

いつもありがとうございます。

W26 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。

### ・お盆の休みのスケジュール

問い合わせを頂きましたのでちょっと早いですが、  
お盆休みの発注書配信スケジュールです。

一応予定なので変更の可能性あること了承ください

アルファ事務所休み：8月11日（木）～8月15日（火）

アルファターミナル休み：8月13日（日）～8月15日（火）

アルファターミナル出荷：8月11日（金）、8月12日（土）

### 配信スケジュール

w 3 1・・・7月24日（月）配信、7月27日（木）締切

w 3 2・・・7月28日（金）配信、8月1日（火）締切

w 3 3・・・8月1日（火）配信、8月4日（金）締切

w 3 4・・・8月7日（月）配信、8月10日（木）締切

以上です。

繰り返しになりますが上記スケジュールは予定です。

大きく変更することはありませんが、細かい締切や配信の日付は変更の可能性がございますので宜しくお願い致します。

・『北海道 帯広市産 和田さんの長いも & ねばりスター』で暑い時期を乗り切ろう

「山のウナギ」とも呼ばれる長いも。

ウナギのように、食べるとスタミナがつくことや、ねばねばとしている所から、そのように呼ばれるようになったという説があります。

最近、だんだん気温が上がり、尚且つ今は、梅雨で湿度も高いので、バテてしまいやすい季節かと思います。

そんな季節に、食べやすくスタミナのつく長いもは、ピッタリの食材と言えるでしょう。

また、今年の土用の丑の日は、7月30日です。

前述の「山のウナギ」の呼び名繋がりとしてもですが、  
食材としてもウナギと長芋は相性が良いので、  
是非同じ売り場にて御販売頂ければと思います。

弊社のクックパッドページに投稿されております、  
ウナギと長いもを使った、オススメレシピを紹介いたします。



■ 自家製たれで、うなとろ丼

<https://cookpad.com/recipe/6364629>

土用の丑の日のうな丼も、  
少しアレンジを加えるだけで、  
さらに美味しく楽しめますよ。

しかも、和田さんの長いもとなれば、他の長いもと一味違います！

和田さんの長いもは、ほんのりと甘みを感じ、長いも そのものの味が濃いのも特徴です。

そして、擦り下ろしても、手が痒くなりにくい、

つまり、アクが少ないので、サラサラと いつの間にかたくさん食べてしまいます！

長いも と ねばりスターの違いですが、

その名の通り、ねばりスターの方が粘り気の強い品種になります。

そして、より繊細で、上品な味でもあり、少しグレードの高い商品となっています。

高級食材の『大和芋』と『長いも』との掛け合わせで生まれた品種だからだと聞くと、納得です。

そこに、和田さんの栽培技術が加わっているのも、さらに絶品の味になっています。

是非、長いも と ねばりスターの両方をお取り扱い頂き、

買いに来られるお客様の選択肢を増やして頂ければと思います。

宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

### ・食物アレルギーを考慮した食事について

私は1・2年ほど前、イネ科アレルギーを持っている事がわかりました。

花粉症の延長のような物ですし、重い症状はありませんが、

今は田植えや関連する雑草が多く生えている為、

通勤するたびに吸っては、家で咳が出たりや鼻が詰まる…

という症状が5月からずっと続いています。

私の軽度で、季節によって変動するものでも困るのに、

食物アレルギーなどをお持ちになる方は、もっと大変で負担も大きいのだらうなと思い、

個人的に少し調べていると、「食物アレルギー対応レシピサイト」に行きつきました。

同じような目的のサイトは、いくつか見られ、

それほど、食物アレルギーで悩んでいる方が、世間には多いのだと感じます。

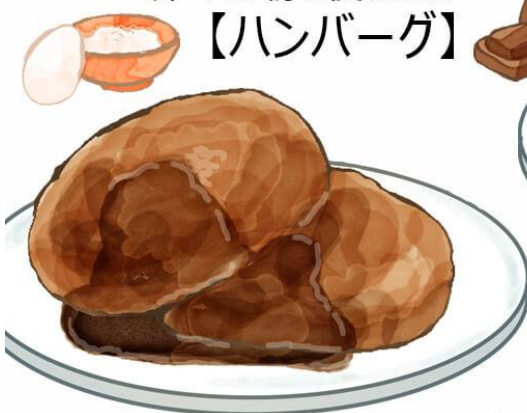
花粉症の延長線上や、体質の変化、食品・化粧品を使用した蓄積が原因で、大人でも、突然発症するケースがあると、メディアで何度か取り上げられている食物アレルギー。

野菜が持つ特徴を活かす事で、安心して食べられるメニューは多くあります。

## ■ アレルギー対応レシピ

卵・パン粉を使わない

【ハンバーグ】



あいびき肉を粘りが出るまで手でよく混ぜ、すりおろしたじゃがいも、みじん切りにし炒めた玉ねぎ、塩、こしょうを加えてさらに混ぜてハンバーグのタネを作る。フライパンに油をひき、形を整えながらじっくり焼く。



カレールーを使わない【カレー】  
(小麦粉)



玉ねぎを薄切り、トマトをざく切り、鶏もも肉をひと口大に切る。すりおろした生姜、にんにくを中火で炒め、玉ねぎを加えて弱火にして炒める。



しんなりしてきたら、カレー粉を加え炒め、トマトを加えてふたをする。時々かき混ぜ15分くらい煮て、鶏もも肉と塩コショウを加え混ぜあわせ、ふたをして10分くらい煮込む。



## 【卵・パン粉を使わない ハンバーグ】

使用野菜:じゃがいも

今回、卵を使わないハンバーグのレシピがあり、驚きました。

ハンバーグのタネを作る際、皮をむき擦り下ろしたじゃがいも入れるのですが、

このじゃがいものでんぷん質が、つなぎとしての役割をしているそうです。  
今アルファーで取り扱っている、高橋さんのじゃがいも・なんぶじゃがいもは、  
どちらも、しっとり粘りがある品種なので、使いやすいと思います。

卵のアレルギー発症時期は、0～2歳が一番多いと言われています。  
子どもの好きなメニューは、卵や小麦粉を使った調理も多く、  
お悩みの方も多いと思います。

野菜の力を使う事で、子供が大好きなハンバーグを、  
安心して食べられるメニューだと感じます。

## 【カレールーを使わない カレー】

**使用野菜:じゃがいも、トマト、玉ねぎ**

大人が発症する食物アレルギーの中で、小麦粉は上位に入ります。

パンなどはもちろん、

市販のカレールーには、小麦粉が使われている為、カレーライスにも注意が必要です。

カレールーを使わない場合、カレー粉と野菜の組み合わせで

美味しく調理する事が出来ます。

じゃがいもや里芋を多く使う事で、小麦粉のようなとろみを出したり、

トマトやたまねぎ等、野菜に含まれる水分で作る、無水カレー等、

カレールーを使わなくても少しの工夫と野菜の力で、美味しいカレーを作る事が出来ます。

先日、社内測定を行った際に感じたのですが、

伊吹さんの玉ねぎや、小林さんのトマトは、いずれも水分が多く瑞々しさを感じました。

無水カレーなどにも活用できる野菜であると感じます。

どんな体質の人でも、安心して一緒に食事を楽しむ方法は、

今回取り上げて物以外にも、多く提案されています。


美味しいだけでなく、野菜本来の力をピックアップして、  
商品提案をすることも出来ると思います。  
是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

**宮崎県 特別栽培 誠のチマサンチュ**


**宮崎県産 野中さんのチマサンチュ**

■測定者 吉田紗知子  
■宮崎県産 野中さんのチマサンチュ 測定日: 2023/2/9


測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定値 mg/L	希釈倍率	硝酸塩 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	換算	硝酸態窒素濃度	糖度
									ppm	
2023/2/9	宮崎県産 野中さん	野中さんのチマサンチュ	チマサンチュ	5.4g	84	20.0	1680.0	0.226	<b>379.7</b>	<b>4.1</b>



5.4g



糖度 4.1度



硝酸態窒素 379.7ppm

測定日	産地	生産者・商品名	重量	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2023/2/9	宮崎県	野中さん チマサンチュ	5.4g	379.7	4.1
2021/6/11	宮崎県	野中さん チマサンチュ	6.0g	781.0	2.5
2018/2/22	宮崎県	野中さん チマサンチュ	5.6g	1468.0	4.4

アルファーの大人気商品

大葉<誠の香り>と同じ生産者の野中誠社長の作っているチマサンチュ。

先日、ある企業さまへの商談用にサンプルを準備していたのですが、

味より、価値より、価格のお話にはばかりになってしまい結局は断られてしまいました…。

しかし、せっかくだし、普段は絶対にしない、焼き肉を巻いて食べてみよう思い、

黒毛和牛を焼き 誠のチマサンチュを巻いて食べてみたら、

お肉が美味しいことは想像出来ていたのですが、

誠のチマサンチュの方の美味しさに驚きました！

今年 2 月 9 日に糖度と硝酸態窒素を自社測定した結果になります。

葉物の糖度はあまりピンときにくいかもしれませんが、

糖度 4.1 度は一般流通しているとまと似たような糖度になります。

驚きなのは硝酸態窒素の方です！

興味がある方はインターネットで検索してもらえると分かりますが

チマサンチュで 400 を下回るという事は、非常に少ない値なんです。

参考までに、ホウレン草や小松菜などは平均でも 3,000~4,000 ほどになりますので、

もちろん作物が違うため単純な比較はできませんが、

誠のチマサンチュの 379.7 という残留値が極端に少ないという事が分かります。

窒素成分は作物の生育には欠かせない養分であるが故に、

早く大きく栽培したいと思い必要以上に窒素成分を与えてしまい

硝酸態窒素の残留値が高くなってしまいう生産者さんもいらっしゃいます。

基準値を守って使用している分には窒素成分自体が人間に害を与えるという事は

ないようです…が、

体内に摂取してしまうと血液中のヘモグロビンと結合し

メトヘモグロビン血症や発がん性物質に変化する可能性もあるようです。

その他にも、硝酸態窒素は味に直結しており、

残留値が高いほど雑味やえぐみを強く感じてしまうので、

作物の栽培に関しての窒素成分は少ないにこしたことはないことは確かなことです。



野中さんは、元肥は使っていない、堆肥をメインで栽培している。とのことでした。

化学肥料に関しては、数年前から必要に応じて適量のみを使用するように栽培方法を変更しており、それが作用しているとは思えませんが、病気になることも明らかに減ったそうです。

その結果が先の測定値でいうと、

2018 年では 1468 もあった残留値が、2021 年では 781 まで半減し、今年の 2 月では 379 というビックリするような値まで抑えることに成功しています。

しかし窒素成分を控えた代償に葉の厚みが

若干ですが薄くなってしまったとも言われておりましたが、

私は葉の厚みが薄くなったのかもしれないが、柔らかくなったと感じ、それが美味しさの一部にもなっているとも感じました。

まだまだバーベキューのシーズンが続きますので、

このチマサンチュが活躍する場面が多いです。

美味しさ、価値が伝わってもらえると嬉しいです。(有安海)



### ・ペルー産有機栽培ナチュラルヒーローバナナの件で

長期間にわたって多大なご迷惑をおかけし誠に申し訳ございません。

現在輸入業者と様々な協議をして仕入の状況を変えていくべく進行中です。

現在ペルー（南米）でどのような状況なのかをかいつままで説明させていただきます。

ラニーニャ現象の終息とエルニーニョ現象の始まりにより、

天候が安定せず産地付近で灌水被害が出ています。

また、曇天続きによりバナナの栄養不足により、

納品してからの棚もちが非常に悪い状況です。

過去も4～6月頃の商品状態はあまり良くなかったのですが、

上記のエルニーニョ現象の影響がさらに輪をかけています。

加えて近年日本の輸入の力が中国を下回ってしまったため、

今までは先に日本に入船していたものが中国を経由してから

入ってくることになり、余計に時間がかかってしまうことが原因として挙げられます。

上記の原因はアルファや輸入業者単体でどうにかなるレベルの話ではないので  
できる範囲で可能なことをきっちり対応していきます。

### ・和歌山県産あらかわの桃

まだ1か月以上先の話ではございますが、先日改めて和歌山県へ行き、  
桃の話をしてまいりました。

開始予定は7月20日ごろ。終了は8月10日前後なっています。

取り扱い規格としては秀品と優品+aです。

産地での収穫の割合としては秀品4割、優品3.5割、外品2.5割くらいが  
例年の比率です。



出荷形態としては秀品は4 kgと2 kg。

化粧箱で底にウレタンを敷いて一つ一つ

フルーツキャップで包みます。

優品も同じく4 kgと2 kg。

これは通常の市販のような箱で底にクッションを

敷くだけとなります。

ロットは2ケースで1個口。

3ケースくれますがあたりの商品不良が発生しても

赤伝処理での対応はできません。

運送会社はヤマト運輸、提案するロットとしては

①、4 kg × 2

②、4 kg × 1

③、2 kg × 2

④、2 kg × 1

となります。これ以外の規格では4 kg・2 kgの組み合わせなどでは

輸送途中の荷扱いの懸念から 取り扱いできない判断です。

到着予定は出荷日翌日（夕方含む）、北東北～北海道のみ出荷から中一日、

でクール便前提での対応となります。

品種は清水白桃と川中島白桃の2品種です。

まだ取引開始してすらいないため、今年はこの2品種のみです。

実績ができてくれば来年からは本来の開始時期である6月中旬ごろから

取り扱い開始となるため、もう少し品種が増える予定です。

上の写真は優品 4kg の箱です。比較になる写真でなくて非常に申し訳ないです。  
もうちょっと写真の撮り方考えていきます。

去年もそうだったのですが、今年もこの地域の桃の花が咲くのが早かったそうです。  
桃は花が咲いてからの日数で収穫日が決まっているそうで、  
その関係から今年は例年よりも早く収穫が終わりそうな雰囲気だそうです。  
ただでさえ、先日の大雨の影響で畑周辺の道路が土砂崩れで  
寸断されてしまって通行止めになっているとのことで  
取り扱い開始前から結構な不安を抱えていますが、  
（まだ食べていませんが）品質はかなりよさそうです。  
ちかく、直売所で収穫したものが並ぶそうなので、  
今度ドライブがてら買いに行ってくださいと思います。



この農家さんの畑の場所はどうやら  
安楽川地区（荒川壮）の1丁目1番地  
ともいえるところにあります。  
紀の川の堤防のすぐそばで川が氾濫したら  
すぐだめになるようなところです。  
ただ、こういうところがいい作物が育ちます。  
以前は取引があり現在は完全に途絶えてい  
ますが、福井県の建石さんの里芋が  
その通りの地形でした。

あそこも以前はだいぶ川が氾濫する地域でしたが、  
そのおかげで里芋にとってはいい条件が整うようになりました。  
今回の農家さんの畑も似たような状況です。

桃というのは水はけがいい土地でしか育たないそうで、砂利→土→畑という感じで層になっているといい感じに育ちます。

桃は水が多いと育たないのですが、植物なので水がないとやはり育ちません。

そのため桃の木の根は表層にそって生えるのですが

上記のように層ができていると水が桃の木にとって適した量になるそうです。

また天候も（最近はそうでもないですが）穏やかであるというのも条件の一つですが、近くでパラグライダーが平日・休日問わず盛んな地域でもあります。

色々と美味しく育つ条件が整っているあらかわの桃です。

今年は取引開始初年度の為、ご注文を頂く量もわからず、

産地の全体の出荷量も不明の為大がかりな仕掛けはできません。

チラシに入れるのも正直厳しいとは思いますが今年は実績作りと割り切って

ご対応いただけるようお願いいたします。

## ・成分測定

毎週多くの品目を当社の販促部渡部智加と吉田紗知子が測定し、そのレポートを提出してくれています。

測定結果だけではなく、その測定に対してのコメントも念がいていて、

二人には、一見無駄に思えるかもしれないが、

この作業は積み重ねて行くと、いずれ自分たちの血や肉になり成長の基になるから、頑張っね と頼んでいます。

このレポートが社内だけで消えていくのは、あまりにも勿体ないと思い、

毎週、前週一週間分の測定報告をここのコピペしていく事にしました。

お時間許す限り、目を通して頂けますと、二人も更に遣り甲斐が出ると思います。

■熊本県産 アーベックス 木下さん ミニトマト NO921 濃厚ミニトマト

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
2023/6/14	熊本県産 木下さん	木下さんのミニトマト	9.1g	0.9	8.7	10,253	929

熊本県産、木下さんのミニトマトを測定しました。4/14 に測定した品種になります。

糖度が8.7と、前回の10.4よりも低い数値が検出されています。

又、リコペンが8,011 μg→10,253 μg、β-カロテンが950 μg→929 μgと、  
前回測定した時よりも、リコペンが大きく上がり、β-カロテンは減少しています。

■奈良県産 小林さん トマト れいか

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
2023/6/14	奈良県産 小林さん	小林さんのとまと	163.5g	検出せず	6.5	6,863	455

小林さんのとまとは、前回2022/6/9に測定を行っています。

糖度は、7.2→6.5と、前回よりも低い結果となっています。

リコペンは6,354→6,863、β-カロテンは1,225→455と、リコペンは少し上がり、β-カロテンは低くなっています。

■熊本県産 アーベックス 河野さん トマト アルバ

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
2023/6/14	熊本県産 河野さん	河野さんのとまと(青い個体)	183.9g	検出せず	6.0	5,057	503

河野さんのとまとは、前回 6/8 に測定を行っています。  
ですが、今回は、表面が青い個体の測定を行いました。  
糖度は、7.4→5.7 と、前回よりも低い結果となっています。  
リコペンは 6,325→5,057、 $\beta$ -カロテンは 1,085→503 と、  
いずれも前回よりも低い数値となっています。  
ですが、まだ青い表面でありながら、  
赤い個体と大きくかけ離れていない数値結果となっています。

リコペンはトマトの果実が青い時から存在しており、  
成熟するまでは一緒に存在するクロロフィル(葉緑素)に隠れてしまうので、  
表面の見た目からは分かりません。  
トマトが成熟すると、クロロフィルの分解が始まり、  
かくれていたリコペンの色が出て赤い見た目になっていきます。  
上記の通り、今回クロロフィルの測定値を見てみると、分解が進んでいない事から、  
赤いトマトと比べ少し高い数値となっていました。

赤い個体と大きくかけ離れていない、青い個体の数値結果から、  
河野さんが育てるトマトは、熟成する前からリコペン等のカロテノイドを  
多く含んでいる事が分かります。

【参考 HP】 「トマトが赤くなる仕組みについて」

<https://note.com/hiromitomato/n/n29d2fb2dd2d9>

「ミニトマトが赤くなるしくみ みんなのひろば」

[https://jspp.org/hiroba/q\\_and\\_a/detail.html?id=3078](https://jspp.org/hiroba/q_and_a/detail.html?id=3078)

■長崎県産 ながさき南部さん メロン タカミメロン

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2023/6/15	長崎県産 ながさき南部	タカミメロン	791.5g	13.8

ながさき南部さんのタカミメロンを測定しました。

タカミメロンは、初めて測定を行います。

「貴味メロン」と漢字を使って表記される事もあるタカミメロンは、アムスメロンやアールスメロンなどから生み出された品種です。

タカミメロンは青肉メロンですが、タカミレッドという赤肉の品種も発表されています。

糖度は 13.8 と、同産地のアムスメロンと数値が近く、少し高い結果となっています。

ほどよい柔らかさと硬さ、果汁が多すぎない果肉で、

他品種のメロンよりも包丁の通りが良く、綺麗にカットする事が出来ました。

■高知県産 博田さん アーベックス ナス はやぶさ

測定日	産地・生産者・品名	1本の重量	硝酸態窒素濃度		糖度
				ppm	
2023/6/14	高知県産 博田さん 黒潮なす	123.8g	上部	142.4	5.4
			中央	44.5	5.6
			下部	38.0	4.9

アーベックスさんが取り扱う、博田さんの黒潮なすの測定を行いました。

初めて測定を行います。

糖度は、最高数値が 5.6 と検出されました。全ての部位で、

過去アルファーで測定した、徳島県産・白ナスの数値よりも高くなっています。

一般的な黒い皮のなすは、

糖度 4～5 度が平均という情報(糖度計の株式会社アタゴ HP 参考)を参考にすると、平均的、もしくは平均よりやや高めな値であると思われます。

硝酸態窒素は、上部が高く、上部:142.4、中央:44.5、下部:38.0 と検出されました。

一般的なナスの平均値は、330ppm 程度であるというデータ(東京都健康安全研究センター 2007 年研究年報 第 58 号 参考)と照らし合わせると、とても低い数値であると言えます。

■兵庫県産 新家青果さん タマネギ あまたまちゃん・夏のさらだちゃん

産地・生産者・品名	品名	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
兵庫県 新家青果さん	あまたまちゃん	297.0g	10.2	11.6	5.7
	夏のさらだちゃん	297.0g	9.0	10.3	6.8

兵庫県産・新家青果さんのあまたまちゃん・夏のさらだちゃんを測定しました。

あまたまちゃんは、前回 3/2 に測定を行っていますが、

夏のさらだちゃんは今回が初めてです。

「夏のさらだちゃん」は、サラダ用、「あまたまちゃん」は、

加熱調理に向くよう、栽培・保管方法を変え育てられています。

夏のさらだちゃんは、特殊な氷感冷蔵庫で熟成させることで辛みが少なく肉厚になった玉葱です。

あまたまちゃんは、糖度 9 度以上になるよう、

糖度に強くこだわりを持ち栽培された玉葱です。

加熱することで辛みが飛び、濃い甘さが味わうことができます。



【あまたまちゃん】

糖度が前回測定値と比べ、

おしり:16.8→10.2、中央:9.7→11.6、外皮:6.1→5.7 となりました。

最高糖度数値は前回よりも低くなっていますが、

中央は前回よりも高くなっている為、均等に糖度を持っている事が分かります。

【夏のさらだちゃん】

糖度がおしり:9.0、中央:10.3、外皮:6.8 となりました。

玉ねぎの測定では、擦り下ろす工程で、

過程で調理する時と同様に目に染みてしましますが、

この夏のさらだちゃんは、ほとんど染みることがありませんでした。

目に染みる原因「硫化アリル」は玉ねぎの辛味成分ですが、

夏のさらだちゃんは、生食用に辛味成分を抑えるよう栽培されている為だと

考えられます。

■兵庫県産 伊吹さん タマネギ ターザン

産地・生産者・品名	品種	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
兵庫県産 伊吹さんの 淡路島 玉ねぎ	ターザン	485.5g	10.4	10.6	7.0

兵庫県産・伊吹さんの淡路島 玉ねぎを測定しました。

前回は 2022/5/27 に測定を行っています。

サイズ比較



伊吹さんの淡路島玉ねぎ  
485.5g

あまたまちゃん  
297g

前回測定した伊吹さんの玉葱は、  
重量が 300g 程の個体でしたが、  
今回サンプルで頂いた物は、  
400~500g のとても大きな個体です。

同時期に測定を行った、あまたまちゃん(淡路島産・重量 297g)と並べてみると、伊吹さんの玉ねぎの大きさがよくわかります。

糖度は前回測定値と比べ、おしり:11.6→10.4、中央:12.0→10.6、外皮:11.0→7.0 と、全体的に数値が低くなっています。

今回で大きく各数値が減少した訳ではなく、前回測定の数値が、過去最高数値であった為、差が大きく見えていると考えられます。もう一つ前の測定数値と比べると、平均的な数値となっています。

硝酸態窒素は、全部位で検出しませんでした。

### ・新登場

兵庫県産 特別栽培 養父養生にんにく・金剛純白 L

長崎県産 特別栽培 栗南瓜・栗將軍・・・量が少ないため、大量のご注文にはお応えできない可能性高いです。

### ・商品案内変更

鹿児島産 特別栽培 与論の里芋

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ

長崎県産 特別栽培 小玉すいか・・・新登場延期

### ・終了

熊本県産 特別栽培 河野さんのトマト

長崎県産 特別栽培 なんぶトマト

山形県産		さくらんぼ・佐藤錦
福井県産	特別栽培	ほっこり金時 2 L
高知県産		とさいずまフルーツマト
長崎県産	特別栽培	栗原さんのネギ
宮崎県産	特別栽培	風土の土付きらっきょう
高知県産		博多さんの黒潮なす

### ・7月新登場予定

山形県産		庄内砂丘メロン・・・w27 より新登場予定
沖縄県産	特別栽培	栗野さんのハワイパイナップル・・・w27 より新登場予定
沖縄県産		ゴールドバレルパイナップル・・・w28 より新登場予定
徳島県産		野本さんのわかめの力のキタアカリ・・・ w28 より新登場予定
奈良県産		益田さんの玉ねぎ・・・w28 より新登場予定
北海道産	有機栽培	坂本さんの Organic メロン・・・w29 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・・・w29 より新登場予定
徳島県産	特別栽培	野本さんのつるむらさき・・・w29 より新登場予定

それでは、今週も御注目の程、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