

いつもありがとうございます。

W23 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。

・6月入ると旨さマシマシ！ 宮崎県 尾崎さんの土付きらっきょう！ (有安海)



気が付けば年が明けて今は5月の終わり、すでにらっきょうの季節でした。

昨年までは土付きらっきょうといえば、お馴染みの風土の濱口さんでしたが、

事情があり、今シーズンからは産地は同じ宮崎県の尾崎さんの土付きらっきょうに、

生産者が変更になりました。

栽培している品種も風土さんと同じ『らくだ』、
商品を見ても、昨年までのものと比較しても全く劣っているところがなく、
とても美味しそうに見えます！
それもあってか、何の宣伝もなく案内開始して 1 週間で、
なんと 246 ケース/10kg もご注文をもらえています！

それもそのはず、土付きらっきょうは土付きでしか味わえない価値が、
理解できる人にしか理解できない価値が、とても大きく存在しています。
多くの人に知ってもらいたいとずっと思ってきましたが、
価値を理解し、チャレンジしたいと思ってもらえる方にお勧めしていきたいと思います。

らっきょうが土付きである一番のメリットは、なんといっても自分好みに漬けられることです。
先日我が家ではホームベーカリーを買ったのですが、
自分好みのパンを作れることの良さがすごいんです。
いろんなメーカーのトーストを食べてきましたが、自分好みに作るトーストのほうが、
何のストレスもなく、作る楽しみも増え、食べられることができいい感じです。

らっきょうを漬ける習慣のある家庭は、毎年この時期におふくろの味で漬けることを
楽しみに自分好みの味に漬けられる土付きらっきょうを、購入されるのだとわかりました。

これを価値として理解してもらえれば、取り扱いの難しさからくる、
売れる売れないという問題ではなくなり、
らっきょうの本来の味を他社が取り扱えない、差別化の対象とできるのだと思います。

といっても、現状、らっきょうの取扱いは、芽の伸びるスピードが速すぎて、
メンテナンスに時間が必要となり、苦勞されることは確実です。

そこで、ポイントになってくるのが、らっきょうの完熟期を知っているのかどうかです。
作物のほとんどは身体を成長させることが終わると、次に実の熟度を上げてきます。
ということかと言うと、自分の身体の成長に使っていたエネルギーが、
身体の成長に伴い必要となくなることで、
今度は実にそのエネルギーを渡すことで、熟度の成長を促すということです。
ということは、芽を伸ばすスピードが鈍化し、らっきょう自体がさらに美味しくなるよ。
ということです！

らっきょうにはその時期が決まっており、6月10日ごろを目安に変化していくそうです。
今は、日に1cm以上も伸ばしてくる芽も、この時期になると著しくスピードが鈍化します。
ということは、メンテナンスに必要な労力は減るし、味も乗ってくることになるので、
実は一番お勧めなタイミングになります。

しかし、商売は先行逃げ切りも大事なポイントであるのは確実です。
なので、そこはお客さまに選んでもらう、ということをしてもいいのではないかと思います。

味を重視しているのであれば、そのことを売り場でしっかりとアピールし、
6月10日ごろまでじっくり待ってもらおう。
せっかく食べるのであれば、美味しいものが食べたいと思うのは自然な思考だと思うので、
お客さまに理解してもらえれば、簡単ではないですが、
お客さまには価値を理解してもらえるはずです。あわよくば2回購入してもらえる可能性も。

尾崎さんのらっきょうは納品経費を抜いた、10kg箱で5,000円、
別途運送費が発生してしまい、
今回は関西で計算すると、2箱単位で1,410円となっておりますので、
1箱にすると705円になりますので、
10箱1ケースの着値としては、5,705円という計算になります。

一番オーソドックスな 1kg パックでの販売であれば、原料原価はほぼ 570 円、
付帯する経費としては、人件費は、
1 箱 10p 加工するのに 15 分くらいは簡単だと思います。
時給 1,000 円のパートさんであれば、1 パックあたり 25 円という計算になりました。

包材費は、透明トレイを 2 枚重ねて加工すると見た目は格段に良くなりますので、
1 枚 3 円ほどの透明トレイを 2 枚おおよそ 6 円と想像しました。

すべて合算すると製品原価としては、601 円という原価になりました。

この原価であれば販売価格を 980 円で販売すると
38.1%の値入率を見込めるようになります。

らっきょうの品揃えで、『土付き』を慣れていないのであれば、
チラシや特売の企画を 780 円でも組むことも可能となり、
その場合でも 22.9%を見込めるようになります。

先日商談させて頂いたバイヤーさまは、土付きらっきょうが売れないのではなく、
『店舗の担当者が掃除を面倒くさがって取扱量が年々減少している、
それが要因で、土付きらっきょうが売れなくなっていったんだ』。
とはっきりと表現されておりました。
上手に扱うことができれば、販売チャンスが多分に存在していることを理解されている、
少し寂しいパターンです。

この流れを断ち切ることができれば、姫路の企業さまのように、
たった 1 週間 10 店舗で 2 トン以上のらっきょうを販売できるようになるはずです。
しかも上記で試算した 38%もの値入を見込める可能性があります。

一朝一夕では到達することのできない領域ではありますが、

この領域まで到達することができれば、競争を気にせず、
ある程度自由な販売価格を設定でき、
優位に戦い進めることができるようになるはずです。
そう考え企画計画してもらえると、土付きだから売れないではなく、
アドバンテージの取れる商材として前向きな、販売ができるようになるかと思います。

・兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島【白】玉ねぎ(販促部:吉田紗知子)

白...!! やおらかい...!

兵庫県淡路島産

伊吹さんの白玉ねぎ

皮がゆまで
白くてキレイ

水分
たっぷり
やおらかい

ので、その
食感がわかる
食べちゃオススメです!

サラダやスープと炒める..など

皮をどれだけめくっても

中身は白。

めくった皮も白。

白と言えども、よく見ると

緑や黄色等、深みを感じる、

工芸品では出せない

白色です。

その複雑さのように、

兵庫県淡路島の海風や、

障害物がなく、大きく広がる

玉ねぎ畑で浴びた日光 等

幾度の層が重なって生まれた玉葱だと思います。

一番親しみのある玉ねぎの色合い(分類的には黄玉ねぎ)である、

伊吹さんの淡路島玉ねぎも、美味しく毎年人気なのですが、

一度現物を見ていただくと、目の引きかたがよくわかると思います。

・お肉売場でも！ 兵庫県養父市 養父養生 にんにく (販促部：生島 麻亜子)

という経験をされている方もいらっしゃると思います。

お肉売場では、今回提案する にんにく や、

わさびなどを一緒に置いておくと売上が伸びるようです。

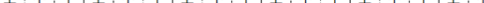
こだわりの にんにく や、 わさび を置いておくと、

「せっかくだからお肉にするんだから」と手に取って頂く機会が増えますし、

料理や味の想像をしやすくなる事にもつながって、

結果的にお肉の販売点数も伸びるのではないのでしょうか。

是非お試し頂きたいと思います。

	ニンニク		1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月		
産地	商品名・品種	栽培内容	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
兵庫県	養父養生 にんにく 金郷純白	栽培概要																																				
兵庫県	養父養生 生にんにく 金郷純白	栽培概要																																				
岩手県産	有機栽培 みちのく Organicにんにく	有機栽培																																				



前シーズンの乾燥しているにんにくは終了してしまいましたが、
今回の発注書から『兵庫県養父市 養父養生 生にんにく』が新登場します。

生であるため、乾燥したにんにくと比べて売場に並べられる時間は少なくなっていますが、
今しか食べる事ができない旬の物になります。

乾燥した物と比べて、加熱するとほくほく感があるため、
ホイル焼きにしたり、炊き込みご飯などもオススメです。
私は毎年、生にんにくを醤油漬けにし、
にんにく醤油を調味料として、醤油に漬かった にんにく は刻んで、
お肉を焼く時や、チャーハンやパスタを食べる時に楽しんでいます。
とっても美味しいのでオススメです！

【養父養生 にんにくについて】

『兵庫県養父市 養父養生 にんにく』は金郷純白という品種で、

1片が小さ目なので、「翌日のことはあまり気にしないでにんにくが食べられる！」とご好評を頂いています。

栽培している養父市は山々に囲まれた土地で、山から山の間が非常に狭く、日が早く陰ることによって昼夜の寒暖差が大きくなっています。

また、冬には1日で5、60cmほど雪が積もることもあるそうで、厳しい寒さによって、にんにく自体がグッと糖を蓄えて育ちます。

そして、山に囲まれているということは、そこから湧き出る水も肥沃で澄んだものとなるということです。

そのような所で にんにく を栽培しているナカバヤシさんは元々、製本事業が本業なのですが、春と秋の閑散期にまとまった雇用を設けるため、にんにくの栽培事業を始められ、現在は地域密着型の農業をされています。

栽培している畑も、農業を引退された周辺の方から借り、耕作放棄地等を再利用したものですし、周辺の個人の農家さんや企業に呼びかけ、一緒に にんにく を栽培しています。栽培内容や農法も、定期的に勉強会を開くことで統一・成長しながら、毎年試行錯誤して栽培をしています。



ちなみにですが、この養父養生にんにくを加工して作った**フライドガーリック**もあります。

こちらは自分で にんにく を切る面倒も、焼く手間もなく、

お肉にかけるだけで美味しくなります。

さらに、この商品はチャック付きなので、

使いたい分だけ使って残りを保存することも可能です！

こちらもお肉売場で併売するのがおすすめです。

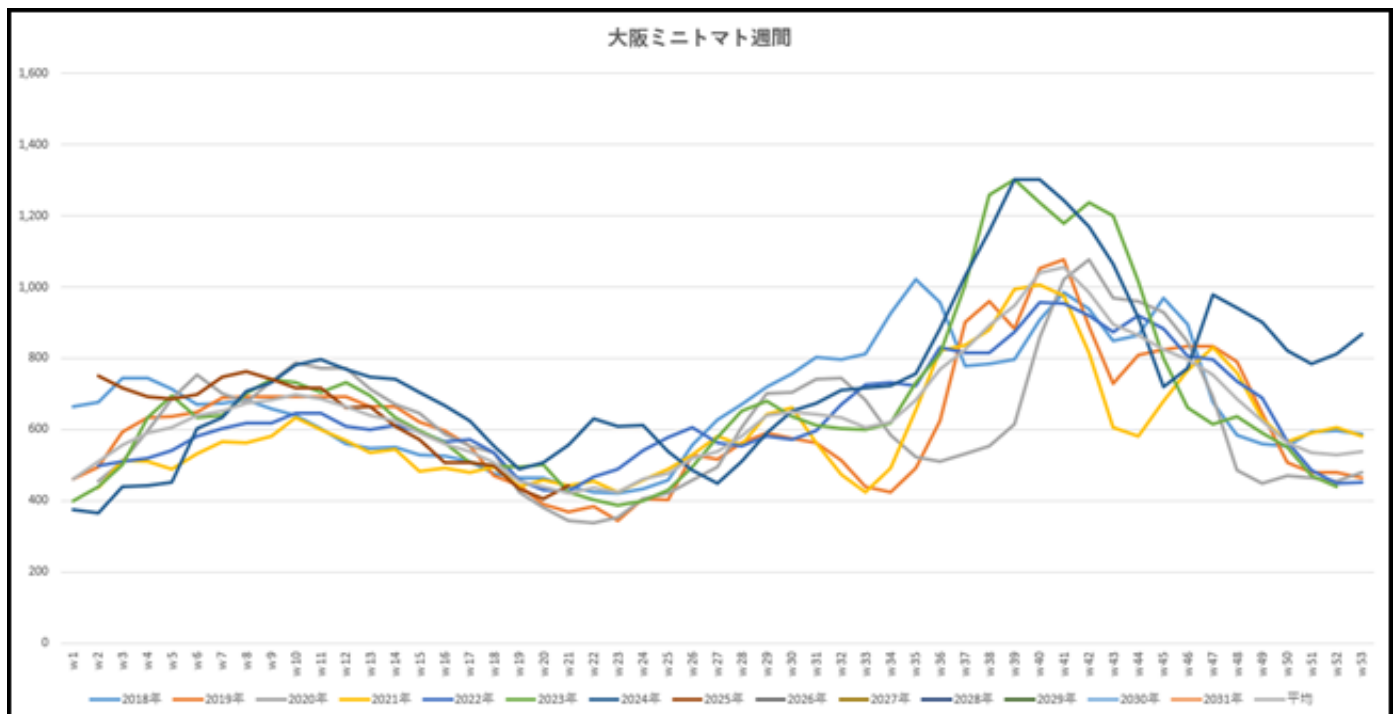
是非ご検討の程宜しくお願い致します。

・2023年と2024年のとまとは、なぜ高かったのか。(吉田麻衣)

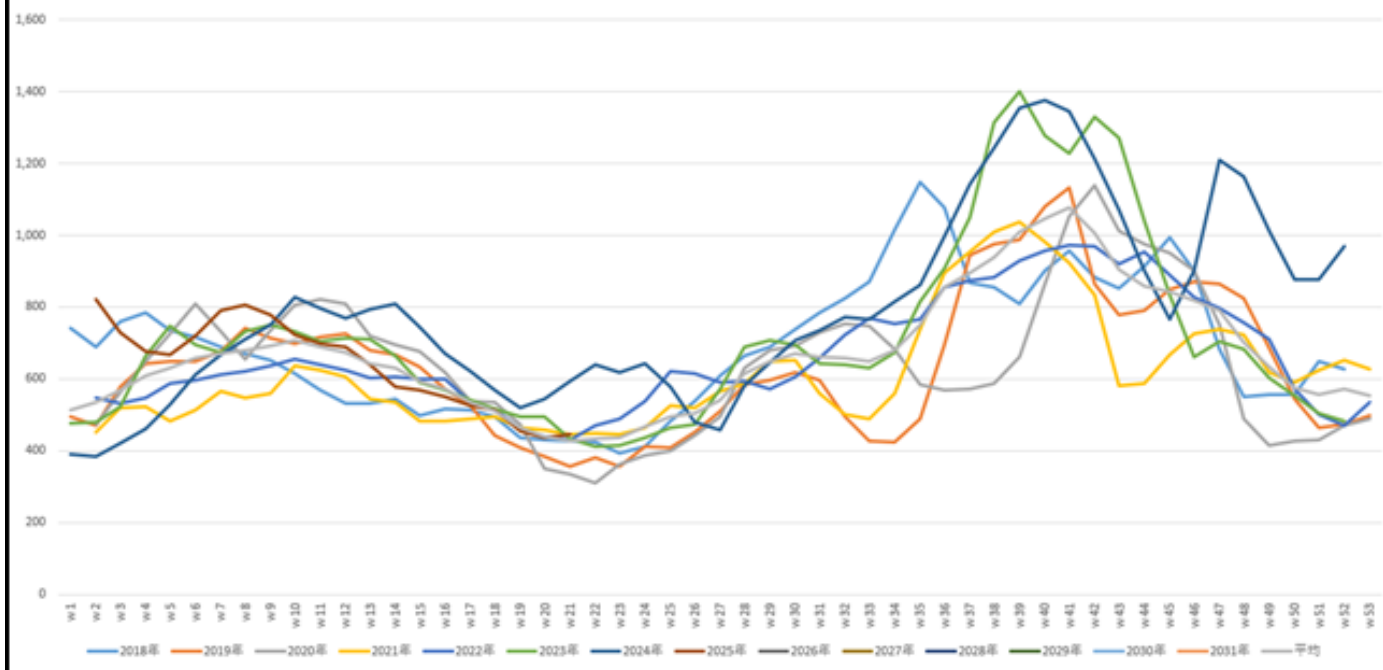
どうして9月、10月のトマトの相場が高いのかがやっとわかりました。

結論から言うと暑さと端境期、に他ならないんですが、きちんと根拠をもって説明させてもらいます。

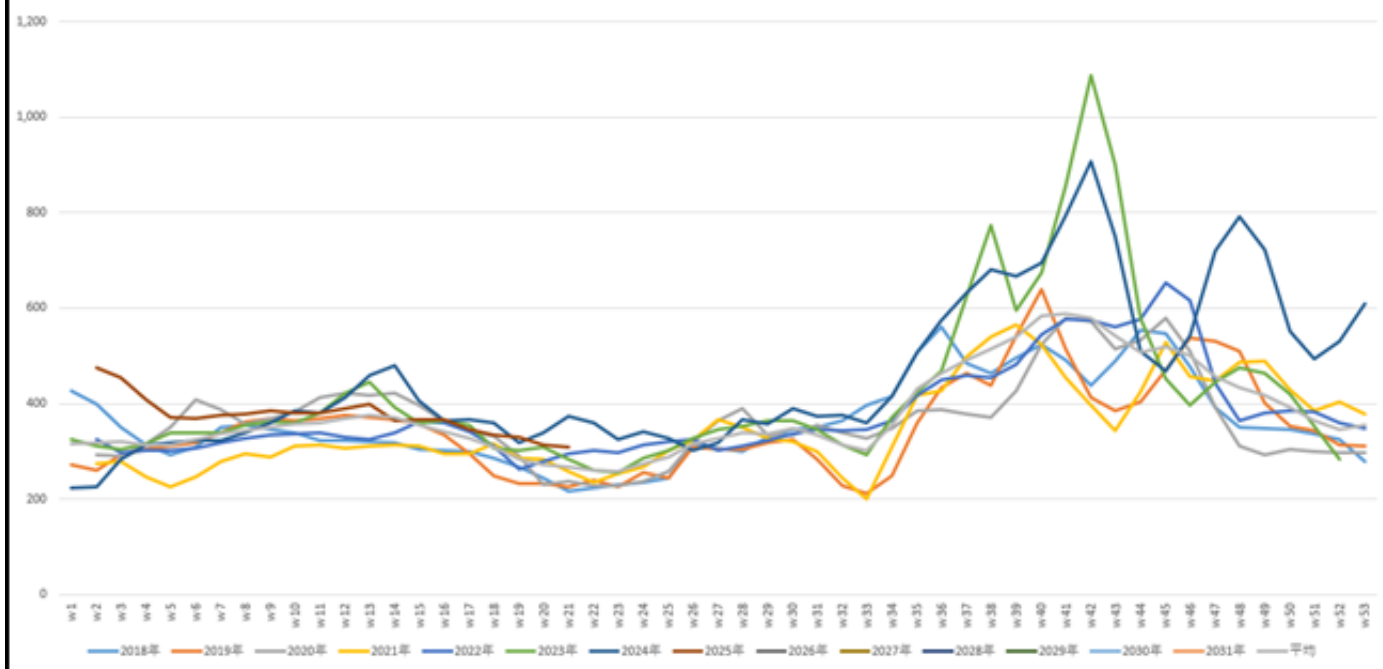
とりあえず、いつもの相場グラフです。

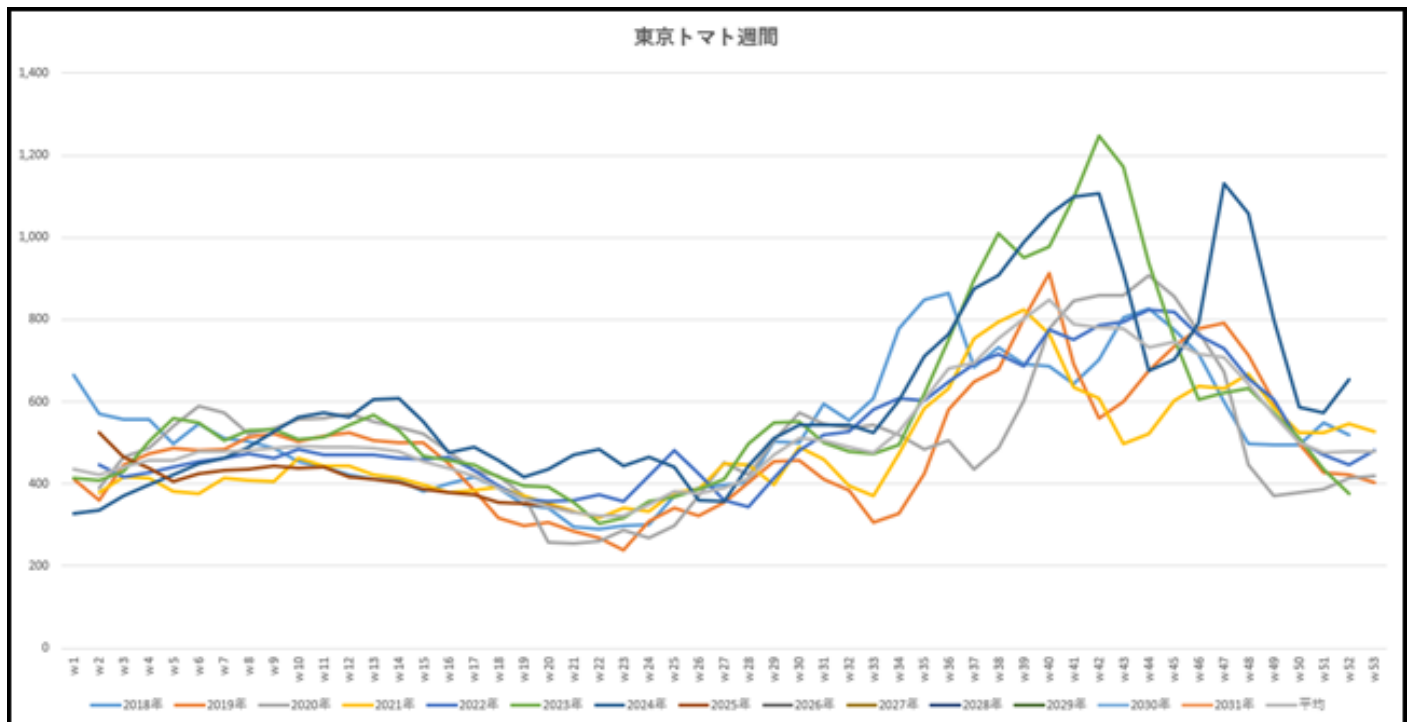


東京ミニトマト週間



大阪トマト週間





今回はミニトマトと大玉トマトの2種類です。

わかりやすいくらいにわかりやすく、

年によって高低はあれども基本的には同じような動きをしています。

同じナス科なので当たり前といえば当たり前ですが。

ではなぜ、9月と10月のトマトの相場は高いのか？

それは定植の時期の気温の高さに由来します。収穫時期ではなく、定植の時期です。

先日、5月21日に黒潮ミネラルピーマンの生産者である山本さんの圃場へ、

今季のピーマンもだいぶ終盤へ来たので、今期のお礼と取材を兼ねて訪問しました。

この山本さんは生産者として優秀なのですが、実は指導員の細井さんがいて、

その方も非常に優秀な方です。

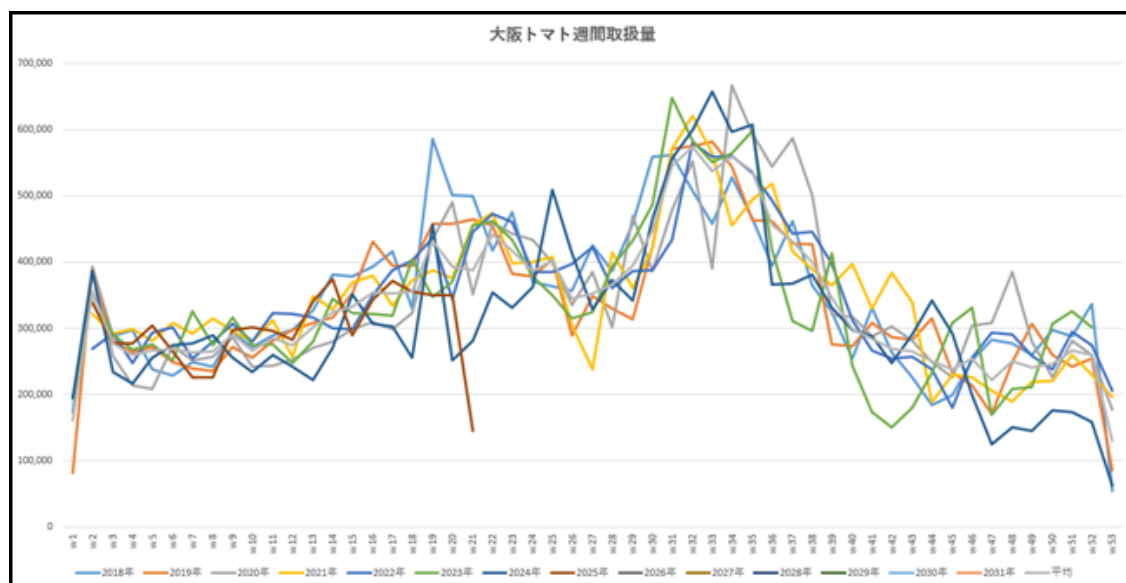
以前に、ピーマンへのストレスが味に直結するとか、

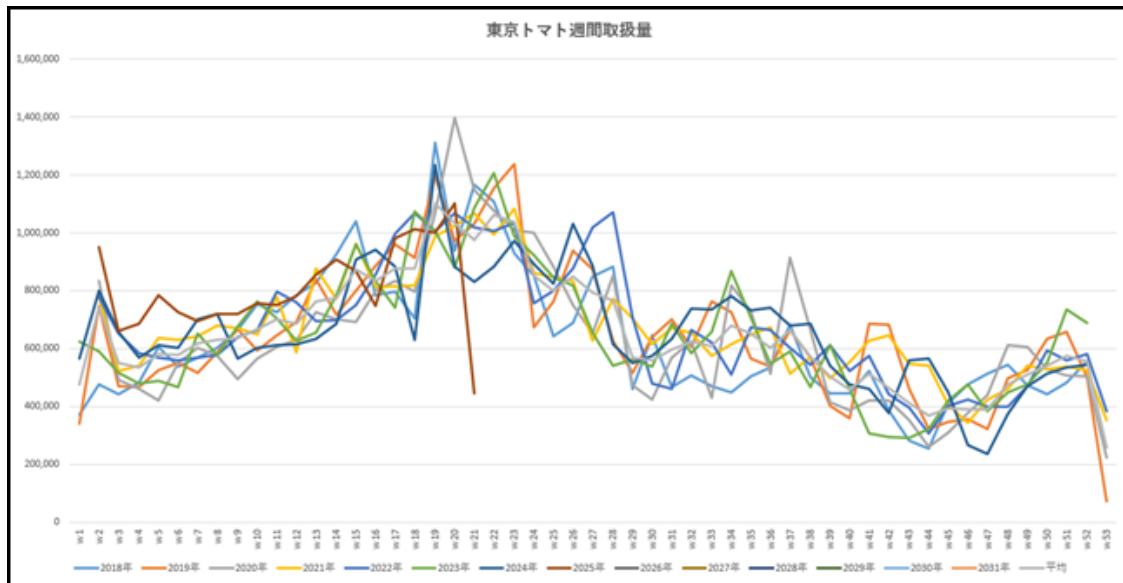
害虫駆除のための天敵である虫を、ただハウスの中に放つのではなく、
まず害虫を食べることを身に着ける為の虫を、育てるハウスとそのための時間を取り、
それからハウスに放つなどの、様々な普通の生産者がやらないことを、
色々と研究し惜しみなく指導しています。

一応付け加えておくと、それをやらないからダメな生産者というわけではもちろんないです。
正解は生産者ごとに違います。

仮に別の生産者、
別の環境であればこの指導員さんの言っていることが違うということもあるし、
正しいけど選択肢から除外されるということもあり得ます。

冒頭の、なぜ定植の時期が暑いと相場が上がるのか？ですが
それは定植時の暑さで、トマトは根が育つよりも樹を育てる方に向かってしまうからです。
根が育てば土壌の水分や栄養をきちんと吸収し、樹は太く丈夫になります。
気温が高いと根が育つよりも先に樹が育っていきます。
そうすると早く細くなってしまいます。
樹が早く育つと実が早いうちにつき、その分収穫の時期が早くなります。
そうすると成り疲れも早く来て、結果として収穫時期が短くなるわけです。





上記は大阪と東京のトマトの週間取扱量です。

二つの市場でピークの時期が違いますが、山が二つあるという点では共通しています。

大阪市場のトマト、ミニトマトの9月、10月のメイン産地は北海道、岐阜、茨城。

東京市場のトマト、ミニトマトの9月、10月のメイン産地は群馬、福島、北海道、茨城。

この時期が収穫できる産地の定植時期はというと4月下旬から5月中旬くらいまで。

この場合、収穫の終わりが10月頃になります。

10月の始めから収穫できるように定植する場合は、

8月上旬から9月上旬までが定植時期になります。

8月、9月はもちろん気温が高いため、根が育たないというのは、

生産者さんなら知っていることです。

2023年、2024年の夏は非常に高温であったため、

定植を遅らせるという判断になり、結果として収穫のピークが遅れ、

4月、5月の定植の分は、端境期により全体的に収穫量が落ちたのだと思います。

2023年は、9月もしくは10月は雨も少なくそれも影響したようです。

今年の天気は3か月予報だと気温は平年よりも高いことが多く、
降水量などは平年並みだということです。

これがどこまでの精度かはともかくとして、
トマトに限らないですが各産地の定植時期と収穫時期。
そのあたりの天気まで含めて判断していければなと思います。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■北海道産 太ごぼう 柳川理想(JA めむろ)

測定日	産地・生産者	品名	品種	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
					ppm	
2025/05/21	北海道 鳥本さん	ごぼう	柳川理想	中央	47.0	23.5
				根元	19.8	21.1



北海道産・太ごぼうを測定しました。

今年初めての取り扱い産地で、
品種は「柳川理想」と、
一戸さんのごぼう等と同じ品種です。

全体的に細くスラッとしており、
表面の土は比較的サラサラです。

硝酸態窒素濃度は、**中央:47.0ppm 根元:19.9ppm** と検出されました。
とても低い数値です。

糖度は、**中央:23.5 度 根元:21.1 度** と検出されました。
アルファーで過去測定したごぼうの中でも、高い数値となりました。(吉田紗知子)

■兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ・白玉ねぎ

測定日	産地	生産者	品名		重量	糖度		
						おしり	中央	外皮
2025/5/21	兵庫県	伊吹さん	淡路島玉ねぎ	黄	292.5g	11.1	11.3	7.0
				白	255.0g	10.5	10.7	7.4



兵庫県・伊吹さんの玉ねぎ【黄・白】を測定しました。

前回は、昨年 2024/5/30 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、

【黄】

おしり:9.3 度→**11.1** 度

中央:7.7 度→**11.3** 度

外皮:8.2 度→**7.0** 度

【白】

おしり:10.5 度→**10.5** 度

中央:10.5 度→**10.7** 度

外皮:5.9 度→**7.4** 度

と検出されています。

二種類とも、昨年度より高い糖度数値が検出されました。

試食は、焼き目で白い表面が隠れてしまうと勿体ない為、

白は電子レンジ加熱でとどめ、黄は、フライパンで焼き目が付くまで炒めました。

やはり、白玉ねぎは、柔らかさと瑞々しさを楽しむ為にも、
軽く加熱する料理がオススメであると感じます。(吉田紗知子)

■長崎県産 松尾さん なんぶとまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2025/5/21	長崎県産 松尾さん	なんぶとまと	128.3g	検知せず	6.6	2,634	562



長崎県・松尾さんのなんぶとまとを測定しました。
前は、先月の 2025/4/9 に測定を行っています。

【糖度】8.8 度→6.6 度

前回、又過去測定数値の中でも、
少し控えめな数値です。

【リコペン】6,802→2,634

【β-カロテン】2,771→562

前회가とても高い数値である為に差を感じます。全体的に低い数値となりました。
(吉田紗知子)

■高知県産 とさいずまとまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2025/5/21	高知県産 池さん	とさいずまとまと	144.1g	検知せず	8.8	1,938	1,032



高知県・池さんのとさいずまとまとを測定しました。

前は、一か月前の 2025/4/9 に測定を行っています。

【糖度】7.9 度→8.8 度

前回よりも、高い数値となりました。

【リコペン】5,140→1,938

【β-カロテン】1,671→1,032

全体的に、少し控えめな数値となりました。(吉田紗知子)

■ 高知県産 とさいずまフルーツとまと

測定日	産地・生産者	品名	1 玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2025/5/21	高知県産 池さん	とさいずま フルーツとまと	53.1g	検知せず	10.8	1,921	1,127



高知県・池さんのとさいずまフルーツとまとを

測定しました。

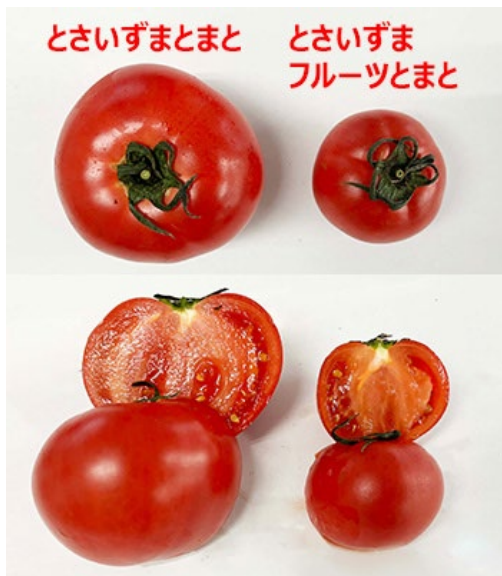
前は、2022/12/21 に測定を行っています。

画像のように、

同産地の大玉とまとである、

とさいずまとまと(同日測定)と

サイズ比較すると、



フルーツトマトの、中玉サイズ感がよくわかります。

品種は、どちらも「桃太郎」と同じ品種ですが、池さんの育て方によって、糖度がさらに高いとまとに仕上がっています。

【糖度】10.0 度→10.8 度

前回数値と近い数値ではありますが、少し高い結果となりました。

又、
とさいずまとまとの糖度:8.8 度
と比べると、
数値差が際立ちます。

【リコペン】2,982→1,921

【β-カロテン】1,016→1,127

全体的に、少し控えめな数値となりました。(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子)

兵庫県産 養父養生 にんにく【金郷純白】

品目 にんにく

栽培責任者 ナカバヤシ(株)兵庫工場 山本 哲生

住 所 兵庫県養父市大屋町笠谷 111

連 絡 先 079-669-0227

確認責任者 ナカバヤシ(株)兵庫工場 田村 正幸

住 所 兵庫県養父市大屋町笠谷 111

連 絡 先 079-669-0227

■ 品種 金郷純白

減対象農薬 6回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分）13.5kg 当地比 4 割減

■ 品種 嘉定種

減対象農薬 4回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分）20.4kg 当地比 2 割減

農薬明細：

合計 / カウント	列ラベル▼										
	☐ 嘉定種			☐ 金郷純白							☐ 金郷純白、 嘉定種
行ラベル	▼	市場4	市場5	市場6	市場2	市場3	市場7	市場8	大杉2	大杉7	市場1 市場10
☐ 殺菌		1	1	1	3	3	0	0	1	0	2 0
TPN		1	1	1	1	1			1		1
アゾキシストロビン					1	1					1
カスガマイシン・銅		0	0	0							
ミクロプラニル					1	1					
銅		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
オキシテトラサイクリン・ストレプトマイシン		0	0	0	0	0			0	0	0
☐ 種子消毒		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
チウラム		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
チオファネートメチル		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ホスチアゼート		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
総計		4	4	4	6	6	3	3	4	3	5 3

肥料明細：

合計 / 化成窒素	列ラベル▼										
	☐嘉定種				☐金郷純白					☐金郷純白、嘉定種	☐金剛純白
行ラベル▼	市場4	市場5	市場6	市場2	市場3	市場7	市場8	大杉2	大杉7	市場10	市場1
アトラスコート500	15.82	16.11	18.37	11.15	7.25		4.14	10.59	4.18		
アミノグレース	1.82	2.22	2.00	2.31	0.71	0.91	1.43	1.12		1.54	1.54
コーヒーってすごいね									0.00		
メタンハイブリットパワー堆肥								0.00			
堆肥(大屋有機)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00						0.00
総計	17.64	18.33	20.37	13.46	7.96	0.91	5.57	11.71	4.18	1.54	1.54

■台帳 NO.3385

栽培面積 133a (金郷純白 100a 嘉定種 33a)

(参考：昨年 276a、一昨年 796a)

予想収量：

乾燥前 金郷純白 7,920 kg 嘉定種 2,310 kg

(参考：昨年 金郷純白 38,250kg (一昨年 54,000kg)

乾燥後 金郷純白 5,150 kg 嘉定種 1,500 kg

(参考：昨年 金郷純白 22,624kg (一昨年 35,000kg)

予想反収 792kg/10a (金郷純白 乾燥前)、700kg(嘉定種 乾燥前)

収穫期間 2025/5/28～6/13

ネオニコチノイド使用無

■栽培面積縮小について滝野さんからコメントを頂きました。

「元々にんにく栽培をはじめたきっかけは、

工場の元々の製造品である図書館製本の繁閑の差が激しく、

閑散期に 20～30 人程度人員が余ってしまう状況があり、

色々な業務でその部分の穴埋めをしていました。

色々試す中で、農業の話があり、

ちょうどにんにくが製本の年 2 回の閑散期に植え付け、収穫という

人員が必要な時期とマッチし、にんにく栽培を開始しました。

ただ、近年製本自体が更に減少し、基本人員も減ってきたことと、

繁閑の差がなくなってきたことで、

余剰人員が少なくなり、農業に充てられる人員が出せなくなってきました。

充てられる人員で出来る範囲で栽培を行うようにという会社の方針があり、

面積を減少しています。

ただ、近隣の農家さんににんにく栽培をして頂き、

そのにんにくを買い取ることで減少幅を減らせるようにしております。

(種子の購入先、栽培方法は同じ栽培暦をベースで栽培して頂いています)」

東証スタンダード市場(東証二部)上場企業の農業経営として、

このナカバヤシ株式会社のにんにく栽培をレポートした記憶があります。

小泉進次郎議員が先日農林水産大臣に就任しました。とにかく、

日本の農業を世界に向けて市場開放しようとする論調が目立つ議員だが、

父親が郵政民営化をした時の話に似ている気がします。

さて、どうなるのでしょうか。この兵庫ナカバヤシさんは、

兵庫工場(製本業等)と同地区で農業(にんにく栽培)に取り組まれた

農業の新しいビジネスモデルとして私自身は注目してきました。

調べてみると、2018年に仕入先口座が開設されています。

2015年に農業事業に参入とあり、

翌2016年に企業初の農地取得とありますから、

本格的にされた年に取引が始まった事になります。

そういえば、初めて訪問した時は未だ乾燥機の建設中でした。

当時は農業者の高齢化で日本の農業は如何なる？と言われていた時代です。

私は能天気な、あるいは作爲的な市場原理主義者ではありませんが、

何故か日本の農業が高齢化に依って壊滅するとは考えていませんでした。

今もそうです。このような事業者が必ず現れると考えて来たからです。

先の御担当者の滝野さんからのメッセージを読むと、

御苦労の末辿り着かれた方策に感動をします。

地方の製造工場が農業事業に乗り出すことに

私自身は当然のような筋道を見出していたからです。

そこから企業としては限界があるだろうと想像していた事が、実際に発生した事が、

この文面からは想像でき、またその解決策として同一地域での出荷組合組織が誕生し、母体となった企業と連携を取っていく形態が、発展的・進化として起こってくることは、地域の在り方と事業の在り方がとてもマッチしていると思えます。小泉進次郎議員の考えている事というか、使命としている事は、JA の解体(民営化)だと思います。郵政民営化は当時の 200 兆円ほどの郵貯を市場にさらす事でした。世界中の誰もが郵政事業になど興味を持たなかったのに違いありません。でも、JA の事業は違います。ロンドンで農林中金が多額の損失を出したという噂は確かありますが、おそらくこれから先は農業事業者の現金資産が世界の投資市場に解放されるだけに留まらず、農業経営そのものが世界の資本で運営されることになるのではと懸念しています。金融事業の規模は、実体経済の 19 倍の規模です。オランダのチューリップの球根は昨年買う事が出来ました。日本のコメは、果たしていつまで日本人が食べただけ食べられる状態が続くのでしょうか。これは余ほど儲けていないと食べられなくなるかもですね。

・新登場

兵庫県産 特別栽培 養父養生にんにく・**生**にんにく

・商品案内変更

鹿児島産	高橋さんの新じゃがいも・・・価格変更。値下げ
長崎県産 特別栽培	なんぶ新じゃがいも・・・価格変更。値下げ
アメリカ産	ドライフルーツ 有機ブルーベリー 4 5 g・・・再開
奈良県産	益田さんのあんぽ柿・・・クール便に出荷対応の変更
熊本県産	木下さんの濃厚ミニトマト・・・特売終了

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林

・6月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・w24 より新登場予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w24 より新登場予定

奈良県産 小林さんのきゅうり・・・w25 より新登場予定

ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン・・・w26 より新登場予定

・7月新登場予定

北海道産 有機栽培 早川さんのメロン(赤肉)・・・w28 より新登場予定

北海道産 有機栽培 坂本さんのメロン(赤肉)・・・w28 より新登場予定

北海道産 特別栽培 金子さんのさくらんぼ・佐藤錦・・・w28 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