

いつもありがとうございます。

W26 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。

・宮崎県産 『坂元さんの肉厚のにら』 クール料金が発生いたします

(営業事務 辻 有利子)

かつて大人気だった長崎県の名水にらが終了となってしまってから、
そのにらに勝るにらを探し続けて数年間、
探しに探し、やっとの思いで探し出せた、名水にらに勝るとも劣らない、
坂元さんの肉厚のにら。

このにらの最大の特徴は何といっても商品名にも取り入れている、
名水にら同様の 『肉厚』 などところにあります！
商品規格は市場に出回っているメインと同じ 100g のパックなのですが、
にらの本数が市場品とは全く違います。

多くの企業さまで取扱のある『高〇家』というにらは、
1 パックで 15～20 本前後のパックが多いのですが、
この坂元さんのにらは、なんと 10 本前後という、
市場品の 1.5 倍ほどの肉厚具合をしています。

しかし、肉厚だからと言っても、にら自体が固いわけではございません。
サツと茹でる程度の「おひたし」では、ガチガチにならず、
キチッと火を通す「にらたま」でも、シャキシャキという歯ごたえがあり、
肉厚だからこそ感じられる味わいが、
この『坂元さんの肉厚のにら』では楽しむことができます。

にらなんてなんだって一緒でしょ と思われる方ほど、

一度食べてもらいたいアルファー自慢のにらです！

他社との差別化を狙っている企業さま、

この坂元さんの肉厚は、確実にその対象になる商品です。

今回、暑さ対策としてクール便対応となっしまい、650 円 1 個口に対し発生し、

1 パックあたりが、6.5 円の経費になってしましますが、

損だ・・と感じさせない、一級品のにらです！

・兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白の新物が出ています！

(営業部:生島 麻亜子)



1 片が小さ目なので、翌日のことはあまり気にしないで
にんにくが食べられる！

と ご好評頂いているのですが、

記録的な暖冬の影響により

今年は収穫量が非常に少ないです。

本来であればニンニクは、中央に当たる部分「花茎」
が成長し、1 本の茎から複数の葉が生えてきます。

しかし今回はニンニクの各鱗片からも茎・葉が成長し、
一つの個体から 2 つ以上の茎が生えてしまった物が
多くなってしまいました。

にんにくの鱗片が残っている場合は

食べられるようですが、

茎・葉の成長に栄養を使ってしまうため栄養価が低く、

また見た目も悪くなってしまうため
販売には向きません。

本来であれば1年を通じてお取り扱い頂けるのですが、
このような状況のため10月下旬頃に終了予定となります。
販売終了までお付き合いの程宜しくお願い致します。



『金郷純白』を使用した加工品も
取り扱っています。

左が『フライドガーリック』、右が『黒にんにく やぶ黒ひこ』です。

『フライドガーリック』は、パスタや炒め物、
サラダなどに振りかけるだけでアクセントになり、とても便利です、
パッケージの写真にもあるように、肉料理にもよく合いそうです。

『黒にんにく やぶ黒ひこ』の方は、

現在在庫がなく、8月上旬から再開予定となります。

お取り扱いを希望されていた方にはご迷惑をお掛けして申し訳ございませんが、再開した際には、また何卒宜しくお願い致します。

食感としては、ねっとりとしたドライフルーツのような、不思議な感覚で、甘みもありつつ、にんにくの濃厚さをギュッと閉じ込めたようなコクの深さです。そのまま食べても美味しいですが、カレーに入れるとコクが出て、とても美味しくなるんだそうです！

また、6月からは『養父養生 **生**にんにく』の販売をしておりましたが、在庫切れのため販売終了となります。

お取り扱い頂きありがとうございました。

『養父養生 **生**にんにく』の次の取扱いは来年の6月頃となります。来年まで楽しみにお待ちくださいませ。

しばらくお取り扱い頂けない商品もありますが、

『養父養生にんにく・金郷純白』・『養父養生 **生**にんにく・金郷純白』
『フライドガーリック』・『黒にんにく やぶ黒ひこ』

4つの商品がある『兵庫ナカバヤシさんのにんにく』シリーズを、今後ともどうぞ宜しくお願い致します。

・兵庫県 養父養生にんにく金郷純白（有安海）

製本屋さんで有名なナカバヤシさんの栽培するにんにく、金郷純白が今年作のものがスタートします。
なぜ製本屋さんのナカバヤシさんが、まったくお門違いの農業でにんにくの栽培をしているのか、

それは今から約 40 年も前に、現在のんにくを栽培している養父市に、
製本工場を建てたころまで遡ることになります。

そこから数年前のいつなのか忘れてしまったのですが、余っている農場があるので、
使ってもらえないかとの相談を受け、
それまで養父市での工場運営に対する恩返しという意味合いも含め、
2015 年から農場を引き受け、
養父市で盛んなんにくの栽培を始めたのが経緯になります。
製本業はどうも繁忙期と閑散期の差が激しいようで、
閑散時期のスタッフの雇用問題も同時に解決もできたそうです。



栽培している品種は、んにくにとって少しマイナーな品種になる、
『金郷純白』を栽培しています。

他にも嘉定種（かていしゅ）という品種も作っているのですが、
アルファーとしては、金郷純白に品種を絞っての取り扱いをしております。

この金郷純白という品種の最大の特徴は、
何とんでも、1 玉の鱗片が 12 片前後から形成されているということです。
一般的に有名なホワイト 6 片は品種名にもなっている通り、1 玉は 6 片になります。
ということかというと、同じ玉サイズであれば 1 片の大きさは、
金郷純白の方が半分程度ということになりますので、
にんにく食べたいけど、においが気なる…
というときに、気兼ねなく食べられるというコンセプトがあります。
そもそもにんにくは 1 片を皮を剥いてしまうと、
次回に置いておこうというのが出来ませんので、
どちらかというと鱗片が小さい方が、使い切りやすくなり、
汎用性が広がるということになります。

意外とこの切り口は有効で、マッチした企業さまからのご注文が止まることはありません。
焼肉シーズンやもう少しすれば、戻りカツオなどにんにくの消費量が多くなる季節、
少し変わった経歴を持った企業さんの、
少し珍しい品種『金郷純白』で売り込みをかけてはどうでしょうか。

『ホワイト六片』との併売で、にんにく売場が良いように変わるはずです。

・とまとが食べたくなる季節に突入しました。

(販促部:吉田紗知子)



赤い見た目と同じように
中身が濃い

水分がたっぷり、
シャリッと食感

長崎県産特別栽培
なんぶとまと
糖度 | 3/28 5/30
(自社測定) | **5.7 → 7.1**
玉の状態、切った断面も全て
濃い赤色が目を惹きます。3月の時
よりもさらに色が濃くなった印象です。
その点につながるのか、カロチノイド値が
高い傾向がある。

熊本県産特別栽培
晃平とまと
糖度 | 3/28 5/30
(自社測定) | **5.1 → 7.4**
今冬、春は若干低い数値が
続いていましたが、例年通りの高さ
まで安定。水分量がたっぷりながらも
中身は濃く高い糖度値に。

→ どちらのとまとも、今冬、春よりも良い数値になっています。

今週は気温が高くなり、

とまとへ関心が向く…

方も増える時期になったと感じます。

その時期を待っていたかのように、

先週測定の大玉トマト

・長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

・熊本県産 特別栽培 晃平とまと

の数値(糖度等)を見ると、

去年や今年前半の、

例年よりも低い状態から、高く安定して来ている

結果になっていると感じました。

春～初夏に育つトマトは、**真夏**に育つとまとに比べ、

成育速度が遅い分、中身を濃く作れると言われています。

その効果に追加して、個々で持っている特徴…が合わさり、

今まさに、とまとが美味しい期間 真っ最中！ではないかと思います。

…だからと言って、

夏になると美味しさのピークが終わる…という訳ではありません。

夏から育つとまとは、成長速度が速く、

中身の濃さは、春～初夏の個体には負けますが、

水分量の多さからくる瑞々しさは、夏収穫とまと最大の魅力です。

上記のように、

水分が命の、夏から栽培される とまと。

今年は猛暑が予想され、水分保持が厳しい等、

収穫量にも影響が出た…といった事が現実味を帯びていると感じます。

天候・気温の安定を祈りつつ、

時期によって変化する とまと を追っていただければと思います。

・冬だけじゃない！ 夏にも食べるべき野菜「生姜」 (販促部：渡部智加)

生姜に身体を温める作用があることは、誰もがご存じかと思います。

このことから、寒さを乗り切るために、冬に食べるイメージがありますよね。



ですが、これからの暑い季節にも、積極的に食べてもらいたい野菜でもあるんです！

それは、生姜の辛み成分である、ジンゲロールとショウガオールに、それぞれ違う作用があるからなんです。

まず、ジンゲロールについて。

ジンゲロールは、生の生姜に多く存在します。

この成分は、発汗を促して、余分な熱を取ってくれる効果があります。

また、**新陳代謝を活発にする効果もあるので、**
これから梅雨の季節に起こりやすい むくみ の解消や、
汗と一緒に老廃物を排出するのを助けてくれます。

つまり、夏には **生の生姜** を食べるべきだといえます。
ちょうど、夏に食べたくなるそうめんや、刺身の薬味として、
おろし生姜を食べられる機会も多いはずです。

もう一つの成分のショウガオールは、
加熱したり、干したりすることで増加します。
ショウガオールは、身体を芯から温める作用があるので、
冬の冷え対策にピッタリの食材です。

生姜鍋にしたり、煮込み料理に足したりと、
冬に食べる機会の多い料理に生姜を足すことで、
その季節に合った効果を得られるということです。

まとめると、
生の生姜………発汗作用やむくみの解消効果があるので、夏に食べるべき食材
熱を通した生姜……身体を芯から温めるので冬に食べるべき食材
ということです。



弊社では、『高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜』
を取り扱っております。

西村さんの作る生姜は、のど越しが良く、『辛いけど、また食べたくなる味』。
辛いものがニガテな人や、夏バテの時でも食べやすいのが特徴です！

また、一般的な生姜（土佐一という品種です）に加えて、
赤生姜、**黄生姜** も取り扱っています。
それぞれ味や食感に個性があるので、御紹介します。

●辛みの強さ

土佐一 < **黄生姜** < **赤生姜** という体感です。

特に**赤生姜**は、パンチの効いた辛さで、口に入れてすぐに来る感じです。

●食感

土佐一が一番シャキシャキしていて、**黄生姜**が最も滑らかに感じました。

●香り

土佐一が強く、**赤生姜**は少し落ち着いた深みのある香り、
黄生姜は生姜の中では控えめでやさしい印象です。

これらを総合して用途を考えると、

土佐一・・・歯ごたえと香りを生かして薬味に

赤生姜・・・辛みを効かせたいときや、味噌などと混ぜてアクセントある調味料に

黄生姜・・・滑らかさとやさしい香りを生かして、お菓子や紅茶に

といった感じがよさそうです。

これだけ個性の違う生姜ですので、夏に食べるべき食材ということに加えて、
売り場に3種揃えて、買いに来られるお客様に選んで頂けたらと思います。

是非御発注の程、宜しくお願い致します。

・宮崎県産 特別栽培 風土のごぼう

今週より土付きの畑ごぼう・やわらか太ごぼうに加えて
洗いの畑ごぼう・やわらか太ごぼうと全部そろいます。



写真は和田さんのやわらか太ごぼうですが、
多くのお客様が弊社のごぼうを籠に入れて販売
してくださっているので
商品ラベルを 2 週間前くらいから籠に入っても
見やすい位置に変更になっています。
これで商品ラベルもばっちり確認できます。

また、w26 より風土さんのごぼうは何とか、
値下げをできるようになりました。
今は大阪、東京の相場はともに例年よりもやや
高めで推移していますが
今回はその流れと逆行しますが
値下げになります。

先週も発注書本文記事に和田さんの畑ごぼうの再開を紹介させて頂きましたが
w26.w27 もご案内できそうな雰囲気です。
こちらもよろしくお願いします。

・今週の成分測定レポート

■高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

測定日	産地・生産者	品名	検体	1 個の 重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/06/06	高知県 山本さん達	黒潮ミネラルピーマン	A	57.1g	11.1	4.7
			B	54.9g	18.2	5.0



前回の測定は 3/21 と、約 2 ヶ月半後の測定です。

ピーマンは 6 月～9 月ごろが旬とされており、
今回の検体含め、旬の時期に入っていくため、
各数値の変動が気になるところです。

今回の結果ですが、まず糖度について、
検体 A が 4.7 度 検体 B が 5.0 度 と、
過去の値と比較すると、
最大で 0.8 度高くなっています。

これまでの測定から、ピーマンの糖度は、個体による変化が小さく、
その差は 1 度前後に収まっていることを考えると、
今回の数値は比較的高い値と言えるでしょう。

硝酸態窒素濃度に関しては、
検体 A が 11.1ppm 検体 B が 18.2ppm と、個体差も少なければ、
過去の数値との差も大きくありません。

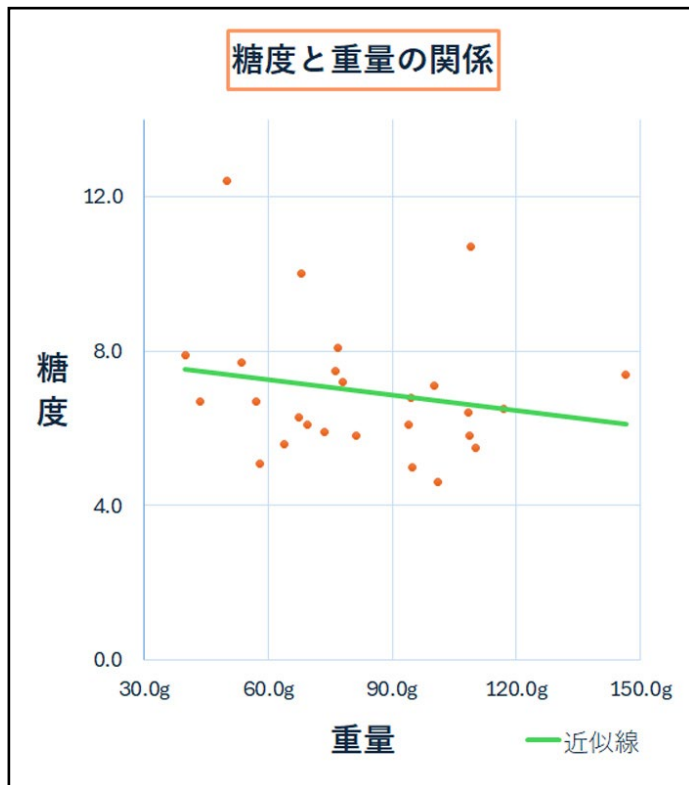
これから、山本さんのミネラルピーマンは、6 月で終了になり、
大分県の工藤さんのピーマンへとリレー予定ですので、
同じ商品での傾向を追うことはできませんが、
ピーマンというカテゴリで見た時、夏場に入って、どのように数値が変動していくか、
追っていきたいと思います。(販促部：渡部智加)

■ 鹿児島県産 特別栽培 南国与論の里芋

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/06/06	鹿児島県 麓さん	南国与論の里芋	石川早生	A	108.5g	16.8	6.4
				B	108.6g	10.1	5.8
				C	76.2g	13.6	7.5

今回は 3 検体の測定ですが、
うち 2 つは、個体差の比較のために、サイズ感が近いものを選定。
最後 1 つは、他 2 つよりもひと回りほど小さいものを選定し、
サイズによる違いの計測を試みました。

どの検体も、2 つに切った中央を擦り下ろし、計測しています。
まず、硝酸態窒素濃度に関しては、
3 検体とも 10ppm 台にとどまっており、個体差は少ないといえます。



次に糖度ですが、
検体 A が 6.4 度 B が 5.8 度 C が 7.5 度
という結果です。
完全な傾向と言えるか、
データ数的に判断が難しいところではありますが、
芋のサイズが小さいものに、
糖度が高い個体が多いのではないかと感じ、
その関係性をグラフにしてみました。

過去すべての、
里芋の測定結果を範囲としたデータです。

このグラフは、検体の重量と糖度のみに着目したグラフであり、
産地や測定日は考慮していませんので、そのような目線でご覧頂けたらと思います。

緩やかではありますが、近似線が右下がりになっている、
つまり、**重量が重い個体ほど、糖度がやや低い傾向にある** といえそうです。

更にサンプル数が増えれば、このようなデータも正確性が上がりますので、
引き続き計測を続けていきたいと思います。(販促部：渡部智加)

■高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲンサイ

測定日	産地	品名		重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/6/13	高知県産	武政さんの チンゲンサイ	A	125.8g	593.5	3.0
			B	113.4g	1,004.3	2.7



武政さんが栽培する、**チンゲンサイ**を測定しました。
前回は、昨年 2023/4/10 に測定を行っています。

糖度は最高 **3.0** と、
前回の 3.3 と比べて少し低い数値ですが、
過去測定数値から、大きな変動はありません。

チンゲン菜は硝酸態窒素が高く、
原液で測定する事が出来ない為、
100ml の水で希釈してから測定を行いました。

硝酸態窒素は、
593.5～1,004.3と検出されました。

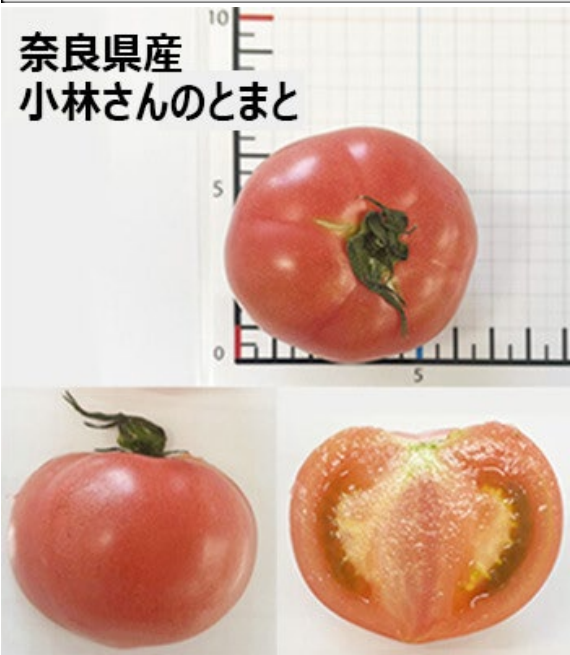
前回や過去測定では、2,000 を超える事が多く、
1,000 前後で収まっている今回は、低い傾向だと言えます。

今回、**チンゲン菜の試食を行いました。**
ざく切りにし、三分ほど茹でる調理です。

根元や白い部分は柔らかく、ほんのり甘みも感じられました。
葉の部分は、若干辛味を感じますが、
食感が柔らかく食べやすいと感じました。(吉田紗知子)

■**奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと**

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
2024/6/13	奈良県産 小林さん	小林さんの とまと	90.0g	検出せず	6.4	5,705	218



奈良県・小林さんが栽培され**とまと**を測定しました。
前は、昨年 2023/6/14、
丁度 1 年前に測定を行っています。
前回測定よりも、少し小さい 90g の個体です。

糖度は、6.4 と検出されました。
前回の 6.5 と近い数値です。

リコペン

6,863→5,705、

β-カロテン

455→218 と検出されました。

カロテノイド数値は、前回よりも少し下がる結果となっています。(吉田紗知子)

・新登場

宮崎県産 特別栽培 風土のやわらか太ごぼう(洗い)

山形県産 フルーツ王国のさくらんぼ・紅秀峰

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・w26 の案内で終了

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう、畑ごぼう(洗い)・・・価格変更。値下げ。

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう、畑ごぼう(洗い)・・・入数変更。

35p→40p

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ M・・・特売。

・終了

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白 5 玉・・・案内終了

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ

北海道産 和田さんのやわらか太ごぼう

・7 月新登場予定

山形県産	特別栽培	畑の味を知るメロン・・・w27 より新登場予定
大分県産		工藤さんの濃〜いピーマン・・・w27 より新登場予定
ニュージーランド産	防カビ剤不使用	レモン・・・w27 より新登場予定
奈良県産		益田さんのとうもろこし・・・w28 より新登場予定
北海道産	有機栽培	土居さん・当麻さんの Organic とまと・・・w28 より 新登場予定
北海道産	特別栽培	無限樹のメロン・・・w29 より新登場予定
北海道産	有機栽培	坂元さんのメロン・・・w30 より新登場予定
山形県産		菅野さんの尾花沢西瓜・・・w30 より新登場予定
岐阜県産		加藤さんの清見とまと・・・w30 より新登場予定
北海道産	特別栽培	無限樹のミニトマト・キャロル 10・・・w30 より新登場予定
北海道産	特別栽培	トマトイミニトマト・・・w30 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎