

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 5月13日～ 5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)
◆ アクセントハーブ				
	スイートバジル	50 kg	△	産地=茨城県・沖縄県、生育不良
	タイバジル	kg	×	産地=沖縄県 生育不良
	イタリアンパセリ	35 kg	○	
	チャービル	10 kg	○	
	ディル	6 kg	△	ウドンコ病
	フレンチタラゴン	0.1 kg	少量のみ	
	フレンチソレル	0.5 kg	○	
	ローズマリー	5 kg	○	
	タイム	3 kg	○	
	レモンタイム	0.2 kg	○	
	セージ	0.5 kg	○	
	レモングラス	1 kg	△	
	レモンバーム	0.5 kg	○	
	オレガノ	0.5 kg	○	回復傾向
	マージョラム	0.5 kg	○	
	サボリー	0.06 kg	△	
	チャイブ	0.3 kg	△	回復傾向
	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	○	
◆ ミント				
	スペアミント	16 kg	○	
	ペパーミント	6 kg	○	
	アップルミント	0.3 kg	○	
	パイナップルミント	0.3 kg	○	
	キューバミント(イエルパブエナ)		○	★モヒートにオススメ!

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	○	★パクチー、人気上昇中!
	セルパチコ	15 kg	○	
	イタリアンタンポポ(レッド)	期間限定	○	
	スイスチャード	1 kg	○	
	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	少量のみ	
	ヤロウ	0.06 kg	○	
	ナスタチウム	50 本	少量のみ	葉のみも承っております。
	ポリジの花	期間限定	少量のみ	
	ラベンダー	200 本	×	6月再開見込み
◆ オリ ジ ナ ル				
	ティミックス(ペパーミント・スペアミント・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)	100 本	△	
	ミニ人参	200 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! シーアスバラガス		○	イスラエル産 ◆下記※1参照
	ケール 葉のみ	1 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	
	スイートフェネル	0.3 kg	×	終了
	オゼイユ(緑)・(赤)	0.1 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	○	
	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		○	
	*ミズナ		○	
	*タットソル		○	
	*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		○	
◆ 下記「和」ベビーリーフ単品				
	*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. 5. 12)

※5/7出荷分より宅急便温度帯をクール便にて発送しております。よろしくお願いたします。
※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/>

