

いつもありがとうございます。

W31 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。

・2024 年お盆休み配信スケジュール

本社休み …… 8月10日土曜日～8月14日水曜日

ターミナル休み…… 8月10日土曜日～8月14日水曜日

配信スケジュール

w31、納品期間：7月30日～8月4日……

配信：7月22日(月)、締切：7月25日(木) ←いまここ

w32、納品期間：8月6日～8月11日……

配信：7月26日(金)、締切：7月30日(火)

w33、納品期間：8月13日～8月18日……

配信：7月30日(火)、締切：8月2日(金)

w34、納品期間：8月20日～8月25日……

配信：8月2日(金)、締切：8月6日(火)

w35、納品期間：8月27日～9月1日……

配信：8月19日(月)、締切：8月22日(木)

・ **クールビズならず『キュウリビズ』** (販促部:吉田紗知子)

<奈良県五條市産 小林さんのきゅうり>

<長崎県島原半島産 特別栽培 なんぶきゅうり>



先日、きゅうりの測定と試食を行ったのですが、

ほんの数切れ食べただけでも、暑くて火照っていた身体が冷やされたな…と、

改めて感じました。

「冷やされたような **気がする** 」のではなく、ちゃんと**根拠がある** ので記載しますと、

キュウリは、95%以上が水分で出来ており、**食べるだけで水分補給**が出来る他、

体内にこもった熱を発散する効果があります。

そんな、きゅうりの効果に目をつけ、

全農東北6県本部（青森・岩手・秋田・山形・宮城・福島）は、

2008 年から合同で企画を行い、

「**キュウリビズ**」と題して、

販促促進のキャンペーンや企画を、毎年 7・8 月に行っているそうです。

調べてみると、

今年も、7/16～8/30 と応募期間を設け、

インスタや X での写真投稿キャンペーンが始まっていました。

応募者から抽選で東北のきゅうりと特産品が当たる…といった内容です。

(必ず東北産のきゅうりで無いとダメだという規約はありませんでした)

各 SNS で、応募投稿用ハッシュタグ「**#キュウリビズ**」と検索すると、
料理写真や涼しそうに並べられた、きゅうりの写真が出てきます。

販促物を作る立場からすると、

写真の撮り方やレシピなど、

「消費者が、きゅうりの何に魅力を感じているか」

が、まとめて調べやすいので、とても便利なタグだなあ…と眺めていました。

売り場づくりでこの企画について情報を書いても、

(キュウリビズで調べると、情報が出てきます。)

投稿写真を参考に写真を考えてみるのも良いかもしれません。

現在、アルファードで取り扱い中のきゅうりは二種。

是非、ご検討ください。

・原体 6 箱単位直送で仕入れ原価爆下がり！ (有安海)

北海道 特別栽培 無限樹のミニトマトキャロル 10



大人気商品の無限樹のミニトマトキャロル 10 がスタートしています！

毎年取扱のあるキャロル 10 なのですが、

今ひとつ原体仕入れの良さが伝わっていないように思いました。

まずアルファーのミニトマト人気規格は 110gp なのですが、

この価格は 170 円になりますので、

170 円の仕入では値入率 31.4%の 248 円販売をする企業さまが多いかと思います。

しかし原価を下げようと思えば、当たり前ですが、

原体仕入れインスタパックでなければ下げにくいのが現状です。

原体規格は例年通りに 2 種類用意しており、

3.5kg 箱 1 箱単位でのアルファー出荷もしくは、

3.5kg 箱 6 箱単位での産地直送規格があります。

1 箱単位での仕入原価としては、4,300 円です。

110gp の規格であれば 1 箱から約 31 パックは確保できる計算になるので、

1 パックあたりの原料原価としては、

138 円/p となるので、この時点でもすでに 32 円ほどかなりお買い得になります。

1 箱単位で 32 円もお買い得になるのに、

6 箱単位では仕入原価が 1 箱あたりが 3,600 円まで下がるんです！

確保できるパック数は変わりなく 31 パックになるので、1 パックあたりの原料原価は、

なんと 116 円/p とアルファーの 110gp 規格と比較すると、

64 円も原価を抑えることが出来てしまいます。

仮にこれも同じように 248 円販売すると値入率は 53%を超えてきます。

原料原価が 116 円なので 198 円販売をしたとしても、

値入率が 42.1%も確保したうえで、

回転数も上がるので一石二鳥になるのは確実です。

しかも、当たり前なのですが、6 箱単位の産地直送の方が新鮮であります。

1 箱単位であると、アルファーからの出荷対応となってしまうのですが、

これはアルファーでパックするために仕入れている分から出荷をするため、

いくら先入先出していたとしても、1 日 2 日の在庫となってしまう可能性があります。

なので、6 箱単位にはなりますが、

鮮度感で行くと産地直送する方が良いことは当たり前です。

この手のお話をさせていただくと、必ずと言っていいほど話題になってしまう、

「1 回で 6 箱は多すぎる」という件ですが、

計算してしまうとあまり大きな数量には見えなくなるように思います。

仮に 110gp を作成すると原体 3.5kg 箱 6 箱からは、

約 190 パックほどと少し大変そうな数量になってしまいますが、
現在各企業さまでは大容量パックも増えていますので、
200gp や 300gp など品揃えすると、
そのパック数自体の負担は軽くなっていきます。

110gp と 300gp を 50 パックずつ加工すると、だいたい 6 箱分になります。
そうすると 1 週間で 100 パックとなり、1 日あたりの販売数は 14 パックほどになり、
負担は大幅に軽減されます。

無限樹のキャロル 10 を取り扱うに、
特に苦勞をするという数量ではなくなる、品質と味は保証できます。
過去の糖度測定結果を調べてみると、9 度を超えている個体は見られなかったのですが、
「甘み」「酸味とのバランス」「コク」など色々ミニトマトの美味しさを表現する言葉の全てで、
この無限樹のキャロル 10 は誰に対しても一級品だといわせてしまう味をしています。

インスタパックをすることで、ボリューム感のあり値ごろ感ありを、
絶品の味で出すことが出来れば、
売れることは間違いなしの上に、粗利も稼げることは間違いなし！です。

・リピート確実の味！ **無限樹シリーズ より、特別栽培 ミニトマトキャロル**
10 が登場しています (営業部:生島 麻亜子)

取扱期間が 3 か月という短い期間ながら、
弊社ミニトマトの売上の 1/3 を誇る人気商品です！

こちらは**直送の 3.5kg×6 箱**の規格も好評で、大阪にある弊社を経由しないため、
送料が余分にかからず**大変安くお届けする事ができ、**

鮮度がよく、棚もちもよくなります。

※下記はセンターフィーを含まず計算しています

	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
140g パック	205 円	298 円	31.2%
直送 3.5kg を 140g パック	161.6 円※	238 円	32.1%
直送 3.5kg を g 売り	118.3 円※	178 円	33.5%

※歩留まり 95%、容器代・袋詰め人件費として 10 円/p 加算しています

上記では、粗利率を 30%前半にするために販売単価を変えましたが、
直送 3.5kg を 140g パック 298 円で販売する場合の粗利率は 45.8%になります。

販売単価を控えめにして、

質のよい商品をお求めやすい価格で販売している企業としての印象を

お客様に持って頂くか、

質のよい松商材としてのイメージを保つために販売単価を維持するかは、

それぞれの企業様の戦略次第となりますが、粗利額を稼げる商品となることと思います。

もちろん、この『 ミントマトキャロル 10 』が人気なのは美味しさへの評価が一番だと思います。

写真だけでも美味しそうだと感じますが、

先週は販促部:渡部が、 **リピート確実の味！ 無限樹シリーズ** と題して、

美味しい作物ができる要因となっている、

<作物を育てている土地> と <無限樹さんの緻密な仕事> について記載していました。

苗を同じ方向に揃わせるなど、緻密な作業もそうですが、

全ての従業員さんに、それを徹底してもらう事がどれほど難しい事か、

美味しい作物が育つ土地で、全員が緻密な作業を徹底することで、
全ての作物が美味しく、どれを取ってもブレない味に、
仕上げる事ができるのだと思います。

産地	ミニトマト 商品名・品種	栽培内容	1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月		
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
熊本県	木下さんの濃厚ミニトマト	栽培概要																																				
長崎県	なんぶアイコ	特別栽培																																				
高知県	いずまのフルーツミニトマト・アイコ	栽培概要																																				
高知県	いずまの絶品ミニトマト	栽培概要																																				
高知県	いずまの絶品アイコ	栽培概要																																				
北海道	ミコとまと キャロル10	特別栽培																																				
北海道	トマトイミことまと	有機栽培																																				

また、今の時期のミニトマトでは、今年から有機栽培になった『 トマトイミニトマト 』や『 なんぶアイコ 』も販売しておりますので、お取り扱いの程宜しくお願い致します。

・ 新篠津からトマトイミニトマト新登場

その価値は『有機栽培』の銘だけでは留まらない！ (販促部：渡部智加)



本発注書より、『北海道産 **有機栽培** トマトイミニトマト』が新登場です。

この商品は 2022、2023 年と継続して取り扱いしておりましたが、
それまでは特別栽培での御案内でした。

しかし今作から、有機栽培への転換が完了し、
有機栽培での御案内が可能となりました。

作物を有機農産物と名乗るには、
その年だけ有機に適合した栽培を行えば良いというものではなく、
例えばミニトマトのような多年生の作物は、最初の収穫の3年以上前から、
有機栽培と同様の管理が必要になります。

有機農産物 オーガニック はこれだ!!

- 有機物の肥料で、土の中の微生物を活性化します。
- 微生物が、土を団粒構造化し通気性が高まります。
- この団粒構造化した畑が、持続可能型農業の基本です。

そのような志を以って育てられた農産物です。

土が元気だからこそ
美味しくて栄養のある健康な野菜が育つ!

 **JAS**
このマークが目印

種まきや植え付け前2年以上（多年生作物は3年）
化学合成農薬や化学肥料を使用していない
田畑で生産された**農産物**のこと。

食べることで
拡がる
ECO活動

もちろん この条件のみではなく、農林水産省の定める
『有機農産物の日本農林規格』に準じた生産管理が必要となってきます。
項目は多数にのぼるため、全てをここに列挙することはできませんが、
使用が認められている肥料や農薬のみ使用可能
(天然成分由来の資材など)
他の圃場からの、使用禁止資材の飛来防止措置を行う
種子・苗の時点から基準に適合しているものを使用する
など...

このように厳しい基準が設けられています。

前置きが長くなってしまいましたが、
このミニトマトを栽培する、トマトイファームの原田さんが、
上記を遵守して生産されていることは、
昨年・一昨年の栽培履歴を見ていると明らかです。

もちろん生産者にとっては、基準上定められている期間よりもはるかに前から、
勉強や経験の積み重ね、準備などが必要です。

そして、ただ有機栽培が成り立てばよいということだけではなく、
その作物が健康に育ち 美味しいことも私たちは重要だと考えています。

そのような意味でも、このトマトイミニトマトは非常に価値の高い商品です。

記事冒頭の、一粒一粒がぷっくりとした房を見ると 勢いが伝わってきます。
ミニトマトの味には甘みが重視されますが、このトマトイミニトマト適度な酸味もあることで、
より甘くコクを感じるバランスとなっています。

この価値をわかっていただけるお客様は必ずいらっしゃいますので、
是非御取引組の程、宜しく願い致します。

・今年の徳島の梨はあまり大きくなさそうです。

タイトルの通りなのですが、今年の徳島産の梨は実も小さくなく、量も少なそうです。



原因としては今年4月頃、
黒点病が徳島で流行したらしく、
それを見越して全体的に摘果作業を控えめにした為、
実が大きくなりきれない状況でした。

それだけならまだなんとか実が大きくならないだけで
済んだのですが、加えて、既に梅雨は明けていますが、
雨の影響により裂果が多く、実も大きくなければ、
量も少ないという状況です。

上記の黒点病による被害は、実が小さい今でもわかりやすいのですが、
今年はさらにカメムシ被害も多くなりそうです。
こちらが結構厄介で、実が小さい時点ではわかりにくく、
実が大きくなってから被害状況がわかってくるということで、
最終的に被害状況がハッキリするのは早くても収穫が開始してからということになります。



現状、

幸水は取り扱い時期が8月5日～8月10日、

豊水は8月19日～8月末日を予定しています。

収穫量的には

幸水は例年の2～3割減、

豊水は1～2割減くらいに予想されています。

豊水の被害が少し抑えられているのは、

幸水と比較して皮が少々硬いらしく、

虫や病気にやや抵抗があるということでした。

幸水は全体で約1t、

豊水は1.5tという収穫量なので、

上記の通り期間はあまり長くないです。

佐々木さんの梨畑は旧吉野川のほんの1kmくらいの距離にあります。

この旧吉野川は、日本三大暴れ川として数えられていたほどの暴れ川で、

よく氾濫していました。

肥沃な土壌を形成するのに川の氾濫は重要で、今では取引がなくなりましたが、

福井県の上庄地区でも川の氾濫したところは美味しい里芋が取れていました。

上記の通り佐々木さんの畑も非常に近く土壌も肥沃です。

測定日	産地	生産者	商品	品種	糖度	親
2023/8/23	徳島県	佐々木さん	徳島県産	豊水	14.9	「幸水」×「石井早生」×「二十世紀」
2020/7/30	徳島県	佐々木さん	梨	幸水	10.1	「菊水」と「早生幸蔵」

幸水の測定結果は古く糖度も低いですが、豊水は糖度が高い、いい値です。

JA 新潟によると通常の梨は 11 度で甘く、
12 度あれば文句なしに美味しいというらしいです。

他サイトの記事では豊水は 12.5 度～13.0 度くらいの糖度だということで、
この豊水の 14.9 度は、飛び抜けているのではないのでしょうか。

徳島県も年々暑く、梨の収穫量が落ちていると佐々木さんは言っていました。
毎年、収穫出荷までに不安はありますが、佐々木さんの梨を楽しみにしておいてください。

・松茸情報 7 月 19 日現在

● 中国産 産地状況

現在の出荷量は、雲南が 4 トン。四川他が 12 トン、
チベット 1 トン、合わせて、日量約 17 トンです。
順調に増えてきて、特に四川が増えてきましたが、
雲南のメインのシャングリラは、まだ 1 トン なかなか雲南省が増えません。

その為、ここにきて価格も順調に下がっていましたが 価格もいったん下げ止まりました。
お盆に向けて一段の下げを期待していましたが、少し心配です。
8 月入れば、ピークに入ると考えていますが、まだ、注意が必要です。

日本の相場も意外に堅調で、各商社がいる分のみ手堅く輸入しているので、
相場が安定して、中国も 安定相場になっています。
昨年なら 17 トンもあれば、1 トンは入荷していますが、
今年は、0.6 トンの入荷になっています。
昨年は、7 月末から集荷量が一気に増えているので、来週以降に期待します。

それに伴い、価格も月末に向けて下がる予想です。

● 日本市場

各商社、入荷は毎日少しずつ入れています。

お盆に向けて、日々、扱うお客様も増えてきます。

品質は、安定しています。

但し、まだ出始めで、つぼみ系が多く、開きは少ないです。

● 今後の動き

当社も毎日入荷しています。

価格も下がりましたので、少しずつ扱っていただくとありがたいです。

特売等があれば、早い目に頂くと助かります。

今年も、つぼみと中ツボ、開きも価格差がついての販売となります。

引き続きご報告致します。

よろしくお願いします。

(株)パシフィックコーポレーション 社長：彦坂嘉男

・今週の成分測定報告

■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本さん

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/7/3	熊本県産 フルーツ夢人参・藤本姉妹	ベーターリッチ	130.5g	7.6	9.0	3,600	4,600	5,900

藤本姉妹の人参は、前回 6/4 に測定を行っています。

硝酸態窒素は、
前回から 7.8ppm→**7.6ppm** と検出されました。
前回の数値と近い、藤本さんの人参内では平均的な数値です。

糖度は 8.8 度→**9.0** 度と、
前回測定値よりも高い数値が検出されています。

カロテノイドの各数値は、
β-カロテン：3,500→**3,600**、
α-カロテン：5,700→**4,600**、
β-カロテン当量：6,400→**5,900**
と検出されています。

各数値、少しずつですが、前回よりも数値が低くなっています。(吉田紗知子)

■兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/7/3	兵庫県産 フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	179.4g	5.3	9.9	3,900	6,400	7,100

兵庫県・八木さんの人参は、前回 6/4 に測定を行っています。

硝酸態窒素は、前回から 8.2ppm→**5.3ppm**と、
前回よりも低い数値が検出されました。又、過去測定値のなかでも**低めの数値**です。
糖度は 9.5 度→**9.9 度**と、前回よりも高く検出されています。

カロテノイドの各数値は、

β-カロテン：3,300→**3,900**、

α-カロテン：5,900→**6,400**、

β-カロテン当量：6,200→**7,100**と検出されています。

各数値、少しずつですが、前回よりも数値が高くなっています。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ

測定日	産地	生産者・品名	品種	1 玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/7/9	長崎県産	白倉さん なんぶアイコ	アイコ	18.0g	検知せず	7.5	10,074	616

長崎県産・なんぶアイコを測定しました。前回は、6/4 に測定を行っています。

糖度が 6.7→**7.5** と、前回から数値が上がっています。

例年・同時期の測定数値と近い数値です。

リコペンが 8,497 μg →**10,074 μg** 、
β-カロテンが 1,968 μg →**616 μg** と、
β-カロテンが低めの数値となっています。(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	$\mu\text{g}/100\text{g}$	$\mu\text{g}/100\text{g}$
2024/7/9	奈良県産 小林さん	小林さんの とまと	171.2g	検出せず	7.0	5,948	159

奈良県・小林さんが栽培されるとまとを測定しました。
前回は、一か月前の 6/13 に測定を行っています。

糖度は、6.4→**7.0** と検出されました。
前回よりも数値が上がっています。

リコペンは **5,705→5948**、
β-カロテンは 218→**159** と検出されました。

リコペンが若干上がり、β-カロテンが下がりましたが、
同範囲の数値が維持されています。(吉田紗知子)

■北海道産 有機栽培 当麻さんのとまと

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
2024/7/9	北海道産 当麻さん	有機栽培 とまと	170.9g	検出せず	6.7	3,685	373



小林さん とまと 当麻さん とまと

北海道・当麻さんが栽培されるとまとを測定しました。
前回は、一年前の 7/12 に測定を行っています。

今回は、小林さんのとまとと同時測定を行いました。
収穫時期開始すぐの個体である為、緑色の部分がある
等、実の若さが残っています。

糖度は、6.7→6.7 と、
昨年測定時と同じ数値が検出されました。

リコペンは 4,058→3,685、
β-カロテンは 373→196 と検出されました。
共に、少し数値が下がっています。

小林さんのとまと と比べ、
シャリッとした食感が多く感じられる とまと
となっていました。(吉田紗知子)

■兵庫県産 養父養生にんにく 金郷純白

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/7/11	兵庫県 兵庫ナカバヤシさん	金郷純白	59.3g	検出せず	31.3

兵庫県・ナカバヤシさんのにんにく・金郷純白(ひね)を測定しました。

前回は、今年の 2/22 に測定を行っています。

硝酸態窒素は検出されず、

糖度は **31.3 度**となりました。

前回は、33.6 度だったので、少し下がったようにも見えますが、

「生の個体よりも、糖度が高い」という傾向は、過去測定時と変わりませんでした。

名前の通り、皮から擦り下ろした身まで全て、

濁りが無く綺麗な白色である様子が見られました。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶじゃがいも

測定日	品名		重量	ライマン価
2024/7/11	長崎県 松永さん にしゆたか	A	175.0g	13
		B	169.5g	12

長崎県・松永さんのじゃがいも(品種:にしゆたか)を測定しました。

前回は、5/31 に測定を行っています。

ライマン価は、**12～13** という結果となりました。



過去測定数値を見ると、
例年なんぶじゃがいものライマン価は、
13～14 が基本的な数値です。

産地では今作、小ぶりな個体が多く、
出荷に適した大きさ・見た目の綺麗さを持つ、
個体の量が少ないと聞いています。

前回は、その中でも選び抜かれた大きな個体の
測定を行いました。今回は平均的な大きさの
個体であった為なのか、
例年との数値差が若干見られました。

ですが試食した際の味は変わりなく、
芋本来の味が濃いじゃがいもとなっていました。(吉田紗知子)

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