

いつもありがとうございます。

W18 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。

・ゴールデンウィークの納品スケジュールについて

今年のゴールデンウィークのスケジュール予定の報告です。

アルファ―事務所休み : 5月3日(土)～5月6日(火)

アルファ―青果ターミナル休み : 5月3日(土)～5月5日(月)

アルファ―青果ターミナル出荷 : 5月2日(金)まで

出荷再開 : 5月6日(火)から

4月29日(火)も祝日ではありますが出荷有ります。

配信スケジュールについて

w 1 8・・・配信 : 4月18日(金) ➡ 締切 : 4月22日(火) ←いまここ

w 1 9・・・配信 : 4月22日(火) ➡ 締切 : 4月25日(金)

w 2 0・・・配信 : 5月 1日(木) ➡ 締切 : 5月 8日(木)

w 2 1・・・配信 : 5月12日(月) ➡ 締切 : 5月15日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

以上です。

運送会社スケジュールにより、宅急便に切り替えての納品となる企業様もあります。

該当企業様には別途ご案内させて頂くかと思いますので宜しくお願い致します。

・緑から黄色へ変化するライム【ニュージーランド産 防カビ剤不使用 ライム】

(販促部:吉田紗知子)

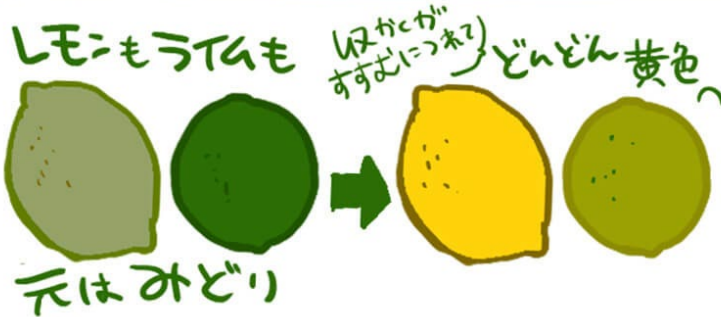


ニュージーランド産 ライム



先週登場いたしました、
「ニュージーランド産
防カビ剤不使用 ライム」。

商品名の通り、海外産では珍しい
「防カビ剤不使用」のライムです。



ライムの色について、
必ず表面が「緑色」では無い事は
ご存じでしょうか。

レモンと同じく、元々緑であるライムの果皮は、
樹上で熟しきった 又は 収穫後日が経つにつれて、
黄色に近い果皮へと変化しやすくなります。

「黄色いライムは異常」ではありません。

黄色くなった個体の方が、酸味が抜けて少しまろやかな味わいになります。

レモンも同じく、長い間収穫せず放置した場合、
酸が抜けてそのまま食べられなくもない…(酸っぱいのは酸っぱいので)
状態までに味が変わるそうです。

(ちなみに、レモネードレモンは、上記とは違い、熟成ではなく、
親品種である温州ミカンから甘味を受け継いでいます。)

ライムの場合は、酸味が重要である為、
緑色の個体が一番良いとされています。

今の時期は、若い個体が中心なので、
黄色い個体に出会うことは少なめかとは思いますが、
時期による変化をお楽しみいただければと思います。

・お待たせしました！再開です！鹿児島 高橋さんの新じゃが芋！（有安海）



収穫状況が芳しくなく、ここまで数量変更や悪ければ欠品まで発生してしまい、
たくさんの企業さまにはご迷惑をお掛け致しました。

高橋さんの新じゃが芋は、アルファードで取り扱う新じゃが芋の中で、
やはり一番人気になっています！
一番の特徴であり、見た目も美味しそうに見える赤土での栽培となっており、
それだけではなく、四方が海に囲まれている島での栽培でもあるため、
常にミネラル分たっぷりの潮風が吹くことで、ビックリするほどの美味しさのじゃが芋です。

この高橋さんの新じゃが芋もまた、原体でのインスタパックを企画される方が、
人件費はほんのちょっとだけ増えるように見えますが、
それ以上に得られる利益は増やすことが出来ます。

2L3 玉パックで検証してみようと思います。
2L10kg の仕入れ価格は 4,000 円（納品経費含まず）に対して、
ほとんどの企業さまが採用している、
弊社の 2L3 玉 p の仕入れ価格は 255 円になります。

高橋さんの 2L の規格としては、1 玉で 140～220g と少し幅はあるのですが、
間を取ると、10kg 原体の箱から平均でだいたい 55.5 玉入っているという事になります。
そこから 3 玉 p を作ろうとすると、
10kg 原体箱から約 18.5 パック確保できることになりますので、
3 玉 p の原料原価は 216.2 円になります。

加工賃としては、先週の玉ねぎと同様に検品しながら個数詰めをするだけになるので、
生産性としては、一時間に 150 パック以上は確実に詰めれるはずです。
なので時給 1,000 円のパートさんであれば、1 パックあたり 6.6 円になります。
袋代は 2 円あれば上等な袋になると思いますので、
加工賃の合計をすると 8.6 円になります。

全ての合計をすると 224.8 円の製品原価となりました。

アルファパックの 255 円と比較すると

1 パックあたり 30.2 円と大きな差が発生してしまいます。

1 時間に 150 パック出来るので、4,530 円ものお金が出てくることになります。

これはインスタパックを行う事で、

パートさんが 1 時間に生み出してくれる金額となりますので、

原価を抑えるという見方よりも、4,530 円も生み出してくれると捉える方が、

理にかなっているように思います。

そうすると、インスタパックは『人手が足りない』と、諦めてしまうのでは非常に勿体なく、

なんとかしてでも募集をかけ、人員確保し、人件費を必要な投資すべき経費とし、

確固たるものに仕上げていくことが、利益確保の一つの手法になると確信しています。

甘みも栄養もぎゅつと濃縮！

高知県産 とさいずまとまと 高知県産 とさいずまフルーツマト

(販促部：生島 麻亜子)



急に暖かい日が多くなりました。

暖かくなると食べる回数が増えるのがサラダ。

そのサラダの主演（と私が勝手に思っている）トマトでオススメの

『とさいずまとまと』のご紹介です。

『とさいずまとまと』を栽培されている池さんは、

“ とまと を食べると人間の身体にどういう良い影響を与えるか ”

にいち早く注目した方です。

それで、栄養が高濃度のトマトを作るため、フルーツトマトを作りました。

今年はまだフルーツトマトの成分測定をしていないので、フルーツトマトではない

『とさいずまとまと』の結果になってしまいますが、

測定の結果は下記のようになっています。

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
2025/4/9	高知県	とさいずま とまと	桃太郎	7,020	1,003	7.5
2024/10/18	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	5,140	1,671	7.9
2023/12/20	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	3,107	1,728	6.0
2023/11/21	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	2,681	1,011	6.7
2023/11/13	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	2,681	1,011	6.7
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツトマト	桃太郎	2,982	1,016	10.0

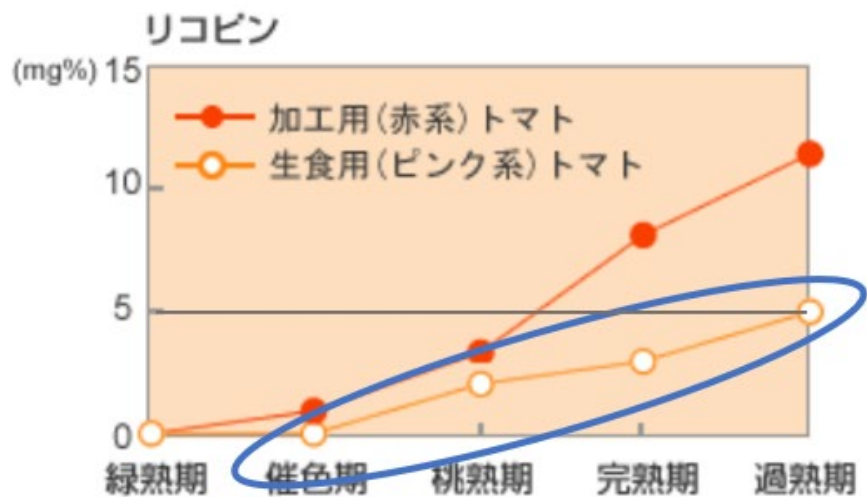
文部科学省の出している日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）によると、

トマトのβカロテン当量は、可食部 100g あたり 540μg のようです。（参照：

https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)

『とさいずまとまと』 は約 2～3 倍のβカロテンが含まれている事になります。

加工用トマトと生食用トマトとの熟度別リコピン含有量の違い



また一般社団法人 全国トマト工業会によると、

生のトマトのリコピンの含有量は、完熟前のピンク色の時には 2.5mg 程度。

過熟になってしまっている時で 5mg 程度ようです。

(参照：[トマトの栄養/トマトのちょっとした話：一般社団法人 全国トマト工業会](#))

『とさいずままと』を測定した所、測定する時期も関係するかもしれませんが、

年々リコピンの含有量が増えており、

今年の 4/9 に測定した際には **7mg(7,000 μ g)**となっていました。

数値の基準は確認できませんでしたが、高リコピンと謳っている商品では

含有量 1.5 倍と記載のある物がありますので、

それと比較しても遜色ないのではないのでしょうか。

β カロテンは、ガンの予防が期待できる抗酸化作用や、

ビタミン A に変換される事で視力低下の抑制など、

リコピンは、動脈硬化の原因となる

悪玉コレステロールを減らす効果があったり、
骨粗しょう症や骨折の予防にも期待ができるようです。

また、栄養ではありませんが、通常のトマトの糖度が4度程度、
一般的なフルーツトマトの糖度が8度以上と言われている事を考えると、
『とさいずまとまと』の糖度はフルーツトマトに近い高さだという事もわかります。

『とさいずまとまと』は栄養も甘みもぎゅっと詰まったトマトだという事が、
この測定結果からわかります。

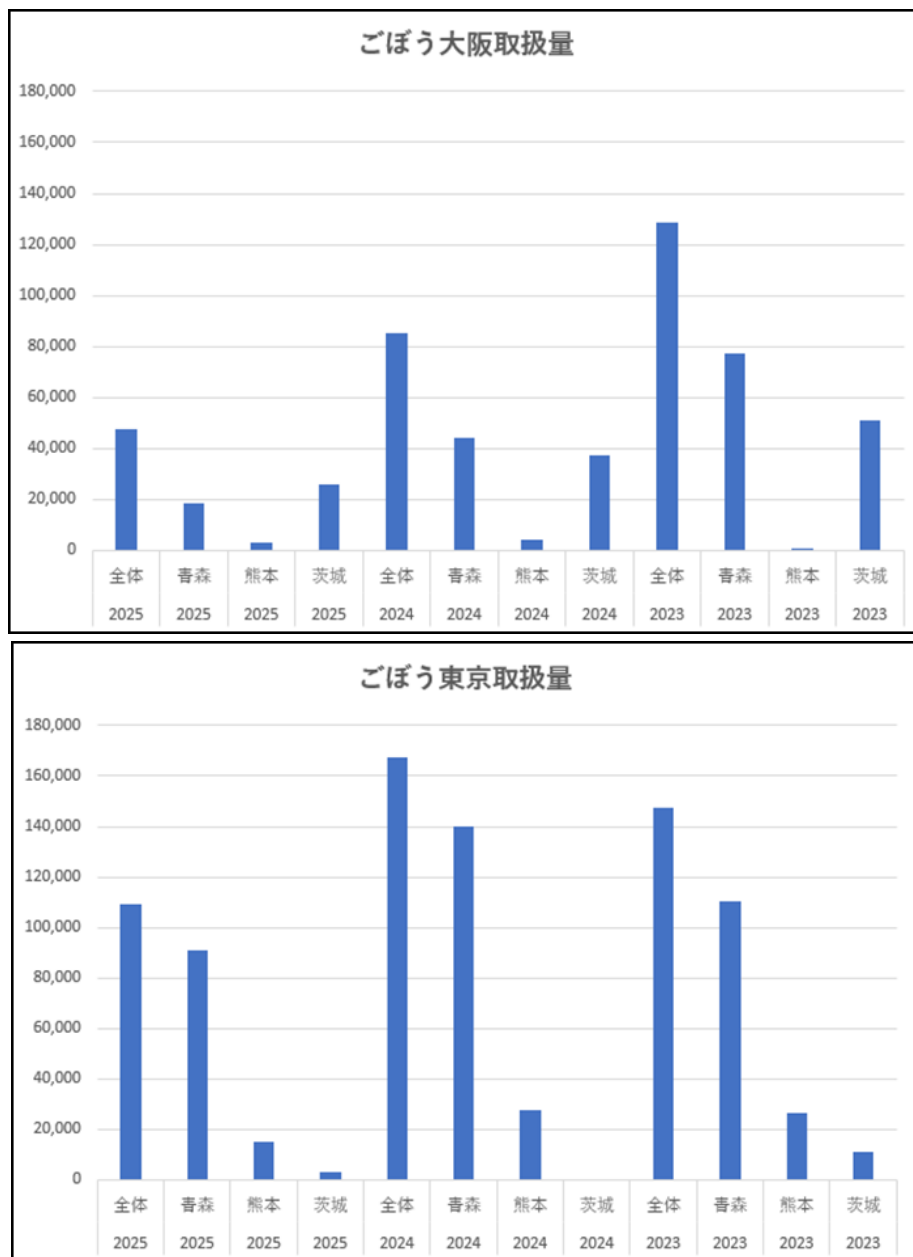
今回この記事を書くためにデータを調べる事で、
豊富な栄養と甘みをぎゅっと濃縮させることができる
池さんの技術を再認識しました。

是非、『とさいずまとまと』の取扱いをお願い致します。

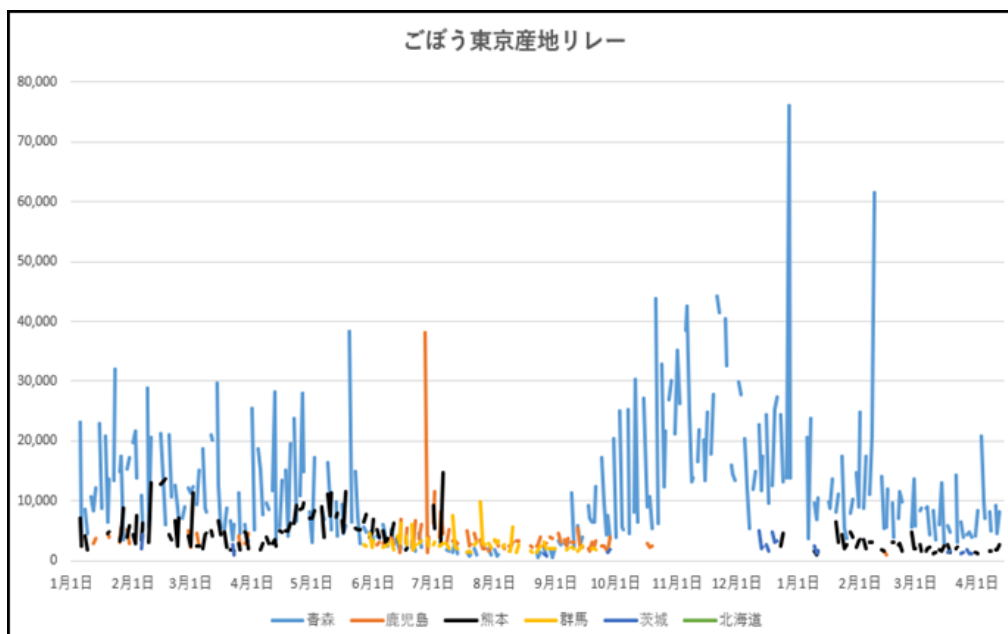
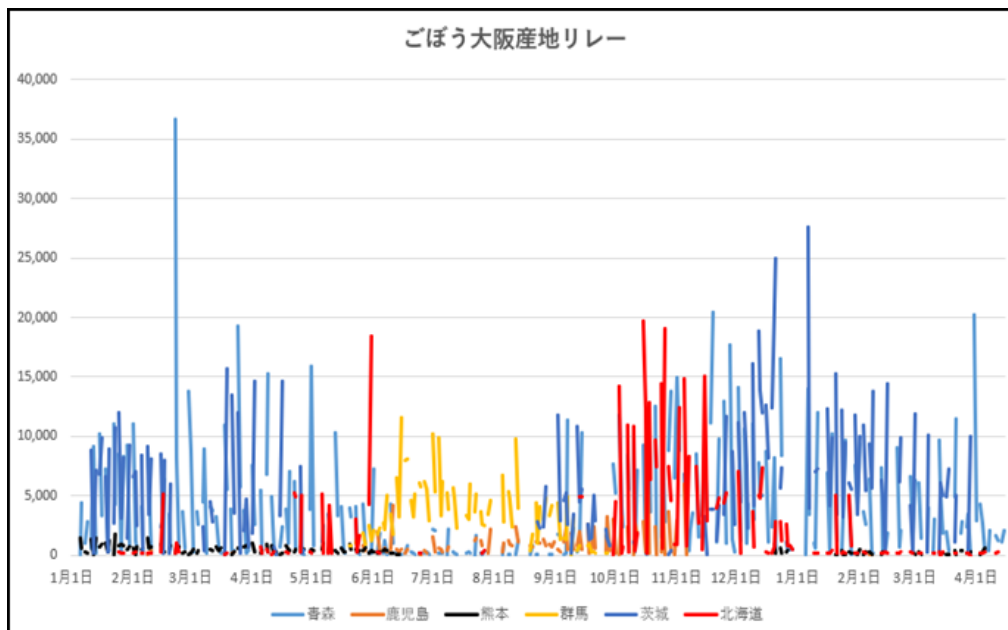
・北海道産太ごぼう (吉田麻衣)

栽培履歴などの確認がまだなので、この発注書にはまだ載せられませんが、
4月21日の週より北海道産の太ごぼうが入荷予定です。

聞くとところによると九州産は特に遅れている状況のようです。
市場に熊本県産は出てきてはいるものの例年よりもだいぶ少ない感じです。
根拠とするのが次の二つのグラフですが、
こちらは大阪と東京の4月1日～15日の取扱量となります。



年毎に色分けができなかったので申し訳ないですが、
 2025 年、2024 年、2023 年の分です。
 明確に取扱量が減っています。青森県産は昨年収穫分なので、
 今後取扱量が増えるタイミングは
 歩留まり率が悪くなる直前か、九州産、関東産が大量に出てくるタイミングだと思います。
 もう一つ別のグラフを。



これはそれぞれの市場の産地リレーの様子グラフです。

大阪では青森を6月くらいまで引っ張り、群馬へとリレーとする感じです

東京は青森を継続しつつ熊本がぼちぼち出て6月に群馬へとリレーです。

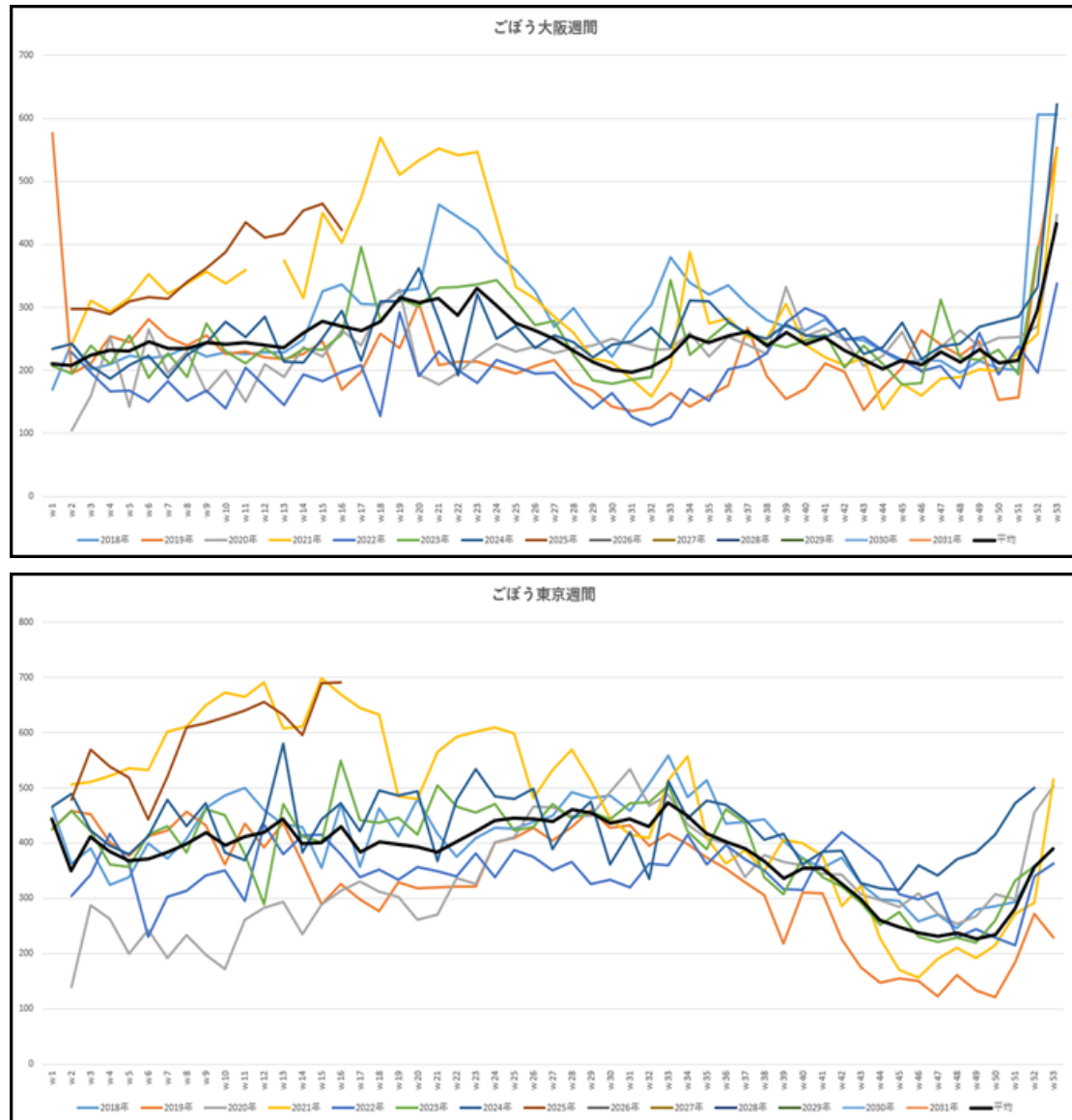
東京の方が顕著なので東京のグラフで説明しますが、

東京のグラフ左側は2024年になります。

1月から6月で波あれども明確に多い少ないが見て取れる状態です。

右側は 2025 年です。

2024 年と比較して明確に少ないです。かなり低空飛行です。



最後はいつもの相場グラフです。非常に高いです。

東京では 600 円/kg を超えています。2021 年以来の高さとなりました。

宮崎の市場の方と話をしましたが、

ゴボウの生育が遅れに遅れていて、6 月頃ようやく出てきそうだという雰囲気でした。

それを考えると少なくとも 5 月いっぱいはこの水準になりそうです。

話を冒頭に戻しますが、
北海道産の太ごぼうを持っている方から頂けることになりました。
栽培履歴などの確認ができ次第、w17 より出荷をさせていただきます。
w17 の発注書には掲載されていないので、
履歴確認ができ、商品ラベルを作成次第、多くご注文を頂いていました
お客様へ個別に連絡させて頂くことになると思います。
きちんとご案内させて頂くのはおそらくw19（5月5日の週）か
w20（5月12日の週）くらいとなりますので、宜しくお願い致します。

・熊本県産木下さんの濃厚ミニトマト（吉田麻衣）

今すごい収穫できる時期に来ているそうです。山です。
予想以上に取れて、期間はこれから2週間くらいだそうです。
なので特売です。

発注書の特売欄と、通常発注欄にそれぞれ行を追加しましたので
ロットを満たす分に関してはその価格で対応させていただきます。

・今週の成分測定レポート（吉田紗知子）

■宮崎県産 特別栽培 大葉・誠の香り

測定日	産地	品名	10枚当たり 重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2024/6/25	宮崎県産	誠の香り 大葉	7.2g	90.4	7.8

野中さんの大葉の測定を行いました。

前回は、昨年 2024/6/25 に測定を行っています。

普段、10 枚で 1 セットの商品として登場している



「誠の香り・大葉」。

測定サンプルも、**10 枚**の束を頂いています。

糖度は、**6.4** 度と検出されました。

前回は、7.8 度で、少し下がる結果となりました。

硝酸態窒素は、**79.1ppm**と検出されました。

前回は、90.4ppm と検出されています。

大葉は、検査機械に合わせる為、検査原液を水で希釈して測定を行っています。

ですので、多少の数値ズレは出ると考えられます。

香りに葉物の青臭さが無く、良い香りだけが広がる様子は、何度測定を行っても、不思議に感じます。

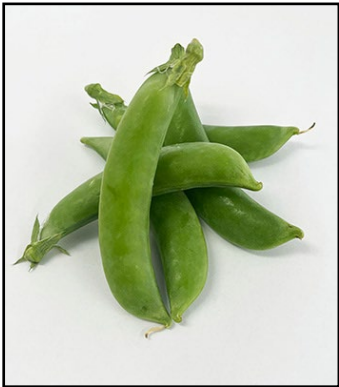
■長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

測定日	産地 生産者	品名	品種	重量(1本)	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)	糖度
2025/4/9	長崎県 南島原市 高木さん 他	スナップエンドウ	ホルンスナック、 ニムラサラダスナック	9.5g	2.5	11.6

長崎県・南島原市の、スナップエンドウを測定しました。

前回は、昨年 2024/3/21 に測定をおこなっています。

糖度が、前回 9.3 度から、**11.6** 度と高くなっています。



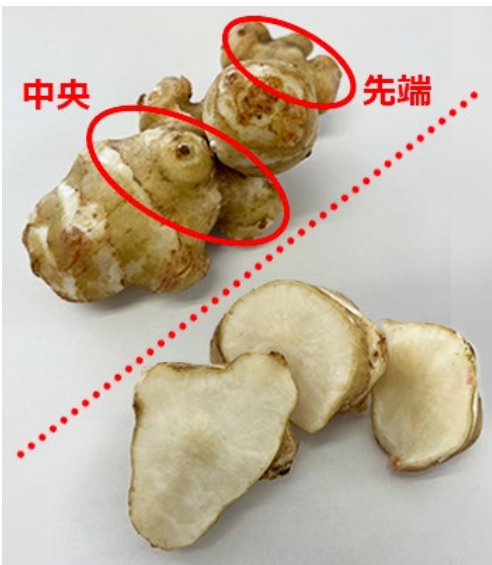
過去測定した、スナップエンドウの中でも、特に高い数値です。

硝酸態窒素濃度も **2.5ppm** と、

前回と同じくとても低い数値となりました。

■ 山形県産 農薬化学肥料不使用 遠藤さんのキクイモ

測定日	産地	生産者・品名	重量	部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/4/9	山形県	遠藤さんの キクイモ	64.0g	中央	検出せず	16.2
				先端		15.9



遠藤さんのキクイモを測定しました。

前回は昨年 2024/11/7 に測定を行っています。

キクイモに含まれるイヌリンは、

グルコース(ぶどう糖) と フルクトース(果糖) の重合体です。

上記が糖度として測定される為、

キクイモの糖度は、野菜の中でも非常に高く出る

傾向にあります。

細長い個体だったので、中央と先端の二か所に分けて測定を行いました。

結果は、前回測定時と比べると、

中央

硝酸態窒素:1.4ppm➡3.4ppm 糖度:18.4 度➡16.2 度

先端

硝酸態窒素:1.6ppm➡3.8ppm 糖度:18.7 度➡15.9 度

と、全体的に硝酸態窒素は微増し、糖度も微減する結果となりました。

■高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量		糖度	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)
2025/4/9	高知県 山本さん達	黒潮ミネラル ピーマン	みおぎ	44.5g	上部	4.9	16.3
					中部	5.0	
					下部	5.3	



黒潮ミネラルピーマンの測定は前回、今年の 6/7 に行っています。

糖度は、これまでの結果から、

①基本的に下部の方が高い

②部位により差はあるが、著しい差ではない

傾向がみられています。

今回も糖度数値は、

上部 4.9 度 中央 5.0 度 下部 5.3 度

と検出されました。

傾向通り、検体間の大きな差は見られませんでした。

硝酸態窒素濃度は、前回から

14.8ppm➡**16.3ppm** と、前回よりも高めの結果となりました。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子)

【熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん】

品目 ニンジン

品種 ベータリッチ

特別栽培農産物

栽培責任者 福島 泰伯 (やすのり)

住所 熊本県菊池郡菊陽町原水 5103

連絡先 0968-38-0778

確認責任者 早田 昌博

住所 熊本県菊池市泗水町吉富 1457-1

連絡先 0968-38-0778

節減対象農薬 1 回 当地比 9 割減

化学肥料(窒素成分) 2.4kg 当地比 7 割減

■台帳 NO. 3371

栽培面積 420a

反収 2t/10a

収穫期間 2025/4/15～2025/6/20

ネオニコチノイド農薬 使用無し*

■秋植えの品種(冬収穫)は、アロマレッドでしたが、
春人参は ベータリッチになります。

【長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし】

品目 スイートコーン

品種 ゴールドラッシュ

特別栽培農産物

栽培責任者 荒木 慎吾

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

確認責任者 農事組合法人ながさき南部生産組合 中村 大介

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

■計画

節減対象農薬 6回 当地比 5割減

化学肥料（窒素成分） 2.1kg 当地比 9割減

■いったん計画表示を作成、

実績入手次第、実績表示に切り替えます。

■台帳 NO.3378

部会長が高本幸博さんから 荒木慎吾さんに交代

生産者 荒木慎吾 他 5 名 全 513a

(昨年 全 5 名 全 460a)

反収 4500 本/10a

収穫期間 2025/5/下旬～6/中旬

ネオニコチノイド使用あり(リストには入っているが、実績は無)

■昨年実績の調査

台帳 No.3377

生産者	収穫開始	収穫終了	慣行	窒素量	削減 削減率	慣行	節減農薬	削減 削減率
MT	2024/5/18	2024/5/24	40	2.1	9	13	2	8
SA	2024/5/28	2024/5/28	40	2.1	9	13	6	5
YT	2024/5/14	2024/5/16	40	2.1	9	13	6	5
KM	2024/5/19	2024/5/23	40	2.1	9	13	5	6
TT	2024/5/11	2024/5/14	40	2.1	9	13	2	8

合計 / カウント		列ラベル				
行ラベル		MT	SA	YT	KM	TT
殺虫						
カルタップ			1			
クロラントラニプロール			1			
シアントラニプロール			1	1	1	
スルホキサフロル	1	1	1	1	1	
テトラニプロール				1	1	1
ピリフルキナゾン			1	1		
フルキサメタミド	1			1	1	
フロニカミド			1	1	1	1
総計		2	6	6	5	2

■とうもろこしの子実、未成熟とうもろこしって 解りますか？

未成熟とうもろこしは、成熟する前に収穫しているもの、
スイートコーン、ヤングコーンです。

とうもろこし子実とは、完熟した、とうもろこしの実だけを指します。

主に家畜飼料用に利用されます。

（あと、バイオエタノールにも使えます。）

農薬の適用使用方法は、未成熟と子実に分かれています。

輸入に頼っている飼料ですが、

国内で子実とうもろこしを生産する技術や品種を、農研機構が推奨しています。

【長崎県産 特別栽培 なんぶメロン】

品目 メロン

品種 プリンス、日本一ゴールド、アムス、タカミ

特別栽培農産物

栽培責任者 飛永 辰徳

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

確認責任者 ながさき南部生産組合 中村 大介

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

■計画

節減対象農薬 10 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 3.2kg 当地比 7 割減

■露地(トンネル)栽培の昔ながらのメロンです。

■いったん計画表示を作成、

実績入手次第、実績表示に切り替えます。

■台帳 No. 3376

部会長が 飛永辰徳さんに変更

生産者 全 6 名 面積 350a （昨年 460a）

予想反収 2200 玉/10a

品種	面積	反当り本数	収穫期間
プリンス	75a	500 本/10a	2025 年 5 月上旬
日本一ゴールド	75a	500 本/10a	2025 年 5 月上旬～5 月中旬
アムス	150a	500 本/10a	2025 年 5 月中旬～ 5 月下旬
タカミ	50a	500 本/10a	2025 年 6 月上旬～6 月上旬

■前年度の実績 調査

台帳 No. 3372, 3373, 3374, 3375（品種別）

生産者	品種	収穫開始	収穫終了	窒素量 Kg	肥料 削減率	節減農薬 回数	農薬 削減率
TS	アムス	2024/5/16	2024/5/24	3.6	7	6	7
KO	アムス	2024/5/17	2024/5/25	0	不使用	7	6
MN	アムス	2024/5/17	2024/6/2	3.2	7	6	7
TT	アムス	2024/5/30	2024/6/3	0	不使用	6	7
TTA	アムス	2024/5/23	2024/5/31	0	不使用	6	7
SN	プリンス	2024/4/30	2024/5/6	0	不使用	6	7
TS	プリンス	2024/5/1	2024/5/7	0	不使用	7	6
KO	プリンス	2024/5/9	2024/5/15	0	不使用	7	6
MN	プリンス	2024/5/4	2024/5/11	0	不使用	6	7
TT	プリンス	2024/5/4	2024/5/13	0	不使用	6	7
TTA	プリンス	2024/5/1	2024/5/4	0	不使用	7	6
SN	日本ーゴールドメロン	2024/5/9	2024/5/13	0	不使用	5	7
TS	日本ーゴールドメロン	2024/5/8	2024/5/14	0	不使用	6	7
KO	日本ーゴールドメロン	2024/5/13	2024/5/19	0	不使用	4	8
MN	日本ーゴールドメロン	2024/5/10	2024/5/16	0	不使用	3	8
TT	日本ーゴールドメロン	2024/5/13	2024/5/20	0	不使用	5	7
TTA	日本ーゴールドメロン	2024/5/12	2024/5/19	0	不使用	5	7
TS	タカミ	2024/5/29	2024/5/29	3.6	7	6	7
MN	タカミ	2024/6/4	2024/6/6	3.2	7	6	7
TT	タカミ	2024/6/5	2024/6/10	0	不使用	6	7
TTA	タカミ	2024/5/31	2024/6/5	4	7	7	6

行ラベル	プリンス	プリンス	プリンス	プリンス	プリンス	プリンス
殺菌						
硫黄		0	0	0	0	
アゾキシストロビン			1			
シモキサニル	1	1	1	1	1	1
ピラジフルミド		1				1
ファモキサドン	1	1	1	1	1	1
塩基性塩化銅、カスガマイシン	0					
殺虫						
ビメトロジン	1					
フロニカミド		1	1	1	1	1
生長調整						
1-ナフタレン酢酸ナトリウム	1	1	1	1	1	1
4-CPA	1	1	1	1	1	1
ジベレリン	1	1	1	1	1	1
総計	6	7	7	6	6	7

行ラベル	日本ーゴールドメロン	日本ーゴールドメロン	日本ーゴールドメロン	日本ーゴールドメロン	日本ーゴールドメロン	日本ーゴールドメロン
殺菌						
硫黄		0	0	0	0	0
アゾキシストロビン			1			
シモキサニル	1	1	1		1	1
ピラジフルミド		1				
ファモキサドン	1	1	1		1	1
塩基性塩化銅、カスガマイシン	0			0		
殺虫						
ビメトロジン	1					
フロニカミド		1	1	1	1	1
生長調整						
4-CPA	1	1		1	1	1
ジベレリン	1	1		1	1	1
総計	5	6	4	3	5	5

行ラベル	アムス	アムス	アムス	アムス	アムス
殺菌					
硫黄		0	0		0
アゾキシストロビン		1			
ジベレリン	1		1	1	1
シモキサニル	1	1	1	1	1
ファモキサドン		1			
塩基性塩化銅、カスガマイシン	0		0		0
殺虫					
ファモキサドン	1		1	1	1
フロニカミド		1	1		
生長調整					
1-ナフタレン酢酸ナトリウム	1	1	1	1	1
4-CPA	1	1	1	1	1
ジベレリン		1			
フロニカミド	1		1	1	1
総計	6	7	7	6	6

行ラベル	タカミ	タカミ	タカミ	タカミ
殺菌				
硫黄		0		
シモキサニル	1	1	1	1
ピラジフルミド				1
ファモキサドン	1	1	1	1
塩基性塩化銅、カスガマイシン	0	0		0
殺虫				
フロニカミド	1	1	1	1
生長調整				
1-ナフタレン酢酸ナトリウム	1	1	1	1
4-CPA	1	1	1	1
ジベレリン	1	1	1	1
総計	6	6	6	7

・新登場

北海道産

和田農園・長芋・・・新登場という名の再開

・商品案内変更

新登場予定商品追加

茨城県産 有機栽培 ミニかぶ・・・価格変更。値上げ。

茨城県産 有機栽培 ラディッシュ・・・価格変更。値上げ。

茨城県産 有機栽培 紫ラディッシュ・・・価格変更。値上げ。

茨城県産 有機栽培 紅白ラディッシュ・・・価格変更。値上げ。

京都府産 九条ねぎ・・・再開。

山形県産 遠藤さん達のキクイモ・・・在庫僅少

・終了

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン 4L・・・その他サイズは継続。

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白 S・・・

今年の生は 5 月中旬ごろに新登場予定です。

・5 月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w19 より新登場予定

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w19 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w20 より新登場予定

大阪府産 式守さんの紅甘夏・・・w20 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ新ジャガイモ・・・w21 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 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