いつもありがとうございます。

W48　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。



・w48 11/23（月）祝日に伴うお休みについて（営業事務課：原田　香織）

来週月曜、11/**23**（月）は、

出荷・受注業務を　**お休み**　させていただきます。

又、11/**24**（火）納品　につきましては、**御対応が出来ません。**

※毎週月曜にお送りしております、**発注書**メール(w**49**)につきましては、

11/**20**（**今週**、**金**）の夕方頃　配信いたします。

【追加・キャンセル等　変更〆切】

11/**25**（水）～**27**（金）納品…11/**20**（**今週**、**金**）14 時まで

11/**28**（土）～**29**（日）納品分…11/**25**（水）14 時まで

上記〆切にて、ご連絡をよろしくお願いいたします。

・弊社年末年始のお休み：１２月３０日（水）～１月３日（日）

発注書配信スケジュール

■2026 年

w**52**（12/**21**～**27** 納品）…【配信】12/11（金） 【受注〆切】12/15（火）

w**53**（12/**29**～**30** 納品）…【配信】12/11（金） 【受注〆切】12/15（火）

※w**52**・w**53** は、**同時配信** となります。

■2027 年

w**2**（1/5～11 納品）…【配信】12/16（水） 【受注〆切】12/21（月）

今年は、w**51**（12/14～20 納品）まで通常配信、

新年は、w**3**（1/12～18 納品）から通常配信となります。

発注書の配信スケジュールは、仕入先次第では多少前倒しになります。

・ブロッコリーが苦手な人にこそ、おすすめしたい！

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー（販促部：生島 麻亜子）





私はこの会社に入ってから、

「美味しいブロッコリーって、茎も美味しいのだ！」と気が付きました。

一番味がわかるのは、もちろん味付けをせずに食べることです。

会社で試食する際も、本来の味を感じるために

ブロッコリーを加熱しただけで食べるのですが、

蕾部分が甘いのはもちろんですが、茎まで甘いのです。

他のブロッコリーより茎が太い事もあるのですが、

① 甘く、ブロッコリー本来の味がしっかりしており

② 筋っぽさも硬さもなく

③ 独特な苦みもないため

弊社のブロッコリーが苦手な人でも、「このブロッコリーは美味しい」と言っていました。

『なんぶ ブロッコリー』は特別栽培である事からわかるように、

肥料や農薬をあまり使っていません。

さらに付け加えると、必要な量のみ使用するようにしていたら、

実際には基準より少ない量しか使わずに済むそうです。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素濃度(ppm)				糖度			
				蕾	花蕾部	花蕾根元	茎	蕾	花蕾部	花蕾根元	茎
2024/11/21	長崎県	小川さん・ブロッコリー	アーサー	**-**	**13.2**	**40.0**	**46.6**	**8.5**	**8.1**	**6.1**	**5.1**
2023/2/22	長崎県	小川さん・ブロッコリー	アーサー	-	1.4	5.2	42.0	-	12.5	9.0	8.5
2023/2/2	長崎県	小川さん・ブロッコリー	アーサー	-	3.8	8.1	94.9	19.0	11.0	9.5	8.8
2021/12/28	長崎県	小川さん・ブロッコリー	おはよう	-	5.0	8.0	213.0	18.5	13.1	10.6	9.6
2024/4/5	兵庫県	八木さん・ブロッコリー	ジェット	-	検知せず	29.4	72.3	-	9.8	6.7	7.2
2024/3/13	宮崎県	野中さん・誠のブロッコリー	まどか	-	8.2	366.1	919.8	13.1	9.3	7.1	5.8
2023/3/16	宮崎県	野中さん・誠のブロッコリー	ファイター	-	7.7	42.3	118.7	-	8.5	6.2	5.6
2022/4/14	宮崎県	野中さん・誠のブロッコリー	ファイター	-	142.0	371.0	240.0	9.0	6.5	5.6	4.7

青色の部分が『なんぶ ブロッコリー』の測定結果になります。

ブロッコリーの硝酸態窒素は 3 桁台になる事がほとんどなのですが、

『なんぶ ブロッコリー』の硝酸態窒素は、2 桁台の前半で収まる事も多いです。

ながさき南部生産組合様では、栄養を過剰に与えず、必要な分のみを与える等、
丁寧に栽培する事で、残留する硝酸態窒素などの量も少なくなり、
その雑味のない味と、茎の柔らかさを両立させる事ができています。

以前は、『なんぶ ブロッコリー』は 12 月から取り扱いを開始していたのですが、
2024 年からは 11 月から取り扱いを開始していました。
その影響からか、2024 年 11 月に測定した際には、
例年より糖度が低い結果になってしまいましたが、
2021 年～2023 年では蕾の部分は 18 度-19 度。
花蕾の部分は 11 度～13 度と、ミカンと変わらない糖度となっています。
表の中ではアルファーの商品しか記載されておらず、
あまり糖度の違いがないように感じてしまいますので、
機会があれば市販の物の測定をしてみたいと思います。

商品としては **1 玉ずつ鮮度保持袋に入れており** 、
美味しさ・見た目で他の商品との**差別化**にもなります。

ながさき南部生産組合様では、この美味しいブロッコリーの他にも、
『**なんぶ小ねぎ**』『**なんぶ胡瓜**』などが取り扱い中であり、
今後は『**なんぶアイコ**』『**なんぶとまと**』『**栗原ねぎ**』なども登場予定です。
今年は終了してしまった商品は、更に多くの種類がありますが、
どれも同じく、高い技術を持って栽培されている商品を取り扱っています。

ながさき南部生産組合様の商品を、是非シリーズでお取り扱い頂けますと嬉しいです。
宜しくお願い致します。

・岩津ねぎ新登場です　(吉田麻衣)

少しだけ解禁日に間に合いませんが、岩津ねぎ新登場になります。





岩津ねぎは道の駅ではだいたい 1,000 円～1,400 円/kg で販売されているようですが、

今年は現地に行かずとも、道の駅に行かずとも、

スーパーでお求めやすい価格帯になるよう提案させて頂きます。

昨年は 275 円/パック でしたが、今年は 215 円/パック でのご提案です。

これなら店頭売価を 298 円/パックで設定していただければ、

店舗粗利２７%以上を確保の上

わざわざ現地に行かずとも、

来店される方もお求めやすい価格くらいにはなるのではないでしょうか。

岩津ねぎは中間ねぎなので、青葉から白根まで柔らかく、すべて食べられますが、

それでも青葉を食べることに馴染みがない消費者の方は食べずに捨ててしまうようで、

可食部が少なく感じる為割高感が出てきます。

青葉を美味しく食べるにはどう食べるのがいいのかを取材したところ、

ネギ焼きするのが一番おいしいということでした。

白ねぎの部分は通常の白ねぎ同じように使い、青葉は冷凍保存。

溜まったらネギ焼きでまとめて消費するのが一番おいしく合理的、

余すことなく食べ尽くせるそうです。

岩津ねぎは 2025 年 1 月 24 日に日本農業遺産へと登録されました。
この登録は、岩津ねぎ単独での登録というわけではなく
岩津ねぎを核とした資源循環型農業システムということでの登録だそうです。
江戸時代から栽培が続いているということ、
但馬牛の堆肥や、稲わら・もみ殻などを肥料として与えることが、
循環型農業を実践しているということ、病害虫の蔓延防止の為、
団地化を避けた栽培がおこなわれているということ、
等が評価されたようです。
日本農業遺産は 2016 年から開始され、
登録されている地域はまだ 28 地域しかない様子です。
この日本農業遺産から世界農業遺産へと発展する例もあるらしく、
岩津ねぎ発祥の地なのに、今一つ岩津ねぎで盛り上がれていない岩津地域を危惧して
この地で頑張っている津村子の面々の応援のために店頭に置いてもらえればと思います。

・利益構造を変える「原体流通」と「価値ある商品」（有安海）

お店・会社を発展させるには、利益を確保するしかありません。
しかし、市場に出回る商品を相場で買い付け、利益の出る値入で販売するだけでは、
競合と同じ土俵で戦うことになり、優位に立つのは困難です。
差別化のためには、工夫が欠かせません。
ここではその二つの方向性をご提案します。

①　原体仕入れ×インストアパックで、売れる規格をつくる

以前、高知県の企業さまと商談した際、
『誰と買い物に来るかで、選ばれる量目が変わる』というお話を伺いました。
女性のみ、とくに自転車でのご来店であれば、
重さを避けて少量パックが選ばれやすくなりますが、
一方では、ご家族やご夫婦での買い物なら、
ボリュームパックが選ばれることが増え、その傾向は週末に偏るそうです。

アルファーの既存のパック規格では、じゃが芋が 500g から 800g になる程度で、
ボリュームパックとは言い難いのが実情です。
それがインストアパックであれば、メーカーの規格に縛られず、
曜日・時間帯ごとに最も売れる規格で商品化でき、
しかも、年末に向けて買い物の量も目的も変わるこの時期こそ、
取り組む価値は大きいと考えます。

そのためには、曜日別・時間帯別の販売データが必要となり、正確なデータに基づいて、
品揃えだけでなく規格まで最適化できれば、売上増につながります。

しかし、この提案をすると、多くの企業さまから
『人手が足りず対応できない』とお聞きします。
ただ、この問題は現場だけで解決することは非常に難しく、
企業として取り組む判断が必要で、
解決する意思が固まれば、採用活動やその方法にも工夫が生まれるはずです。

売上の次は、粗利額を高める：産地直送

売上増の見込みが立てば、次は粗利額の確保です。
経費高騰が続くなか、まず削減すべきは、人件費ではなく運送費だと考えます。

その最も有効な手段が産地直送です。
なお、産地との直接取引とは異なります。
しかし直接取引は、かえって社内のさまざまな負担が増えます。

アルファーパックの場合、産地から青果ターミナルに一度商品を集め、
各企業さまのご注文に応じて仕入れ、袋詰めしてお届けるため、
どの地域でも運送は最低 2 回かかります。
産地直送であれば最大 1 回に抑えられ、その分、ご提案価格も割安になります。

メリットは価格だけではありません、**鮮度**でも差が出ます。
アルファーパックでは欠品を避けるため、
ほとんどの商品は青果ターミナルで数日間在庫することになり、
その分、鮮度感が落ちるおそれがあります。
産地直送ならその心配がなく、お客さまへの訴求力も高まります。

② 価値ある商品を仕入れ、さらに価値を高めて販売する
ここにも大きな課題があります。
価値ある A ランク・B ランク商品を求めるお客さまの来店構成比が、
『現在は』少ないという点で、
この課題も一担当者だけでの解決は荷が重く、企業全体での取り組みが必要です。

まず、新たに呼び込みたい客層が好む A ランク・B ランク商品を、
売り場全体の 1 割程度で品揃えします。
これは MD の課題です。
そのうえで、チラシや SNS を有効に使い
『価値ある商品の取り扱いを始めました』と告知します。
産地直送の商品は、鮮度や産地の背景を伝えやすく、チラシの主役にも向いています。

ただし、一度の挑戦ではほとんど効果は出ません。

効果が現れるまで継続することが最も重要です。

その積み重ねが、利益構造を変えていくと思っています。

・高知県　特別栽培　四万十源流生姜



小学生の部　最優秀賞

両親の自慢の生姜

大野見小学校５年　西村　羽生（うい）

わたしには、絶対にあきらめたくない将来の夢があります。それは、生姜農家になることです。少し前までは、学校の先生や保育園の先生になりたいと思っていました。先生にあこがれていたからです。けれども今はちがいます。生姜農家は、おじいちゃん、おばあちゃん、お父さん、お母さんへと、代々受け継がれてきた大切な仕事です。だから次は、わたしが受け継ぎたいと思うようになりました。両親がここ大野見で作っている生姜は、わたしの自慢です。理由は三つあります。

一つ目は、たくさんの手間と努力がつまっていることです。わたしは、休みの日や忙しい時期には、生姜畑でくきを切る作業を手伝います。「ちょっとくきを残すくらい」とお母さんに言われたので、やっていたのですが、切りすぎてもだめ、残りすぎてもだめなので、一つ一つの作業がとても緊張します。畑にはたくさんの人がいて、みんなでいっしょに、しかも速く作業をしていました。となりで作業していたお母さんは、速くてきれいで、迷いもなく、まるで名人のようでした。わたしもまねしてみましたが、切りすぎたり、くきが残りすぎたりして、思うようにできませんでした。秋なのにとても暑くて、わたしは午後の三時間だけでもへとへとでした。だから、一日中働くみなさんは本当にすごいと思いました。

二つ目は、たくさんの人においしいと言ってもらえることです。中土佐町の学校給食では、わたしの家の生姜がよく使われています。お昼の放送で、「今日は、ういさんの家の生姜を使っています」と言われたとき、わたしはびっくりしましたが、うれしい気持ちになりました。クラスでも、「生姜の味がしておいしい」「ういちゃん家の生姜は、ちゃんと味がする」「味が強くて、香りがいい」と、言ってもらえて、さらにうれしくなりました。お父さんとお母さんが作っている生姜をみんなに褒めてもらえて、誇らしい気持ちになりました。家族が今まで受けつぎ、心をこめて作ってきたからこそ、こんなふうに言ってもらえるのだと思います。中土佐町だけでなく、高知県のお店や大阪府など県外のお店でも売られていることも、自慢です。

三つ目は、自然にやさしい生姜作りをしていることです。生姜は、予冷庫という倉庫で大切に保存されます。そして出荷するときには、店でもらったダンボールや、ほかの農家さんが使ったダンボールを集めて、もう一度使っています。こうしてリサイクルすることで、むだをへらし、自然を守ることにもつながっています。おいしいだけではなく、地球にもやさしい生姜なのです。

お父さんは、「生姜は、作業の手間は多くなってしまうけど、こだわりの肥料を使って、土壌をよくして元気な土で作ることによっておいしい生姜ができる。それを心がけちゅう。」と言っていました。大野見でつくる生姜は、昼と夜の気温の寒暖差や大野見の四万十川を流れるきれいな水を使うことで、他の生姜とちがってよりおいしさがアップするのです。

お母さんはよく料理に、我が家の生姜をつかいます。特にからあげの下味に生姜をいれると、揚げたてのからあげを口に入れた瞬間に生姜の味が口に広がり、鼻からぬける生姜のにおいがくせになり、何個でも食べたくなります。

このように両親が作る生姜は、手間ひまと努力、そして自然へのやさしさがつまった、わが家の自慢のおいしい生姜です。わたしは、どんなことがあっても、生姜農家になる夢をあきらめません。大変な仕事でも、人のためになり、自然のためにもなる生姜農家が、わたしは大好きです。いつかこの生姜を受けついで、大野見、中土佐町、高知県、日本、そして世界中の人に、「この生姜、おいしいね」と言ってもらえるような生姜を、家族といっしょに作っていきたいです。



今年もおかげさまで無事収穫を終えました。

この生産者農家西村さん御家族とも、もう 40 年近くになります。

この左の新聞記事にあります娘さんは、ひ孫になります。

その、ひ孫さんがこういう文を投稿してくれることは、

無上の喜びがあります。

親子ですら、事業継承が難しいとよく聞きますが、決してそんなことはありません。

私どもがお付き合いさせて頂いている農家さんからは、

ひとつの農家もそんなことは聞きません。

当初、僅かな取引から始まったと思います。

最近は、他の品目を抑えて我が社の看板商品に育っています。

育ちすぎて、足りなくなってきているくらいです。

ただ、ここで親子から孫、更にひ孫へと事業継承が価値を生んでいくのだと思います。

私も、自分のことのように喜んでいます。

・新規コト POP が増えました。(販促部:吉田紗知子)

【文章内で掲載している コト POP は、全て **Dropbox** 上でダウンロード可能です。】

新商品＆再構築のコト POP が最近増えたため、紹介していきます。

■鹿児島県産　高橋さんの赤土里芋・里芋【赤芽】





同じ産地、同じ見た目。時期的にかぶる期間は少ない上記商品ではありますが、

「食べると分かる違い」が、このコト POP で理解できるのではと思います。

今週は、別産地さんの　里芋・赤芽系の里芋　が同時に新登場しますが、

高橋さんの里芋と同じで、

里芋に求めるものが　**しっとり感**か、**ホクホク感**か　で、お選びいただけると思います。

是非、ご活用・ご検討ください。

・今週の松茸情報　11/12 現在

● 中国産　産地状況

雲南省もほぼ産地は、終わりました。

日本側も今週で、各社終了の見込みです。ありがとうございました。

● 北米産　産地状況

カナダは、終了。

アメリカは、産地は、少し出ていますが、量が少なく、下等級ばかりで、

価格も日本市場に合わないため今週で、各社輸入を止めています。

後半の産地で、１２月も出ている産地は、干ばつの為、

まだ、ほとんど出ておらず、あきらめムードです。

産地には、あれば積んでほしいと依頼はしていますが、望みは薄そうです。

● トルコ産　産地状況

雨も降り、数年ぶりの良い環境です。

現在もピークから徐々に開きも出てきましたが、まだ、数量の心配は無さそうです。

例年１１月末までは、あるので、その予想をしています。

中国、北米も無いなかで、唯一のトルコですが、

その為、他社が価格を上げて動き出していますが、

大きな上げは無く、今の価格帯で推移すると考えております。

品質も産地の改善もあり、非常に安定しております。

食味も良く、一番美味しいと評判です。

● 日本市場

中国、カナダは、終了。

アメリカは、予定が立たずという状況の中で、トルコは毎日入荷しています。

産地の改善もあり、昔の砂や虫食いの問題も大きく改善しました。

トルコは、品質、価格とも安定しております。

ご検討お願いします。

● 今後の動き

連休向けて、トルコ産の販売、よろしくお願いします。

引き続きご報告致します。

株式会社パシフィックコーポレーション　社長:彦坂嘉男

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■熊本県産　木下さんの濃厚ミニトマト

品目 ミニトマト

品目 ミニトマト

品種 No.921

栽培概要

栽培責任者 木下　純一

住　　所 熊本県熊本市西区沖新町 1280

連 絡 先 096-329-2416

削減対象農薬 33 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 17.5kg 当地比 5 割減

■台帳 NO. 3565

栽培面積 100a（20a×3、40a）

栽培本数

予想反収

収穫期間 2026/11 ～ 2027/7

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：

圃場 1　沖新町　20a（代表）圃場 2　沖新町 20a・

圃場 3 20a・圃場 4　沖新町 40a　の実績データです

■圃場別

2026/10/26 現在

削減対象農薬の成分カウント（メモ明細　4 圃場）

当地慣行　66 回　／　圃場の最多　2 回（当地比　9　割減）

行ラベル	1	2	3	4
殺虫				
ジノテフラン	1			
ニテンピラム	1	1		
総計	2	1	0	0

■昨年と比較

No.3444（トマト（ミニ）・No.921,千果）との比較

品種　No.921,千果　から　No.921 へ

栽培区分　同じ（栽培概要）

栽培面積　103a、40a　から　100a（20a×3、40a）へ

栽培本数　同じ（1,500 本/10ａ）

予想反収　同じ（8,000ｋｇ/10ａ）

収穫期間　2025/10　～　2026/6　から　2026/11　～　2027/7 へ

削減対象農薬　（慣行基準　66 回）33 回　5　割減　→　33 回　5　割減

化学肥料（窒素成分）　同じ（17.5kg）

■今季作柄

来ていません。

・・・

収穫期間　2023/12/11 ～ 2023/3 から 2026/11/22 ～ 2027/3 へ

削減対象農薬　（慣行基準 29 回）11 回 6 割減 → 10 回 6 割減

化学肥料（窒素成分）　昨年と同じ（0kg）

■今季作柄

耕起期　気温高い 物理的対策:深め耕うん 結果:石が下からよく出る

播種期　気温低め 物理的対策:シルバーシートで保温 結果:ある程度発芽率良い

定植期

気温高い 物理的対策:雨で浸からないよう排水切る

結果:逆に雨が降らなさすぎた

生育期

気温高い 物理的対策:雨の間をはからって薬散布

結果:黒斑がでたが、ある程度まし

天候の影響　やや悪い

気象状況　定植のタイミングによっては全く雨が振らなかったので活着が遅れた。

生育期に雨が振りすぎて軟腐が出たり撒きたいタイミングで薬が撒けなかった

病害虫の影響　順調

病害虫名　ヨトウが発生

実の大きさ　例年並み

・・

■長野県産 百瀬さんの白ねぎ

品目　ネギ

品種　松本一本太ねぎ

栽培概要

生 産 者：　百瀬 高志

住　　所：　長野県松本市神林 1576-2

削減対象農薬　8 回 当地比 6 割減

化学肥料（窒素成分） 9.48kg 当地比 6 割減

■台帳 NO. 3570

栽培面積 １０ａ

栽培本数 20,000 本/10a

予想反収 2,000kg/10ａ

収穫期間 2026/11/15 ～ 2026/12

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：神林 の実績データです

■昨年の実績

（前作データなし）

■今季作柄

耕起期 降雨普通 気温普通 晴天

定植期 降雨普通 晴天

生育期 干ばつ・長雨

収穫期 降雨普通 気温普通 晴天

薬剤を使用しない土壌消毒 行っていない

天候の影響 順調

病害虫の影響 順調

実の大きさ コメント：今年初めてなのでわかりませんが、

先輩に見てもらったら９０点と言っていました。

収穫時期 普通

お客様へ伝えたい事：

５月に定植。８月に全て抜いて手で植え直すのが、

松本１本ねぎの伝統的な作り方です。

20,000 本を手で植え直しました。それにより、ネギにストレスがかかり太く甘くなります。

・・・

■鹿児島県産　アグリスタイル　絹さや

品目　キヌサヤエンドウ

品種　みささ、ニムラ平成

栽培概要

生産者　株式会社アグリスタイル　湯ノ口　貴之

住　　所　鹿児島県指宿市東方 152-2

連　絡　先　090-6777-4641

削減対象農薬　8 回　当地比　7 割減

化学肥料（窒素成分）　10.4kg 当地比　5 割減

2026/11/11　現在

※節減対象農薬　5 割減／化学肥料（窒素成分）　5 割減　で表示します

■台帳 NO. 3573

栽培面積　15ａ

栽培本数　7500 本/10ａ

予想反収　1,333kg/10ａ

収穫期間　2026/11/1　～　2027/3/20

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：もろどめ　の実績データです

５圃場：全 46a

：　もろどめ(15a)、玉利ハウス(4a)、瀬坂上(７ａ)、増永(10a)、ひごし露地(10a)、

栽培内容、品種、収穫時期は同じ。

■昨年の実績

（前作データなし）

■今季作柄

来ていません。

・・

■鹿児島県産　アグリスタイル　スナップエンドウ

品目　スナップエンドウ

品種　ニムラサラダスナップ

栽培概要

生産者　株式会社アグリスタイル　湯ノ口　貴之

住　　所　鹿児島県指宿市東方 152-2

削減対象農薬　6 回　当地比　8 割減

化学肥料（窒素成分）　7.8kg 当地比　6 割減

2026/11/11　現在

※節減対象農薬　5 割減／化学肥料（窒素成分）　5 割減　で表示します

■台帳 NO. 3574

栽培面積　15ａ

栽培本数　7500 本/10ａ

予想反収　1,333kg/10ａ

収穫期間　2026/11/1　～　2027/3/30

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：鉄塔下　の実績データです

５圃場：　全 49a：鉄塔下 15a、他、 栽培内容、品種、収穫時期は同じ。

■昨年の実績

（前作データなし）

■今季作柄

来ていません。

・今週の成分測定レポート　(吉田紗知子)

■兵庫県　能勢さんの但馬ピーマン

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)
2026/11/12	兵庫県産 能勢さん	但馬 ピーマン	42.6g	**4.8**	**7.1**



兵庫県・能勢さんの、

但馬ピーマンを測定しました。

初めて測定を行います。

測定結果は、

糖度:4.8 度　硝酸態窒素濃度:7.1ppm

となりました。

アルファーでの過去測定数値と比べると、糖度は李さんのピーマンと同じ数値で高く、

硝酸態窒素濃度は低めな結果となっています。

・新登場

熊本県産　特別栽培　吉田さんのレモン・メイヤー

宮崎県産　　淵脇さんの里芋

宮崎県産　　原田さんの里芋・赤芽

長崎県産　特別栽培　なんぶブロッコリー

兵庫県産　特別栽培　青葉も柔らか岩津ねぎ

・商品案内変更

熊本県産　特別栽培　吉田さんのみかん・肥のあけぼの・・・数量限定で再開

・終了

高知県産　特別栽培　満天の里芋

宮崎県産　　竹下さんの畑ごぼう

長野県産　　志賀高原りんご・サンつがる

長野県産　　志賀高原りんご・王林・28 玉

・１１月新登場予定

青森県産　特別栽培　フルーツ夢人参・山本さん・・・ｗ48 より新登場予定

・１２月新登場予定

長野県産　　志賀高原りんご・サンふじ・・・ｗ49 より新登場予定

宮崎県産　　須川さん達の土育ちパプリカ・・・ｗ49 より新登場予定

熊本県産　特別栽培　フルーツ夢人参・藤本姉妹・・・ｗ49 より新登場予定

北海道産　　和田さんの長いも・・・ｗ49 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