

いつもありがとうございます。

W51 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。

・年末年始の納品スケジュールについて

今年の年末年始のスケジュール予定の報告です。

アルファ事務所休み : 12月28日(土)～1月2日(木)

アルファ青果ターミナル休み : 12月29日(日)～1月2日(木)

アルファ青果ターミナル出荷 : 12月28日(土)まで

出荷再開 : 1月3日(金)から

1月4日(土)も出荷します。

配信スケジュールについて

w51…配信 : 12月9日(月)、締切 : 12月12日(木) ←次週からこのスケジュールになります。

w52 …配信 : 12月13日(金) ➡ 締切 : 12月17日(火)

w53 (w1) …配信 : 12月17日(火) ➡ 締切 : 12月20日(金)

w2 …配信 : 12月23日(月) ➡ 締切 : 12月26日(木)

w3 …配信 : 1月6日(月) ➡ 締切 : 1月9日(木)

w3から通常スケジュールへと戻ります。

現状、このスケジュールとなります。

年末に向けて忙しくなるところ大変恐縮ではございますが、宜しくお願い致します。

・今がお買い得！！ 熊本県 特別栽培 吉田さんのみかん【南柑】

(有安海)



11月から新しくお取組みをさせて頂いている、
岡山県の企業さまへ先週商談にお伺いした際、
アルファアの温州みかんが、今は『安い』と感じられる相場になっていると、
気付かせて頂きました！

調べてみると・・・

12月5日(木)の大阪の市場では、
一大産地の和歌山県産が10kgの中値で4,320円、

アルファーが取り扱っている、吉田さんのみかんは 10kg で 4,500 円！

今が買い時じゃん！と思い、おススメさせて頂こうと思います。

11 月 22 日から販売を開始された企業さまですが、吉田さんのみかんに関してはすでに、『お客さまが付いている！』と感じられる結果が出ているそうです。

相場が上がり、アルファーの商品が安く感じられる商品を、

全店展開し販売強化することで、

お客さまにとってチャレンジしやすくなり、従って結果も早くに得られることとなります。

この戦略は注意が必要で、相場が上がるということは、

品質が良くない、数が少ない、といった、

マイナス状況に陥っているということになり、

アルファーの持っている産地も同様になっているため、

欠品のリスクも存在しているということです。

以前に、

相場が上がってアルファーの商品が安いから特売しているんだ！

欠品にするな！

と、お叱りを受けたことがございますが、

このことを理解してもらえれば、産地状況が悪い中、

特売の対象にすることが大きなリスクになることがわかってもらえるかと思います。

しかし相場が上がっているタイミングだからこそ、

チャンスだということも正しいことではありますので、

上記のことを理解して頂いたうえで、チャンスと捉えて頂けるのであれば、

御商談させて頂き、企画を組んでもらえると、

互いに大きな収穫を得られる可能性が広がります。

この商品は熊本から大阪のアルファーまで輸送し、
各サイズの個数詰めや量目パックを行い、
御注文して頂いたお店に輸送することを一般的になります。
ですが、この吉田さんのみかんを『売って儲ける』とするならば、
確実に原体インスタパック企画にすべきです。

仮に S サイズと取り扱うとします。

アルファーパックの S8 玉パックの原価は 295 円になります。(センターファイ等経費含まず)
原体 S サイズ 10kg で 4,500 円となっており、
玉入り数はおおよそ 135 玉前後入っている計算になりますので、
8 玉パックを作ろうとすると、約 16.8 パック前後は確保できることになります。
上記で S8 玉パックの原価を計算すると 267.8 円/p という結果です。

**アルファーパック 295 円原価では 398 円してしまうと値入率が 25.8%と
もう少し欲しいな…と思いますが、
原体仕入れでの同じ規格であれば、原価 268 円としても 398 円で
32.6%の値入率になるため、
販売強化してみようかと思えるほどの計算になります。**

**もつという、一回発注一か所納品で総量 100kg 以上であれば
輸送費をさらに削ることが出来るようになるので、
戦略の幅がもっと広がり、得られる粗利額ももっと増加することは間違いありません。**

ちなみに島根県の企業では、
原体直送することで 10kg あたり 250 円原価を抑えておりますので、

パック換算で 15 円前後原価を抑え、粗利を増加させられております！
 つまり、 $(295-268)+\{(250\div 16.8)=14.88\}=41.88$ となり、
 この 41.88 円をパートさんがお店に粗利益として稼いでくれる訳です。
 正確には、1 パック 8 玉袋詰めする生産性と時給+包材費をマイナスした分が、
 店舗の純利益としてプラスされる訳です。
 パートさんが店舗の稼ぎ頭になれる日はそこに来ています。

吉田さんの南柑は早かったとしても 1 月半ばまで、
 長ければ 2 月も販売できる予定をしておりますので、
 これからの年末年始、
 家族団欒にこの吉田さんの南柑を用意してもらえると嬉しい限りです！

■熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生

| 測定日 | 産地・生産者 | 品名・品種 | 重量 | 糖度 | 酸度 | 糖酸比 |
|------------|----------|-------|-------|------|------|------|
| 2024/11/27 | 熊本県 吉田さん | 田口早生 | 67.0g | 12.9 | 1.74 | 7.36 |



**熊本県・吉田さんのみかん、
 田口早生**を測定しました。
 田口早生は、初めて測定を行います。

田口早生は、和歌山県有田郡吉備町において、
 興津早生の個体変異として発見された、早生温州みかんで
 平成 7 年(1995 年) 9 月に品種登録されました。
 果汁が多めで、糖度が 12 度程度である
 と紹介されています。

各測定値は、

糖度:12.9 度、 **酸度** 1.74 度、 **糖酸比** 7.36 となりました。

紹介の通り 12 度以上、13 度にも近い糖度数値が検出されました。

そして、酸度が他品種と比べると高めの数値です。

試食してみると、一番先に酸味を感じました。

又、皮もカンキツ特有の苦味を少し含んでいます。(吉田紗知子)

・愛媛県民も絶賛の美味しさ !!

愛媛県岩城島産 岡野さんの瀬戸のまどんな (販促部：渡部智加)



ついにこの時期がやってきました！『岡野さんの瀬戸のまどんな』新登場です！

この『瀬戸のまどんな』は、

あの **愛媛県のブランド品種『紅まどんな』と同じ品種** になります。

紅まどんという名称は、JA 全農えひめの登録商標のため、
JA を通して出荷されたものだけが、その名を使用できます。
つまり、中身は紅まどんなど全く同じです。

それどころか、岡野さんの瀬戸のまどんは、そのブランドの中でもさらに最上位に値する美味しさだと思っています。

と言いますのも、私は愛媛県出身なので、昔から紅まどんを何度も口にしてきました。
たしかに、ブランドとして基準が確立されているため、
どの紅まどんも一定の美味しさはあります。

ですが、岡野さんの瀬戸のまどんは、その美味しさが鮮明に残ります。
特に、その食感には感動しました。

まるでゼリーのようにとろけていく果肉。

かといって、実に締まりがないわけではなく、なんとも絶妙な質感です。

果物でこんな食感が味わえることに驚きました。

写真でも伝わっていることと思います。

味に関しては、この食感の場合 甘みが強すぎると、甘ったるい感じというか、
少ししつこい感じになってしまいますが、

そこは岡野さん。

この食感にスツと馴染む、ちょうどいい甘さに仕上げられています。

この美味しさを文で説明するのはなかなか困難でしたが、
とにかく 食べてみてください、ということです！

価格では測れない価値です。

是非、多くの方にこの感動を味わって頂きたく思います！

・ねぎは他社との差別化商品！ 兵庫県朝来市産 青葉も柔らか岩津ねぎ

(販促部：生島 麻亜子)



今年も岩津ねぎの取扱いが開始します！

『岩津ねぎ』は、
兵庫県朝来市岩津が原産のブランドねぎで、
市内で栽培されたもので、
尚且つ、販売期間や、軟白(白い部分)の
長さ、全長、葉の枚数など、
厳格な基準を乗り越えた物だけが
『岩津ねぎ』を名乗れます。

特性としては、
白ねぎと青ねぎの中間に位置しており、

青ねぎの風味豊かさ と、**白ねぎの甘さと柔らかさ** を併せ持ち、

加熱するとトロリとした食感が楽しめます。

中間ネギなので、青いところも白いところも美味しく食べられるので、
食感や味を比べてみてください。

『生産者グループ 津村子』さんの所まで買いに来る人の中には、
京都や大阪から、海鮮で鍋をするために日本海まで行き、
帰りに、岩津地区によって岩津ねぎを買って帰る人も多いそうです。

岡山などの遠方からも来る人もいたそうですので、
それだけでも美味しいということがわかります。

ですが、上記で書いたように、厳しい基準が設けられているのと、
『岩津ねぎ』を名乗れるのは、
販売期間が11月23日～3月21日と決められているため、
基準を満たすために、ネギに無理をさせて育ててしまう農家さんもいるのだそうです。



**しかし、この生産者グループ津村子さんの3人は、
ネギに負担をかけるような栽培は行わず、
無理して解禁日に合わせるよりも、
美味しく健康な岩津ねぎを届けることを
優先しています。**

実際に、弊社での取扱いはw51である、
12月中旬からです。



11月23日の初物も、
普段食べているねぎよりもずっと美味しいです。
ただ、3人に言わせてみれば、
初物はまだ葉が硬いため美味しいけれど、
美味しくなり切れていないそうです。
本当に美味しいのは12月半ばくらいの
霜が降りたり雪が降ってから。

そうすると葉が柔らかくなり糖度も上がり更に美味しくなるそうです。

また、最初に食べたものが美味くなければ、リピートしようとは思いません。

無理して解禁日に合わせず、
美味しく健康な状態の岩津ねぎを届けることを優先しているため、
遠くからもファンが駆けつけてくれるのだと思います。

津村子さんの圃場は、山と山の間にあるごくごく狭い地域で、
朝と晩では山が日光を遮り気温が低く、
日中では逆に日光を遮るものがなく気温が上がる為、
昼夜の寒暖差が生まれます。

この寒暖差により甘くて美味しい岩津ねぎが育ちます。

またこの地域はクリスマス前後から雪が降り積もりますが、
その後の岩津ねぎも寒さから身を守るために、更に糖度を高めます。
それがまた、もともと美味しい岩津ねぎを、更に美味しくしていきます。

冬に必須の鍋商材で、白菜などとは違い、
他の企業様との差別化ができる『岩津ねぎ』です。
3月21日までの限定販売となりますので、お取り扱いをお願い致します。

・1年ぶりの岩津ねぎ (吉田麻衣)

今年も岩津ねぎのシーズン到来です。

本来の解禁日は11月23日なのですが、津村子さんの意向で、
きちんと美味しくなってから出荷したいということで、w51からのご案内となります。

昨年までは250gと500gという量目基準にての御提案でしたが
今年からはLサイズは1本と2本、Mサイズは2本と3本での本数での御提案です。



この岩津ねぎは
白ネギと青ネギの中間に位置する存在で、
白い部分も青い部分もどちらも食べられます。

一昔前までは関東では白ネギ、
関西では青ネギとわかりやすく分かれていた
ようですが、最近では関西でも白ネギの方が
よく食べられているようで、

九条ネギや、岩津ねぎでも本来食べられる葉の部分まで捨てられてしまうようです。

なんともったいないことか。

右の写真は左の写真の岩津ねぎを焼いたものなのですが、
葉の部分も軟白部分も非常に柔らかく、かなり甘さを感じるものになりました。

今年は暑かった期間が長かったため、
土の温度が長期間高いままであったので、
土寄せのタイミングに非常に迷ったそうです。

ねぎは暑いと分けつしやすらしく、
土寄せしないと軟白部分が少なくなり優品扱い、
土寄せしても分けつして、
やはり優品扱いとなる非常に嫌な 2 択を迫られたそうです。
結局、土寄せを遅らせることを選択したのですが、
なんとか軟白部分を確保できたそうです。

| 測定日 | 産地 | 生産者・商品名 | 品種 | 硝酸態窒素(ppm) | | | | 糖度 | | | |
|------------|-----|----------------|-----------|------------|------|------|------|-----|------|------|------|
| | | | | あん | 青い部分 | 白い部分 | 根元 | あん | 青い部分 | 白い部分 | 根元 |
| 2024/11/28 | 兵庫県 | 津村子 岩津ねぎ | 岩津ねぎ | 検出せず | 検出せず | 2.3 | 検出せず | 3.7 | 7.7 | 8.2 | 10.4 |
| 2024/1/5 | 兵庫県 | 津村子 岩津ねぎ | 岩津ねぎ | 検出せず | 1.7 | 検出せず | 3.1 | 2.0 | 7.3 | 9.3 | 13.8 |
| 2023/10/26 | 兵庫県 | 津村子 岩津ねぎ | 岩津ねぎ | - | 2.4 | 2.3 | 2.8 | - | 8.1 | 8.3 | 11.0 |
| 2023/2/9 | 兵庫県 | 津村子 岩津ねぎ | 岩津ねぎ | 検出せず | 検出せず | 0.6 | 3.1 | 2.8 | 7.3 | 10.4 | 10.2 |
| 2023/1/19 | 兵庫県 | 津村子 岩津ねぎ | 岩津ねぎ | - | 検出せず | 検出せず | 1.4 | 2.1 | 6.2 | 7.3 | 8.8 |
| 2021/11/12 | 兵庫県 | 津村子 岩津ねぎ | 岩津ねぎ | 4.0 | 1.0 | 2.0 | 2.0 | 2.3 | 5.5 | 8.3 | 11.8 |
| 2023/3/15 | 長崎県 | 栗原さん 白ねぎ | 夏4号、タフナー他 | 検出せず | 検出せず | 検出せず | 検出せず | 2.9 | 6.8 | 7.4 | 9.7 |
| 2023/2/17 | 長崎県 | 栗原さん 白ねぎ | 夏4号、タフナー他 | - | 検出せず | 検出せず | 1.1 | - | 7.3 | 8.9 | 12.1 |
| 2023/1/19 | 長崎県 | 栗原さん 白ねぎ | 夏4号、タフナー他 | 検出せず | 検出せず | 検出せず | 2.0 | - | 6.8 | 7.5 | 10.1 |
| 2022/12/8 | 長崎県 | 栗原さん 白ねぎ | 夏4号、タフナー他 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 2.6 | 6.5 | 6.7 | 7.3 |
| 2022/3/9 | 長崎県 | 栗原さん 白ねぎ | 夏4号、タフナー他 | 検出せず | 検出せず | 検出せず | 検出せず | 3.5 | 7.8 | 7.4 | 10.1 |
| 2024/1/17 | 京都府 | オーガニックnic 九条ねぎ | 九条ねぎ | - | 検出せず | 検出せず | 1.1 | - | 7.2 | 13.0 | 17.4 |
| 2023/8/3 | 長崎県 | ながさき南部 小ねぎ | 鴨頭他 | 検出せず | 10.8 | 検出せず | 検出せず | 6.3 | 6.0 | 7.5 | 10.5 |
| 2021/12/28 | 宮崎県 | 野中さん 白ねぎ | 夏扇4号 | 検出せず | 検出せず | 検出せず | 検出せず | 3.7 | 6.9 | 7.2 | 9.7 |
| 2018/12/18 | 宮崎県 | 野中さん 白ねぎ | 夏扇4号 | - | 検出せず | 検出せず | 1.0 | - | 7.2 | 8.4 | 9.3 |

上記画像は弊社で取り扱っているネギの測定データです。

今回の上記の最新の数字は寒さに当たってちゃんと美味しくなる前の岩津ねぎの数字です。

思ったよりも数字が高くないですが、

上記で試食したのは津村子さんが寒さに当たって美味しいって思ったものなので、

実際に測定したら数字が高いはず・・・です。

今年は原体販売含めてSKUを増やし、入数を少なくし、
 取り扱いやすいように変更したつもりでいます。
 試しにやってみる分にもいいと思いますので宜しくお願い致します。

・体質から販促を考える（アルファHP「保健室」体質早見表）

（販促部：吉田紗知子）



「いつもより、調子が良くないなあ～」と判断できる
 「最初の症状・予兆」は、
 人によって違います。

例えば私の場合、喉のガラガラ感が来ると、
 数時間後、又は翌日、
 ほぼ確実に悪化・熱が出るので、
 症状が出た時点で回復はあきらめて、
 体力がある内に出来る、
 明日の準備や食事を済ませておく
 …という流れになっています

アルファの HP 「保健室」 内に、
 「体質早見表」という内容が掲載されています。

「今の自分には（家族）には、
 何が必要か、何を食べれば良いのか」

自分の体質を知る事で、



← 体質早見表のダウンロードはこちら（解説もご覧いただけます）



← アルファHP・保健室「体質早見表」

食べるべき・備えるべきものが選びやすくなる、
つまり、買い物する商品も選びやすい・ハードルが低くなる。
という事に繋がります。

実際、友人との会話でも、
「何買ったらいいか分からなかったから、
とりあえず目に入ったお勤め品を買った」

とか、

「食費以外で使いたい物・事があるから、無駄使いせず、今の自分に合った食べ物を、
ピンポイントで買いたい」
というような意見が出ます。

今の時期は、体質早見表で言うところの「陽虚」
(身体を温め、活発にする成分が不足する) の症状が、
強く出る方が多いと思いますので、

上記のような症状が出る方が多い事
(貴方と共感する人が多いよと、寄り添うような内容) や、

身体を温める事の大切さを、商品紹介に入れる事で、

目にとめる人を増やす事など、販促にプラス出来ると思います。
(ちなみに該当する商品は、生姜やにんにく、玉ねぎ、にら です。)

今回は「体質早見表」にスポットライトを当てましたが、
アルファの HP には、販促を考える際の、ヒントになるコラムが多くちりばめられています。
是非、お時間がある際、宝探しをする感覚で閲覧・ご活用いただければと思っております。

・松茸情報

おはようございます
松茸の状況です

アメリカ産も案内は少しありましたが、価格が一万円後半になり、
数もほぼ無く、サイズも使えないものばかりでしたので、アメリカ国内消費にまわしています。

これで現地も現在何も無く、最後の産地カリフォルニアも出る気配は、ありません。

現地も諦めで、
シーズン終わりの挨拶も来ましたので、もう終わりになりそうです。
トルコも全く、動き無く、産地も雪が降ってきたので、
結局秋がないまま、今年は終わりそうです。
一旦当社も終了して、もし何かありましたら
やれるか見て相談させていただきます。
今シーズンもありがとうございました。

また、改めてご挨拶させていただきますが、本当に
ありがとうございました。

今後とも、宜しくお願いします。
ありがとうございます。(株式会社パシフィックコーポレーション 社長:彦坂嘉男)

・今週の成分測定報告

■福井県産 建石さんの里芋【麻奈姫】

| 測定日 | 産地 生産者 | 品名 | 品種 | 検体 | 重量 | 硝酸態窒素濃度平均 | 糖度 |
|------------|-------------|--------|-----------|----|-------|-----------|-----|
| | | | | | | ppm | |
| 2024/11/27 | 福井県 建石さん | 里芋・麻奈姫 | 大野 在来種 | 大 | 89.0g | 7.7 | 5.4 |
| | | | | 中 | 62.2g | 4.1 | 6.8 |



福井県・建石さんの里芋を測定しました。

過去、取り扱いがあった産地様ですが、
測定は今回が初めてです。

建石さんが育てている里芋は、

大野在来種の「上庄の里芋・麻奈姫」。

福井県大野市の「故郷の味」として、
特産品ともなっています。



もち米に似たデンプン質が豊富に含まれており、
他には無い美味しさを持っているとして、
ブランド産地・里芋と知られています。

煮込んでも煮崩れしにくいので料理がしやすく、
産地ではアイスにも使用される等、
幅広く加工されています。

測定数値は、各個体で

大:硝酸態窒素濃度:**7.7**ppm 糖度:**5.4**度

中:硝酸態窒素濃度:**4.1**ppm 糖度:**6.8**度

となりました。

試食する為に加熱を行うと、

品種・商品説明通りの粘りが見られました。

レンコンを測定した時のような、糸引きが見られました。

口に入れた際も、もっちり感がよくわかります。

粘りが強く感じられる、

加熱してすぐ・熱いまま食べる調理法に向いている里芋だと感じます。

(吉田紗知子)

■青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん

| 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 |
| 2024/11/27 | 青森県産 山本さん 人参 | アロマレッド | 109.0g | 26.6 | 9.0 | 3,000 | 4,500 | 5,300 |



青森県・山本さんが栽培される、**人参**を測定しました。

前回は、今夏 2024/7/3 に測定をおこなっています。

青森県の人参出荷量は多く(過去、出荷量が全国 4 位)、

北海道など近隣産地の出荷タイミングを調整しながら、

3 月くらいまで出荷されます。

冬の寒さに当てられ育った人参は、

甘みや栄養価が増えてフルーティーな味わいとなります。

硝酸態窒素は前回とくらべ、

6.9ppm→**26.6ppm**と検出されました。

過去アルファードでの測定結果を見ると、

熊本県・藤本さんの人参や北海道・メマンペツ人参も、

10～11月の測定で、同じように少し数値が高い傾向が見られます。

糖度は9.1度→**9.0**度と検出されています。

前回数値と、ほぼ同程度の数値です。

又、**カロテノイド**の各数値は、

β-カロテン：2,900→**3,000**

α-カロテン：7,800→**4,500**

β-カロテン当量：6,800→**5,300**と検出されています。

前回よりも、数値が控えめです。

(吉田紗知子)

■長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ



■長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ

| 測定日 | 産地・生産者 | 品名 | 品種 | 重量 | 糖度 |
|------------|----------|---------|------|--------|------|
| 2024/11/27 | 長野県 市川さん | 志賀高原りんご | サンふじ | 380.0g | 13.8 |



長野県・市川さんの栽培される、サンふじの測定を行いました。

前回は去年の、2023/12/20 に測定を行っています。

同日、青森県産・サンふじの測定も行いました。

青森県産と比較すると、

外皮の赤色が均等に濃く広がっている事がよくわかります。

「サン」ふじ、つまりは
「袋を被せず、外皮の色合いよりも甘さを優先した栽培方法」
で育ったりんごですが、
とても濃い色合いで育っています。

糖度は、**13.8**と検出されました。

前回測定時は、糖度:17.0 でしたので、低めの結果が出たと感じます。

試食してみると、口に入れた直後は甘味が強く広がります。

噛むにつれて、味が薄くなっていく速度が少し早いと感じました。(吉田紗知子)

■青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ

| 測定日 | 産地・生産者 | 品名 | 品種 | 重量 | 糖度 |
|------------|----------|-------|------|--------|------|
| 2024/11/27 | 青森県 斎藤さん | 津軽りんご | サンふじ | 327.5g | 15.0 |



青森県・斎藤さんの栽培される、

サンふじの測定を行いました。

前回は、今年の 2024/4/3 に測定を行っています。

同日、長野県産・サンふじの測定も行いました。

共に同じ品種・葉とらずりんご(日光を浴びて育つ)ですが、

栽培地や収穫・保管日時等の違いがある為か、

外皮色の濃度差が見られました。

「サン」ふじ、つまりは

「袋を被せず、外皮の色合いよりも甘さを優先した栽培方法」

で育ったりんごなので、

そもそも外皮の色が薄くなる傾向が濃く出た個体であると感じます。

糖度は、**15.0**と検出されました。

前回は糖度:14.8だったので、少しですが高い数値となりました。

試食してみると、甘味が長く口の中で続くりんごであると感じました。(吉田紗知子)

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑
愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ
北海道産 和田さんの栗南瓜・ほろほろ
兵庫県産 津村子の青葉も柔らかか岩津ねぎ
長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ
鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ

・商品案内変更

長崎県産 特別栽培 なんぶ小ねぎ

新登場予定商品追加

・終了

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペッ

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ

産地トレース可能松茸

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん

・12月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ・・・w52 より新登場予定

・1月新登場予定

宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ赤・黄・・・1月より案内予定

鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・w1 より新登場予定

千葉県産 岩井さん達の乾燥落花生

(有機栽培落花生使用)・・・w2 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