

いつもありがとうございます。

W41 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。

・w42の発注書について

再来週のw42ですが、10月14日が祝日であるため、御迷惑をおかけしますが、10月14日は出荷が休止となり10月15日納品がございません。

そのため、10月11日(金)・12日(土)での出荷にて対応させていただきますのでお手間をおかけして恐縮ですが、宜しくお願い致します。

・気が付いていますか!? 今お買い得なんですよ!

岩手県 有機栽培 みちのく ORGANIC にんにく【ホワイト6片】

(有安海)



今年から取扱がスタートしている、岩手県の有機栽培のにんにくですが、
現在ご注文数は、思っているよりは伸びてきていないと思っています。

それはこののにんにくの存在が、あまり知れ渡っていないのかと思いました。

この有機栽培のホワイト 6 片は、

アルファーがやはりのにんにくの王道はホワイト 6 片なんだから、

品揃えとして、開発しよう！と探し始めていたことと、

北海道がスタートするまでの、東北周辺の南瓜農家を探していたことが始まりです。

切っ掛けはほんとに偶然から始まりました。

長野県のきのご農家さんから、金沢に良い蓮根を栽培している農家があるんだけど？

と紹介されたことが始まりで、その蓮根農家さんに、同じコンセプトを持って栽培している

南瓜農家さんを紹介してもらいました。

この南瓜農家さんの南瓜が今販売している恋するマロン南瓜ヘリレーする前の産地である、

岩手県の馬場園芸さんになります。

この南瓜もまた、無限樹さんに匹敵するほどの一級品でした。来年もまた期待です！

その南瓜農家の馬場さんに、

のにんにくの王道である品種のホワイト 6 片を栽培している農家さんを、

可能であれば、一大産地の青森県田子町周辺で紹介してほしい。

と依頼して、開発出来た有機のにんにくです。

最近、お店を回せてもらっているとのにんにくの価格が、

どんどんと上げていることに気が付きました。

市場品のような L サイズを 298 円で販売されているお店が大多数で、

M サイズのようなパックでさえも、198 円売りをされています。

アルファーが今一押ししている岩手県有機栽培みちのく ORGANIC にんにくは、

L サイズ 30p 入りであれば 185 円（諸経費含まず）なので、
298 円販売すれば 37.9%の値入率、
L サイズ 60p 入りになると 175 円になるので、
同じ 298 円販売すると 41.2%もの値入率が取れる計算になります。

これが M サイズになると 145 円とグッと価格が下がるので、
26.7%と値入が下がってしまうのですが、
有機栽培のにんにくが 198 円で販売できてしまいます！
小ぶりにはなり、値入がもちろん下がってしまいますが、市場品の M サイズと同じ価格で、
有機栽培のにんにくを販売するチャンスがあります。

もちろん L サイズの方が、商品性としてははるかに高いので、
一番のお勧めは L サイズ 60p 入りで仕入れて頂き、
市場の L サイズ同様に 298 円販売をすることです。

1 店舗で 60p が多ければ、値入は 30%弱にはなってしまいますが、
248 円販売することもアリだと思います。
その分、回転数が上がり、結果的に粗利額は高まる可能性があります。
これは結果で判断するのではなく、PI 値などお店の状況を分析することで、
得られる粗利額が最大になる可能性を探ることができ、その計画を正しく実行することで、
失敗のリスクは下げることが出来ます。

管理しないリスクで失敗を怖がり、
現状維持を狙えば自然と下降線になっても不思議ではありません。
価値ある商品をお客さまのお求めやすい価格で販売し、
利益チャンスを狙い今後を見据えるのか、
計画を立ててもらえれば、自ずと答えは見つかるかと思います。

・北海道産 和田さんの畑ごぼう (営業部:生島 麻亜子)



じゃがいも・長芋・ごぼう・南瓜と、毎年全国的に大人気の『和田さんのごぼう』の取扱が開始します。ごぼうなんて、どれも大して変わらないから安い物を並べよう、と思われている方がいらっしゃれば、この『和田さんのごぼう』を一度食べてみてください。

ごぼうは元々風味が良く、お茶にして飲んだり、料理に入れるために粉末にした物が販売されたりしていますが、和田さんのごぼうは本当に香りが良くて、柔らかいため味がよく染み込みます。

測定日	産地	生産者・商品名	1本の重量	品種	硝酸態窒素濃度(ppm)		糖度	
					中央	根元	中央	根元
2024/07/10	北海道	和田さん 畑ごぼう	190g	正作	106.2	110.7	15.9	14.6
2024/02/28	北海道	和田さん やわらか太ごぼう	320g	正作	906.5	1041.7	16.6	16.4
2024/01/24	北海道	和田さん 畑ごぼう	160g	正作	370.6	388.7	16.5	18.2
2022/03/28	北海道	和田さん 太すぎるごぼう	950g	正作	208.0	163.0	17.0	12.2

こちらの表は『和田さんのごぼう』の測定結果ですが、中央も根本も糖度が安定して 15 度前後という結果が出ており、最高では糖度 25 度を記録したこともあります。また、肌理の細かな肉質をしているのですが、歯ごたえもちゃんと残っているので、甘さ食感どこを見ても一級品のごぼうです。

何年か前の話になりますが、1 店舗の過去最高販売数は、きんぴらごぼうを使った試食販売をした時で、

・熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかんが新登場です。 (吉田麻衣)

毎年評価を頂いている、吉田さんのみかん(肥のあけぼの他)が新登場です。

今年は裏年で玉が大きい傾向にあります。

今週からご案内するのは肥のあけぼの。極早生のみかんです。

色めは青めですがぼっくり食べられます。味は極早生のみかんなので、

糖度を感じるというよりは酸味を楽しむ品種です。

測定日	産地	生産者	商品・品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2023/11/14	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの 2S	みかん	55.0g	10.8	1.63	6.63
2023/10/3	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの S	みかん	73.1g	12.2	1.61	7.58
2023/10/3	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの 2S	みかん	54.4g	13.9	1.85	7.51
2022/10/18	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの L	みかん	144.0g	10.4	1.63	6.32
2021/10/1	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの M	みかん	104.5g	9.7	—	—
2021/10/1	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの S	みかん	66.7g	9.5	—	—
2020/10/7	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの S	みかん	65.7g	9.5	—	—

上記のグラフは2020年から2023年の肥のあけぼのの測定値です。

2023年は比較的高い糖度でしたが、2021年はやや低めの糖度でした。

これは収穫前に雨が降ったことに起因するのですが、

収穫前に雨が降ってしまうと糖度が下がります。

現地は明日から1週間以上雨が続くため、少々糖度が下がりそうなのが

心配ではありますが、毎年一定以上の水準を保ってくださっているので、

ここは生産者の吉田さんに期待したいところではあります。

肥のあけぼのはだいたい3～4週間続き、

次に早生種の田口早生へとリレーしていきます。

前年までは興津という品種でしたが、今年から田口早生へと変更です。

測定日	産地	生産者	商品・品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2023/11/14	熊本県	吉田さん	田口早生	みかん	105.5g	13.5	1.40	9.64
2022/11/30	熊本県	吉田さん	興津みかん	みかん	169.7～178.6g	12.0	1.40	8.57

年の違いはありますが、田口早生と興津の大きさの違いはありますが、
田口早生の方が糖度・糖酸比も高いため
この品種の変更はいい変化をもたらしてくれそうです。

毎年、実のなり方が変わり、大きいサイズに偏ったり小さいサイズに偏ったりと
非常に苦労していますが、今年は SKU をそれぞれのサイズに合わせた規格で
ご提案をさせていただきます。

個数詰めで、LとM、Sと2Sでは価格にだいぶ差がありますが、こちらは
全体の量目がLと Mは800g～900g、

Sと2Sは550g～600gと1.5倍以上の差があるからです。

価格差は半分以下になるので相対的にはL・Mの方がお得ではあります。

冒頭に紹介しましたが、今年は裏年であるため、大玉傾向にあります。

可能な限りご要望にはお応えするよう努めますが、

やむを得ず規格変更のお願いをさせていただきますこともあるかと思います。

その際には弊社からの譲歩はもちろんさせていただきますので、御協力宜しくお願い致します。

・熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン (営業部:生島 麻亜子)

先に発注書を確認された方で、お気づきになられた方がいらっしゃるかもしれません。

今週の発注書から、『吉田さんのレモン』を品種で区別する事になりました！

『吉田さんのレモン』は2種類あり、

今までは、最初の品種が終われば自動的に次の品種になっていましたが、

品種によって特徴も違うため、目的によってご購入頂ければと思います。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2024/08/30	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	124.4g	9.7	4.25	2.28	43.9%
2024/04/04	熊本県	吉田さんのレモン	メイヤー	レモン	158.1g	9.8	4.30	2.28	48.6%
2024/02/16	熊本県	吉田さんのレモン	メイヤー	レモン	160.9g	10.8	5.78	1.87	-
2023/11/14	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	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	レモン	163.9g	10.2	5.07	2.01	46.6%
2022/10/18	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	102.0g	7.4	5.98	1.24	-
2022/04/08	熊本県	吉田さんのレモン	リスボン	レモン	135.0g	11.3	-	-	-
2024/07/05	ニュージーランド	防かび剤不使用レモン(ルイスさん)	メイヤー	レモン	122.4g	8.7	5.77	1.53	39.0%
2023/07/12	ニュージーランド	防かび剤不使用レモン(ルイスさん)	メイヤー	レモン	134.1g	6.6	4.88	1.35	29.7%
2024/04/26	ニュージーランド	防かび剤不使用ライム(ペーターさん)	タチチ	ライム	96.1g	8.6	6.14	1.40	50.8%
2023/06/02	ニュージーランド	防かび剤不使用ライム(ペーターさん)	タチチ	ライム	69.0g	8.7	7.82	1.11	40.3%
2024/04/04	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユレカ	レモン	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	アレンユレカ	レモン	145.9g	8.5	7.36	1.15	39.8%
2024/02/26	熊本県	吉田さんのレモネードレモン	スイートレモネード	レモン	106.8g	10.6	2.59	4.05	-
2022/12/01	熊本県	吉田さんのレモネードレモン	スイートレモネード	レモン	131.5g	11.5	2.41	4.77	-

『吉田さんのレモン』は、「璃の香」と「メイヤー」の2種類で、

どちらの品種も果汁が多く、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。

『吉田さんのレモン』以外にも、『吉田さんのレモネードレモン』や、『岡野さんの瀬戸内レモン』も年内に出ますので、
ご検討を宜しくお願い致します。

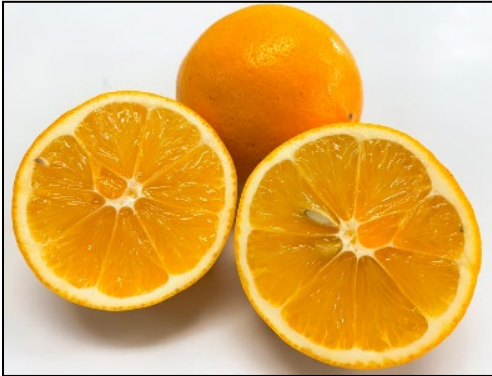
下記に、それぞれの品種の特徴をまとめてみました。

『璃の香』 ※取り扱い中



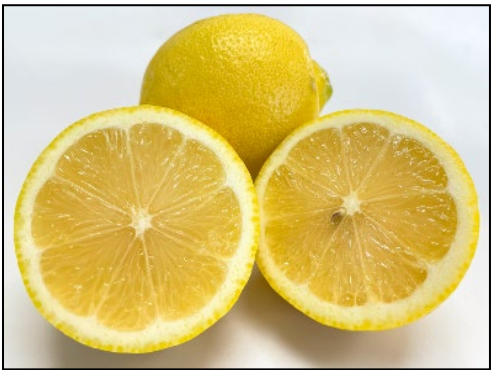
「リスボン」レモンにヒュウガナツの花粉を交雑してできた品種です。
今の時期は緑色で収穫され、
収穫後時間が経つと黄色くなりますが、
レモンは追熟しないようであり味に変化はないそうです。
皮は手でむけるほど薄く、実は大きめで果肉の詰まりが良く、
果汁の多い品種です。
また、種が少なめのため、ジュースやドレッシングなどの
果汁をたくさん使う料理に向いています。

『マイヤー』 ※w41 より取扱い開始



「レモン」と「オレンジ」の交雑で産まれたと言われているレモンです。早い時期に収穫すると緑色ですが、熟すとオレンジ色になります。香りがよく果汁をたっぷり含んでいて、果汁はもちろん、皮ごと利用するのも適しているため、お菓子や作りに利用したり、酸味が少なく甘みがあるためサラダに入れても美味しく頂けます。レモン特有の爽やかさもあながら、酸味はまろやかでした。

『岡野さんの瀬戸内レモン』 ※11月頃取扱い開始予定



『璃の香』や『マイヤー』と比べると果汁量は少ないですが、レモンにしては果汁量は多めです。レモンらしい酸味があり、果肉は柔らかくジューシーで香りも爽やか。吉田さんのレモンと比べると、一見皮が厚く見えますが、果肉がみっちり詰まり、締まっています、

断面が盛り上がり見えるほどです。

レモン自体の味がしっかりしているため、

料理にアクセントを持たせる場合に活躍する味です。

上記のように、それぞれの品種の特徴が違いますので、

用途に合わせて商品を選んだり、併売して頂けると幸いです。

どうぞ宜しくお願い致します。

・今の時期に一番美味しいさつまいも

『鹿児島県産 あまはづき』が新登場！ (販促部：渡部智加)



本発注書より、『鹿児島県産 特別栽培
風土のさつまいも・あまはづき』が新登場
です！

さつまいもと言えば、「紅はるか」や
「鳴門金時」が人気品種の中心ですが、
基本的にキュアリングを施して貯蔵し、
年明けから糖度が乗り始めます。

ですので、年内 特に夏や秋に美味しいさつまいもを食べたいと思ったとき、
それらの品種は昨年の貯蔵品や、未熟である場合が多いため、
本来の美味しさを楽しむことができません。

そんな中でこの「あまはづき」は、紅はるかと同じねっとり系食感かる、
『貯蔵しなくとも 収穫後からすぐ美味しい』品種なんです！

写真は9月17日撮影のものですが、見て頂いてもわかる通り、
ずっしり太く、身詰まりよく育っているのがわかると思います。

さつまいもの美味しさは、糖度がすべてというわけではありませんが、
指標の一つとして、ご覧いただきたい結果がございます。

測定日	産地	栽培区分	品種	商品名	糖度	
					生	加熱後
2020/08/07	香川県	有機栽培	ハロウィンスイート	宮下さんのハロウィンスイート	12.9	-
2021/09/03	香川県	有機栽培	ハロウィンスイート	宮下さんのハロウィンスイート	10.2	-
2021/09/03	香川県	有機栽培	坂出金時	宮下さんの坂出金時	9.6	-
2021/10/01	鹿児島県	概要表示	安納芋	糖蜜あんのう芋	11.6	-
2021/11/17	福井県	概要表示	高系14号	吉村さんのほっこり金時	8.4	-
2021/11/26	宮崎県	特別栽培	シルクスweet	久保さんのシルクスweet	16.4	-
2023/12/14	福井県	概要表示	高系14号	吉村さんのほっこり金時	10.6	-
2024/01/18	香川県	有機栽培	坂出金時	宮下さんの坂出金時	16.0	-
2024/01/18	香川県	有機栽培	紅はるか	宮下さんの紅はるか	21.2	-
2024/01/18	鹿児島県	概要表示	安納芋	糖蜜あんのう芋	16.6	-
2024/01/31	宮崎県	特別栽培	紅はるか	久保さんの紅はるか	23.8	-
2024/02/16	福井県	概要表示	高系14号	吉村さんのほっこり金時	16.5	-
2024/06/17	福井県	概要表示	高系14号	吉村さんのほっこり金時	13.3	33.7
2024/09/10	香川県	有機栽培	ハロウィンスイート	宮下さんのハロウィンスイート	13.4	35.0
2024/09/26	福井県	概要表示	高系14号	吉村さんのほっこり金時	11.6	28.3
2024/09/17	鹿児島県	特別栽培	あまはづき	風土のさつまいも・あまはづき	14.2	41.8

上表は、これまで行ったさつまいもの糖度測定結果をまとめたものです。

**オレンジ色に着色している行は、
各年の『年内』に行われた測定です。**

まず、年内かつ生の状態を計測した糖度に着目しますと、
平均は約12度であるのに対し、

あまはづきは 14.2 度を記録しました。

年が明けると、貯蔵に向けた品種が本領を発揮してきますが、
年内でなおかつ、収穫後すぐにこの糖度を記録するのは、
あまはづきの強みといえます。

加熱後糖度は、41.8 度と申し分ない高さです。

今年の 6 月から計測を開始したため、
データサンプルが少ないのは恐縮ですが、

**夏～秋にかけてこの甘さが味わえるのは、
他のさつまいもには無い利点ではないでしょうか。**

また、色味が良いことと変色しにくいことも特徴として挙げられます。

冒頭の写真の通り、デンプン質は黄色がかった色で、
空気に触れても変色しにくいことから、お菓子の材料としてもオススメです。
ねっとり系であることを生かして、ペースト状にしてパンケーキに混ぜ込んだり、
クリームとしての使用もよさそうですね。

ここまで品種のアピールばかりしてきましたが、生産者の技があつてこそ、
その美味しさは最大限に引き出されます。

生産者の上川さんは、人一倍の体力と負けん気を持った方で、納得するものができるまで、
黙々と撃ち込まれる胆力のある方と伺っています。

新たな肥料や農薬を試す場合も、別の圃場で一度テストしてから本格的に使用するなど、
押さえるべきところは押さえて堅実に栽培をされている方です。

このことを聞いたとき、この「あまはづき」の見た目と味にも納得が이었습니다。

取扱量としては、週間 500kg × 4 週 を予定しております。

今が一番美味しいさつまいもということで、期間限定の味覚です。

是非御取組みの程、宜しくお願い致します！

・松茸情報 9月26日現在

●中国産 産地状況

現在の生産量は、雲南が日量 2 ン出ているといっていますが、

ほぼ、貯め物で品質が悪いです。

四川も終了し、吉林関係も今は貯め物ばかりで、品質は悪いです。

雲南の最後の産地が、まだ、高温干ばつの影響で出てこず、

品質の良い物を待っている状態です。

来週からは、少しずつ増えてくると思われませんが、

日本の国産も出て、需要期に入るので、良いものは、高値予想です。

業務関係中心に価格より品質という需要を賄うくらいの数量しかしばらくは、

入らないと考えます。

貯め物は、何処まであるかわかりませんが、日本へは 1 日 2 トン程度と少なく、

そのうち半分以上が貯め物という状態で、この状態は、連休あたりまで続きそうです。

●北米産 産地状況

カナダは、メインのテラスは、少し出っていますが、虫が多くもうしばらくかかりそうです。

1 ヶ月以上例年より遅れています。

今は、アメリカに近い産地の物が少しずつ入っている状態です。

アメリカは、順調に毎日入ります。

ただ、1 等の比率が下がりだして来ていますが、

次の産地も出てくる予想なので、連休に向けて安定して入ります。

ただ価格は、順調に下がりましたが、現地は、底値になりました。

これ以上 下げると取りに行かなくなるので、
このまま、横ばいが続き 1 等の不足感が出てくると上位等級から少しずつ上がりそうです。

●日本市場

中国は、業務関係が中心。

量販店は、アメリカに移りました。

カナダも出てきたので、カナダを好まれる量販店は、カナダへ移られますが、
量は多くないです。

中国は品質の良い物、特に特選、精品は、引き合いが強く、
日々ご相談というレベルです。

アメリカは、連休まで、数量品質とも安定しています。

特売よろしくお祈いします。

●今後の動き

北米は、底値になり、ここから少しずつ上位等級から上がりだしますが、
大きくは変わりませんので、是非、特売よろしくお祈いします。

引き続きご報告致します。よろしくお祈いします。

(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

■青森県産 三上農園さん 弘前ふじ きおう りんご

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/9/26	青森県産 三上農園さん	弘前りんご	弘前ふじ	377.5g	13.5
			きおう	215.5g	15.0

青森県・三上農園さんが栽培する、弘前ふじ・きおう の測定を行いました。



【弘前ふじ】 糖度:13.5

弘前ふじは、弘前で発見された**早熟系ふじ**で、甘味の強さが自慢。

人気のふじによく似た味わいですが、ふじよりも実がやわらかく、酸味は少なめです。東根農産センターさんの「**出羽ふじ**」と同じく、「**ふじ**」の**枝変わり(早生ふじと同一)**とされています。

アルファアの過去測定では、青森県・斎藤さんの **早生ふじ:13.7** と近い数値となりました。

今回頂いた弘前ふじは、「**ツル割れ**」が複数個で見られました。
(詳細は文章後半、**【りんごの「ツル割れ」について】**に記載)

【きおう】 糖度:15.0

きおうは、「**王林**」を親にもち、岩手で生まれた**黄色の早生りんご**。甘みの中に穏やかな酸味もあり、さっぱりとした風味が特徴的な品種です。見た目も、王林ととても似ており、黄色りんごでよく見られる茶色い点模様が全体に広がっています。

アルファアでは今月 9/10 に、**青森県・斎藤さんのきおう**を測定しましたが、その際の糖度:**12.8** と比べ高い数値となっています。

いずれの品種も、甘さがはっきりと伝わる力を持ったりんごでした。

【りんごの「ツル割れ」について】

写真は弘前ふじ
※フジ系に
起こりやすい現象

ツル割れ



「ツル割れ」とはりんごのツルもとに
亀裂が入る現象。

ツル割れの発生しやすさは、
品種によって異なり、

「サンふじ」などに見られることがあります。

開花時期の気温や、実の成長期である
夏場の雨量なども関係していると言われ、

中身の成長の早さに表皮が追いつかないこ
となども発生要因となります。

今年はりんごだけでなく、酷暑の影響から、
作物全体で成長速度が早い傾向が多々見られましたので、
特に発生がしやすい状態だと思われます。

人間に例えるなら、体がどんどん大きくなって服のサイズが合わなくなってしまった
「健康優良児」のようで、**中身は美味しいりんご**です。

但し、ツル割れのないりんごに比べると、
全般的に日持ちはしない傾向があります。(吉田紗知子)

■香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも 坂出金時

【さつまいも・糖度数値について注意】

さつまいもは「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」野菜である為、
6/17 吉村さんのほっこり金時 の測定から、加熱後の糖度測定を開始しました。
焼き芋のように低温でじっくりと熱を通すと、糖化が起こりやすくなることから

結果として糖度も上がりやすいため、
よくweb 上などで紹介されている**焼き芋の糖度とは、
比較条件が異なることにご留意ください。**

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸根窒素 濃度平均 (ppm)	糖度 加熱後
2024/09/03	香川県	宮下さん 坂出金時	坂出金時	292.5g	検出せず	57.2

香川県産・宮下さんの坂出金時の測定を行いました。

さつまいもは

「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」野菜である為、

6/17 吉村さんのほっこり金時の測定から、

加熱後の糖度測定を開始しました。

糖度は 57.2 と検出されました。

最高糖度は上記数値となりますが、

切り分ける上で加熱後数分が経過し、水分量が少なくなっていた為、

糖度数値の幅が 23.8～57.2 と、

糖度検査機を通すたびに、測定結果に高低差が見られました。

水分が抜けやすく、ホクホク感が強いサツマイモで、

どの部位を食べても、均等に甘さを感じました。

(吉田紗知子)

■福井県産 吉村さんのほっこり金時

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸根窒素 濃度平均 (ppm)	糖度	
						生	加熱後
2024/09/26	福井県	吉村さんのほっこり金時	高系14号	271.5g	検出せず	11.6	28.3



福井県・吉村さんの、ほっこり金時 を測定しました。

ほっこり金時は、前回 2024/6/17 に測定を行っていますが、今回は直近に収穫された**今年度新物**の個体測定になります。

糖度は

加熱前:11.6➡加熱後:**28.3** と検出されました。

前回は、

加熱前:13.3➡加熱後:33.7 となっていました。

まだ若く、熟成途中なのか、前回よりも少し低めの数値です。

ですが、試食した際に感じる優しい甘さは、今回も感じられました。(吉田紗知子)

■北海道産 和田農園 メーカー

測定日	品名	品種	重量	ライマン価	
2024/9/26	北海道 和田農園	メーカー	A	143.0g	14
			B	112.5g	14

北海道・和田さんのじゃがいも、メークインを測定しました。

前回は、去年 2023/11/22 に測定を行っています。

ライマン価は、測定した 2 個共に

14 と検出されました。

又、前回測定と比べると、

13-14⇒14

と、ライマン価は維持されている結果となっています。

味も、メークインの特徴である しっとり感と、

甘味が感じられる美味しいジャガイモとなっていました。(吉田紗知子)

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの

奈良県産 萩本さんの種なし柿・刀根早生

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・マイヤー

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・坂出金時 2 L

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん

宮崎県産 特別栽培 風土のさつまいも・あまはづき

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペツ・・・原体出荷開始

北海道産 和田さんの長いも・・・在庫僅少

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・品種ごとの案内に変更

宮崎県産 特別栽培 誠のチマサンチュ・・・再開

長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり・・・w4 2まで休止

宮崎県産 特別栽培 坂元さんのにら・・・w42 まで休止

・終了

奈良県産 益田さんの奈良玉ちゃん

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンベツ 2 L

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう

・10月新登場予定

北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・w41 より新登場予定

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

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナスweet・・・w43 より新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナスweet・・・w43 より新登場予定

山形県産 菊地さんの出羽ふじ・・・w43 より新登場予定

兵庫県産 有機栽培 丹波篠山産元木さんの本黒枝豆

・・・w43 より新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・w44 より新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド・・・w44 より新登場予定

高知県産 特別栽培 明神さんの満天里芋・・・w44 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w44 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