

マウロの地中海トマト通信

2012年  号



パイオニアエコサイエンス株式会社・園芸種子部

☆マウロの地中海トマト新品种発売開始延期のお知らせ

平成 24 年 2 月

お客様各位

パイオニアエコサイエンス（株）
園芸種子部

マウロの地中海トマトの新 5 品種について 販売延期に関するお詫びとサンプル種子配布のご案内

拝啓 日頃は格段のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年 1 月より全国で販売を開始させて頂くと当ホームページ、一部メディアやチラシ等にて告知しておりました弊社のトマト「ベネチアンサンセット」「アマルフィの誘惑」「プリンセスロゼ」「プチポンロッソ」「サンマルツァーノリゼルバ」の 5 品種につきまして、種子の純度検定（違う品種が混じっていないかどうか）の手順に不備が見つかり、再度純度検定を行う事と致しました。『ベネチアンサンセット』は既に純度検定を問題なく終えており一部地域で販売を開始しておりましたが、他の 4 品種と発売時期を合わせることに致しました。

つきましては、新品种にご期待を頂き種子の到着を待ちわびておられるお客様には申し訳ございませんが、純度（=品質）につきまして全国のお客様が安心してご利用頂けるという結果が出るまで販売を延期し、サンプル種子で対応させていただきます。

「マウロの地中海トマト」シリーズをご愛顧頂いておりますお客様へ多大なご迷惑をお掛け致します事、心より深くお詫び申し上げますと共に、今後も更なる種子生産技術の向上と新品种の開発に努めて参ります。

尚、「シシリアンルージュ」等の既販売品種は例年通りの品質を確認しております。

今後とも変わらぬお引き立てを賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

敬具

☆発売開始延期の新品種

アマルフィの誘惑

プリンセスロゼ

サンマルツァーノリゼルバ

プチポンロッソ

ベネチアンサンセット



誠に申し訳ございませんが
もう暫くお待ちくださいませ。

★佐賀・さが農業まつり開催！



- ・2月1日～5日にかけて、佐賀市川副町の有明佐賀空港東特設会場にて“さが農業まつり”が開催されました。
- ・メインスローガン“2012 大地に感謝”、サブスローガン“未来へつなごう！食と農”のもと開催されました。期間中は例年にない天候不良の状況でしたが、全県から多くの方がお見えになりました。
- ・主催はJAさが様、全県規模の農業イベントとしまして、農業機械や肥料、資材等、また、青果物を含めた特産品等の展示販売、他にも餅つき大会や味噌づくり教室、ガーデニング教室など実に多彩に開催されました。
- ・開催1日目～3日目にかけては各JAが管轄の組合員をお連れになり、4日目～5日目からは一般のお客様が来場されました、中には遠く長崎や福岡から来場されたお客様もいたほど人気の催事です。
- ・弊社(パイオニアエコサイエンス)も、地元種苗会社様のご協力を得まして、特設ブースに出展させて頂きました。
- ・出展内訳はトマト、スイートコーン、アスパラガス、ニンジン等です、特にトマトはピッコラルージュとルージュドボルドーを除く9品種(新品種を含む)の展示と試食を行いました。
- ・また、スイートコーンとトマトにおきましては、アンケートを兼ねてサンプル種子を配布させて頂きました。
- ・試食後のサンプル配布でしたので、お好みの評価をして頂くことができました、結果は下記の通りでございます。
- ・人気の高い順から、①アマルフィの誘惑(*水切り栽培のため特別に美味しかったためか?)②ロッソナポリタン③ピッコラカナリア④トスカーナバイオレット⑤シシリアンルージュ⑥プリンセスロゼ⑦サンマルツァーノリゼルバ、⑧プチポンロッソ⑨ベネチアンサンセット⑩ピッコラルージュ⑪ルージュドボルドー・・・という結果でした。
- ・やはり試食のできたもの、特に栽培法により食味良好なものが有利な結果に、また、シシリアンルージュやサンマルツァーノリゼルバ等は、調理したものでないのちょっと不利だったのかなと・・・感じました♪
- ・ともかく、大勢のお客様に試食して頂き、且つサンプル種子もお持ち頂きましたので今後は楽しみです。

★エピコフェア2012in東京国際フォーラム開催！

- ・2月22日～24日にかけて、春を呼ぶ『元気売り場 百選 ～ニッポン北から南から売れる売り場が大集合～』と題し、『エピコフェア2012in東京国際フォーラム』が同会場にて開催されました。
- ・日本各地の売れているスーパーの『売れる展示』の仕方をテーマに、青果、鮮魚、精肉、惣菜の特設コーナーが展示されました。
- ・夫々がエピコ社のパッケージに納まり、実に目を引く形で展示場に再現されました。
- ・弊社の『マウロの地中海トマトたち』も多くのブースで展示して頂きました。
- ・展示されたのは、シシリアンルージュを始め、ロッソナポリタン、ピッコラカナリア、トスカーナバイオレット、プリンセスロゼ、アマルフィの誘惑、ベネチアンサンセットたちです♪
- ・トマトの品種アラカルトコーナーでは日本全国のトマトが集合し、その充実ぶりにお客様は目を見張りました、種別POPで商品を差別化し、袋からパックまで様々な包材を使用し、実に多彩に彩られました。
- ・訪れたスーパーの担当者やバイヤーからは「トマトだけでもこんなに多くの種類があるんだ！」、「これだけあれば売り場が賑わうな！」等と大変好評のようでした。
- ・また、際立って注目を浴びていたのが、有名スーパーでも実施され話題になっている「対面量り売り」コーナー。
- ・洗練された商品配列や小物を上手に使った演出、また、カラーコントロールされた「量り売りコーナー」はライブ感を連想させ売り場のアクセントになっています。お客様との直接コミュニケーション、生活スタイルに合わせた量の購入ができる等、今後益々注目の形態になるのではと思います。
- ・今回学ばせて頂きましたものを、今後の展開に活用させて頂き、多くの店舗で提案させて頂きたいと思います。

エピコフェア2012 in 東京国際フォーラム

アイデア
即戦力!!

春を呼ぶ 元気売り場 百選

ニッポン北から南から
売れる売り場が大集合

日時:2月22日(水)10:00~17:00
23日(木)10:00~17:00
24日(金)10:00~16:00



★「加工業務用野菜産地と実需者との交流会」開催



- ・2月3日(金)、東京・浜松町貿易センタービルにて、独立行政法人農畜産業振興機構様主催の「加工業務用野菜産地と実需者との交流会」が実施されました。
- ・開催目的は「需要が増加している加工・業務用野菜の国内生産を拡大するための、生産者と食品メーカー、外食業者、流通業者などの交流会」だそうです。
- ・全国のJAを始め、農業生産法人、流通業者、行政機関など約75団体が出展し、外食産業、食品メーカー、流通加工業者等の関係者が約470名来場されました。
- ・会場では全国各地の冬春野菜を中心に様々な野菜が展示されました、また、今回より加工業者の出展も可能になり、カット野菜や飲料、漬物等も展示され幅広い内容の展示会になりました。
- ・そんな中、岐阜県で親子でトマトの栽培・加工をしている(有)H農園様のブースでは、ピッコラルージュで作ったトマトジュースが「ピコ」という名前で販売されていました、とても甘くて美味しく仕上がっていました♪
- ・弊社は新品種を含むトマトはもちろんですが、トマト種子及びピューレ用の搾り機を展示・紹介させて頂きました。
- ・種子はスーパーのトマトコーナーに置いて頂けますよう、弊社独自の陳列棚(写真右下)にて提案させて頂きました。
- ・ピューレ製造用の家庭用搾り機も、調理・加工用トマトが増えてきたのに対応して提案させて頂いた次第です。
- ・シシリアンルージュやサンマルツァーノ等の調理・加工用トマト拡大の一助になればと、また、各家庭におかれましても、手作りのトマトソースやピューレ等を作られる方が増えますようにとの思いからです。

★栃木・JAうつのみや・えきの市場“春の地産地消フェア”開催！

- ・2月28日(火)午後2時から、栃木・JR宇都宮駅ビル『パセオ』えきの市場青果物コーナーにて、JAうつのみや様主催の“えきの市場 春の地産地消フェア”が開催されました。
- ・宇都宮が誇るイチゴ・アスパラガス・中玉トマトの若手生産者が中心になって開催された試食販売会です。
- ・採れたての新鮮な青果物とイケメンの若手生産者を前に、お客様のテンションも上がりぎみで、ついお財布の紐も緩みがちのようでした♪
- ・地元名産のイチゴやアスパラに混じって、一番注目を浴びていたのがトマトの『試食&量り売りコーナー』です。
- ・赤や黄色、オレンジ色に紫色とカラフルな果色に、お客様の目もころろなしか輝いているように見えました。
- ・実際に味見をさせて頂いて、お好みの量が購入できるとあってお客様からは好評のようでした♪
- ・もちろん、当日用意されたトマトは全て“完売”されたそうです(おめでとうございます♪)。
- ・売り場に立って、お客様のお声を直に聞かれたトマト部の青年部長さん、今回はマウロの地中海トマト通信に載っている“トマトの展示・販売の仕方”を参考にされたそうですが、実際に体験してみると、予想以上の反響に大変驚かれたようです、100g100円と特別に安い値段でないにもかかわらずスムーズに売れていく様子に、『トマトの見せ方』や『取り扱うトマトの種類』も変わっていくことを実感されたのではないのでしょうか。
- ・残念ながら、今回は生食用の甘い系のトマトが中心でしたので、試食はカットされたトマトのみ、調理など「食べ方」の提案等はありませんでしたが、今後はトスカーナバイオレットやピッコラカナリアのみならず新しい品種の栽培にも積極的取り組んでいきたいとのこと♪
- ・今後、取り扱う種類も増え、調理用など、より多彩になって、食べ方の提案等もできるようになれば、他産地との差別化はもちろん、購買量(消費量)も増やすことができるのではないのでしょうか、パイオニア・園芸種子部と致しましても出来る限りの側面支援をし、盛り上げて参りたいと思います。



★トスカーナバイオレットワンポイント改善！



写真はイメージです

樹勢が強過ぎる
紫色が出ない
酸味が強過ぎる 割れる

対策

改善事例：ロックウール促成栽培 夜温12度・ベッドヒーター温度17度以上で管理

※あくまでも一つの事例です、状況により参考にならない場合もあります。

管理温度の改善＋換気＋CO2投与『狙い➡ 午前中の湿度を低めに改善＆光合成アップ』

午前中の湿度が高いと蒸散しにくくなり、水分が実にいきやすくなり、品質が低下しやすい。

午前中は低めの16度前後に保ち換気する（湿度低下）

午後は高めの28度前後で管理

日没1時間前までは20度以下にならないように管理（養分転流促進）

結果：収量を落とさず、割れも少なく、食味の良いトスカーナバイオレットが収穫できた。

※上記は2月末～3月初旬時点での状況です。

★ ピッコラカナリアワンポイント改善！

糖度が上がらない

食味がのらない

割れが多い

収量が少ない

対策

改善事例:土耕促成栽培 夜温12度で管理

※あくまでも一つの事例です、状況により参考にならない場合もあります。

灌水の改善『狙い➡ 朝、乾くように(水が残らない)、灌水の仕方を改善』

朝、水が残っていると実にいきやすいし、食味や糖度の低下、割れにつながりやすい。

- 1、灌水の時間を改善 — 灌水は早朝5時からスタートし、10時までには終了。
- 2、灌水の量を改善 — 1株あたり20～50cc（日照量により自動灌水、最大でも50cc/1日）
- 3、灌水の仕方を少量多灌水方式に改善 — 一度の灌水量は10cc/1回/1時間（最大5回 /1日）

結果:収量を落とさず、割れも少なく、食味の良い、高糖度のピッコラカナリアが収穫できた。

※上記は2月末～3月初旬の灌水状況であり、日照量及び温度の変化により灌水量は変わります。



写真はイメージです

★シシリアンルージュ特集！

品種力

現在多くの方に注目されていますが、その訳は・・・

農家Aさん: 加熱調理用品種として、その一級品の味わいに惚れて作っています。

農家Bさん: 話題性のあるトマトだし、名前も良いし、レシピなど販促グッズも豊富なので売りやすい。

農家Cさん: 暑くても、寒くても着果するし、何より作りやすいのがいい。

シェフAさん: 大きさにやや不満はあるものの、そのネームバリューと加熱調理時の食味には脱帽♪

シェフBさん: 極上のトマトソースが簡単に短時間で作れてしまうのには驚きです。

流通業者Aさん: 調理して食べる人が増えている、これからが楽しみな品種です。

流通業者Bさん: たくさん食べる(調理など)にはちょっと高い(!?), ソバージュ栽培(露地栽培)に期待です。

消費者Aさん: 生でよし、煮てよし、炒めてよし、焼いてよし、揚げてよしと何でもOKなので、調理が楽しい。

消費者Bさん: 何より簡単に一流シェフの味が出せるのが嬉しい。

美味しくて、美肌成分たっぷり♪
まるで食べるエステですね。



シシリアンルージュに出会い
トマト料理の
本当の美味しさを
知りました。
簡単に家でも作れるので
生徒達にも大好評です。

美肌トマト料理研究家
平沢 綾子さん

味つけは塩とオリーブオイルだけ
基本のソースの作り方

材料: 2人分

- ・シシリアンルージュ.....300g
- ・オリーブオイル.....40g
- ・塩.....適量
- ※ニンニク(香りづけ).....1片



作り方

- ①フライパンにニンニクのみじん切りを入れオリーブオイルを注ぎ、弱火にかける。
- ②ニンニクの香りが出てきたら、湯むきして半分に切ったシシリアンルージュを加え、塩を(しっかりめで)ふり、形を崩さず中火で炒める。
→おつまみにピッタリ!
ガーリックソテーの出来上がり♪
- ③さらに煮詰めると、濃厚なソースになります。
→パスタやピザソース、トマト鍋の割り下など、幅広い料理にそのまま使えます。

♪たくさん作って、瓶詰めや冷凍保存しよう♪

平沢綾子 にかはっぱ 検索
毎月、お料理教室も行っていきます。

～女性が喜ぶトマトの成分～

- リコピン
美白(シミ・ソバカス対策)
※リコピンはオリーブ油と併せて食べると吸収率がさらに倍!
- ペクチン(食物繊維)
肌荒れ・便秘対策
- ギャバ(γ-アミノ酸)
コレステロール・不眠症対策
- グルタミン酸
からみつく濃厚な旨味(天然タシ)

トマト料理でリコピンの吸収力UP♪



ブログやSNSで、シシリアンルージュの料理写真やつぶやきを投稿しよう♪

パイオニア エコサイエンス株式会社
PIONEER

シシリアンルージュ 検索

本社 〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-7-10 ランディック虎ノ門ビル7F
TEL:03-3438-4731 FAX:03-3438-4730

加熱で旨みがグーンとアップ!
生で食べる
なんて、
もったいない。



からみつく、旨み。

シシリアン
ルージュ

上記は三つ折りのパンフレット(表面)です、詳しくは地区担当者まで



収量

- ・一般大玉トマトの約1.4倍のスピードで生育するので、大玉トマトが14～15段の収穫なら、シシリアンルージュは20～21段収穫可能。
- ・大玉トマトに比べ規格外品が極端に少なく、可販率が高い。
- ・事例（Ⅰ）ハウス促成栽培 夜温13～15度管理
収穫時期 10月下旬～7月末
収穫段数 約36段
収穫量/10a 36段×300g(20g×15果)×2000本で 20t超の収穫実績。
- ・事例（Ⅱ）ハウス抑制裁培
収穫時期 9月～11月
温暖化の影響からか大玉トマトは品質が悪化し、可販率が極端に低下。
シシリアンルージュは着果率も高く、品質も特に問題なし、例年並みに出荷。 価格はもちろんGOOD！

食味

シシリアンルージュは生で食べるといまいちですよ！とんでもない、甘いミニトマトのイメージで食べるからです、大玉トマトと同じようにスライスしてドレッシングなりをかけて食べてみてください。若しくは湯剥きなどひと手間加えたものを食べてみてください、生

でも、生で丸ごと食べるのはあまりにももったいない、是非、調理して食べてみてください。

簡単調理

ピッツァ:市販のピッツァ生地(トーストでも可)の上にスライスしたシシリアンルージュを乗せ、その上に溶ろけるチーズを乗せ、更にお好みでハムやベーコン、ピーマンやバジルなどを乗せ、塩コショウとオリーブオイルを振りかけオープン(トースターでも可)で焼くだけ。

基本のソース:フライパンにみじん切りにしたニンニクを入れオリーブオイルを注ぎ弱火にかける、にんにくの香りがして少し焦げ出したら、シシリアンルージュ(湯剥きしたものでも皮つきのまま二等分したものでも可)を加え、軽く塩を振る。トマトが煮溶けてきたら出来上がり。後はパスタに絡めるもよし、鶏肉と一緒に軽く煮込んでもよしそのままパンに載せてもよし、また、そのまま出汁にしてトマト鍋にしてよし、ブイヤベースにしてもよし・・・と、使い道は無限大(!?)です。

調理したシシリアンルージュを食した方は、その類のない美味しさに、お口を揃えて『生で食べるなんてもったいない!』とおっしゃるはずですよ。



写真はイメージです



シシリアンルーージュのマリネです

栄養

シシリアンルーージュにはリコピンがたっぷり

加熱調理でリコピン吸収率倍増！

煮込み＋オリーブオイル＞煮込み＞生食

・リコピンパワー

リコピンは、体の老化や生活習慣病のもととも言われている“活性酸素”を撃退する力(抗酸化作用)のある栄養素、その威力はビタミンやβカロチンを遥かに凌ぐと言われています。また、悪玉コレステロール値を低下させる働きもあり、動脈硬化予防にも効果があると言われています。

体内で脂肪細胞が増えるのを抑えてくれる働きや、摂取した脂肪を吸収しにくくする働き、加えて新陳代謝を高めて、脂肪燃焼効率もUP！ダイエット効果もリコピンには期待されています。

リコピンやβカロチンは、今まで肌に良いとされてきたビタミンCやビタミンEよりずっと効果的に、肌の老化を防いでくれる、シワのもとになるメラニンの発生を防ぎ、肌荒れや小ジワ対策に有効とされています。

※食べ方で吸収率が変わってきます。生のトマトを食べるより、煮込みトマトを食べる方が吸収率は良い！
煮込みトマトで生の1.6倍、煮込みトマトにオリーブオイルをプラスすれば生のトマトの4倍になります♪

もったいない

出荷規格に合わない

割れ

生食が主流

摘果



トマトソース

ジャム

ピクルス

ジュース

出荷規格に合わないトマト、割れや変形のトマト、摘果された未熟トマトなど廃棄されるトマトはたくさんあります。

でも…本当に廃棄する以外に方法はないのでしょうか？

ソースにしたり、ジュースにしたり、ピクルスにしたり、ジャムにしたり、煮込んだり。

食べ方が分かるだけで使い道は増えるはず。

トマトイコール「生食」オンリーでなく加工したり、調理したりして食べ方を増やすことができれば、廃棄量を少なくすることもできるし、食べる量を増やすこともできると思います。

廃棄トマトを減らすためにも、調理・加工など様々な『食べ方』を多くの人に啓蒙していかねばと思います。



圃場の片隅に廃棄されたトマトです

☆トマトが高騰&トマトジュースも足りない?????



この数日「スーパーの店頭からトマトが消えた！」というニュースがテレビ、新聞、ネットなどあらゆるメディアを駆け巡っている。実際、スーパーはおろか百貨店や酒販店の店頭からもトマトジュースは姿を消し、大手通販サイトでも、軒並み品切れ状態。

発端は「トマト、メタボ予防に効果＝脂肪燃焼の新成分発見－京大」＝血液中の脂肪増加を抑える新成分がトマトに含まれていることを、京都大学大学院の河田照雄教授らの研究グループが発見した。マウスを使った実験では血液などの中性脂肪量を抑制することが確認された。メタボリック症候群の予防に効果が期待されるという。10日付けの米科学誌プロス・ワンで発表した。

河田教授らはトマトの実とジュースの成分を精密に分析。脂肪の燃焼を最も活性化させる成分として、不飽和脂肪酸のリノール酸に類似した物質を特定した。

この物質を化学的に合成し、肥満マウスの餌に0.05%加えた結果、4週間で血液と肝臓の中性脂肪が約30%減少した。脂肪燃焼に関わるたんぱく質の増加やエネルギー代謝の向上、血糖値の低下も見られた。

河田教授は「人間の場合、毎食コップ一杯分(約200ミリリットル)のトマトジュースを飲むことで同様の結果が得られるのでは」と、但し「人間にも同じ効果があるかどうかは現時点ではわからない」と発表した。

これに某通信社が「トマト・メタボ予防に効果」と言い切り型の見出しで煽ったことで一気にネット上に拡散した。同時にテレビの情報番組などで紹介されたことでトマトやトマトジュースが品薄状態に。更にその状態が新聞やテレビで報道され、また品薄になるというスパイラルに突入しているのが真相らしいです♪

でも・・・トマトは美容にも健康にも良い食べもの、たくさんの方が食べて下さるのは嬉しいものです。

☆予告・青果育種研究会様主催の第138回青果見本市に出展予定です♪

- ・青果育種研究会様主催の品種見本市が首都圏の市場を舞台に年4回開催されています。
- ・昨年12月に東京・大田市場で開催された第137回品種見本市では、出展会社20社、新品種を中心に70品種1資材が出展されたそうです。
- ・出品品目は、トマト、ミニトマト、カボチャ、サツマイモ、キュウリ、ブロッコリー、茎ブロッコリー、カリフラワー、ピーマン、プチヴェール、ニンジン、ダイコン、カブ、ネギ、ニラ、キャベツ、ミニキャベツ、ハクサイ、ホウレンソウ、コマツナ、レタス、インゲン、ヤマノイモ、ルーコラ・セルバーティカ、フィノッキオ、スイカ等。
- ・テーマは「太田がお届けする青果物情報 - 産地とのコラボレーション」、大田市場が現物、情報の集散の場であることをアピールされたそうです。
- ・今年は川崎市中央卸売市場・北部市場での青果見本市を皮切りに年4回開催される予定です。
- ・本年最初の第138回青果見本市は、3月6日(火)10時~13時、川崎市中央卸売市場・北部市場で開催される予定です。
- ・弊社(パイオニアエコサイエンス株)も、トウモロコシ、トマトをメインにニンジン、アスパラガスを展示・紹介させて頂く予定です。
- ・尚、当日は13社の種苗会社と1社のフィルム会社の出展が予定されています。



【品種特性】

- ①シシリアンルージュ(赤色中玉)
調理用トマトの決定版!酸味と旨味が凝縮。
リコピン8倍、グルタミン酸3倍の美肌トマト。
果重:20~25g 耐病性:Tm-1・F1・V
- ②ロッソナポリタン(赤色ミニ)
糖度が高く、コクのある生食兼調理用ミニトマト。
果重:12~20g 耐病性:Tm-2・F1・V
- ③サンマルツァーノリゼルバ(赤色中玉)
イタリアの伝統的な調理用品種の改良版!
皮が薄く、生でも美味しい。赤色が濃く、滑らかな食感。
果重:30~50g 耐病性:Tm-2a・F1・V
- ④ピッコラルージュ(赤色ミニ)
高糖度で充実した果肉に、濃厚なコクが凝縮。
果重:15~20g 耐病性:Tm-2a・F1・V
- ⑤ピッコラカナリア(オレンジ色ミニ)
高糖度で、濃厚なとろける食感。
果重:15~20g 耐病性:Tm-2a
- ⑥ルージュドボルデー(朱色ミニ)
樹持ちが良く、房なり姿が“ブドウ”のよう。
果重:10~15g 耐病性:Tm-2a・F1・V
- ⑦トスカーナバイオレット(紫色ミニ)
完熟すると“ブドウ”のような色と食感。
果重:15~25g 耐病性:Tm-1・F1・V
- ⑧プリンセスロゼ(ロゼ色ミニ)
爽やかな酸味と、上品な甘み。
果重:15~20g 耐病性:Tm-1・F1・V
- ⑨プチボンロソ(赤色ミニ)
新カテゴリーの“プチボン”サイズ。
お弁当や食卓を可愛くデコレーション。
果重:3~5g 耐病性:Tm-1・F1・V
- ⑩アマルフィの誘惑(赤色中玉)
酸味と甘みのバランスの良い、官能的な甘さ。
果重:25~35g 耐病性:Tm-1・F1・V
- ⑪ベネチアンサンセット(夕焼け柄・中玉)
若採り(緑色)ではシャキシャキの食感がサラダに。
赤くなったら中身をくり抜き、器として盛り付けを!
果重:40~80g 耐病性:Tm-1・F1・V

トマトの挑戦者達に挑戦!
8粒袋の袋増で、本格導入
に向けたスタートがしやす
くなりました。



【粒数規格/袋】
1,000粒
100粒
8粒(新)



パイオニアエコサイエンス株式会社

〒105-0001
東京都港区虎ノ門3-7-10 ランディック虎ノ門ビル7F
TEL:03-3438-4731 FAX:03-3438-4730



写真はイメージです

