

いつもありがとうございます。

W38 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。

・納品日のご連絡 (吉田麻衣)

次週 9月16日は祝日の月曜日であるため
弊社青果ターミナルが出荷お休みになります。

ですので今週の9月13日・14日に出荷の追加は、
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。

次週の発注書でも改めて連絡させていただきますが、
翌週の9月23日も祝日であるため、同じようになります。
ご不便をおかけしますが宜しくお願い致します。

・数は力！ 仕入価格を下げるなら、数量次第で1割前後下げることにも可能に！

(有安海)

単純な手法だけど、一番初歩的なことかもしれない。
だけど、そんな簡単にはことを運べないこともわかります。
しかし、利益を確保する上では仕入価格の見直しは、
定期的に行わなければならない必須業務になっているはずですよ。

仕入先の提示価格に付き合い、販売価格を決めたり、
商品そのものの取扱をやめてしまっているのは、
お客さまが求めている品揃えは、実現することはなかなか難しいかもしれません。

これはアルファーにとっても同じで、
良い商品を相応の価格で販売してもらい、価値を認めてもらいたい！
と思う気持ちと矛盾してしまうかもしれませんが、
多くの方に食べてもらいやすい価格とも思っております。

そこで、仕入れ価格を下げる、最も効果的な手法が、
数を最大限まで揃えてもらう、ということです。
これは生産者さまの発送ロットを満たす数量をお約束頂けると、
生産者さまからの産地直送が可能となるため、
一番削減したい『運送費』を減らすことができるので、
仕入れ価格を下げる事が出来ます。

現在多くの企業さまに御好評して頂いている無限樹の『キャロル 10』も、
原体 3.5kg を 6 箱単位で産地直送する規格で御発注して頂くと、
通常の原体価格から、
なんと 15%以上も仕入れ価格を、下げることが出来るようになりました。

一番お勧めしたい企画は、売り出し中の北海道無限樹の栗南瓜（恋するマロン）です。
店舗数の少ない企業さまであれば、難しいかもしれませんが、
無限樹さまからの 5 トン（480 箱）単位で産地直送企画が組めると、
あの大人気南瓜をグラム 48 円売りすることも可能になる かもしれません。
地域により運送費が変わってしまうため、具体的な金額は書けませんが、
恐らく 15%近くは下がる可能性は高いです！

産地直送は何も価格が下がるという利点だけではなく、当たり前なのですが、
アルファーでの在庫として保管することが全くなくなるので、鮮度感が違います。
アルファーパック商品であれば、どうしても在庫を抱える必要があるため、

運が良ければアルファ入荷日に発送になるかもしれませんが、それでも産地直送するよりも 1 or 2 日は最低でも余分にかかってしまいます。

アルファパック商品も原体直送企画までとはいかないかもしれませんが、数量に応じた価格調整もスタートさせて頂きたいと思っております。しかしこれは単に価格を下げる目的による企画ではなく、あくまでも、その**商品の定着や粗利額最大化を目指した、目的の一部としての戦略になります**ので、ただ安くしろ、と言われてしまうと、商品価値ではなく価格価値でしかないと、この企画の価値自体が薄れてしまいます。

既にこの企画をスタートしている企業さまも居られます。企業さまに所在や対象となる商品によっても、状況が変わってしまうので、どんなことが出来るのか、興味のある方は有安まで連絡をもらえると詳しくお話しさせて頂こうと思います。

・アルファの仕入価格、農家の出荷価格の工夫 (吉田清一郎)

先の有限会社無限樹の大川社長とこのキャロル 10 の取り扱い開始に際して、大川社長から、運送費を極限まで落として、ユーザーに出来るだけ買やすい価格で出荷したい、との申し出があり、そこで大川社長自身が工夫をされました。まず、既存のミニトマト箱は通常 3kg 入れる箱サイズですが、これを一体どれだけの量を入れることができるのかを検討してみると、3.5kg まで入れ出荷しても品質に影響がないことが分かりました。そこで、この箱を 3 段 2 列にすると 6 箱になり、21kg になります。そして、運送会社と交渉をして、この 21kg を 1 梱包にして、宅急便運送費を交渉されました。

ただ、従来のようにバンドで結束すると、
運送屋さんはどうしても結束バンドを持って移動させるため、
荷崩れしやすくなり、せっかくの商品が傷んでしまいます。
そこで、その6箱を入れる外箱を作られました。
このことで、荷崩れを防ぐことができました。
大川社長は、作物を上手く育てる細心の注意を払っておられますが、
価格についても、品質の一部だとの考え方で、
決して、美味しい作物を栽培できれば、それで満足される訳では無く、
より、皆様が取り扱いしやすい価格があり、その上で品質が生きると考え、
コストについても、細心の注意を払い、そのために必要な投資はしてくれます。
今後、消費が減少していく社会情勢にあり、それぞれが生き残って行く為には、
単に安ければ良いと誰かに我慢を強いるような方向ではなく、
互いに利を得られる工夫が必要で、そのための知恵合戦、そして実現力だと考えています。
私たちがその考えのもと、一段階飛躍します。

・美味しさ抜群！福井県産 吉村さんのほっこり金時

(営業部:生島 麻亜子)



『美味しい澱粉質』を作る吉村さん
から、『ほっこり金時』の新物が
取扱開始になります。
7月末までご案内していたため、
お取り扱い頂いていた方は、
既にご存知かと思いますが、
美味しいです。

その要因は、吉村さんが培った技術と土壌とキュアリング。

圃場は赤土と山砂が混ざった、水はけと肥料抜けが良い土壌で、さつまいものブランドである「とみつ金時」の産地なのですが、弊社では生産者を限定して仕入れを行っておりますので商品名を『**吉村さんのほっこり金時**』という**独自の名前**で販売しています。また、土壌だけに頼るのではなくキュアリングにも、こだわりを持っていらっしゃいます。

ただ常温で貯蔵して熟成させることをキュアリングと言い張る生産者もいますが、本来は高温多湿のキュアリング施設で、一週間ほど貯蔵してコルク層を形成させることをキュアリングといいます。

キュアリングをすると病気にも強く腐りにくくなり、糖度も上がる他、でんぷんが変質する温度が下がり、ねっとりしやすくなります。

そのキュアリングを、吉村さんは完璧な数値コントロールにて、キュアリングを行う設備を完備しています。この装置を使って、さつまいものキュアリングに最適な温度や湿度を、24時間体制で整えることで本物の味がする『ほっこり金時』が完成します。

このようにキュアリングにこだわりを持っておられるので、弊社と取引を開始した頃は、収穫後から数カ月ほど時間を置いて、キュアリング状態が完成してからでないと取扱いができませんでした。

そこで、吉村さんの作る『ほっこり金時』の味を信用していた社長の吉田が『収穫後すでに味が一線を画しているので、年明けまで待たずにやろうよ』とお話をして、『吉田さんが言うなら・・・』という事で年内からの取扱いを開始したという経緯があります。

【お得な原体販売について】

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。

ほっこり金時	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
2L.2 本/袋	400 円	599 円	33.22%
2L.1 本/袋	230 円	299 円	23.08%
2L.5kg 15 本前後	200 円/1 本※	299 円	33.11%

10 円/p 加算しています

上記の表は、原体が 15 本入りと仮定した場合にはなりますが、

原体を店内でパック詰め した場合、加工賃を引いても 1 本あたり 30 円安くなりますし、
パック詰めをしないでバラで販売 場合には、299 円で販売しても加工賃がなくなる分、
粗利額 109 円で粗利率 36.45%になります。

また、14 本入りだった場合の粗利率は 31.91%になりますが、

16 本入りだった場合は粗利率 40.47%になります。

計算がしやすいので表には 2L で記載しましたが、

L-S の場合の 1 本単価はもっと安くなります。

1 本あたりの大きさ次第で箱に入っている数は異なるので参考程度にはなりますが、

L-S の場合 1 ケース 3,400 円ですので

・20 本しか入っていない場合：170 円

・30 本入っている場合：113.33 円

という金額になります。

つまり、原体で仕入れて頂く事をお勧めしています。

その様な場合には、焼き芋用としても、御利用頂けます。

是非ご検討をお願い致します。

それぞれお取り扱いされる品種を記入してからラミネートして頂く必要がございますが、さつまいも品種ごとに、焼き芋の食べ比べをお勧めされる企業様には必須のアイテムになっております。

本日の焼き芋と共に週間の予定表を設置して頂くことで、お客様にとっても どの日に来店するか 楽しみになります。

繰り返しにはなりますが、

焼き芋パネルは、弊社のさつまいもをどれか一種類でも購入頂き、

御希望の企業さまにメールでデータ送付させて頂く予定です。

また画像の左下に空きスペースは、

弊社以外の品種がある場合にお使いいただくためのものです。

同じく円盤も空白部分が設けてあるのはそのためです。

各企業さまでのイチ押し品種も同時に企画販売することが可能です。

ご興味のある方は是非お問合せください。

・緑色は新鮮な証。秋しか見られない、グリーンレモン。

(熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン) (販促部:吉田紗知子)



秋:緑



冬以降~:黄色

朝・昼・夜で気温差が大きくなる等、
身体に負担がかかりやすい気候がまだ続きそうです。

疲労回復や食欲増進に働きかける、
クエン酸を多く、美味しく摂るには、
やはり、**レモン**が取り入れやすいと思います。

アルファードでは、ニュージーランド産が先に新登場し、
その後、**熊本県産・吉田さんのレモン**が登場しました。

吉田さんのレモンを含め、今流通している国産レモンは、
まだ収穫開始直後である為、
緑色のレモンが殆どです。

レモンは、収穫開始直後・若い個体は、
緑色で収穫されます。
収穫が進み、寒い季節になるにつれて、
緑色から黄色へと、実る個体の色が変わっていきます。

海外産も上記と同じく、収穫すぐは緑色なのですが、
収穫時期の違いや、日本への輸送期間の長さから、
市場に並ぶ頃に黄色くなるよう計算されて輸出が行われている為、
今の時期でも黄色い個体が並んでいます。

レモン＝黄色という印象が高いので、
つい黄色の個体を探しがちですが、

緑色のレモン = 若く新鮮な証 であり、

この獲れたての緑色は、秋にしか得られない特別感があります。

是非、黄色いレモンと同じく、

今の時期でしか出会えない、緑色のレモンも合わせて、

ご活用・ご検討ください。

・吉田さんのレモンの色目 (吉田麻衣)



こちらは現在、弊社で保管している

熊本県産特別栽培吉田さんのレモンの色目です。

毎年変わり目の報告がうまくできていませんでしたが
今年は、現状の色目の報告ができたのでよかったです。

黄色くなっていくものと緑の期間が長いものは

個体差があるので、いましばらくは緑のものを選別して
出荷させていただきます。

中間あたりのものが多くなってきましたら

そちらをメインに。

黄色くなってきたら黄色のみでやれるように色めをコントロールしつつ、

袋詰め・出荷をしていきます。

中途半端にあっちの色め、こっちの色めみたいにはならないようにしていきますので

宜しくお願いします。

・『徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン』

穴はあっても身詰まり ずっしり。(販促部：渡部智加)



徳島県の幸水・豊水梨の佐々木さんから、
今度はレンコンが新登場です！

『徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン』の商品名の通り、
吉野川下流域で栽培されているレンコンで、
「鳴門のレンコン」と言えば、国内屈指のブランドであることがわかる方も多いと思います。

吉野川と言えば、日本三大暴れ川の一つにも数えられるほど、
過去に何度も氾濫を起こしてきた川です。

しかし、そのおかげで栄養を含む土壌も一緒に流れてくるため、
氾濫の多い川の側には、作物栽培に適した肥沃な土壌が形成されます。

さらに、レンコンの好む良質な粘土質の土壌が形成されており、
まさに鳴門市はレンコンの楽園ともいえる場所です。

そんな地で、佐々木さんはお父さんの代から含めて 50 年のレンコン栽培をされています。

食べて身体に良く、そして美味しいものを作ることを理念とされており、

肥料も、ただ収量増加や肥大のみに焦点を充てて施しているわけではなく、

使い分けを行うことで、**レンコンの『中身』を育てることに重きを置いておられます。**

はじめ、土づくりとして使用されるのは、窒素を含む化成肥料で、

これでまず葉や茎を茂らせ、丈夫に育てていきます。

こうすることで、地下茎 つまり『レンコン』となる部分の伸長と分岐が

盛んにおこなわれます。

さらに 3 月に植付けを行う際、有機質肥料を先に混ぜ込んでおくことで、

土壤の微生物を活発にし、根茎葉がより丈夫に育ちます。

この肥料を化学肥料ではなく有機質肥料にすることで、

植物への栄養吸収が緩やかになり、

中身がしっかりと形成されながら、大きくなっていくんです。

まとめると、

始めは即効性のある化成肥料を使用して、基礎である茎や葉を成長させ、

その基礎ができあがってから、長期間かけて吸収される有機質肥料を使用します。

そうすることで、中身の伴った ずっしりとしたレンコンが育ちます。

文字で書くと簡単ですが、

施肥のタイミングの、その微妙な時期の見極めが大変重要で、

佐々木さんはお父さんから引き継がれて約 15 年、その技を極めていらっしゃる。

食べて美味しく、健康になれる作物を育てるには、

もちろん気候や土壌などの環境条件も欠かせませんが、

そこにその生産者ならではの技が合わさることで、それは生み出されます。

キメ細かく、甘みを蓄えた佐々木さんの吉野川レンコン、
是非御取組みの程、宜しくお願い致します。

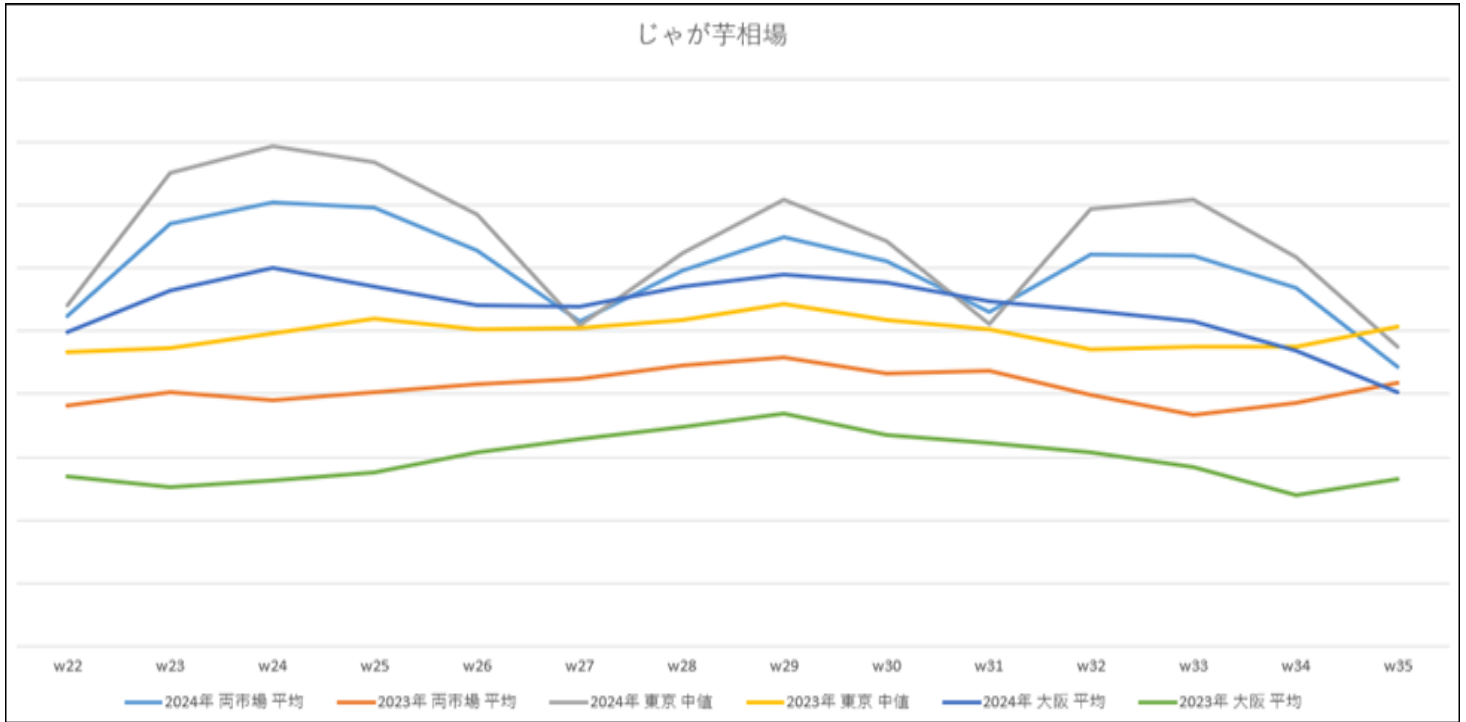


左の白い花が『ロータス』、右のピンクの花が『備中』という品種。

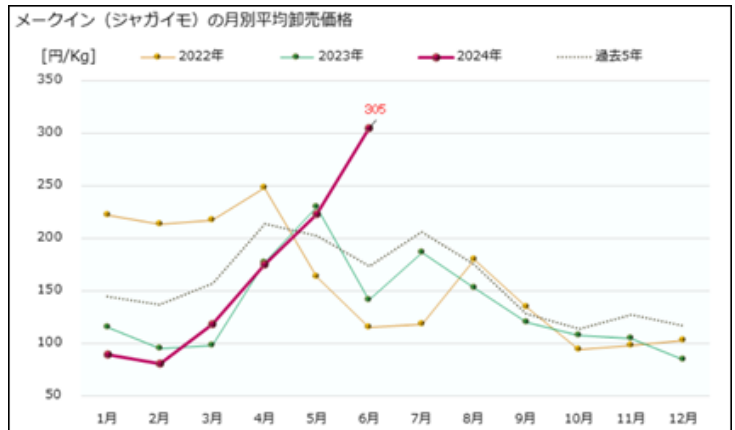
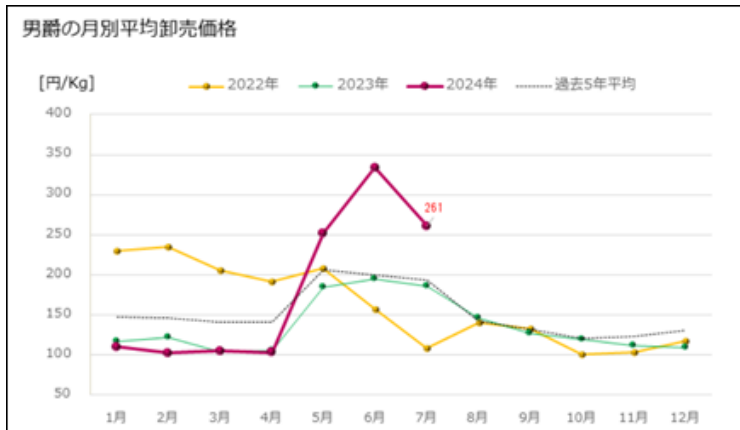
早生種のロータスから始まり、冬頃になると晩生の備中へ。

来年3月中旬ごろまで、続きます。

・じゃがいもの相場の動き (吉田麻衣)



2024年6月からのじゃが芋の相場を
 2023年の同時期と比較する週別のグラフです。
 関東の方は昨年とだいたい同じくらいの価格になってきましたが、
 関西ではまだ昨年と比較してだいぶ高い状況です。
 関東の相場はずいぶん変な動きしています。



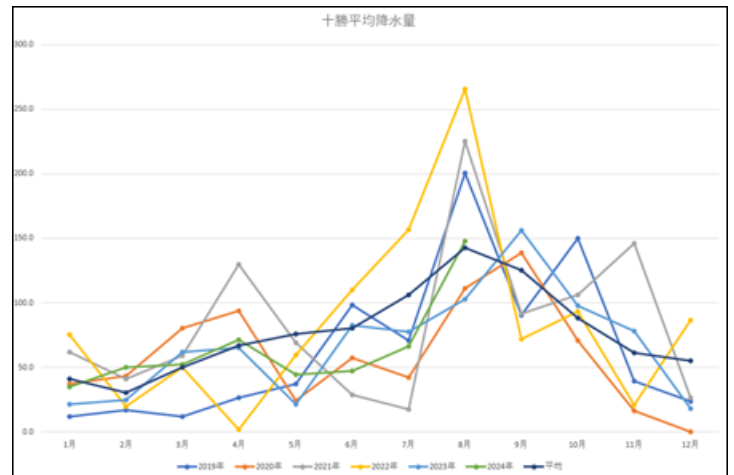
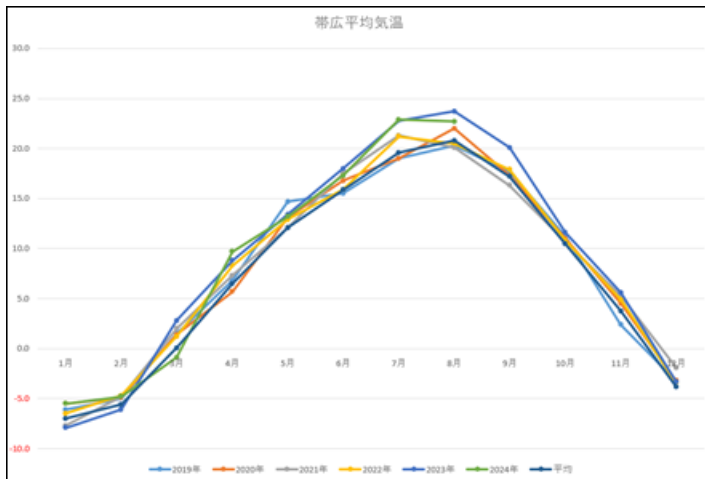
左が関東の男爵の月別平均価格で、

右が関西のメークインの月別平均価格なのですが、

どちらもピークは6月でそこから年末に向けて相場が下がっていきます。

北海道産が出始めるのが早くて7月の中旬ごろ、

遅くても8月上旬から出てくるところは出てきます。



今度は北海道のじゃが芋大産地である、十勝・帯広の平均気温と平均降水量です。

北海道のじゃが芋が不作であった2021年は気温は平年並みでしたが、

6月・7月は雨が少なく成長するための水分が確保できずに不作でした。

今年の6月・7月は気温が平年よりもはるかに高く、雨が少なくであったというので、

今のところは順調ですが、後々どう影響してくるかは少々心配なところ です。

今のところ、産地さんの出荷状況は順調です。

こまめに発注を繰り返し、急になくなるという状況を避けていくようにはしていますが、

油断していたらあつという間にやられてしまいそうなので、

産地さんの状況や動向は、常にチェックしていこうと思います。

ご案内している品種は、男爵・キタアカリ・メークインの3品種で、

まだ9月も始まったばかりで、12月まで時間はまだありますが、

1 2月頃にインカのめざめが開始予定です。

そこから毎年年末ごろに、鹿児島伊唐島の高橋さんから新じゃが芋が出てきますが、

今年はもう少し早めに出してくれそうな雰囲気です。

天候次第で平年並みの出荷のタイミングになるかもしれません。

まだまだ先の話ですが、こちらもよろしくお願いします。

・松茸情報 9月3日時点

松茸の動きです。

中国は、お伝えした通り、じわじわ上がってきました、相場も今日は全国で上がりました。

仕入れも現在は、上げたくない日本側と上げたい中国の雲南側で、

交渉が続いています。

やはり、日本の四割以上の高値で韓国が買いに入るため、

どうしても引っ張られてしまいます。

来週がいよいよ需要のピーク、韓国、中国の買いの、あとの動きにどうしてもなるので、

値上げは、必須ですが、日本の動きは良くないので、各社慎重です。

しかし、どうしても来週の連休は必要なので、一気に上がる恐れはあります。

救いは、吉林省産が、出てきたので、韓国がそちらに移ると少しは、マシかも知れません。

後は北米ですが、カナダは9日に分かります。

アメリカは、明日には山に入るので、木曜日には何かわかると思われます。

そして、あれば週末から少しずつ入るかもしれません。

価格は、おそらく、15,000 以上、になると思います

ただ、順調に出れば、どんどん下がりますが、産地の状況入り次第、
また、ご連絡させていただきます。

引き続き、よろしくお願い申し上げます。

(株式会社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

■長野県産 かぐやファームさん

ミディプリンセス(中玉)・フルーティープリンセス・スイートプリンセス ミニトマト

測定日	産地	生産者		1玉の重量	硝酸酸素素 濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/9/4	長野県産	かぐやファーム	ミディプリンセス	38.2g	検知せず	8.0	12,428	2,592
			フルーティープリンセス	12.1g	1.4	8.5	10,641	455
			スイートプリンセス	10.0g	検知せず	11.3	17,349	1,942



長野県・かぐやファームさんの、
ミニトマト・ミディトマト(中玉) 計3種を
測定しました。

かぐやファームさんは、
長野県・上田市「大塩温泉」の源泉によって
発酵させた自家製・有機肥料や、
希釈した源泉を与える等、
ミネラル豊富な源泉を活用したトマトの栽培を
行っています。

上記、温泉×発酵農法として商品を表すために、
「温泉酵素野菜®」で商標を取られています。

3種共、カロテノイド値がとても高い結果となりました。

検査液の色の濃さが、数値を物語っています。

【ミディトマト(中玉)】

・ミディプリンセス

糖度:**8.0** リコペン:**12,428 μg** β -カロテン:**2,592 μg**

丸いミニトマトを、そのまま画面で拡大したかのような、

可愛さがある見た目のミディトマト(中玉)です。

皮に程よい硬さがあり、実も中々崩れにくい頑丈さをもっていました。

カロテノイド値は、リコペン・ β -カロテン共に高い数値となっています。

【ミニトマト】

・フルーティープリンセス

糖度:**8.5** リコペン:**10,641 μg** β -カロテン:**455 μg**

ミディプリンセスに形が近く、丸く濃い赤色のミニトマトです。

過去アルファーで測定したミニトマトの中では、

長崎県・なんぶアイコ等と糖度・カロテノイド値共に近い数値です。

・スウィートプリンセス

糖度:**11.3** リコペン:**17,349 μg** β -カロテン:**1,942 μg**

アイコのように、細長い形のミニトマトです。

糖度・リコペンが三種の中で一番高い数値が検出されています。

過去アルファーで測定したミニトマトの中でも、とても高い数値で、

過去一番高い数値が検出された、

高知県・池さんのアイコ、リコペン:18,000 μg と近い数値となっています。

■熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2024/08/30	熊本県 三角町 吉田さん	レモン	璃の香	124.4g	9.7	4.25	2.28	43.9%



前回、2024/4/4 に測定を行った、
熊本県・吉田さんのレモンになります。
前は黄色のメイヤーレモンでしたが、
今回は今年収穫の、**緑色**の璃の香で測定を行っています。

糖度が 9.8→9.7 度、
酸度が 4.30→4.25 と、

若干違いが出ましたが、上記で糖酸比を計算すると、
どちらも **2.28** という同じ数値となりました。

糖度・酸度ではあまり数値差が見られませんでした。

【前回】果汁割合 48.6%(60.9 g 個体から 26.75g)

↓

【今回】果汁割合 **43.9%**(73.1 g 個体から 35.5g)

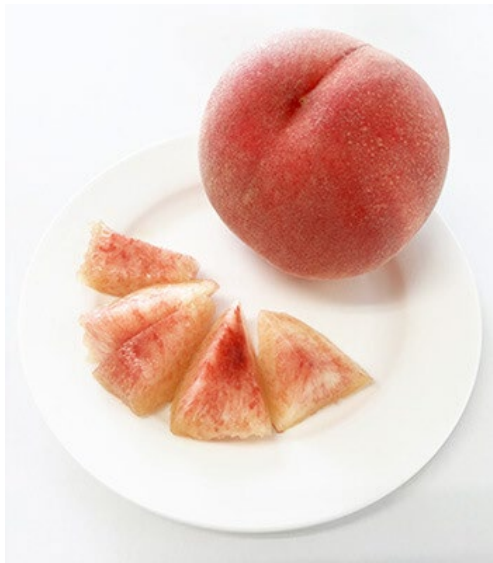
と、

4.7%程、数値が小さくみられました。

果汁割合については、前回測定よりも数値が低くなっていますが、7月に測定を行った、ルイスさん・メイヤーレモンの**39%**や、4月に測定を行った、岡野さんの**37%**と比べると、吉田さんのレモンは高い数値となっています。
(吉田紗知子)

■山形県産 フルーツ王国 高嶋さんの白桃

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/9/2	山形県 高嶋さん	高嶋さんの白桃	川中島	412.0g	14.3



山形県・東根、高嶋さんの白桃の測定を行いました。
品種は、「**川中島**」。
偶発実生として発見された桃で、食味と質のよさから、生産量が増加し、現在は主力品種のひとつとなっています。

糖度が、14.3と検出されました。
昨年6月(2023年)に測定を行った、和歌山県産・日川白鳳の糖度:11.1よりも高い結果となっています。

果肉や皮に硬さを持っている品種である為、桃の切り方である
桃の割れ目に沿って包丁で切れ込みを入れる
→切れ込みから上下にひねって2つに割る
の方法が適応せず、
中央の種と果肉を切り離すことに少し時間がかかってしまいました。

切る際は、りんごのように皮を剥いたり、
1片ずつ削ぐように切っていく方法を選ぶ方が、
仕上がりが美しくなると思われました。

切る部位によって、柔らかさが若干違い、
又、糖度も果肉全体へ均等に広がってはいないと思われ、
食べた際の印象が人によって違うと感じられました。(吉田紗知子)

■青森県産 田子町ガーリックセンター(アグリフード EXPO 出展)

にんにく 美六姫(福地ホワイト六片種)

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/9/2	青森県 田子町ガーリックセンター (アグリフードEXPO出展)	美六姫 (福地ホワイト 六片種)	67.2g	検出せず	44.4



青森県・田子町ガーリックセンター(アグリフード EXPO 出展)の、
田子にんにく・美六姫(福地ホワイト六片種)測定しました。

「福地ホワイト六片種」の大きさや形、
病気の耐性に優れた種のみを選抜し、
青森県産業技術センターの協力を得て育種した、
「田子にんにく」となっています。

硝酸態窒素は検出されず、糖度は **44.0 度**となりました。

ホワイト六片種は、
金郷純白の糖度:25~30 度台 よりも高い傾向があるように見られます。

過去に、兵庫県・ナカバヤシさんのホワイト六片を測定しており、
その際の糖度:41.4と同じ、40度台となっています。

田子町ガーリックセンターさんのHPにも、
「国内では、低臭にんにくや非常に臭いの少ないにんにくを栽培しているところもあります。
田子町では、その品種の生産は行っておりません。」
と記載があるように、**実物も香りが濃く強いにんにくになっていました。**(吉田紗知子)

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう・・・各玉サイズ毎のSKU

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・各玉サイズ毎のSKU

福井県産 吉村さんのほっこり金時

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO・・・Mサイズ再開

ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン・・・在庫僅少

新登場予定商品追加

・終了

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる 28-32玉

山形県産 フルーツ王国・高嶋さんの白桃

長崎県産 特別栽培 なんぶミニトマト・アイコ

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜

・9月新登場予定

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
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

・10月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんみかん・肥のあけぼの・・・w40 より新登場予定
奈良県産 益田さんの種なし柿・・・w41 より新登場予定
奈良県産 萩本さんの平核無柿・・・w41 より新登場予定
北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・w41 より新登場予定
山口県産 岩国レンコン・・・w41 より新登場予定
青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ・・・w42 より新登場予定
石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン・・・w42 より新登場予定
奈良県産 益田さんの生落花生・・・w42 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