 鶏手羽元

唐辛子 生姜 ニンニク 白ネギ

陽虚 熱源の不足 全身タイプ

血虚 血の不足 手足タイプ

補気 益気 体力気力を補う

温性食材 身体を温める

補腎 補陽

気滞(気の滞り) 手足 ストレス タイプ

瘀血(血の滞り) 下半身タイプ

水滞(水の滞り) 下腹部痛むくみタイプ

理気 肝気を巡らす

瘀血(血の滞り) 下半身タイプ

水滞(水の滞り) 下腹部痛むくみタイプ

血行を促す 肝気を巡らす

利水

二月の月間テーマ ウォーミングフード

冷えの原因は 熱源不足か 血の不足か 気血水の滞り

冷える身体の位置から 体質を知る

中医学で身体の冷えは、身体を温める力が不足しているか、巡りが滞っているか、と考えます。熱源不足により冷えるのか、血が不足して冷えるのか、気・血・水のそれぞれの滞りからの冷えなのか、冷える位置で見えていきます。



サムゲタン

火鍋

高麗人参 もち米 鶏手羽元

唐辛子 生姜 ニンニク 白ネギ

陽虚 熱源の不足 全身タイプ

血虚 血の不足 手足タイプ

補気 益気 体力気力を補う

温性食材 身体を温める

補腎 補陽

気滞(気の滞り) 手足 ストレス タイプ

瘀血(血の滞り) 下半身タイプ

水滞(水の滞り) 下腹部痛むくみタイプ

理気 肝気を巡らす

瘀血(血の滞り) 下半身タイプ

水滞(水の滞り) 下腹部痛むくみタイプ

血行を促す 肝気を巡らす

利水

2月ウォーミングフード

『冷えの原因は熱源不足か 血の不足か 気血水の滞り』

冷える身体の位置から体質を知る

縦 <https://youtu.be/DGaWrYcZO4w>

横 <https://youtu.be/wEYbmKgOIt8>

と題しています。

メチャクチャ寒いですね。歳を重ねる度、寒さがこたえます。

皆様、積雪や凍結には充分注意されているとは思いますが

大阪の高槻でも氷点下になる前日、

水道管の凍結に備えるように屋外放送がありました。

氷点下に慣れてない都会の街ではその警告が有難いと思います。

さて本題ですが

冷える身体的位置から、原因と体質を知る事ができます。

全身タイプは 熱源不足

手足末端は 血の不足

気の滞りは 手足ストレス

血の滞りは 下半身

水の滞りは 下腹部痛、むくみ

以上のタイプ別の食材を紹介しています。

まずはビデオをご覧になってください。

余談ですが、今から2年前に

冷え対策のリゾット（全身）とミネストローネ（手足）を開発したことがありました。

残念ながら商品化は見送りになりましたが、

リゾットの方は、どこにも負けない味に仕上がりに、

今でもそのレシピは自信作です。

では、デジタルサイネージのご要望がございましたら、ご連絡お待ちしております。

（中澤佐江子）

・今週の成分測定結果

■宮崎県産 特別栽培 大葉<誠の香り>

測定日	産地	品名	4枚当たり 重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2024/1/24	宮崎県産	誠の香り 大葉	2.9g	67.8	6.2

野中さんの大葉は、約半年ぶりの測定となります。

今回は、硝酸態窒素濃度が67.8ppm、糖度が6.2度という結果となりました。

過去の傾向を見てみると、夏季は糖度が高めに、冬季は低めに出ており、

今回もその傾向に添った結果となっています。

硝酸態窒素濃度に関しては、試料や試液の色が濃かったため、

もう少し高い値が計測されると予想しておりましたが、

前回の測定時と大きな差はなく、葉物にしては低いように思います。

野中さんの大葉は、その名の通り香りが強いことは知っていましたが、

刻んだ時、強いながらも混ざりのない、大葉自体の心地良い香りを感じました。

(販促部:渡部智加)

■北海道産 和田さんの畑ごぼう

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	
2024/1/24	北海道 和田さん	畑ごぼう	正作	160.0g	中央	370.6	16.5
					根元	388.7	18.2



今回は、和田さんの畑ごぼうを測定しました。

まず硝酸態窒素についてですが、

中央 370.6ppm、根元 388.7ppm と、

過去の傾向から見ても、根元の方が数値が高く出ることが

多いのですが、今回は両部位が近い値です。

他産地との平均でみると、特に根元は低めな値といえます。

糖度に関しても過去の傾向に当てはまらず、

中央 16.5 度、根元 18.2 度 と、根元の方が高い値となっています。

通常であれば、逆であることがほとんどです。

数値的には、中央は平均より低く、根元は高い値です。

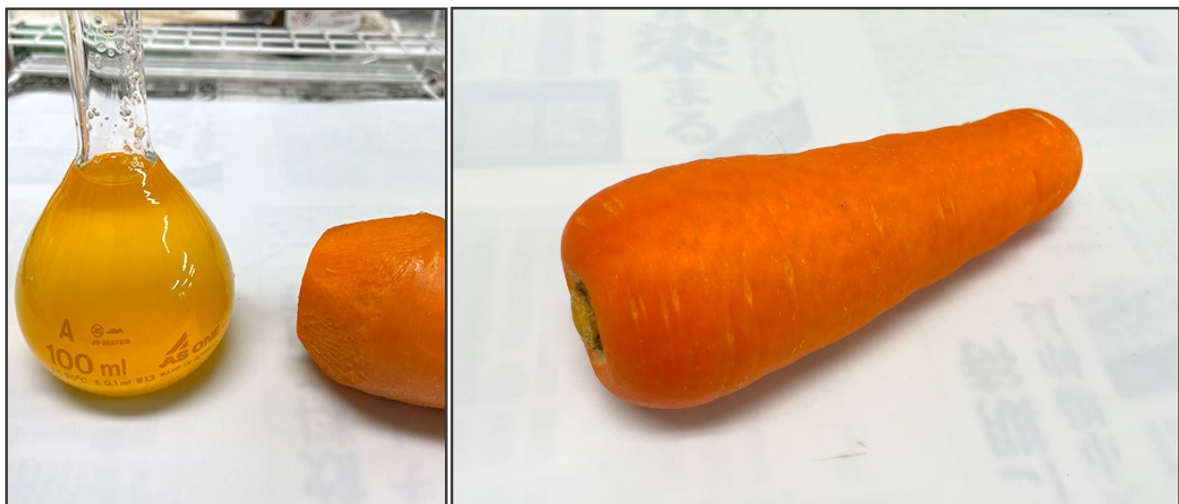
根元の硝酸態窒素濃度が低く、糖度は高く出ているのは、

窒素成分が上手く消費され、成長に使われていることが推測されます。

(販促部:渡部智加)

■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人參・藤本姉妹

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
2024/1/24	熊本県産 フルーツ夢人參・藤本姉妹	愛紅	179.3g	8.1	7.5	3,400	4,800	5,800



藤本姉妹の人參は、約 2 か月ぶりの測定で、

前回より寒さにあつた検体の測定となります。

まず、硝酸態窒素濃度が、前回は 34.7ppm であったところ、

今回は 8.1ppm と大きく下がりました。

しかし、糖度は 9.3 度から 7.5 度と、2 度近く減少してしまっています。

検体を擦り下ろした際、水っぽさを感じたので、

水分を以前より多く含んでいるのかもしれない。

次に、カロテノイドの値ですが、

βカロテン 3,400、αカロテン 4,800、βカロテン当量 5,800 となっており、

前回よりすべての値が上昇しています。

しかし、前作以前の結果と比較すると、今作の値は低く出ているため、

やはり 2023 年の高温の影響が、大きく出ているのではないかと考えられます。

(販促部:渡部智加)

■北海道産 中村さん タマネギ オホーツク 222

測定日	産地・生産者・品名	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
2024/1/24	北海道産 中村さんの玉ねぎ NEO	166.0g	12.6	11.9	8.9

北海道・中村さんが栽培した、玉ねぎを測定しました。

前回は昨年 10/3 に測定を行っています。

硝酸態窒素は、全部位で検出しませんでした。

糖度は、おしり:12.5→12.6、中央:11.9→11.9、外皮:9.8→8.9 と検出されました。

全体的に、10 月と近い数値となっています。

前回測定時は、擦り下ろした時の目の染み方がとても強く感じられました。

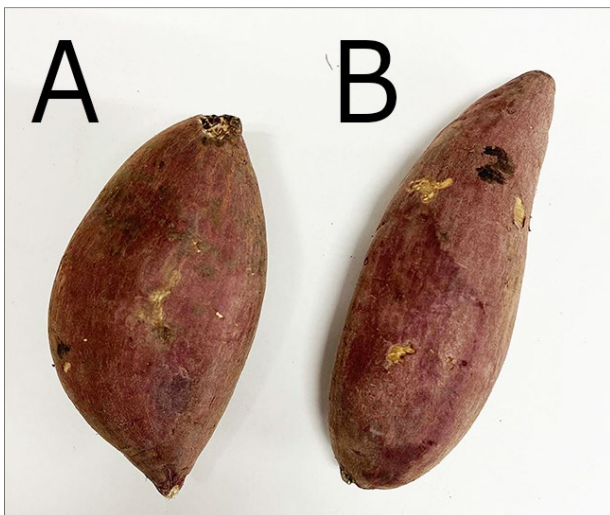
収穫されてすぐの玉葱であり、

目が染みる原因である硫化アリルが豊富に含まれていると考えられました。

今回測定時は涙も出ず、あまり目に染みる事はありませんでした。(販促部:吉田紗知子)

■宮崎県産 兼重青果さん さつまいも シルクスイート

測定日	産地	生産者・品名	品種		1本の重量	硝酸態窒素濃度 (ppm)	糖度
2024/1/23	宮崎県	兼重青果 さつまいも シルクスイート	シルクスイート	A	175.6g	4.29	13.5
				B	174.4g	2.26	14.0



兼重青果さんの、

さつまいも・シルクスイートの測定を行いました。

今回初めて測定を行います。

シルクスイートは、過去アルファーでは

宮崎県・久保さんの個体を測定しています。

重量は、測定した2つの個体共170gほどで、

久保さんのシルクスイートの257gと比べると、小さめな規格だと感じます。

硝酸態窒素濃度は、2.26~4.29ppmと検出されました。

アルファーで測定した、

さつまいもの硝酸態窒素濃度数値の中では、低い部類にはいります。

糖度は 13.5～14.0 度と検出されました。

アルファーのさつまいも測定数値の中でも、高い数値です。

ですが、直近の 12/18 に測定・試食を行った「宮下さん・紅はるか」の、

高い糖度数値と、実際に食べて感じる甘味の印象が強く、

今回のシルクスイートは、薄味だと感じられました。(販促部:吉田紗知子)

■ 鹿児島県産 麗さん スナックインゲン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量(1本)	糖度	硝酸態窒素濃度 (ppm)
2024/1/24	鹿児島県 麗さん	与論のスナックインゲン	企業秘密	9.4g	5.9	49.7

アーベックス・麗さんが栽培する、スナックインゲンを測定しました。

前回は、昨年 2/9 に測定を行っています。

硝酸態窒素測定を、インゲンでは初めて行いました。

前回測定した個体 9.2 g とほぼ同じ重量である、9.4g の個体を測定しています。

糖度は、5.9 と検出されました。前回数値は 5.6 で、少しですが数値が高くなっています。

硝酸態窒素は、49.7 と検出されました。

始め、HI(数値が高い為、測定不可)が出てしまいましたが、再度測定を行った所、

正常に計測する事ができました。

硝酸態窒素濃度について、

同じ豆類では、先月測定が行われた松下さんのスナックエンドウは 2.1 という結果でした。

同じ豆類でも、濃度数値の差が出る事が、今回の測定で見える事ができます。

(販促部:吉田紗知子)

■長崎県産 寺田さん キュウリ ニーナZ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/1/24	長崎県産 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	106.5g	19.2	4.1



長崎県・寺田さんの胡瓜を測定しました。前回は、昨年 7/27 に測定を行っています。

包丁を入れて数秒待つと、写真のように水分が溢れる様子が見られました。

糖度は、4.7 → 4.1 と、少し低い数値が検出されました。

硝酸態窒素は 19.2 と、前回のように検出なしとはなりませんでしたが、

低い数値が検出されました。(販促部:吉田紗知子)

■熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度 (ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/1/17	熊本県産	木下さんの濃厚ミニトマト	キャロル10 恋味アミューズ	9.5g	検出せず	7.9	10,812	1,027

熊本県産、木下さんの濃厚ミニトマトを測定しました。

前回は、11/21 に測定を行っています。

糖度は、最高糖度が 7.9 と、前回の 8.0 と近い数値です。

カロテノイド値は、

リコペン:12,822 μg→10,812 μg、β-カロテン:1,001 μg→1,027 μgと、

前回測定した時よりも、リコペンは少なく検出されていますが、
β-カロテンは多く検出されています。

アルファードで取り扱い中のミニトマトの中で、特に高いカロテノイド値を誇る、
木下さんの濃厚ミニトマトですが、
今回も安定した高い数値が確認できました。(販促部:吉田紗知子)

■ 高知県産 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	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2024/1/17	高知県産 池さん	とさいずまとまと	109.2g	1.8	6.6	3,906	1,020

とさいずまとまとは、前回 12/20 に測定を行っています。

糖度は、6.6 と検出されました。前回の 6.0 よりも少し数値が高くなっています。

リコペンは 3,107→3,906、β-カロテンは 1,728→1,020 と検出されました。

リコペンは少し上がり、β-カロテンは少し低く検出されました。

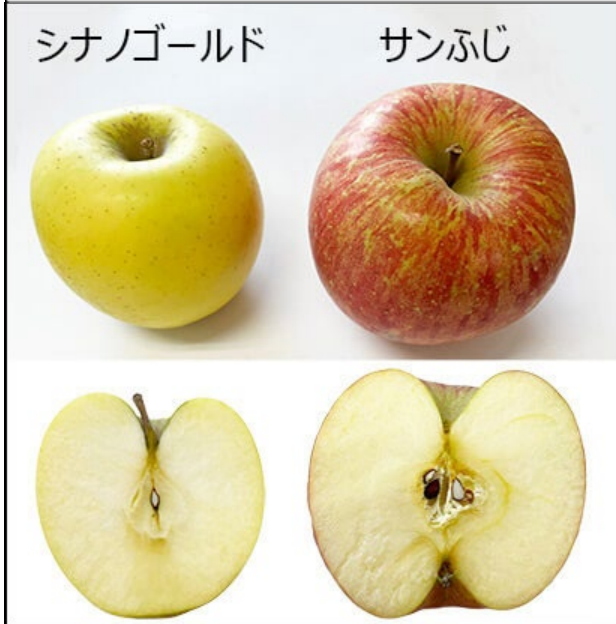
先週測定を行った、晃平とまと の測定数値が低い傾向であった為、

とさいずまとまとも数値が低くでてしまわないか不安がありましたが、

想像とは逆に、糖度数値が高くなっている様子が見られました。(販促部:吉田紗知子)

■青森県産 斎藤さん リンゴ サンふじ シナノゴールド

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/1/19	青森県 斎藤さん	津軽りんご	サンふじ	360.8g	14.0
			シナノゴールド	265.0g	13.3



青森県産・斎藤さんが栽培する
サンふじ・シナノゴールドを測定しました。

サンふじは、2 か月前の 11/29、
シナノゴールドは 3 か月前の 10/27 に
測定を行っています。

糖度は、サンふじが 13.9→14.0、
シナノゴールドが 15.7→13.3 と検出されました。

サンふじは前回測定時と近い数値となっていますが、
シナノゴールドは数値が下がっています。

試食してみると、
シナノゴールドは甘さが低いというよりは、全体的に薄味だと感じられました。
(販促部:吉田紗知子)

・新登場

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 四万十源流生姜・・・特売終了

月間テーマを1月から2月に変更

奈良県産 益田さんのモモノスケカブ・・・次週終了
千葉県産 乾燥落花生・・・再掲載・特売
高知県産 特別栽培 山本さん達のミネラルピーマン・・・価格変更。値上げ。
宮崎県産 須川さん達のパプリカ・赤・・・入荷量減少
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ・・・特売継続
青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノゴールド・・・在庫僅少

・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑
熊本県産 興梠さんのさつまいも・シルクスイート

・2月新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w7より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・w7より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ・・・w8より新登場予定

・3月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w9より新登場予定
宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w11より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w11より新登場予定
宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー・・・w13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