

## 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 3月16日～ 3月31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)
<b>◆ アクセントハーブ</b>				
	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	○	
	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(まもなく終了)
	タイム	3 kg	△	一部 イスラエル産(まもなく終了)
	レモンタイム	0.5 kg	×	
	セージ	3 kg	×	一部 イスラエル産(まもなく終了)
	レモングラス	5 kg	○	
	レモンバーム	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
	レモンパーベナ	0.3 kg	×	再開 今夏
	サラダパーネット	0.2 kg	○	
<b>◆ ミント</b>				
	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)
<b>◆ サラダハーブ</b>				
	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	○	★パクチー、人気上昇中!
	セルパチコ	5 kg	○	
	イタリアンタンポポ(レッド)	期間限定	○	
	スイスチャード	0.5 kg	△	生育中
	エルバステラ	0.5 kg	○	
<b>◆ 花を利用するハーブ</b>				
	ジャーマンカモミール	期間限定	×	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	×	再開 今夏～秋
	ラベンダー	500 本	×	再開 今春
<b>◆ オリジナル</b>				
	ティミックス(ペパーミント・スベアミント・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)		○	
<b>◆ ミニ野菜</b>				
	ミニ大根	700 本	○	
	ミニ大根(紅白)	200 本	×	生育中
	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
<b>◆ 限定野菜</b>				
	<b>NEW!</b> シーアスバラガス		○	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	○	
<b>◆ 少量生産品</b>				
	カレープラント	0.1 kg	少量のみ	
	スイートフェネル	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)
<b>◆ ベビーリーフ</b>				
	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	○	
<b>◆ 下記ベビーリーフ単品</b>				
	*デトロイト		○	
	*ミズナ		○	
	*タツソル		○	
	*赤ピノグリーン		○	
	*ピノグリーン		○	
	*レッドアジアンマスタード		○	
	*ロロ・ロッサ		○	
	*チョコロッサ		○	
	*コスレタス		△	
	*レッドオーク		○	
	*赤スピナッチ(夏季取扱中止)		○	
	*ミニルッコラ		○	
	*レッドロメイン		○	
<b>◆ 下記「和」ベビーリーフ単品</b>				
	*小松菜		○	
	*赤軸ほうれん草(夏季取扱中止)		○	
	*みずな		○	
	*赤小松菜		○	
	*赤みずな		○	
	*みぶ菜		○	
	*きく菜		○	

※ ○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. 3. 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ツマや天ぷら等、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/>

