

いつもありがとうございます。

W32 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

アルファ事務所休み：8月11日（木）～8月15日（火）

アルファ青果ターミナル休み：8月13日（日）～8月15日（火）

アルファ青果ターミナル出荷：8月11日（金）、8月12日（土）

配信スケジュール

W32・・・7月28日（金）配信、8月1日（火）締切←いまここ

W33・・・8月1日（火）配信、8月4日（金）締切

W34・・・8月7日（月）配信、8月10日（木）締切

以上です。

宜しくお願い致します。

・松茸情報 2023/07/28

中国産 産地情報

現在雲南が、15トン。四川が、10トン その他合わせて、日量約27トンです。

昨年と同じ頃は、30トンでしたので、昨年並みにはなってきました。

ただ、一昨年は、この時期から約1ヶ月ピークが続き

60トン～90トン出ていましたので さらに増えること期待します。

雨も適度に降り、気温も問題なく今のところ順調です。

雲南省は、シャングリラ中心、四川もここから増えてきそうです。

現地も加工用も動いており、底堅いですが、お盆に向けては数量も安定し

価格も下がる方向です。

来週は、その価格を探る展開になります 日本へは1日約1トンの入荷です。
昨年は1.4トンでしたので各社押さえ気味です。

引き続き円安の影響で、日本へのお盆の入荷の多くが開きとなっています。

現地もまだ開きは全体の1割くらいと少ないですが、ここから増えてきます。

お盆向けには、数量も増えそうで、それに伴い価格も下がるので良い傾向です。

円安と中国の需要もあり大きくは、下がりにくいですが、引き続き交渉していきます。

開きの小さいサイズが不足感が出ていますが、今後は解消していきそうです。

日本市場 産地情報

各商社、慎重に数量を絞り入荷しています。

入荷もつぼみは無く、中ツボ、開きのお盆の入荷ですが、日々増えてきています。

量販店も始まりだしましたが、品揃え程度です。

本格的には、お盆前の7日以降が一回目の本番です。

来週には、お盆向けのお盆の商談が始まりだします。

数量も増えだしてるので一安心です。

今後の動き

お盆向けのお盆への対応になります。

今年も、大きく下がることは無いですが、反対に上ることも無さそうで一安心です。

北米産 産地状況

アメリカもカナダも昨年のような熱波は、今のところなく 順調にいけば、

8月末ごろから始まると思われます。

引き続き、確認していきます。

・福井県産 吉村さんのキタアカリ、栗南瓜・恋するマロン

w31 発注書から既に登場しております、

『福井県産 吉村さんの栗南瓜・恋するマロン』に加えて、

本発注書から、『吉村さんのキタアカリ』が新登場です。

吉村さんといえば、弊社の大人気商品である、あの『ほっこり金時』の生産者さんです。

吉村さんの畑は、福井県あわら市の富津(とみつ)地区にあります。



丘陵地帯であるこの地区は、上の画像のように、砂地で土壌が構成されています。

砂地で構成された土壌は、水はけがよく、同時に肥料抜けもよいのが特徴です。

余分な肥料が抜けることで、雑味の原因にもなる硝酸態窒素が残留しにくく、

また、作物自身がチカラを蓄えて育つので、中身の緻密な作物に育ちます。

そして、砂地ではあるのですが、同時に、少し粘土質もある土壌なのだそうです。

肥料抜けがよくて、粘土質も併せ持つとなると、作物にとっては厳しい環境とも言えますが、

上手く手を添えてやることで、逆に作物にとって 程よい刺激となり、味わい深く育ちます。

このように特徴的な土壌をうまく利用しながら、吉村さんは、
ここでしか作ることのできない美味しさを目指し、日々探求しながら栽培をされています。

結果、どんな作物を作っても、忘れられない美味しさを生み出すことができるんですね。

その土地の風土を知り尽くして、どのように手を添えれば美味しく育つのか。
唯一の味を作り出す、生産者の方々のその探求は、
私自身、見習わなければと、思わせられるばかりです。(販促部：渡部智加)

.....

この恋は10年越しのような気がする。
『澱粉質はどれも同じ味だ』と思っていたけど、
この吉村さんの畑で採れるさつまいもはまったく違った。
もしかして・・・と思い、他の澱粉質、つまり南瓜とじゃが芋も頼んでみた。
ところが、私の思う『恋するマロン』『男爵』では、
他の品種に吉村さん自身がこだわりがあり、
また、同時期に梅雨の大雨があったりで、双方断念していた。
今年に入り、弊社担当の吉田麻衣に会いに訪問してくれた時、たまたま私も会社にいた。
そうすると、他の作物から今年は切り替えを考えていて、
そこに吉田麻衣がかねてからの想いを話していて、
今年は、恋するマロンと男爵ではなくキタアカリを作付けしてくれる運びになっていた。
私にとっては、嬉しい限りだ。

これで、この吉村さんの畑は、美味しいさつまいもではなく、
美味しい澱粉質が育つことを証明できるような気がする。
三島由紀夫や夏目漱石なら、もっと適切な描写が出来るだろうけど、
ひと言でいえば、『上品』なのである。
澱粉質に上品という言葉を持って来ても、伝わるかどうか分からない。

近頃人気の安納芋に代表されるような澱粉質ではない。

私にしてみれば、ベッチャリとまとわりつくような甘みは勘弁してもらいたい。

味が濃くなければ、味が無いとなる。

濃いとしつこく感じる。

どうにかならないものか、と感じておられるなら、是非、味を感じてほしい。

青果の味を決定するのは、種と畑と農家の技である。

なかなか三拍子揃う事は稀である。

でも、単に産直ではなく、価値基準を此処に設定して、

探し続け、求め続けていると、必ず巡り会う事が出来る。

でなければ、この商売は続けられない。

スーパーマーケットが自分で産直をしていれば良いだけだと思う。

小売りのプロがいれば、商材調達のプロがいるのは当たり前。

コロナが終わり、あの 2019 年に小売り状況が戻るとすれば、

コンピューターが発達した分、もっと戦いのレベルは上がっている。

今までの様に、ひとつ、ふたつ当たっても、多くのポイントで当てなければ、

戦いを優位に進めることは困難だろうと思う。(吉田清一郎)

・沖縄県産 東村 ゴールドバレル 産地直送



先週、サンプル用・お取り寄せをされていた、アグロオーガさん経由、
沖縄県・東村産の「ゴールドバレル」を試食する機会がありました。

酸味や芯のような硬さが一切なく、
パイナップルの、甘くておいしい部分のみが凝縮された味は、
やっぱり、貴重なパイナップルなんだなあと、頂いた分をかみしめていました。

凄いと思った所は、味だけではありません。
今回私が、試食用にゴールドバレルをカットしたのですが、
切りわけやすさが（個人的に）
他のフルーツを含めた中でも、トップクラスだと思いました。

柔らかい身で、包丁を端までスムーズに入れる事が出来るのはもちろん、
果汁が溢れすぎず、飛び散る様子はほとんどありません。

又、パイナップルに必ずある、中央部分の芯がとても小さい為、
可食部が多く、捨てる部位が少ない事も嬉しい点です。

**素人の私でも、美味しい食感を保ったまま、無駄なく綺麗にカットできるゴールドバレル。
折角良い品を購入したのに、上手く切れなかった…という、悲劇が起こる心配が無い
商品だと思います。**

ゴールドバレルは、取り扱い期間が残り少ない商品になります。
今年、または来年度も是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

.....

サンプルは見ての通り、未だ完熟の手前でした。

それで、吉田紗知子書いている感想の通りです。

どうせ、一度きりの人生であれば、美味しいものを食べたい

これが私のこの商売をしている動機です。

おかげさまで、その執念が実り、美味しいものに囲まれて暮らす事が出来ています。

しかも、その産地や生産者に会う事が出来るので、

これが究極の味わいになる仕事です。

だって、食べ物の味は、自分とその対象との距離感が大きく影響します。

その様に考えれば小売業の方は、

御自身とお客様との距離が近ければ近いほど、美味しく感じて頂けると思います。

私たちの仕事は、その距離感に真実味をもたらす嘘のない商材を

提供する事なのかも知れませんね。(吉田清一郎)

北海道 特別栽培 フルーツ夢人参 (メマンペツ)

アルファーの大人気商品のひとつである『**フルーツ夢人参**』が北海道女満別地域からスタートします。

昨年測定した下記の結果を見て頂けると分かりやすいのですが、この人参はいわゆる砂地で栽培されている為、肥料抜けがよく、雑味が少なく、毎年美味しい人参を栽培してもらっています。



人参は年間通してどの季節でも使用頻度の高い商品になる為、品揃えはお客さんが選べる品揃えが必要だと思っております。

私がよく買い物に行くお店でも、アロマレッドという品種を品揃えをしてあります。なんとなく休みの日に定番 128 円売りの人参と、横に置いてある 198 円売りのそのアロマレッドを食べ比べしたのですが、やはりというか当然なのですが、アロマレッドの方が味自体は良かったです。しかし、売れているのは圧倒的に市場の 128 円の方が売れていました。

これには理由があり、陳列してある商品を見比べたときに
品質面で明らかに差があったからです。

128 円の方はもちろん価格で手に取られる方が多い為、
スタッフの方が頻繁に整理・品出しを行っているので、
回転率が高く商品の品質が一定に保たれているのですが、
アロマレッドの方はあまり売れないとされているのか、
整理も行き届いていないは、品出しもされていないは、
その結果芽がポーポー、ズルケも発生というように、ボロボロの品質になっていたからです。

美味しい人参を取扱っているにも関わらず、
売り込みをかけないどころか売れないと思いついで、世話もしなければ、売れるわけがなく、
正確な結果を見つける前に、
『やっぱり売れなかったね』となってしまうように見えました。
これでは、本来売れて儲かりそうな人参であるにもかかわらず、
チャンスロスが多く逆に利益を落としているのではと思いました。

アルファの商品全体がそうかもしれませんが、品揃えとして必要だと判断して頂き、
取扱ってもらえているのはありがたいことなのですが、
悲しいかな陳列しているだけでは、
ロスリーダーになってしまう可能性の高い商品になっています・・・
しかし、品揃えとしては確実に必要な商品になっていることは御存じかと思ひますし、
お金を出してでも、その価値や美味しさを求めておられる方が、
どの地域でも必ず一定数(30%)存在されていることも事実です。

一朝一夕には難しいことですが、多くの方に価格以上の価値や美味しさが
存在しているという事が知れ渡ってもらえると嬉しいです。

・岐阜県産加藤さんの清見とまと



このとまとは岐阜県の高山市清見町で栽培されています。

この地域は、飛騨高山の山の中にあるのですが、標高が600mのところであり、同じ町内には1,000m越えの峠が2か所もあるという、地域全体が非常に標高が高いエリアにあります。

字面だけだと山奥なので日照時間などには不安がありますが、開けている場所にハウスが建ててあり、で栽培をされています。

野菜が育つには、『水』と『光』と『土』があればとりあえず充分ですが、美味しく育つにはそれだけでは不十分です。
美味しく育つ条件として真っ先に挙げられるのは『土』ですが、それは今回は割愛。

他の条件として日中と夜間の寒暖差が挙げられます。

小学校の理科で学びますが植物は光合成で栄養を作っていきます。
同時に呼吸もするので光合成で作った栄養もその時に消費していきます。
日中は、『光合成>呼吸』なので栄養を増やしていけますが、

夜間になるとこれが逆転して『光合成 < 呼吸』となります。

この時、日中に作った栄養を夜間に消費しきってしまえば栄養を蓄えられないです。

ここで重要なのが温度になりますが、上記に挙げた寒暖差で重要なのは

夜間にどれだけ植物の呼吸を抑えられるか、ということです。

呼吸を抑えられれば栄養の消費を抑えられるので、

とまと本体に栄養を蓄えることができます。

これがとまとが美味しくなるための条件のひとつです。

また、光合成は光の強さにも影響を受けます。限界はありますが基本的には

光が強い方が光合成は活発となります。

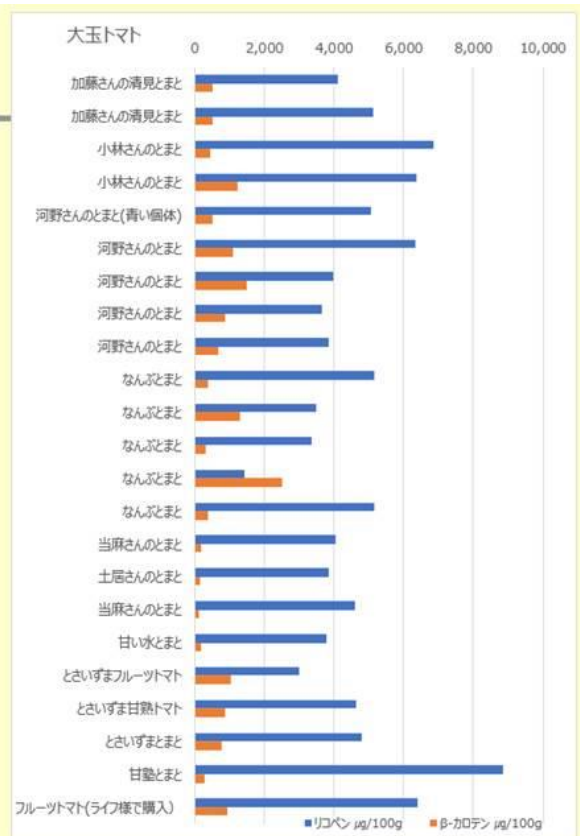
飛騨高山の気候の特徴としては夏は日差しが強いことが多く、

夜は布団をかけなければ風邪をひくくらいには気温が下がります。

ちなみに高山市の7月28日の気温は最高35度、最低20度です。

と、美味しいとまとになるための条件の一つはしっかりと満たしています。

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
2023/7/27	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	4,108	504	6.7
2022/7/28	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	5,124	508	5.7
2023/6/14	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6,863	455	6.5
2022/6/9	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6,354	1,225	7.2
2023/6/14	熊本県	河野さんのとまと(青い個体)	アルバ 他	5,057	503	5.7
2023/4/18	熊本県	河野さんのとまと	アルバ 他	6,325	1,085	7.4
2023/4/14	熊本県	河野さんのとまと	アルバ 他	3,969	1,484	7.6
2023/2/22	熊本県	河野さんのとまと	アルバ 他	3,637	855	5.8
2023/1/19	熊本県	河野さんのとまと	アルバ 他	3,860	668	5.3
2023/6/14	長崎県	なんぶとまと	晴虹・南妃	5,163	370	6.4
2023/4/14	長崎県	なんぶとまと	晴虹・南妃	3,472	1,300	5.8
2023/3/17	長崎県	なんぶとまと	晴虹・南妃	3,362	327	6.1
2023/1/19	長崎県	なんぶとまと	晴虹・南妃	1,440	2,513	5.4
2022/4/7	長崎県	なんぶとまと	晴虹・南妃	5,150	388	5.9
2023/7/12	北海道	当麻さんのとまと	マイロック	4,058	196	6.7
2022/7/28	北海道	土居さんのとまと	麗容	3,851	162	6.9
2022/7/28	北海道	当麻さんのとまと	マイロック	4,592	101	6.5
2022/7/14	北海道	甘い水とまと	桃太郎 フライト	3,772	166	8.0
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツとまと	桃太郎	2,982	1,016	10.0
2022/12/21	高知県	とさいずま甘熟とまと	桃太郎	4,624	852	8.0
2021/11/10	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	4,796	759	6.7
2019/10/31	高知県	甘熟とまと	桃太郎	8,853	276	6.3
2022/12/16	高知県	フルーツとまと(ライフ様で購入)	-	6,385	931	9.4



夏秋とまとは今が一番おいしい時期です。

以前に発注書本文記事に記載しましたが、夏秋とまとは秋に向かっていくにつれて、夏の暑さにより樹が弱っていく為、が落ちていくそうです。

なので樹が一番元気なこの時期が、夏秋とまとは一番おいしいそうです。

反対に冬春とまとは冬の寒さに耐え、力が一番増す春が美味しいので、終盤が一番おいしくなります。

上記の点をふまえると、この加藤さんの清見とまとは、

今が最高に美味しい時期ということになります。

特別栽培ではないですが、

先日までご案内していました小林さんのトマトに、近い数字を出しています。

時期的には 10 月いっぱいまでは継続予定ですので、どうぞよろしくお願い致します。

(吉田麻衣)

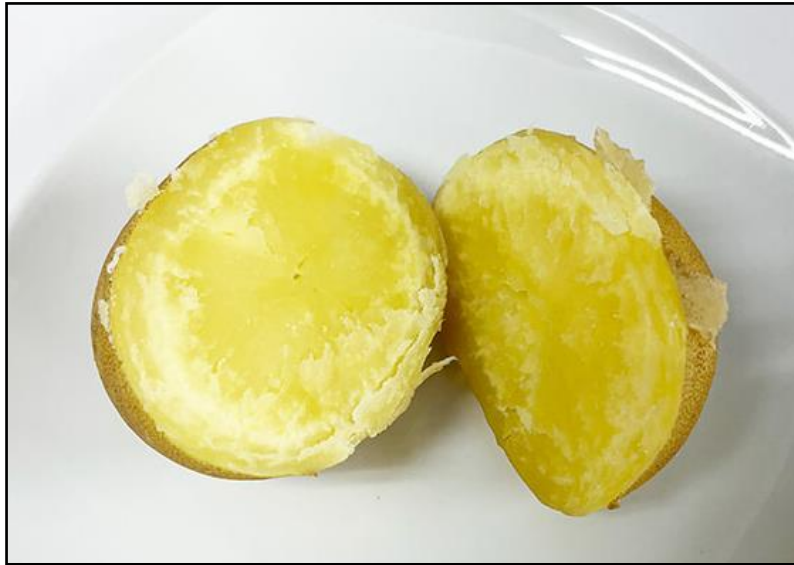
・今週の測定レポート

■福井県産 じゃがいも キタアカリ 吉村さん

測定日	産地・生産者・品種	検体	重量	ライマン価
2023/7/27	福井県 吉村さんのキタアカリ	A	193.5g	13
		B	207.5g	15
		C	201.0g	14

アルファーでは、ほっこり金時などの取り扱いがある、

福井県・吉村さんが栽培したじゃがいもを、今回初めて測定しました。



品種は、キタアカリになります。

産地・福井県あわら市の、
やや赤土を含む砂地でできた土壌は、
サツマイモはもちろん、じゃがいも作りにも
最適な土壌です。

ライマン価は、13～15 となっています。
徳島県・野本さんのキタアカリに
少し近い数値です。

加熱すると、実は崩れにくく、しっとりとした断面です。

試食してみると、淡泊で食べやすい味のジャガイモになっていました。

■ 沖縄県産 アグロオーガ パイナップル ゴールドバレル

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度	
				上部	下部
2023/7/21	沖縄県産 アグロオーガ	パイナップル ゴールドバレル	1155g	16.8	21.2

アグロオーガさん取り扱いの、パイナップル ゴールドバレルを測定しました。



実の色が黄金色(ゴールド)で、
形が円筒形で樽(バレル)に似ていることから、
その名が付けられた「ゴールドバレル」は、
沖縄県で開発され、2006 年に品種登録された品種です。

栽培が難しく、作れる農家さんが少ない為、
国内生産量のわずか 1%と、希少な高級パンインとなっています。

切ってみると、特徴である鮮やかな黄色の果肉が見られ、
柔らかい実である為、包丁の入れやすさを感じました。

糖度は上部 16.8、下部 21.2 と、
昨年測定時の、上部:14.3 下部 17.6 より高い糖度が検出されています。

試食してみると、えぐみや酸味、繊維のような硬い部分が一切無く、
柔らかく口の中で溶ける食感と、果汁の甘味が広がるパイナップルでした。(吉田紗知子)

■宮崎県産 野中さん オオバ

測定日	産地	品名	4枚当たり 重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2023/7/14	宮崎県産	野中さんの 誠の大葉	1.0g	63.3	7.9

野中さんが栽培する、「誠の大葉」を測定しました。

前回は、今年の 2/16 に測定を行っています。

1 枚では、検査液を作る事が出来ない為、
前回測定時と同じく、4 枚を合わせて検査液を作成、測定を行いました。

糖度は、7.9 と、前回の 6.5 と比べ高い数値が検出されました。
2020 年の 7 月に測定を行った際の 8.0 と近い数値となっています。

硝酸態窒素については、前回と同じく、
原液を、希釈倍率 20 になるよう原液を薄めて測定を行っております。

数値は 63.3 と、前回の 36.2 と比べて少し高い数値となっていますが、他の過去測定値と比べると低い数値になっています。(吉田紗知子)

■ 岐阜県産 加藤さん アーベックス トマト 麗月

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
2023/7/27	岐阜県産 加藤さん	清見とまと	137.3g	検出せず	6.7	4,108	504

岐阜県産・加藤さんの清見とまとを測定しました。

前回は、昨年同時期の、7/28 に測定を行っています。

糖度は、5.7→6.7 と、前回よりも高い結果となりました。

同日に測定した、無限樹さんのキャロル 10 の糖度:6.8 に近い数値で、大玉トマトの中でも、ミニトマトに匹敵するほどの糖度数値になっています。

リコペンは 5,124→4,108、β-カロテンは 508→504 と、

リコペンの数値は少し下がりましたが、β-カロテンはほぼ変わりなく、

前回と近い数値になっておりました。(吉田紗知子)

■ 北海道産 無限樹 ミニトマト キャロル 10

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度 (ppm)	糖度	リコペン	β-カロテン
							μg/100g	μg/100g
2023/7/26	北海道産	無限樹のミニとまとキャロル10	キャロル10	17.7g	2.0	6.8	5,726	551

北海道産、無限樹のミニとまと・キャロル 10 を測定しました。

前回は、去年の 7/28 に測定を行っています。

糖度は 6.8 と、前回の 7.3 よりも低い数値が検出されました。

糖度の個体差が少なく、全体的に安定した数値となっていました。

硝酸態窒素は 2.0 と、前回の 3.6 よりも低い数値となっています。

カロテノイド値は、リコペンが 8,389 μg →5,726 μg 、 β -カロテンが 424 μg →551 μg と、

前回測定した時よりも、リコペンは減少し、 β -カロテンは少し上がっています。

(吉田紗知子)

■長崎県産 ながさき南部さん ミノトマト アイコ

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン $\mu\text{g}/100\text{g}$	β -カロテン $\mu\text{g}/100\text{g}$
2023/7/26	長崎県産	ながさき南部 なんぶアイコ	アイコ	20.3g	検出せず	7.1	7,597	1,048

長崎県産、なんぶアイコを測定しました。

前回は、4/14 に測定を行っています。

糖度が 7.1 と、前回の 6.3 よりも高い数値が検出されています。

最高糖度は、上記の 7.1 ですが、個体によっては 4~7 度と、少し個体差がみられました。

又、リコペンが 6,333 μg →7,597 μg 、 β -カロテンが 1,364 μg →1,048 μg と、

前回測定した時よりも、リコペンは少し上がり、 β -カロテンは減少しています。

(吉田紗知子)

■宮崎県産 特別栽培 風土のやわらか太ごぼう

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定部位	測定値 mg/L	希釈 倍率	硝酸塩 NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素 濃度	硝酸態窒素 濃度	糖度
										ppm	平均	
2023/7/27	宮崎県 濱口さん	風土の やわらか太ごぼう	霧島白肌	395.0g	中央	22	20	440	0.226	99.4	104	22.1
						24	20	480	0.226	108.5		
					根元	15	20	300	0.226	67.8	67.8	10.9
						15	20	300	0.226	67.8		

風土の濱口さんのごぼうは、約 1 年ぶりの測定です。

硝酸態窒素濃度は、これまでで最も低い値となりました。

また、『根元』の方が高い値を示すのですが、

今回初めて『根元』の方が低い数値となりました。

この試液の方が、色が濃かったので、意外な結果です。

『根元』だけで 3 回ほど測りましたが、すべて測定値は 15(67.8ppm)でした。

糖度に関して、特に『中央』の値は、他の産地と比較しても、高水準です。

「風土のごぼう」のみで見れば、糖度 20 度越えは、2018 年ぶりです。

断面も、右の写真のように緻密に詰まっており、

太さも迫力のあるごぼうでした。(渡部智加)

■長崎県産 特別栽培 なんぶ胡瓜

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 ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度	糖度
									ppm	
2023/7/27	長崎県 ながさき南部 生産組合	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	135.9g	LOW	1		0.226	検出せず	4.7

ながさき南部さんの胡瓜は、約 2 年ぶりの測定になります。

胡瓜の測定で硝酸態窒素が検出されなかったのは、今回が初めてです。

検体は ずっしりと太く、成長しきっている印象を受けたので、
硝酸態窒素の残留もなかったのではないかと推測しています。

糖度は、前回から 5.7 度 ➡ 4.7 度と、下がっていますが、
4.7 度という数値は、他産地と比較しても決して低い数値ではありません。

切った時の感触も、パリッと張りのある胡瓜でした。(渡部智加)

・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑥

生姜だけでは飽きたのでゴボウも加えたローテーションをすることにしました。

肩はちっとも治る様子はありませんが先週も書いた通り

疲れが翌日に持ち越さないような感じします。

期待しているところとは別のところに効果が出てきた。

まあ、中医薬的には体は全部つながっているので最終的に肩も治ることを期待して
いましばらく続けていきます。

・新登場

山形県産 特別栽培 高嶋さんの白桃

福井県産 吉村さんのキタアカリ

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンベツ)

・商品案内変更

奈良県産 益田さんの玉ねぎ・・・SKU 追加。量目記載

・終了

北海道産 フルーツ夢人参(木村さん)

宮崎県産 特別栽培 風土の栗南瓜・恋するマロン

・8月新登場予定

- 徳島県産 阿波千両なす・・・w32 より新登場予定
- 北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンペツ)・・・w32 より新登場予定
- 福井県産 吉村さんのじゃがいも・・・w32 より新登場予定
- 北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・w34 より新登場予定
- 宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつま芋・宮崎紅・・・w34 より新登場予定

・9月新登場予定

- 熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・w36 より新登場予定
- 北海道産 和田さんの男爵・・・w36 より新登場予定
- 北海道産 和田さんのキタアカリ・・・w36 より新登場予定
- 北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎN E O・・・w36 より新登場予定
- 青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・w37 より新登場予定
- 徳島県産 特別栽培 佐々木さんの手彫りレンコン・・・w37 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎