

出荷状況のご案内

お取引先各位

平素は格別のご高配を賜りありがとうございます。下記期間の出荷状況についてご案内をさせていただきます。
ご参考の程、宜しくお願ひ申し上げます。

案内期間 平成29年 2月 15日～ 2月 28日

※ ○印 作付数量出荷可能 ×印 出荷不可 △印 作付数量の半量以下

変更	商 品 名	作付量(日量)	作付に対する出荷状況	状況 (備考)
◆ アクセントハーブ				
	スイートバジル	80 kg	△	産地＝茨城県・沖縄県
	タイバジル	0.5 kg	△	産地＝沖縄県
	イタリアンパセリ	35 kg	×	生育中
	チャービル	15 kg	○	
	ディル	10 kg	○	
	フレンチタラゴン	0.5 kg	×	再開 今春
	フレンチソレル	0.5 kg	○	
	ローズマリー	3 kg	△	一部 イスラエル産
	タイム	3 kg	×	一部 イスラエル産
	レモンタイム	0.5 kg	×	
	セージ	3 kg	×	一部 イスラエル産
	レモングラス	5 kg	○	
	レモンパーム	1 kg	×	
	オレガノ	1 kg	×	
	マージョラム	1 kg	○	
	サボリー	0.1 kg	×	生育不良
	チャイブ	0.5 kg	×	生育不良
	レモンバーベナ	0.3 kg	×	再開 今夏
	サラダバーネット	0.2 kg	○	
◆ ミント				
	スペアミント	16 kg	○	
	ペパーミント	8 kg	△	
	アップルミント	0.3 kg	△	
	パイナップルミント	0.3 kg	△	

変更	商 品 名	作付量(日量)	作付に対する出荷状況	状況 (備考)
◆ サラダ ハ ー プ				
	ロケットサラダ	100 kg	○	
	コーンサラダ	0.5 kg	○	
	マスタードグリーン	1 kg	○	
	コリアンダー	100 kg	△	
	セルパチコ	5 kg	×	
	イタリアンタンポポ(レッド)	期間限定 kg	○	
	スイスチャード	0.5 kg	×	生育中
	エルバステラ	0.5 kg	○	
◆ 花 を 利 用 す る ハ ー プ				
	ジャーマンカモミール	期間限定 kg	×	再開 今春
	ヤロウ	0.2 kg	○	
	ナスタチウム	50 本	少量のみ	
	ポリジの花	期間限定 kg	×	再開 今夏～秋
	ラベンダー	500 本	×	再開 今春
◆ オリ ジ ナ ル				
	ティミックス(ペパーミント・スヘアミント・レモンバーム・レモングラス)		○	
	フィッシュミックス(ディール・レモングラス・レモンタイム)		○	
	ミートミックス(ローズマリー・タイム・セージ・オレガノ)		○	
◆ ミ ニ 野 菜				
	ミニ大根	700 本	○	
	ミニ大根(紅白)	200 本	△	
	ミニ人参	700 本	○	
	カラフル人参(8本入り)	200 本	○	白・黄・紫・オレンジのミックス
	ラディッシュ(8個入り)	400 本	△	赤・紫・白のミックス
◆ 限 定 野 菜				
	NEW! シーアスパラガス	kg	○	イスラエル産 ◆下記※1参照
	ケール 葉のみ	3 kg	少量のみ	
	ケールS (小) 株付15から20cm	15 kg	○	
◆ 少 量 生 産 品				
	カレープラント	0.1 kg	少量のみ	
	スイートフェンネル	0.3 kg	×	終了
	オゼイユ(緑)・(赤)	0.5 kg	○	

変更	商 品 名	作付量(日量)	作付に対する出荷状況	状況 (備考)
◆ ベビーリーフ				
	ベビーリーフミックス	450 kg	○	営業部長イチオシ!
	ハーブ入りベビーミックス	20 kg	○	
	ハーブ屋さんのサラダ	10 kg	○	
	和 幼 菜	50 kg	○	
◆ 下記ベビーリーフ単品				
	*デトロイト	kg	○	
	*ミズナ	kg	○	
	*タットソル	kg	○	
	*赤ピノグリーン	kg	○	
	*ピノグリーン	kg	○	
	*レッドアジアンマスタード	kg	○	
	*ロロ・ロッサ	kg	○	
	*チョコロッサ	kg	○	
	*コスレタス	kg	△	
	*レッドオーク	kg	○	
	*赤スピナッチ(夏季取扱中止)	kg	○	
	*ミニルッコラ	kg	○	
	*レッドロメイン	kg	○	
◆ 下記「和」ベビーリーフ単品				
	*小松菜	kg	○	
	*赤軸ほうれん草(夏季取扱中止)	kg	○	
	*みずな	kg	○	
	*赤小松菜	kg	○	
	*赤みずな	kg	○	
	*みぶ菜	kg	○	
	*きく菜	kg	△	

※ ○印 作付数量出荷可能 ×印 出荷不可 △印 作付数量の半量以下

(H29. 2. 15)

※作付量(日量)は、変動いたしますのでお問い合わせ願います。

※1 新商品のご案内「シーアスパラガス」
 ポリポリとした独自の食感、塩を吸って成長する塩生植物特有の塩味は、サラダのトッピングや刺身のつまや天ぷら等、生、茹でる、炒める、揚げるなど活躍の場は多く、料理を盛り上げてくれます。

有限会社 大洋まほろ馬農場
 〒311-2105 茨城県鉾田市二重作1516
 TEL 0291-34-5030
 FAX 0291-34-5031
 E-mail m1516@eagle.ocn.ne.jp
 HP <http://mahoroba.farm/>

