

いつもありがとうございます。

W28 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。

・とまとは原体仕入れが、原料原価が 10%前後お買い得！（有安海）

奈良県 特別栽培 小林さんとまと

2 週間ほど前から取り扱いが始まり、

あと一ヶ月ほどの 7 月下旬ころまで継続する見込みとなっております。

下記の価格はすべてセンターフィなどの経費は含んでおりません。

小林さんのとまとをアルファアのパック規格で仕入れると、

1p あたりが 315 円となっておりますが、

原体仕入れをすると当たり前なのですが、お買い得です。

原体箱の価格としては 2,650 円。

S サイズの原体 1 箱の玉数 30~35 玉入っておりますので、

仮に 3 玉パックを作ろうと思えば、少なくとも 10 パックは確実に作れますので、

原料原価としては、265 円となります。

アルファアが想定している**店内人件費と包材費、約 15~20 円を上乗せすると、**

285 円/p。

アルファアパックので仕入れ 315 円を 399 円売りしようとすれば、

21.0%程度の値入率になるが、

原体仕入れインスタパックをすると、

値入率は 28.5%となり、7.5%と大きく増えます。

ここまで変わると、単なる特裁とまとの品揃えではなく、
力を入れる数字になっているように思います。

根本的に陳列するだけで売れる松商材はほとんど存在してなく、
売らなければ売れない商品がほとんどです。

しかし、しっかりと売り込み、お客さんをつけることが出来れば、
売って儲かる、お店のレベルが明らかに上がる。松商材の効果が発揮されます。



6月13日に成分測定した際の結果がこれです。

わかりやすい指標の糖度では、6.4度、

過去の実績では、2023年では6.5度、2022年では7.2度と、

大玉（まる）とまととしては、

非常に高い糖度をコンスタントに仕上げてきてもらっています。



小林さんは新規就農で有機栽培から始められたそうで、
したがって、土づくりはとても重要視している上に、
肥料自体にも拘っており、2社の肥料会社さんから購入し、
独自で配合までしているそうです。
それだけではなく、やはりなのですが、収穫のタイミングも非常に大事にしている、
完熟するまで樹においておき、美味しくなるタイミングと、
販売までの日数を計算され収穫をしてもらっています。

樹なり完熟は収穫のタイミングがとても難しいですが、市場に出回るものと比べると、
味が大きく変わってきます。
ワンランク上のとまとで競合対策をし、値入まで計算してもらえると嬉しいです。

・今年の南瓜の取り組みについて (営業部:生島 麻亜子)

新登場商品ではありませんが、
今年の南瓜の取り組みについてのお話が始まりましたので、
今回は南瓜について記載します。

【2024 年のスケジュールについて】

産地	カボチャ (2024ver)	栽培内容	7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月		
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
福井県	吉村さんの栗南瓜・恋するマロン	栽培概要																					
岩手県	三右エ門栗南瓜・恋するマロン	特別栽培																					
北海道	無限樹の栗南瓜・恋するマロン	特別栽培																					
北海道	無限樹の栗南瓜・こぶき	特別栽培																					
北海道	無限樹の栗南瓜・ほろほろ	特別栽培																					
北海道	和田さんの南瓜・ほろほろ	栽培概要																					
岩手県	三右エ門栗南瓜・ほろほろ	特別栽培																					

表は、今年の南瓜のスケジュールになります。

大好評である『 無限樹の栗南瓜・恋するマロン 』は勿論、
美味しい南瓜を取り扱っていますので、
南瓜の取扱い予定に入れておいてください！

本来であれば、ながさき南部さんの『 栗將軍南瓜 』が
6 月下旬-7 月中旬まで取り扱い予定でしたが、
納品できる量が圧倒的に少なく、
取り組みの予約として承っている企業様でいっぱいになってしまいましたので、
今年は皆様へのご案内を断念しなければいけない状況になってしまいました。

また、現在 8 月下旬から出荷になっている『三右エ門栗南瓜・恋するマロン（仮）』は
7 月中旬-8 月上旬の取扱い予定でしたが、
雨が少ない影響で 8 月中旬頃からとなります。（名称は変更するかもしれません）

【吉村さんの南瓜について】



始まりは、ほっこり金時の生産者さんより、『吉村さんの栗南瓜・恋するマロン』が出てきます。

15 年ほど南瓜を栽培していた経験をお持ちだったのですが、弊社では昨年から南瓜の取り組みを再開しました。

吉村さんのさつまいもを食べた弊社の社長が、
もしかして、これだけ美味しいサツマイモが出来るという事は、
他の澱粉質の、南瓜やじゃが芋も同様に美味しいのではないかと思い、
頼んだという経緯もあり、
吉村さんが『美味しい恋するマロン』を作ってくださいるのは間違いありません。

『吉村さんのキタアカリ』はw30、
『吉村さんのほっこり金時』はw37 から
出てくる予定ですので、併せてお取り扱いください。

【南瓜を手にとってもらうために】

南瓜の話に戻りますが、
10 月のハロウィンや、12 月の冬至では松商材の南瓜がよく売れます。
お客様に、
「このお店の南瓜は美味しいから、〇〇の日はこのお店で南瓜を購入しよう！」
と思って頂くためには、

普段から売り場に並べておき、お客様に美味しさを知って頂かなくてははいけません。

チラシやおすすめ商品などに入れて頂けますと、購入する機会が増えますし、

実際に食べてもらうのであれば、試食やお惣菜に使用するのもいいかもしれません。



左のラベルは、昨年お惣菜用に作成した物です。

今年はこちらのラベルから変わるかもしれませんが、

お惣菜コーナーで弊社の南瓜を使用するのであれば、

このラベルを使用してアピールして頂けると、

この南瓜が **お店の推し** なんだと理解してもらえます。

また、

①野菜コーナーで「お惣菜にも使用しています」

②お惣菜コーナーで「野菜売り場で売っています」

とお客様にお知らせすることPOPも作成できましたらお知らせします。

南瓜がメインのレシピとなると、

天ぷら、煮物、コロッケ、サラダ、ソテー、チーズ焼き、スープなど。

家で食べるのであれば、バター醤油で食べるのも美味しいですが、

お惣菜として人気がある物となると難しいですね。

お惣菜用のラベルは『無限樹さんの恋するマロン』だけではなく、他の南瓜や、

大葉を鮮魚コーナーでご利用頂いている企業様もありますので、

他の商品でもご希望がありましたらお問合せください。

部門間での連携は難しいとは思いますが、

お店全体での売上を上げる一助となれば幸いです。

宜しくお願い致します。

・奈良県産有機 JAS 山ほうれん草（営業事務：原田香織）



最近、
この奈良県産 山口農園さんの有機栽培葉物は、
受注が増加傾向にあります。
そのように、ご好評頂いておりました、
有機 J A S ほうれん草が今季終了となり、
今回、『有機 JAS 山ほうれん草』が
新登場となりました。

山ほうれん草は、ほうれん草に比べると、
見た目は軸の部分が赤くありません。
しかし、味はよく似ており、香りを活かして、
お浸しや炒めものにして頂くと
より一層美味しく頂けます。

7 月から 9 月頃までの夏限定商品となります。
ぜひご検討ください。

尚、『有機 JAS ほうれん草』の次回の取扱いは 10 月頃となりますので
こちらも引き続きよろしくお願い致します。

・冷たいお酒に、ライムが欲しくなる季節になりました。(ニュージーランド産
防カビ剤不使用 ライム) (販促部:吉田紗知子)

夏はライムが強い。

種がほとんど無い、
タヒチライム種

独特の
苦味・酸味

お酒全体のバランスを取る



ジン・ウォッカ・モヒート(ラム)・・・
甘めに作ると、ライムの香りがさらに◎

ニュージーランド産
防カビ剤不使用



冷たい飲み物が欲しくなる季節になりました。

特にお酒では、
ジン、ウォッカ、モヒート(ラム)・・・等
ライムが大活躍する季節。

同じ酸味がある柑橘類では、
レモンサワー の人気強さが根強く、
「レモンの取り扱いがあれば十分では」
という考えもありそうですが、

- ・ライム独特の酸味と苦味、
- ・少し甘いお酒のバランスを取ってくれる

といった、

「ライムだからこそ出来る事」は強く、
取り扱いがあると有難い・・・と思うお客様が必ず居る商品です。

現在アルファーで取り扱いがある

「ニュージーランド産 ライム」はタヒチライム種 という、
種が殆ど無い分、絞りやすい品種となっており、
飲み物を作る際に、より多く新鮮な果汁を絞れるライムです。

さらに、

海外産ながら「防カビ剤不使用」と、

皮ごと絞る・輪切りを飾る等、安心して幅広く活用する事が出来ます。

話が少し変わりますが、

ライムは必ず、

表面が「**緑色**」の果物 **では無い**

事をご存じでしょうか。

レモンと同じく、元々緑であるライムの果皮は、

樹上で熟しきった 又は **収穫後日を経つにつれて、**

黄色に近い果皮へと変化しやすくなります。

なので、

「黄色いライムは異常」ではありません。

黄色くなった個体の方が、

酸味が抜けて少しまろやかな味わいだそうですが、

風味は、緑色の個体が一番良いとされています。

もし、複数個入りの袋商品等に、

黄色のライムが入っていた際は、

是非その違いを比べてみてください。

暑い日に大活躍のライム。是非ご検討ください。

・『さくらんぼの町』 仁木町から 果物の宝石をお届け (販促部：渡部智加)

これまでの発注書でもご案内させていただいております、
『北海道産 金子さんの紫蘇ジュース』の金子さんから、
特別栽培さくらんぼが新登場です！

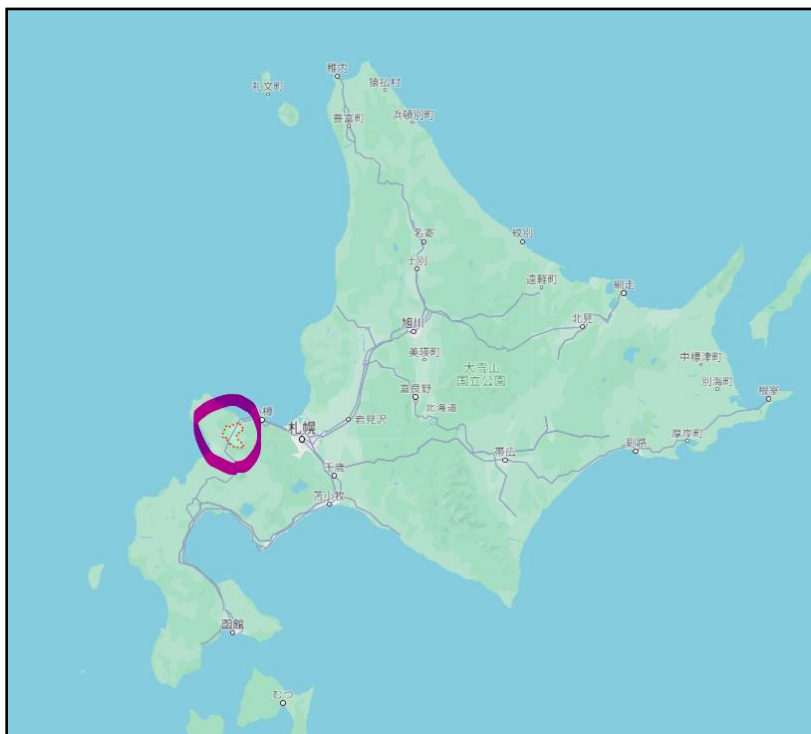


品種は、人気品種の佐藤錦。
砂糖のように甘みがあることと、
品種の開発者が佐藤氏であることから、
この名前が付けられました。
適度な酸味もあり、上品な味が楽しめます。

熟す前は、左上の画像のように
まるでホワイトチョコのような色をしています、
熟すとルビーのような紅い実に。

この見た目の美しさも佐藤錦の魅力の一つで、
「果物の宝石」と呼ばれることもあります。

ここまでは品種についての紹介でしたので、
ここからは産地と生産者に焦点を当ててアピールしていこうと思います。



金子さんがさくらんぼを栽培しているのは、
北海道の仁木町。

さくらんぼと言えば山形県、というイメージ
を持つ方が多いと思いますが、
**この仁木町もそちらに負けない
ブランド産地**なんです。

道内で『さくらんぼの町』として有名で、
北海道特有の気候が、本州とは違った
美味しさを生みます。

まず、仁木町のある場所は、
昼間は暖流・対馬海流の影響で暖かく、
夜間は北の地らしい寒さとなります。

この寒暖差は、さくらんぼが甘みを蓄えるのに最適な条件です。

また北海道には、いわゆる梅雨がないため、
雨滴で裂果する繊細さを持つさくらんぼには、ありがたい気候なわけです。

特に佐藤錦は多品種よりも繊細で、雨よけの技術が開発されるまでは、未熟の硬い状態で流通されていたほどです。

金子さんは、この環境を生かして

特別栽培でさくらんぼを栽培されています。

先に述べたように繊細で、虫もつきやすいさくらんぼは、

どうしても農薬を撒く回数が多くなってしまいそうに思いますよね。

最初に挙げた紫蘇ジュースですが、有機栽培で育てた紫蘇で作られています。

有機栽培で培ったノウハウを効かせて、

土壌から健康な状態を保ち、作物も丈夫に育つことができれば、

自然と病害虫の被害も抑えられるというわけです。

『 **健康に良く 継続しておいしく食べられるものを生産する** 』ことを理念としている

金子さんだからこそ、仁木町の環境を生かした栽培で、

高品質な作物を生み出すことができるのだと思います。

見た目も中身もブランド力のある

『 **北海道産 特別栽培 金子さんのさくらんぼ・佐藤錦** 』

是非、御取組みの程 宜しくお願い致します。

・北海道産和田さんの長いも (吉田麻衣)

現状、不良が多い件に関しては申し訳ございません。

ですが、それでも取り扱いくださる店舗様への和田さんの長いものメリットを、
改めてお伝えできるので、大変恐縮ではございますが提案させていただきます。



この画像は鹿児島県にある、
車も売っているとあるスーパーで
販売されている長いもです。

100gあたりの価格は79円です。
長いものサイズ的には一部を除き
L～2Lくらいの感じでした。
最近、近所のスーパーさんを
よく視察するのですが
その多くのスーパーさんのメインのサイズは
だいたいSくらいのサイズと
見受けられました。

それでも上記のスーパーさんと同じ
78円、79円で、
販売をされていました。

直近の長いもの相場は

東京大田市場で、高値454円/kg。安値432円/kg。

また大阪本場で、高値496円/kg。安値410円/kgです。

2023年の長いも相場は非常に高値となりましたが。
だいたい匹敵する高さへとなっています。
これから、夏場に向かって更に高くなることが想像できます。
というのも、3L～5L サイズが、市場からほとんど消えているからです。
これらが完全に無くなると、2L サイズ以下もひっ迫し、無くなる可能性まであります。

代わって、弊社の長いもは
530円/kgと、市場品と比較すると現在やや高いですが、

発注書で記載している通り、最低でもLサイズ。
大きいものでは4Lサイズまでとなります。
上記の店頭売価から計算しても30%以上の値入率を取れる計算です。

今後長いもの価格は、周辺のスーパーさんの店頭価格とサイズ感から、
おそらく昨年同様に右肩上がりとなっていくと予想しています。

逆転したら値上げさせて頂くかもしれませんが、
それまでは現状の価格を維持する予定です。

今年の長いもの商品不良という面では大変申し訳なく思っていますが、
味という面ではやはり和田さんの長いもは、非常にいい商品であると思います。

不良に関しては報告いただければ、しっかりと赤伝処理をさせていただきます。

選別のお手間をおかけして申し訳ございませんが、
その手間を補って余りある商品であると自負しています。

なので取り扱うメリットありと判断いただければ幸いです。

・今週の成分測定レポート

■ 青森県産 特別栽培 津軽りんご・有袋ふじ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/6/17	青森県 斎藤さん	津軽りんご	有袋ふじ	260.5g	14.7

青森県産・斎藤さんが栽培する**有袋ふじ**を測定しました。

前回は、袋を被せず育てるサンふじを、4月3日に測定を行っています。

りんごの栽培では、

袋をかけて栽培する「**有袋りんご**」と、

袋をかけないで栽培する「**無袋りんご**」といった栽培方法があります。

ふじの場合、**無袋は「サンふじ」と**、頭に**サン**を付けて呼ばれます。

ふじは、元々保存性があまり高くない品種ですが、

有袋栽培を行うことで、

保存性が高まり、初夏まで美味しいりんごをお届けする事が出来ます。

又、

表皮の色がサンふじよりも濃く色づきやすい傾向があります。

ですが、メリットだけではなく、

りんごは光を表面に浴び、光合成を行う際に甘味が生まれる為、

サンふじよりも日の光が当たらない **有袋ふじは**、

若干甘さが抑えめになる傾向もみられます。

生産者が **何を最優先とするか** で選択する栽培方法に違いが出ますが、

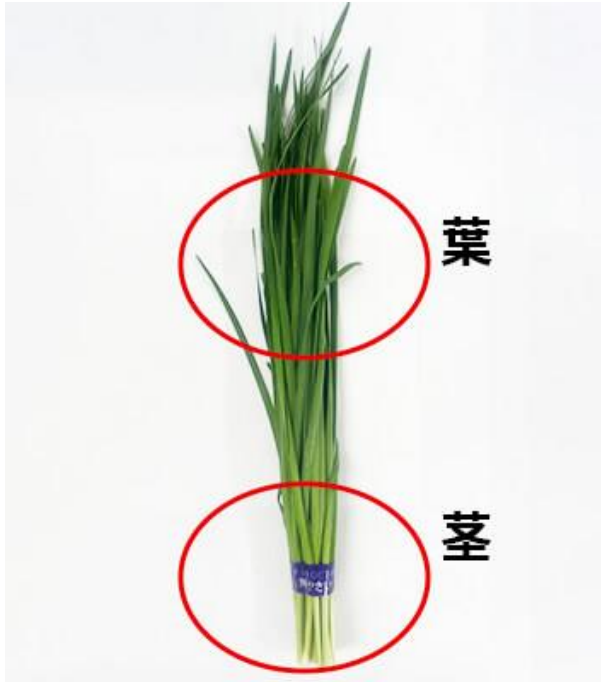
斎藤農園さんは「**味わい・甘味**」を最優先としている為、
無袋栽培のりんご生産比率が多い産地です。

又、アルファーで取り扱うりんごは、ほぼ無袋栽培のりんごです。
上記が続く中、今年、**2015 年ぶりに、有袋ふじの取り扱い**を行いました。

糖度は、**14.7**と検出されました。
4/3 測定のサンふじ糖度、14.8 と大きく差は見られませんでした。
有袋ふじでも、十分な糖度数値を持っている様子が見られました。(吉田紗知子)

■ 山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜

測定日	産地・生産者	品名	使用した重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/6/17	山形県産 遠藤さん	行者菜	11.3g	葉	2.6	6.6
			9.5g	茎	1.9	7.8



遠藤さん・行者菜の測定を行いました。
前回は 1 年前の 2023/6/2 に測定を行っています。

葉物でありながらも、
硝酸態窒素測定時に希釈が必要にならない程、
低い値が検出されました。

各数値は、
葉:8.2⇒2.6 茎:3.5⇒1.9 と、
どの部位も前回より低い数値が検出されています。

糖度は、

葉:5.4⇒6.6 茎:7.0⇒7.8 と、

どの部位でも前回より高い数値が検出されています。(吉田紗知子)

・新登場

北海道産 特別栽培 金子さんのさくらんぼ・佐藤錦

北海道産 有機栽培 土居さん・当麻さんの Organic トマト

北海道産 有機栽培 早川さんのメロン(赤肉)

北海道産 有機栽培 坂本さんのメロン(赤肉)

沖縄県産 パイナップル・ゴールドバレル

・商品案内変更

山形県産 特別栽培 庄内砂丘メロン・・・最大ロットの表記追加

新登場予定商品追加

・終了

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

宮崎県産 須川さん達のパプリカ

・7月新登場予定

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 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