

いつもありがとうございます。

W36 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。

・NO.1 商品！ 北海道 特別栽培 無限樹の栗南瓜【恋するマロン】『本物の味』

(有安海)



待ちに待った方も多くいらっしゃるだろうと思いますが、
先週まで取り扱っていた、岩手県の馬場園芸さまの恋するマロンからのリレーを行い、
アルファーで取り扱っている商品の中で人気 NO.1 の無限樹の栗南瓜が
スタートしました！

今シーズンから作付けをお願いした、岩手県の恋するマロンを食べられた方は、
その味に満足してもらえたかと思いますが、
後継産地は恋するマロンは北海道の地の利を活かした、
本家本元の恋するマロン南瓜です。

岩手の馬場園芸さんも『**本物の味**』のする南瓜を栽培してもらいましたが、
大川さんもまた『**本物の味**』を毎年、どんな気候でも作り上げてくるスペシャリストです。



この『**本物の味**』を作り出すには、
いくつかの要因と技術が必要に
なっていますが、
要因の一つは確実に、やらなければいけない
工程をやらなければいけないタイミングで、
適切に行うことであると思います。

**無限樹さまは播種する際の種の向きまで
丁寧に揃えすることを
当然のこととしています。**

**これは発芽後の光を浴びる時間と量を平均化することを目的としていて、
何に影響するかという、実になったときに味の個体差が出来にくくなる利点があります。**

その他にも、いろいろありますが、近年の毎年変化してしまっている異常気象を、
毎年1年生なんだ！と謙虚に受け止め、その時の最良の一手を打つべく、
試行錯誤を繰り返すストイックさが『**本物の味**』
一度食べると忘れられない味を作り上げることが出来ると思います。

以前にこの無限樹の栗南瓜を食べて頂いたバイヤーさまからは
「感動するレベルだ」や「あの南瓜はまだ？」といったような、
嬉しくなることばかりを表現してもらっています。

青果部以外の御担当者さまからも同様の評価を頂戴できております。

他にもこの南瓜を気に入って頂き青果売り場だけではなく、惣菜を作成し販売強化し、
青果売り場とのコラボをしている企業さまもごさいます。

それだけこの栗南瓜は美味しいです。

しかしその分、市場品と比べ価格は少し高くなるのは理解して頂けるかと思います。

過去に市場に出回り始めたころに、弊社との契約を切り、より安価な恋するマロンの契約をされた企業さまが、最終的に弊社との再契約を望まれたこともあります。安ければ安いりの品質になってしまいます。

この南瓜を信じアルファーを信じてもらえると嬉しいです。今年のスタートとしては3~5玉が中心となり進むという情報です。4~7玉規格と比較すると3玉は箱単価が400円ほど安くなっている上に、3玉サイズより大きい規格がないため、正味10kgを1~2割ほど多く入っていることも多いので、仕入れた段階でその分が利益になるとも言えます。

3玉はカットし難いとも言われることが多いのですが、量り売りをしているのであれば、大小の差がある程度ある方が、量の選択の幅が広がるので逆にあえて大小になるカットの方が良いようにも思います。

今から品種リレーを行いながら、年明けまで栗南瓜の販売を計画してもらえると嬉しいです。よろしくお願いします。

・ **じゃがいも再開します**

北海道産 和田農園 男爵・キタアカリ (営業部:生島 麻亜子)

福井県産 キタアカリが無くなってしまい、3週間ほどじゃがいもをお届けできない期間がありましたが、和田さんのじゃがいもが取り扱い開始になりました。お待たせしてしまい申し訳ございません。

和田さんのじゃがいもの取扱品種としては、
男爵・メークイン・インカのめざめ・キタアカリの 4 品種になり、
その中でも男爵・メークインは弊社が 25 年以上取り組んでいる商材です。
過去の測定結果を見てもライマン価が安定しており、
味もしっかりしているため評価して頂いています。
既にご存知の方は多いと思いますが、じゃがいもの他にも
長いも・ネバリスター・ごぼう など、和田さんの作られている作物はどれも美味しいです。

先日、今年の取り組みについてお話をするために北海道から大阪まで来て頂いたのですが、
土壌のミネラルバランスを整えるために使用する海藻に付着している石の処理を
どうしようかと悩んでいらっしゃいました。
色々頭を悩ませながらも、おいしい作物を作れるのは和田さんのなせる技だと思います。

そんな『和田さんのじゃがいも』ですが、粗利率の事を考える 10kg 箱で仕入れて店舗
でパックして頂く事をお勧めします。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

キタアカリ	卸単価 (原価)	販売単価	粗利率
LM.約 500g/袋	145 円	199 円	27.1%
LM.10kg/箱を 500g パック	132.5 円	199 円	33.4%

※容器代・袋詰め人件費として 10 円/p 加算しています

店舗でパックするのはお店の負担にはなりますが、
加工の際の人件費は原価に上乗せしているため、
1 時間で 100 パックしかできなくても、
500g パックで仕入れた時と比べて 1,250 円の利益が出る事になります。
1 時間で 150 パックできた時の利益は 1,875 円ですし、

パートさんの負担が少ないグラム売りをした場合はもっと利益が出ます。

売れる数の多いじゃがいもですので、是非インスタパックもご検討ください。

・お米以外の主食について考える。 (販促部:吉田紗知子)

新米が出荷されるまでのあと少し。

(来週ぐらいから収穫が始まっていくと思います)

又、タイミング悪く様々な理由が重なって、
在庫が無い、お米と距離を置かざるを得ない…
事になっている現在。

お米の消費量減少や、
それらや、高齢を理由に稲作は引退して、
貸農園にしている農家さんの増加
(実際、住む地域の田んぼが減った…とここ数年感じます)
色々と調査や記事を以前見たような気がしますが、

在庫が無い、
いつものように買えない・食べれないとなれば、
上記の話題が吹き飛ぶくらい、
話題になる・混乱が見えるのだなあ 感じます。

日々の暑さで、誰もが、

「作物に良い気候ではないだろうな…」

と予想する今年ですが、

今のような、

「お米が手に入らない」状態は徐々に減っていくと思います。

お客様が、

いつお米の在庫が元に戻るのかと、

そわそわ・イライラする期間になるくらいなら、

他の主食を活用する、

提案のチャンスに変えられれば良いなと感じます。

「**ご飯以外**を使った**達**
主食になるメニュー」

新米が登場するまでの期間。流通が少しおちこまで、
「Xメニューの幅を広げる」期間に…

ゆでた^{1.2分} = その!!
1.2分^{1.2分}にそのまま

**南瓜とゴボウの
パポーンチー**

**フレッシュトマトの
簡単トマトソース**

そうめんチャンプル

餃子



今の季節なら、

そうめん等が特に多いですが、パスタなど、家に残り続けているストックは無いでしょうか、
この際、整理するのはいかがでしょうかと、

料理提案、

その料理に使う夏野菜…と、

そっとコーナーを置いてみるのも手だと感じます。

アルファの商品でも、

「兵庫県養父市産 養父養生 にんにく」 や、

「岩手県産 有機栽培 みちのく ORGANIC にんにく」

「宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら」

等の香味野菜が、麺類と相性がたいへん良いので、

(弊社の)レシピがいくつか該当しました。

お米以外でも、今年の夏は、

猛暑、地震、台風…と、

「常にあると安心してた物・事が、実は簡単に崩れる」

「各自備える、考える、落ち着く」 事を、

求められる機会が多いと思います。

第一優先は、本題になっている商品(今回で言うお米)の確保ですが、

他へ誘導できる物も持っている、安心感があります。

是非、ご活用・ご検討ください。

・ 国産レモンがついに登場！

『 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン (璃の香) 』(販促部：渡部智加)



熊本県の吉田さんから、今シーズンもレモンが新登場します。

吉田さんのレモンの品種は2種類あり、

初めに登場するのが『璃の香』、10月中旬ごろから登場するのが『マイヤー』です。

どちらの品種も、レモンの中では酸味がまろやかで、甘みを感じる味わいとなっています。

先に登場する璃の香は、果肉の詰まりが良く、果汁が多い品種ですので、

上記の特性と相まって、

ジュースやドレッシングなどの果汁をたくさん使う料理に向いています。

9月もまだまだ暑さが続くので、ジュースに向けた璃の香は、オススメの商品です。

下の表でいうと、アレンユーレカが THE レモン というようなしっかりと酸味の効いたレモンです。それと比べると璃の香やマイヤーは、酸度が5度台までに収まっており、加えて糖度もあるので、酸味がまろやかな部類であることがわかります。

甘めのものを求めるか、レモンらしくキリッとした酸味を求めるかは、個人の好みですので、両方売り場にあると、ニーズに幅広く応えられるかと思います。

また、弊社の取扱うレモンの特徴として、何より果汁の多さが挙げられます。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2023/11/14	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	236.5g	8.0	5.77	1.39	48.6%
2023/10/16	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	163.9g	10.2	5.07	2.01	46.6%
2024/04/04	熊本県	吉田さんのレモン	マイヤー	158.1g	9.8	4.30	2.28	48.6%
2024/07/05	ニュージーランド	防カビ剤不使用レモン	マイヤー	122.4g	8.7	5.77	1.53	39.0%
2024/04/04	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユーレカ	143.5g	8.3	6.44	1.29	37.0%
2024/01/17	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユーレカ	145.9g	8.5	7.36	1.15	39.8%

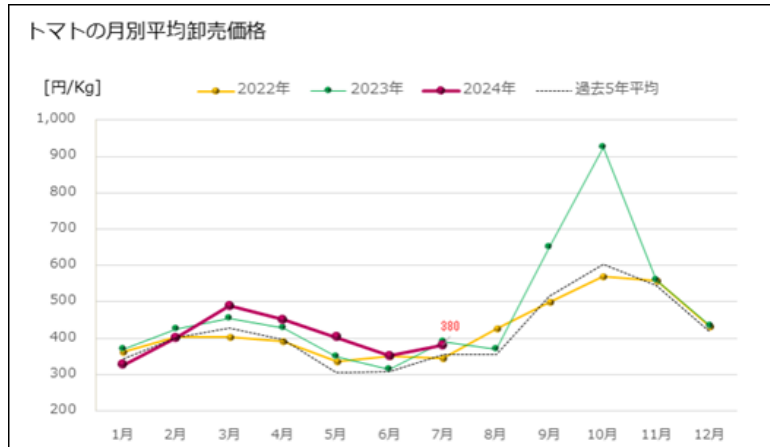
文部科学省が公表している日本食品標準成分表によると、レモン果実 1 個の重量に対する、果汁の比率は 30%とされていますが、上の表をご覧くださいとわかる通り、その量を大きく超えており、中には 50%近い割合が出ていることもあります。

だからと言って味が薄いわけではなく、特にこの吉田さんのレモンは、魚粉を中心とした肥料を与えることで、コクのある濃い味になっています。

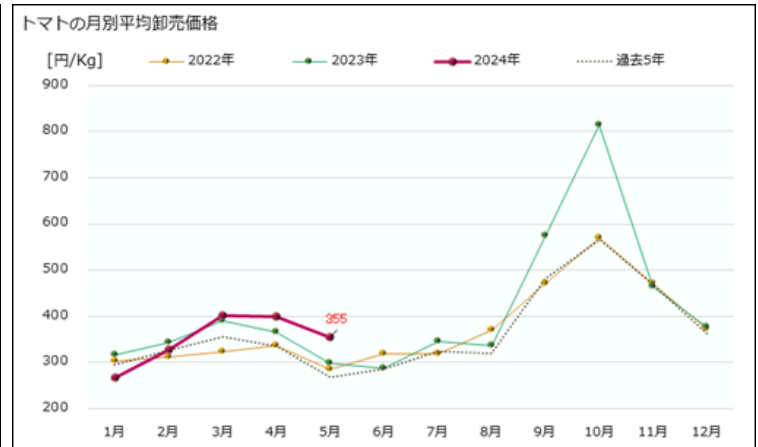
『熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン』を是非、御取組みの程、宜しく願い申し上げます。

・加藤さんの清見とまと価格挑戦中ですが、
相場が上がるので挑戦しつつも値上げになります。(吉田麻衣)

毎年のごことではございますが、9月に入りますので加藤さんの清見とまと値上げになります。



東京



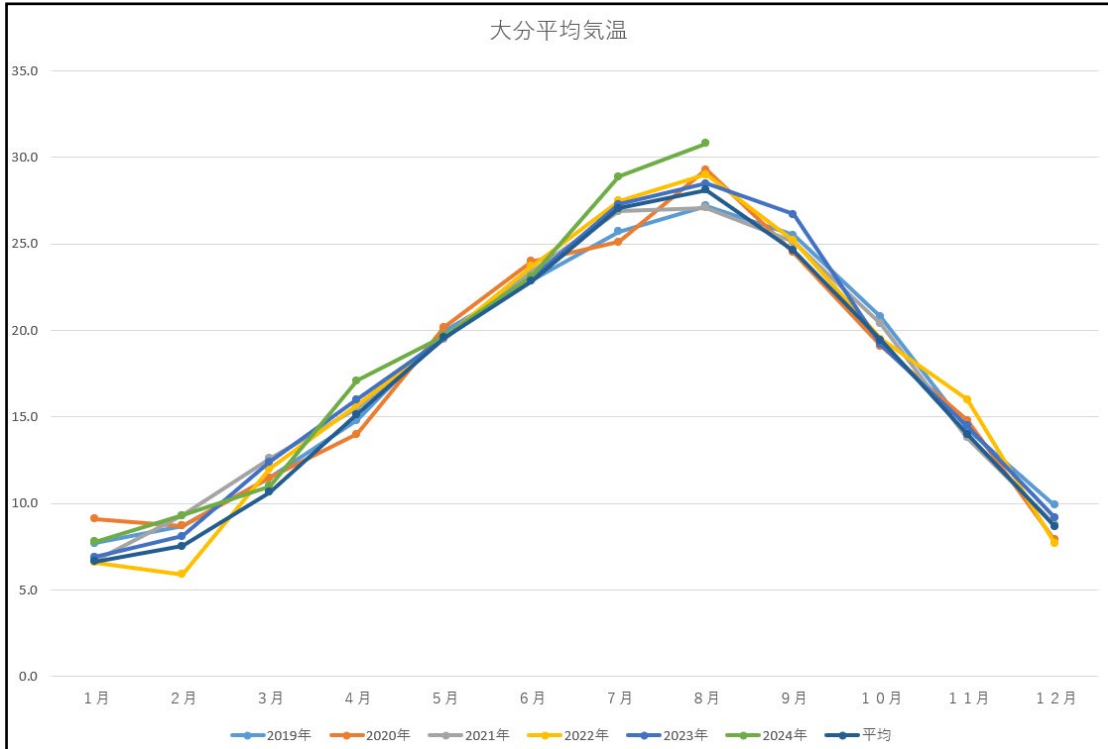
大阪

言い訳がましいですが、上記のグラフは
左が東京のとまとの相場グラフになります。
右が大阪の相場グラフです。

毎年のごことではありますが、9月に入りますと相場上がっていきますので
上記のタイトル通り、申し訳ございませんが価格改定で値上げになります。
上記のグラフでは昨年の9月10月は例年をはるかに上回る相場ですが、
正直なところ、今年も暑さと今週に来る台風の影響で
同じように跳ね上がる危険性があります。
もしかしたらその影響でもう一度価格の改定が入る可能性がありますが、
その時にはまた改めてご案内をさせていただきます。
今のところは、今週のご注文書の価格になりますので、宜しくお願いします。

・大分県産工藤さんの濃いサラダピーマン休止になります。 (吉田麻衣)

先週値上げの話あったのに、結局休止になります。誠に申し訳ございません。



たびたび出てきますが、こちらは大分の平均気温のグラフです。

多くの地域は去年と今年の平均気温がそこまで大きく乖離することはなかったのですが、大分に限って今年は非常に暑いです。

1.5度～2.0度ほど差があります。

この暑さの為、本来花が咲いて実をつけるのですが、

樹が自身を守るために花を落としてしまい実がなっていない状態です。

成っていたとしても奇形が多くA品として出荷できない為

大変申し訳ございませんが、一時休止とさせていただきます。

再開の時期はいまのところ未定ではございますが、都度確認をしていきます。

また、岩手で特別栽培のピーマンの準備がすすんでいますのでw37よりご案内させていただきます。予定です。それまではご不便をおかけしますが、お待ち頂けますようお願いいたします。

・特！売！ 北海道産特別栽培フルーツ夢人参(メマンペツ) (吉田麻衣)

通常のサイズではないですが、特売です。

2 Lサイズと、2 Sサイズの特売です。

まず2 Lですが、こちらは2本と3本のSKUです。

2 Lは1本あたり250g-350g（もちろんこの幅でも誤差は発生します）と幅がありますが2本で500g-700g、3本で750g-1,050gです。

通常ご案内していますL-S.400gを基準にするとL-Sは36.25円/100g、

2Lは平均で感ると26.6円/100gと100gあたり10円ほどお安く提供できます。

2Sは125円/400gでのお届けになり、通常のL-S.400gは145円なので20円も安くなります。

2Lの場合はL-Sと比較して相対的に価格が安く、

2Sの場合は価格基準として安くなります。

2Sは店頭売価を粗利率をそのままにすれば店頭売価が抑えられるため、消費者の方にはすぐ伝わると思います。

2Lは卸価格が160円でL-Sの145円と比較すると15円高いため、店頭売価を仮に同じ248円とすると判断基準が見た目だけになるため、

POPなどでg単価を比較できるようにすれば、消費者の方にも伝わりやすいと思います。

店頭売価が同じであれば粗利額が15円ほど下がってしまいますが、粗利率では35.5%と問題ない率だと思えます。

通常のL-Sを198円で販売している場合には2L2本を198円で販売してしまうと、

粗利額が 38 円、粗利率が 19.2%と

結構厳しい数字になりますので、2 L3 本を取り扱うことをお勧めします。

3 本は 100g あたり 22 円なので、L-S と比較するとさらに

安いです。220 円での納品価格なので店頭売価が 298 円とした場合は粗利額 78 円、粗利率 26.2%とそこそこいい感じです。

348 円にしたら粗利額 128 円、粗利率 37.8%となります。

どちらも数量限定ではありますが通常のご注文分くらいであれば

問題なく納品できるくらいの量は確保しているつもりです。

今のところを考えると 2 週分くらいはある予定ですが、殺到してしまった場合には

1 週で切りあがるかもしれませんので

チラシとかに使いたいとなる場合には、ご遠慮いただいた方が無難だと思います。

・ 9 月の月間テーマビデオ

休養には栄養を 夏の疲れは食事で吹き飛ばす (中澤佐江子)

九月の月間テーマ 休養には栄養を

夏の疲れは 食事で吹き飛ばす

湿邪が夏の疲れの原因
解消には 消化機能と気力を補う

旬の野菜で身体の熱を冷まし(7月)、
ミネラル補給と水分代謝を良くし(8月)、
消耗を減らしても 体力維持には
脾と気を補う(消化機能と気力)



かぼちゃ 豚肉 豆腐
かぼちゃ 豚肉 豆腐

オクラ マグロ 卵
オクラ マグロ 卵

ビタミンB・マグネシウム
エネルギー変換を助ける
疲労物質を分解

健康・補気益気
消化機能を高める
体力気力を補う

九月の月間テーマ 休養には栄養を

夏の疲れは 食事で吹き飛ばす



湿邪が夏の疲れの原因
解消には 消化機能と気力を補う

旬の野菜で身体の熱を冷まし(7月)、
ミネラル補給と水分代謝を良くし(8月)、
消耗を減らしても 体力維持には
脾と気を補う(消化機能と気力)



かぼちゃ 豚肉 豆腐
かぼちゃ 豚肉 豆腐

オクラ マグロ 卵
オクラ マグロ 卵

ビタミンB マグネシウム 健康・補気益気
エネルギー変換を助ける
疲労物質を分解
栄養素をエネルギーに変換時に必要

健康・補気益気
消化機能を高める
体力気力を補う

9月縦 <https://youtu.be/bHqivUbMrhk>

9月横 <https://youtu.be/EI5SaIYMRuw>

湿邪が夏の疲れの原因 解消には消化機能と気力を補う

7月は旬の野菜で身体の熱を冷まし、

8月はミネラル補給と水分代謝を良くし、

9月は消耗を減らしても、体力維持には、

脾と気を食べ物で補います

今月の食材は

ビタミン B： 疲労物質を分解

マグネシウム： エネルギー変換を助ける

健脾： 消化機能を高める

補気・益気： 体力気力を補い、気虚を改善する。 正気(抵抗力)を補う

ここでビデオの途中で登場するページですが、 代表的な脾を労わる食材を紹介します

湿の性質
皮膚から湿気が入りやすく、
体内の水分が溜まりやすい
このことは、
「長夏」の季節の特性です。

湿邪対策は
水分代謝をよくし、胃の機能を保つ事でした。
脾を労わる 具体的な甘味食材をご紹介します。



脾を労わる甘味食材 (黄色の食材 他)

 かぼちゃ	 栗	 さつまいも	 大豆	 とうもろこし	 バナナ	 長芋	 鶏肉
 キャベツ	 小松菜	 ほうれん草	 きゅうり	 なす	 きくらげ	 しいたけ	 そば



今年の夏は異常な暑さです。

我が家は大阪の高槻のマンションの最上階で、

直射日光で屋上が焼けているため、

朝 6 時にリビングに起きてくると、いつもの夏なら 30 度位なのですが、

先日、朝 6 時で、室温が 36.9 度もありました。

体温なら微熱というところですよ。

翌日から 6 時に起きてくると、

タイマーでクーラーが快適な温度にしてくれています。

クーラー無しでは過ごせない毎日ですが、

この暑さと、クーラー病に気をつけて、体力維持を心がけて、

7 月 8 月の食材に、

今月のテーマの食べ物を食べるように心がけたいと思います。

健脾食材の今食べたいメニューは 実は健脾食材の「鱧」、

ビデオの終盤で出てくる「**鱧の蒲焼きのお茶漬け**」です。

鰹のお茶漬は、実は吉田（社長）から教えてもらいました。

彦根では、お茶漬で食べていたそうです。

大阪には鰹の蒲焼きの文化は無いのか、売っているのを見たことが無く、

そういえば、神戸にいた時に売っていて、

美味しくて何度か連続して食べた記憶があります。

画像は4年も前のものですが、美味しかったです。

蒲焼きのタレ・白だし、薬味は三つ葉・みょうが・わさびです。

あっさり味で薬味の味が良いです。

このレシピをまた、レシピサイトへアップしても良いかなと思っています。

湯引きの鰹しか売っていないから、なかなか手に入りにくいですけどね。

蒲焼きを作るのだけは、専門家に任せたいところです。

うなぎの同様のレシピは以下のリンクからご覧ください。

<https://cookpad.com/jp/recipes/20930356-簡単白だしのうなぎのお茶漬>

・松茸情報 8月22日現在

●中国産 産地状況

現在の生産量は、雲南が16トン。

四川が50トン、チベット4トン、合わせて、日量約70トンです。

先週のピーク時の95トンよりは減りましたが、引き続き多いペースです。

ただ、中身は、つぼみから開き中心になってきましたので、

産地は、雲南、四川ともピークは過ぎました。

先週は、日本はお盆休みがあり、輸入が減りましたので、

産地に在庫がたまり、たまったものが、今週いっせいに入り、

日本の市場も加工用サイズ中心に混乱しました。

日本への入荷は、そういうこともあり日量 5 トンに増えましたが、
ここにきてまた、4 トンには減りました。

8 月末までは、産地も同じような流れで進みそうです。

中国も不況、日本も高温により売れが悪く、
産地価格は、最安値で低迷しています。

ただ、円安で、そのインパクトが小さいのが残念です。

再来週から 9 月になりますが、

中国は、四川が終わりに近づき、雲南もメインのシャングリラが終わりになります。

雲南産だけになると産地は、強気になり、実際、数量も、激減します。

昨年でもこの時期 9 5 トン取れていたものが、

9 月 1 4 日頃には、2 5 トンまで減りました。

9 月からは、状況が変わりますので注意が必要です。

●北米産 産地状況

カナダは、高温乾燥で、全く出ていません。

今のところ 9 月半ばからの予想です。

アメリカは、雨も充分降り、穏やかな気候が続いています。

スタートは、9 月 8 日の週からの予想です。

出だしの価格は、日本の相場に関係なく、アメリカ国内の需要が強いので高値の予想。

価格が、落ち着くのは、9 月後半になる予想です。

●日本市場

今から 8 月末までは、数量も安定、価格も安く、販売しやすい状況です。

問題は、9 月に近づき業務関係も動き出しましたが、

販売の計画が多い、敬老の日の連休は、
おそらく北米が間に合わないので、減る傾向の雲南産のみの対応となりそうです。

今の価格帯とは、大きく異なりますのでご注意ください。

●今後の動き

8月は、安定しております。

販売の程よろしく申し上げます。

9月は、北米も交えて大きく動きますので、
都度相談させていただき、しっかりご対応させていただきます。

引き続きご報告致します、よろしく申し上げます。

(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

■奈良県産 益田さんの奈良玉ちゃん

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度		
				おしり	中央	外皮
2024/8/7	奈良県 益田さん	奈良玉ちゃん	219.5g	11.5	12.7	6.9



奈良県・益田さんの奈良玉ちゃんの

測定を行いました。

今回は、今年の **2023/6/28** に測定を行っています。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、

おしり:9.0→**11.5**

中央:10.2→**12.7**

外皮:5.8→**6.9**

と検出されました。

どの部位も、前回より高い数値となっています。

過去アルファーで測定した玉ねぎの測定データの中でも、
特に高い結果となりました。

加熱して、試食すると、

甘味が強く感じられました。(吉田紗知子)

■徳島県産 佐々木さんの梨・豊水

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/8/19	徳島県 佐々木さん	佐々木さんの梨	豊水	338.5g	12.6

徳島県産・佐々木さんが栽培する**豊水**を測定しました。

前回は、2023/8/23 に測定を行っています。

豊水の品種かけあわせは、

「**幸水**」と「**石井早生・二十世紀**」です。

上記のように、**豊水**は「**幸水**」を**親に持つ**品種である為、

見た目や味等、似ている箇所が多くあります。

違いとしては、

幸水はやや平たく、豊水は丸みがある形状の差や、

幸水は酸味が少なく甘みが強い幸水に対し、

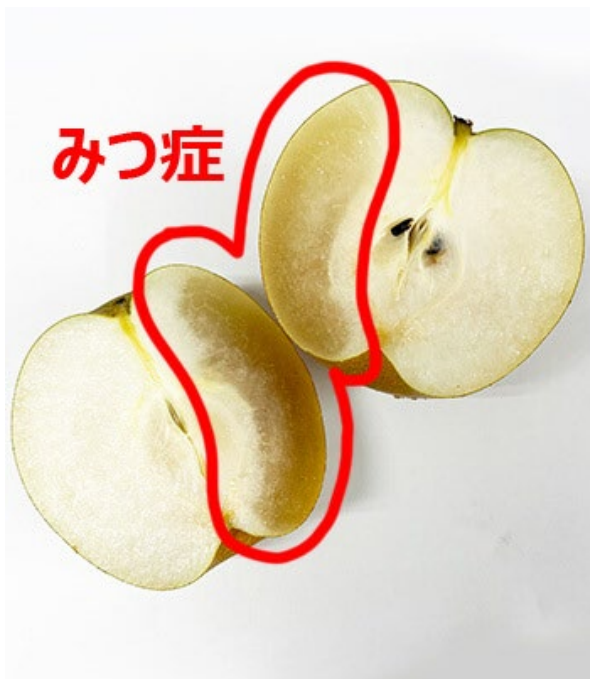
豊水は、程よい酸味を持っている点 等が挙げられます。

糖度は、

14.9→**12.6**と検出されました。

今回測定した個体は、前回(昨年)測定時にもみられた、

みつ症が発生している個体でした。



【みつ症について】

触ると一部だけ柔らかく、

切って確認すると、**該当の部分は半透明になっています。**

これが「みつ症」と呼ばれる生理障害で、

学術名称では「カルシウム欠乏症」と呼ばれています。

特に「豊水」種では起こりやすいそうです。

みつ症を発症した梨は、シャキッとした食感が無くなり、

食味が悪くなってしまいますが、

食べることに自体には問題はありません。

又、糖度が高くなる場合や、逆に低くなる事もあるそうで、

今回の個体は「**低くなる**」が該当する個体とみられます。

みつ症になる原因は、土壌改良や過剰な施肥、長雨や乾燥など様々ですが、

その中の一つに、「**8月の急激な高温と乾燥**」とあります。

去年に引き続き今年も、記録的な猛暑が連日続いている為、

大きな発症原因になっていると感じます。

(吉田紗知子)

・新登場

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる・・・週後半から
スタートになります

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン

北海道産 和田農園・キタアカリ

・商品案内変更

北海道産 有機栽培 坂本さんのメロン・・・次週終了予定

山形県産 フルーツ王国のシャインマスカット・・・w37より新登場
予定追加

トルコ産 サルタナレーズン・・・価格変更。値上げ。

大分県産 工藤さんの濃いサラダピーマン・・・休止

岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・価格変更。値上げ。

月間テーマを8月から9月に変更

中国産 産地トレース可能松茸・・・1ケースロットの追加

・終了

北海道産 特別栽培 無限樹のとうもろこし・わくわくコーン

徳島県産 佐々木さんの梨・豊水

・9月新登場予定

- 北海道産 特別栽培 和田農園メークイン・・・w37 より新登場予定
- 山形県産 フルーツ王国のシャインマスカット・・・w37 より新登場
予定
- 福井県産 吉村さんのほっこり金時・・・w37 より新登場予定
- 香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート・・・w37 より新登場予定
- 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・w38 より新登場予定
- 徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン・・・w38 より新登場予定
- 種子島産 糖蜜あんのう芋・・・w39 より新登場予定
- 香川県産 有機栽培 宮下さんの紅はるか・・・w39 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