

いつもありがとうございます。

W32 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

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) ←いまここ

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)

・【 値下げ 】 岐阜県産 かとうさんの清見トマト (営業部:生島 麻亜子)

w30 の発注書の本文で御紹介させて頂いた、

岐阜県産 かとうさんの清見トマトが値下げになります。

2玉の場合、以前の卸単価では469円の値入で粗利が30%程度になっていましたが、
改定後の卸単価では、399円で29.6%となります。

※センターフィーを含まず計算しています

	以前の 卸単価	改定後の 卸単価（原価）	販売単価	粗利率
2-5 玉・2 玉	325 円➡	280 円	399 円	29.6%
3 玉・4 玉	345 円➡	300 円	399 円	24.6%

3 玉、または 4 玉指定の場合は **429 円の値入の場合は 30.1%**となります。

先週も記載しましたが、**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、

仕入れの単価が下がったこの機会に、是非一度お試し頂ければと思います。

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2023/7/27	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	4,108	504	6.7
2022/7/28	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	5,124	508	5.7

成分測定の結果は、昨年と一昨年の分になりますが、

フルーツマトの糖度が 8 度以上と言われていることから低くはない数字になります。

今年の測定結果が出ましたらまたお知らせ致します。

品種の特徴として、麗月は丸型でキレイに赤く色付きしやすく、

色付いてからも軟化するまでに日数がかかり、**棚持ちが良い**という点が挙げられます。

高温期に着花したとまとは、気温が下がり始める 9 月～10 月に割れやすいのですが、

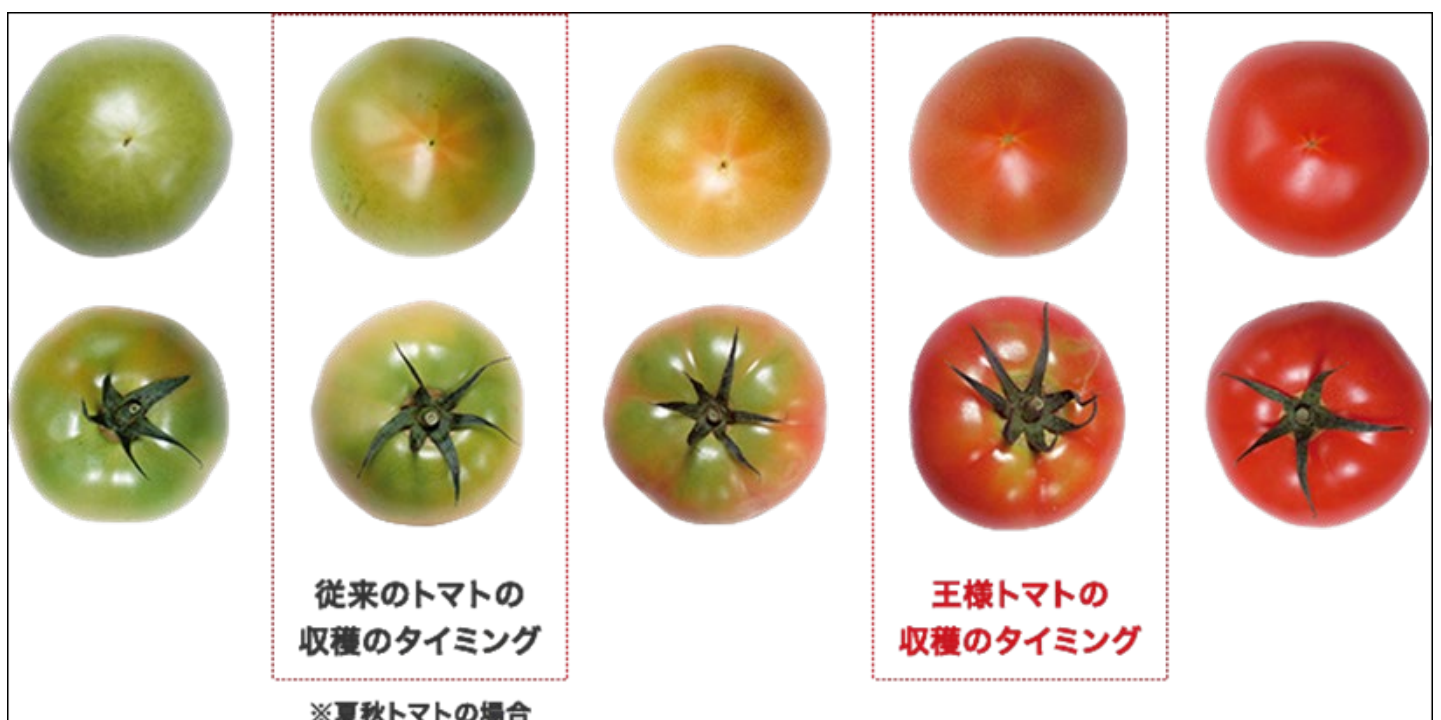
麗月は割れにくいように品種改良されています。

また、今の時期に出てくる夏秋トマトは、出だしのこの時期が一番美味しいそうですので、是非食べてみてください。

・大玉とまとの品質向上に向けて動き始めています。（有安海）

岐阜県飛騨高山の加藤さんの清見とまと

まずはとまとのカラーチャートの画像になります。



各地方、生産者さん、

生産組合などで独自のカラーチャートをお持ちの場合もあろうかと思いますが、多くの違いはないと判断し、こちらで話を進めさせていただきます。

今までであれば、

樹成り完熟など味を求めたり、収穫から店着までのタイミングが合わなかったりで、右端の一番赤い状態での店着になることが多く、販売することには軟化玉になり、店着すぐ見切り販売や赤伝など、沢山のご迷惑をおかけしておりました。

価格もさることながら、品質とりわけとまとの色付き・熟度により、
多くのお店さまからの信頼を裏切ってしまった事も少なからずありました。

今一度、みなさんからの信頼を得るべく、収穫から各お店着までの品質を
上記のカラーチャートを基準にして、
各地生産者さまへ協力してもらい、品質の安定化を進める方針をすでに進めております。

具体的には、各地生産者さまへはカラーチャートで左から二つ目
『従来のトマトの収穫のタイミング』での出荷を徹底してもらい、
アルファーへは真ん中のカラーで届けてもらいパック詰めを行った後、
各お店さんへは『王様トマトの収穫タイミング』でお届けを段取りしています。
そうすることで、お店での販売では
『王様のタイミング』から一番右のカラーまでと品質の安定だけではなく、
糖度等、味と果肉のバランスが最適とのブリーダーからのコメントに順い、
味が良い事を前提に、販売チャンスの拡大まで狙って頂こうとの想いです。

また、アルファーのとまとを取り扱う中で大きな壁となってしまう、
価格に関してですが、価格も大幅に変更する仕組みを考えております。
どの程度変えることが出来たのかは、
発注書内で実際に見てみて感じ取ってもらえると嬉しいです！

販売価格が1ランクほど下げられる程度かもしれませんし、
販売価格を変更せずにそのままで粗利額を増やすことも、
視野に入れた価格を実現できているのではないかとも思っております。

これはただ単に価格だけを下げることにはもちろんできませんでしたので、
付随して変更点もございます。

それはパック形態と1箱の入り数になります。

パック形態は今まで高級感を得やすい黒トレーを採用しておりましたが、最近増加傾向にある『透明トレー』を採用致しました。

先月商談させて頂いた姫路のバイヤーさまから、「黒トレーはもう古いよ」と言われたことも切っ掛けなのですが、以前から「黒トレーは裏側が見えない」や「ゴミが困る」、「企業方針でトレーは扱えない」など問題点がありました。いままで黒トレーが要因でアルファーのとまとの取扱が出来なかった企業さま、ぜひこれを機にお取り扱いをお願い致します。

またもうひとつの変更点である1箱の入り数の件です。これは過剰包装と言われると流通方法を見失ってしまうのですが、当たりや荷崩れを限りなく防止するために開発した、アルファー独自の二層式の段ボールです。トレーが変わることにより、特注段ボールに入らなくなってしまうので、透明トレーに合わせ新調することしました。

そこで価格を下げる有効な施策でもある、箱入り数を16→20パックと増やさせて頂きます。そうすることで、今回の大幅な値下げを実現することが可能にもなっております。透明トレーへの切り替えは、比較的すぐに対応が可能なのですが、対応する段ボール箱は特注となっているため、切り替えまでに少し時間を要してしまいますので、その間は、従来通りの黒トレー16パック入りとなってしまいますが、ご了承くださいませ。
先行して価格のみ値下げ対応を致します。

今後もアルファーのとまとを何卒、よろしくお願い申し上げます。

この施策はきっと成功することになりますので、

みなさまからの沢山の御注文をお待ちしております。



とまと自体の話はというと、

とても美味しく「本物の味」がするとまとです。

高山というだけあって、圃場は 600mと標高の高い地域で栽培をしているのですが、

私は一度も行ったことがなかったので、

去年から今年は行くから！と話していたのですが、

別な担当が行くことになっちゃったみたいです…

圃場までは木々が生い茂り、

作物がきちんと育てられるほどの日当たりが良いようには思えないのですが、

実際には加藤さんの圃場はというと、そこだけがパツと開け最高のロケーションのようです。

とまとの品種は【麗月】といい、見た目の特徴は比較的丸型傾向にあり、

赤くきれいに色付きやすいという特徴があります。

また色付いてから軟化するまでの日数も長く、

その分販売チャンスも増えるという特徴も持っています。

とまとの中では意外と扱いやすい部類になることと、加藤さんの栽培技術に相まって、

アルファーの取り扱っているとまとの中でも人気の高いとまとになっています。

週に一度しか納品チャンスを頂けていない和歌山の企業さまでは、
この加藤さんの清見とまとを納品日のたった一日で 16 パック（1 箱）を陳列するだけで
売り切れてしまったこともあったそうです。

しかし納品回数を増やしてもらうことが出来ず、チャンスを逃しているな…と思うのと同時に、
たった一日で 16 パックを売り切ってしまうほど、沢山のファンがついているのに
次回納品までの 6 日間も裏切り続けるのか…とも思っていました。

それだけ人気の出やすい加藤さんの清見とまとです。

今から凡そ 10 週間ほどは取扱期間がございますので、
計画を立て、じっくりと取り組んでもらえると嬉しいです。

・家庭のにんにく事情で選ぶ、ホワイト六片 or 金郷純白

(岩手県産 有機栽培 みちのく ORGANIC にんにく【ホワイト六片】

兵庫県産 養父養生にんにく【金郷純白】)(販促部:吉田紗知子)

岩手県産・有機栽培 **にんにく**
みちのく ORGANIC
【ホワイト六片】 写真のように。
「雪のような美しい白さ」
から名付けられた、
寒地栽培に強い品種。
かっ、最高級ブランド種。
ホワイト六片は、東北生まれ！
→ 1玉4~6片と、金郷純白など
に比べ少なめですが、
1粒1粒が大きいです！
生産者 福田さん

先週から、岩手県・福田農園さんの

「みちのく ORGANIC にんにく」が登場しています。

(名前に、みちのく が付きました)

品種「ホワイト六片」という名の通り、サンプルを頂いた際には、

皮だけでなく、実の白さも綺麗だと感じました。

ホワイト六片は、生まれの地が東北であるように、

寒い地域と栽培相性が良い品種なので、1粒1粒が濃く、大きな玉に育っています。



現在、アルファードのにんにく取り扱い量は、

兵庫県・ナカバヤシさんの**金郷純白**が一番多くなっています。

その事情は、『ホワイト六片の1片が大きいと感じる方に』

です。

この、**金郷純白**は

1玉につき**10片程**と、

1粒1粒がスリムで、**小分けで使いやすい**

という特徴があります。

上記に対して、ホワイ六片は、

1 玉につき 4〜6 片程と、

1 粒が大きめ。

一度に沢山使いたい場合は、ホワイ六片をお勧めします。

服のサイズに S、M、L…といった、

バリエーションの品ぞろえを用意しておくように、

にんにくも、各家庭で選べるよう、二種類の取り扱いをおすすめします。

・『＜関西空港直送＞中国産 松茸』

その価値は、3 つの裏付けから成っています (販促部：渡部智加)



アッパーな松商材の中でも、
更に産地や品種などの違いで、
よりアッパーな商品があります。

当然ではありますが、
上級になるほど そうなりえる理由があり、
その価値を求めるお客様もいらっしゃいます。

同じ中国産の松茸でも、
採れる産地で味や品質は異なり、
そこから輸入されてくる過程の品質管理やその透明性も
重要視されます。

そして、いざ輸入まで進んだところでも、

その鮮度によって松茸の要ともいえる『香り』が変わります。

そのような意味では、弊社が取扱っている中国産松茸は、
3つの面でその価値の高さが裏付けされていて、
これがアルファーがこの松茸の販売に力をいれる理由となります。

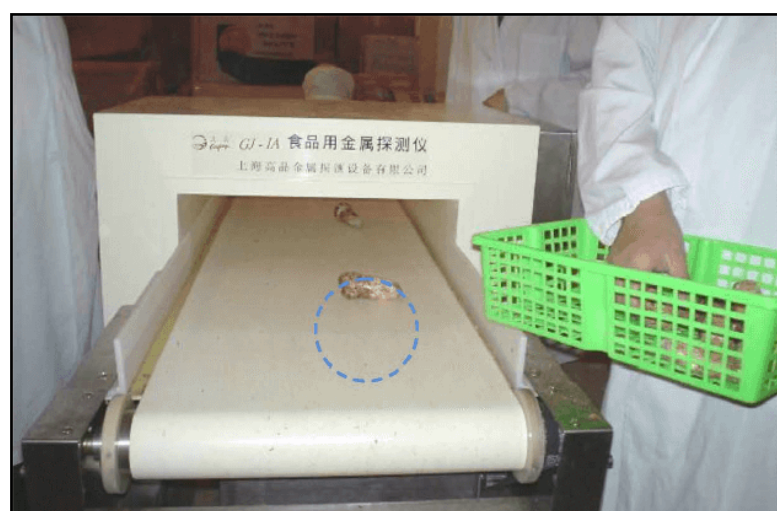
1. 【産地について】

中国内の松茸の産地は、大きなところで4か所ほどありますが、
その中でも高品質かつ、トレースが明確でコンプライアンス面でも信頼のできる、
四川省と雲南省産のみを取扱っています。

四川省の小金(シャオジン)、雲南省の香格里拉(シャングリラ)は、
松茸をはじめとする菌茸類の成長に最適な環境の森林が広がっており、
高品質のものが採種されています。

2. 【品質(鮮度)・安全面について】

これは何度も強みとして押し出していることですが、
輸入後、関西空港から店舗様へ直送となるため、鮮度が抜群に良いということが、
品質面での最大のアピールポイントです。
香りが命の松茸だからこそ、他の商材よりもこの部分は重要視されます。



また、外国産で心配されることの多い
安全面について。

産地が物理的に離れていること、
国内と管理基準・体制が異なる場合が
多いこと、

これらによって、輸入品の品質や安全性に
疑問を抱かれるお客様も多いことと思います。

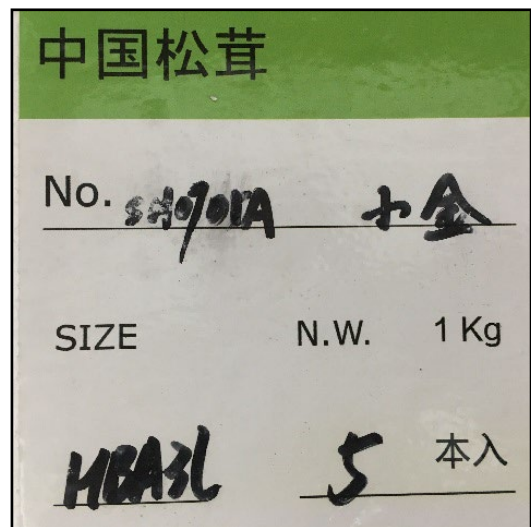
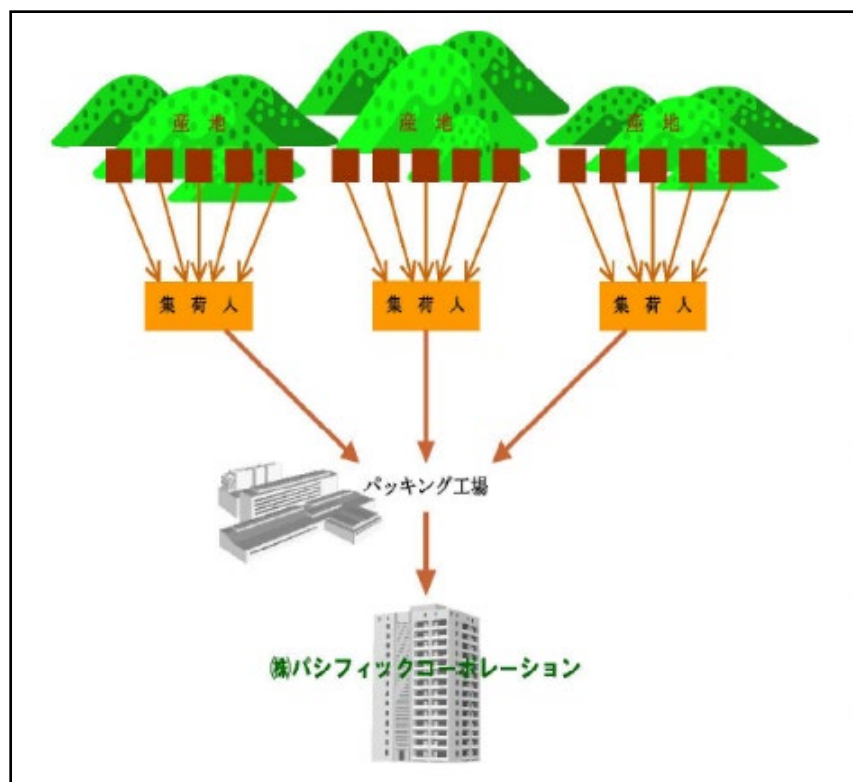
特に松茸は栽培されるものではなく、
自生するものを採取する形になるので、
栽培管理というものがなく、これらを裏付け
することが困難である場合が多いです。

品質・安全性の確立として、
まず現地のパッキング工場と
国内の検査機関によって、
残留農薬のダブルチェックが行われています。

松茸に直接農薬が散布されるわけではありませんが、
近隣の圃場や水源から流入するケースがあり、
検査に合格したもののみが出荷されています。
その検査結果書は、毎年弊社にも証明として送っていただいています。

また、左の画像のように金属探知機による検査や
1本1本目視によって異物混入防止の対策が取られています。

3.【トレーサビリティについて】



2.で品質・安全面へ取組みについて述べましたが、万が一があった場合にも、早急にその原因究明が可能な態勢が整えられています。

それは、松茸で限界と言われている村単位でのトレーサビリティが、可能であるということです。

以前の発注書でも何度かご紹介させていただきましたが、1kg のボックス全てに、このようなラベルが貼られています。

この内容から、

『パッキングハウス』、『産地供給者』、『産地』、『パッキングの日付』を特定することが可能な仕組みとなっており、品質・安全面への更なる裏付けがなされています。

消費者が商品を選ぶにあたって、松茸のような高価な商品であるほど、

その価格に見合ったものを得たいと思うのは必然的ともいえますし、

その松商材の中で美味しさはもちろん、

その他の部分でも どのようにニーズに応えられるか

というところは重要になってきます。

弊社の取り扱う松茸は、その価値の裏付けがなされているところが強みです。

これは、同カテゴリの商材の中で大きな差別化となり、

求められているお客様も多くいらっしゃいます。

是非御取組みの程、宜しくお願い致します。

・松茸情報 7月26日現在

● 中国産 産地状況

現在の出荷量は、雲南が少し増えて13トン。

四川他が25トン、チベット2トン、合わせて、日量約40トンです。

順調に増えてきて、ここにきて40トンになりましたが、

ここから増えるのか、横ばいか見極めが必要です。

昨年同時期は、18トン、一昨年は、26トン、これに比べると今年は多いです。

昨年は、ここから増えて、

8月7日～20日まで、100トンペースが続き、ピークでした。

一昨年は、今年に近い動きですが、

8月2日～15日が、40トン以上で、ピークでした。

産地価格も下げ止まり、ここが最安値になる予想です。

現地価格からすると、すでに安いのですが、

ただ、円安の為、日本の価格は、割安感はありません。

ここからお盆までは、更なる下げは考えにくく 今の価格で横ばいの予想です。

品質は、良く乾燥して良いです。

サイズは、産地が、前半で開きが少ないですが、ここから徐々に開きも増えてきます。

中国は、つぼみは高値で売れますので、日本には、注文以外入りません。

昨年同様、中ツボ、開きの入荷になります

中ツボも今年は、小さいH A が今のところ少なく、不足感が出ています。

H A L、H A 2 L 中心です 全体にサイズ流れが大きくなっています。

● 日本市場

各商社、数量は抑えながら、毎日少しずつ入れています。

お盆に向けて、入荷量は増えてきますが、サイズの

100 g 用の H A の不足傾向が続きます。

品質は、安定しています。

お盆に向けて、販売計画お願いします。

● 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。

価格も今の価格前後で、お盆まではいけそうです。

価格が円安で高いので、数を抑えています。

特売等があれば、早い目に頂くと助かります。

引き続きご報告致します。よろしく申し上げます。(株)パシフィックコーポレーション

・クール料金が発生致します。長崎県産『きのこシリーズ』

(営業事務 辻 有利子)

みなさんのお店のきのこ売り場は舞茸、しめじ、椎茸、えのきと言ったような

オーソドックスなきのこ売り場になっていないでしょうか？

先日、とあるスーパーさんを視察していると、陳列してある品揃え自体は上記のような
一般的で何も感じないコーナーだったのですが、

とてもボリュームのあるえのきのパックがありました。

ハッキリ言ってこのボリュームは誰が買うのだろうかと思ってしまうほどの

パックでしたが、ただのきのこコーナーでしかないお店と比べると、

他には何が置いてあるのだろうかと思わず少し楽しみになりました。

この長野県できのこを栽培しているエムプランテーションさんは、

そんなありきたりなきのこコーナーに活力を与える品ぞろえがあります。

例えば、見た目はえのきによく似ているが、茶色をしている『琥珀茸』。

色白肉厚で、適度な歯ごたえがることから陸のアワビと言われている『ハクレイ茸』。

他にも数種類取扱っており、

コーナーに付け加えるといい感じのアクセントになること間違いなしのきのこたちです。

個人的に一番お勧めなきのこは、ありきたりになってはしまうのですが、舞茸です！

ゆっくりじっくり成長させることでしか出せない、

その辺の舞茸では絶対に味わうことが出来ない美味しさがあります。

見た目はというと、商売目的でササッと大きくさせてしまう舞茸は成長が早いため、

白っぽくなってしまふのですが、エムプランテーションさんの舞茸は見た目は黒っぽく見えます。

これは美味しい舞茸を食べてもらいたいという思いの、

ゆっくりじっくり成長させている証になります。

姫路の企業さまは、この舞茸を原体で仕入れ各店インスタパックをされるほど、
広島企業さまは、売り切れてしまうとお客様からの問い合わせが入ってしまうほど、
この舞茸に価値を感じ長年この舞茸の販売を続けてもらっています。

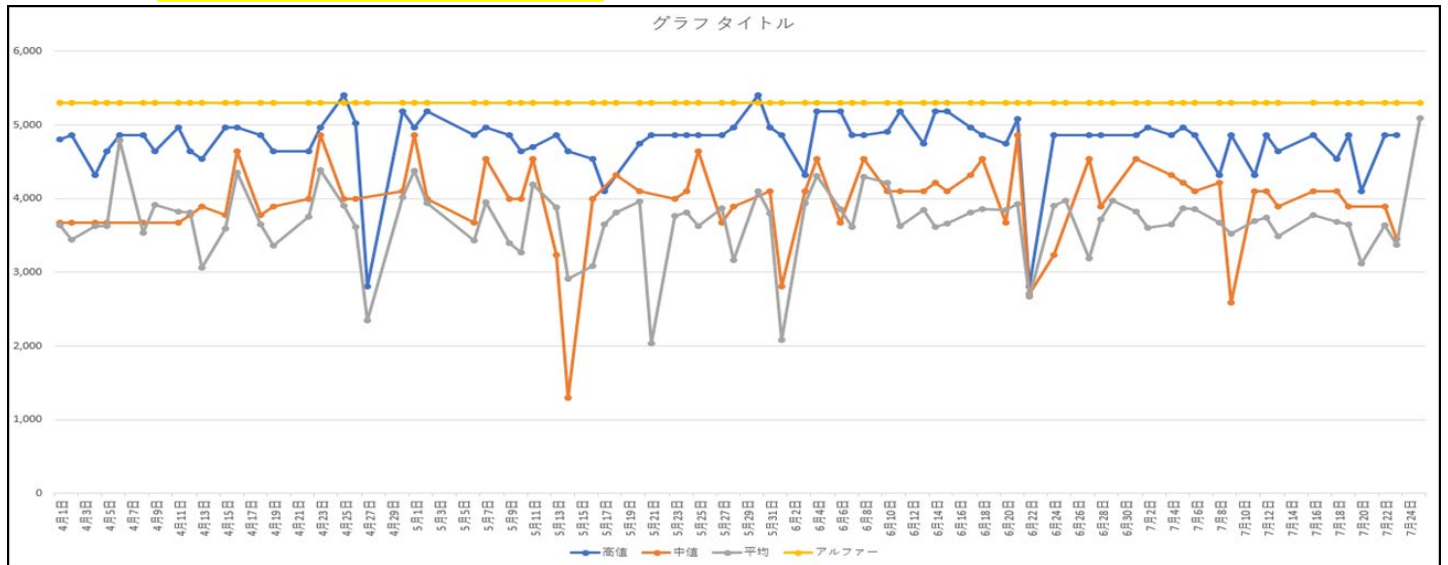
このうだるような暑さで食欲が失せてしましますが、
この暑さの後にやってくる食欲の秋きのシーズンに向けて、
いちばんの需要期に更なる利益向上に向け、
今から取扱を強化されては如何でしょうか？

・北海道産の直送商品について

まず、無限樹のキャロル 10 はじめ、
数々の弊社から案内させて頂いています、
直送商品をご注文頂きましてありがとうございます。

本題ですが、昨年までは何とかなっていた運送ですが、
運送の状況が変わり、ご希望の納品日にお届けないことも発生するそうです。
基本的にはご希望の納品日にお届けできるように手配はさせて頂いていますが、
上記の時にはご容赦願います。

・今の長いものの相場観は？？

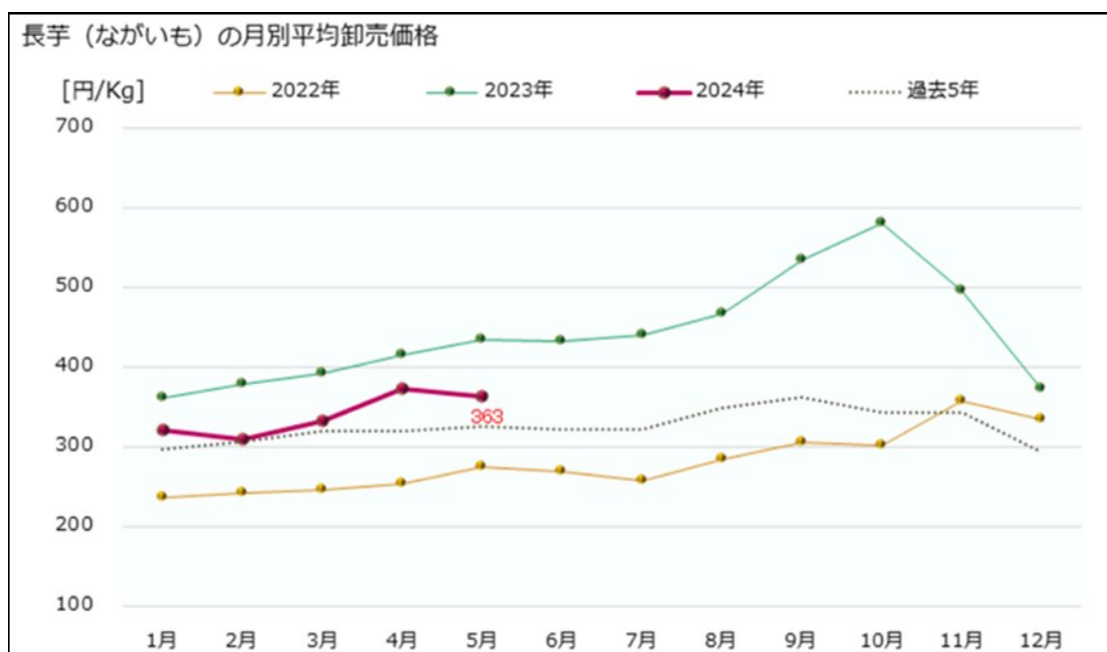


上記のグラフは4月1日からの

大阪・本場の高値、中値、平均とアルファのベースの納品価格のグラフです。

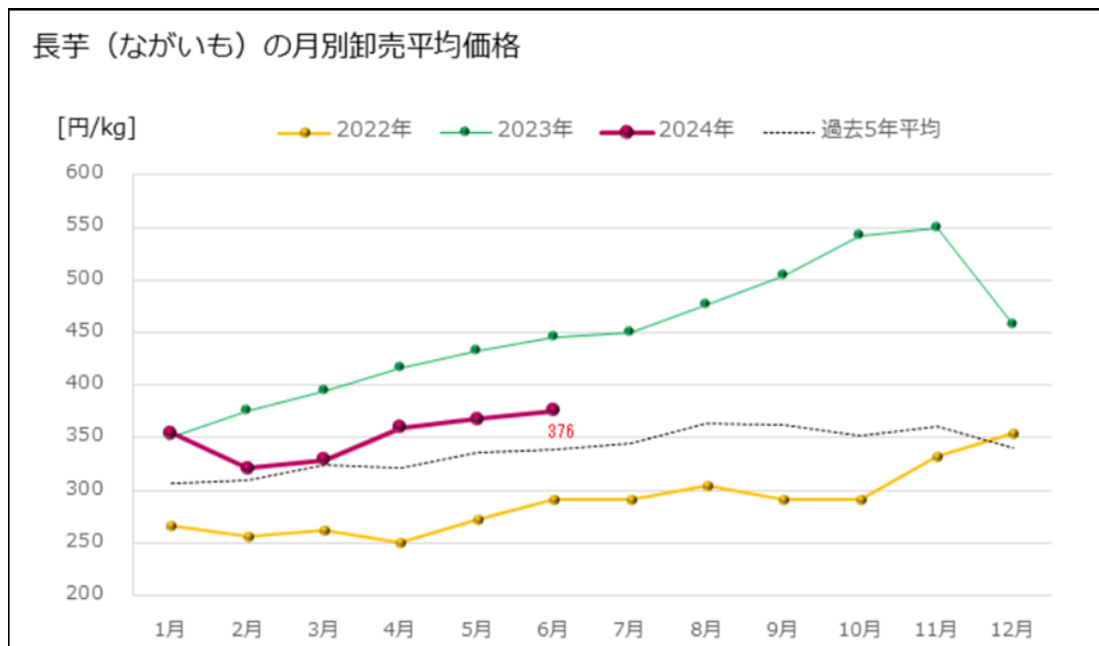
たまにぐんと下がったりするものの、だいたい横ばいな雰囲気です。

東京の方の相場は長いものが拾えないのでこのグラフはないのですが、いろんなサイト見るとだいたい平均 4,640 円/10kg の相場のようにです。



こちらは別サイトの大阪・本場の長いものの月別の平均価格です。

こちらの単位は 1kg 単位なので私が作成したグラフの表示されている価格は
10 分の 1 ですがだいたい一致しています。



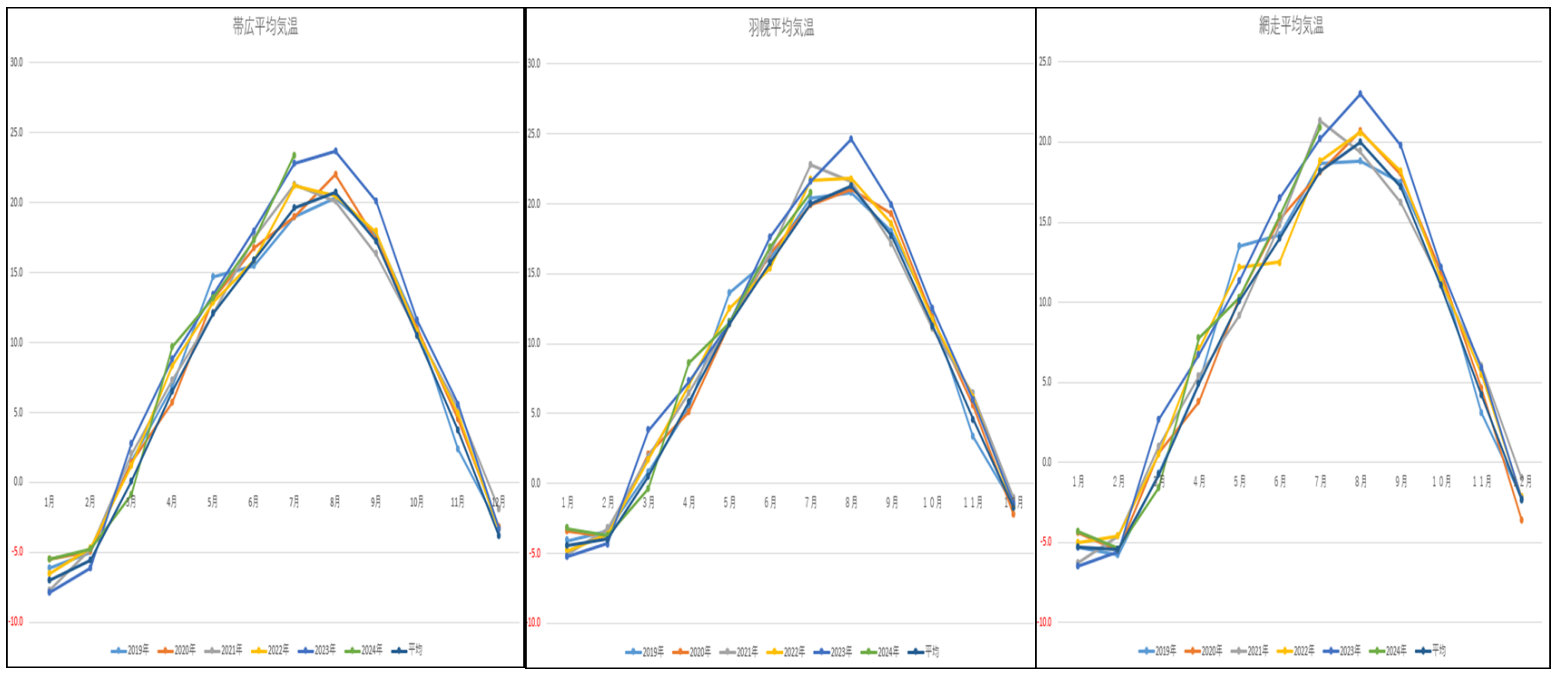
こちらは東京・大田市場の相場グラフです。

どちらも平均は今のところ大差ないです。

上記のグラフからわかるのは 2023 年が非常に相場が高かったということ。

もう一つは 8 月からどの都市でも相場が上がるということです。

これは過去の事実からそうなので、すぐわかります。



今度は北海道で私がリサーチしている北海道 3 か所の過去の平均気温です。

目立ってはみ出ているのが昨年の 8 月の平均気温です。

平均気温があきらかに高いです。9 月も高いです。

北海道の長いもの植え付けの時期はだいたい 5 月頃（青森でもその頃）になります。

今年も既に昨年の気温同様、過去平均を超えてきているので想像ではありますが

8 月からの相場は上がっていきそうです。

そのうえで、11 月 12 月ごろはいったん下がって、また上がっていくと予想しています。

長いものメイン産地は青森と北海道で、この二つだけでおおよそ 90% を占めています。

その次に多いのは茨城県で 5% ほど。

岩手、千葉と続きますが青森、北海道と比較すると微々たるものです。

なのでこれらの争奪戦になるような気がします。

今年は品質面で御迷惑をおかけして大変申し訳なくは思っていますが、

弊社は現物だけはしっかりと数を確保しています。

本来値上げさせて頂きたいという気持ちではありますが

上記の品質面で御迷惑をかけしてる手前、現状据え置きとさせていただきます。

もちろん、納品した商品に不良が出た場合には御報告頂きましたら赤伝処理としますので

和田さんの長いも・ネバリスターを宜しくお願いします。

・今週の測定結果レポート

■奈良県産 小林さんのきゅうり

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					平均	
2024/7/18	奈良県産 小林さん	小林さんの きゅうり	かねそなえ 2号	97.2g	8.2	4.3

奈良県・小林さんのきゅうり を測定しました。

前回は、去年 2023/6/21 に測定を行っています。

糖度は 4.2→4.3 と、
前回よりも少し高く検出されています。

又、硝酸態窒素濃度も、5.4→8.2 と、
前回よりも高めの数値となっています。

ですが、元々小林さんが栽培されるきゅうりは、
硝酸態窒素濃度が低い傾向なので、
他産地のニケタ数値を考えると、
とても低い数値です。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 栗南瓜・栗將軍

測定日	産地・生産者	品名	重量		糖度
2024/07/18	長崎県産 ながさき南部 永友さん	栗南瓜・栗將軍	(カット済商品) 490.5 g	加熱前	12.6
				加熱後	30.9

ながさき南部さんの、栗南瓜・栗將軍の測定を行いました。

カボチャは、サンプルを仕入れる機会が少なく、
頂いても、時期・保管状態によって、
測定不可である事も多い為、
測定データが少なくなっています。

今回は、カット加工を行って販売していた商品を検体に、
測定器も正常に反応したため、測定する事ができました。

今回、(カボチャは果菜類なので同じ部類ではありませんが)
同じ「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」
さつまいも の測定と同じく、**加熱前・加熱後** それぞれで
測定をおこないました。

結果、**糖度**は
加熱前は **12.6**、
加熱後は **30.9** と検出されました。



今年(2023/6/17)に測定を行った、
吉村さんのほっこり金時の
加熱前は 13.3、
加熱後は 33.7 と近い、数値変化が見られました。

試食を行うと、
しっとりした食感もありながら、
紛質のホロツとした食感が美味しい、
カボチャの美味しさを感じました。(吉田紗知子)

■ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する 果汁割合
2024/07/05	ニュージーランド ルイスさん	防カビ剤不使用 レモン	メイヤー	122.4g	8.7	5.77	1.53	39.0%



2023/7/12 測定の数値と比較すると、
糖度が 2.1 度、酸度が 0.89 度上昇しており、
結果的に糖酸比は 0.18 上昇しています。
つまり数値上は今回の検体の方が、
酸味がまろやかに感じるであろう結果です。

この結果に関連して、次に着目すべきは水分の多さ、
つまり果汁量ですが、
2023 年の検体よりも果汁割合が
10%近く上昇しています。

2023 年の検体が 134.1g で果汁割合 29.7%

2024 年の検体が 122.4g で果汁割合 39.0%

果汁量で比較すると、2024 年の検体が重量にして 7.9g ほど果汁が多いことになります。

糖度・酸度と合わせて考えると、

2024 年の検体は果汁量が多くなっている上に、

数値上は味が濃くなっているという結果です。

同じギズボーン地区産のライムも、2023 年の測定値と比較すると、果汁量が 10%近く上昇しています。

この結果も合わせて考えると、今年のニュージーランド産レモン・ライムは、
昨年より品質が高いのではないかと予想されます。(販促部：渡部智加)

■山形県産 庄内砂丘メロン 赤肉・青肉

測定日	産地・生産者	種類	品種	重量	糖度
2024/07/10	山形県 波の会 (東根農産センター)	赤肉	赤いアンデス	1640g	15.3
2024/07/04		青肉	アンデス	1715g	14.7

東根農産センターさんのメロンは初めての測定です。

赤肉と青肉は同日に届きましたが、熟度に違いがありましたので、
それぞれの食べ頃まで追熟させ、測定と試食をしています。

結果、赤いアンデスは 15.3 度、アンデスは 14.7 度で、
同品種の計測記録がないので比較は困難ですが、

ネットショップなどでは糖度 14 度以上と
銘打って販売されていることも多いことからすると、
この結果は高い基準に当たると考えられます。

北海道の有機メロン生産者、坂本さんも糖度 15 度を出荷開始の基準として
設定していることを考えると、15 度前後の数値は高いものといえます。

試食の感想ですが、濃すぎずも糖度に見合った甘さを感じられる果肉でしたが、
甘味は、部位によって多少バラツキを感じました。
社内では、赤肉の方が甘かったという声が多かったです。(販促部：渡部智加)

■北海道産 和田さんの畑ごぼう

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2024/07/10	北海道 和田さん	畑ごぼう	正作	190g	中央	106.2	15.9
					根元	110.7	14.6



和田さんのごぼうの、
過去すべての測定日を確認しましたが、
7 月の測定は初めてでした。
前作在庫の最後の方に当たる検体から、
どのような数値が得られるのか知るために計測しました。

まず硝酸態窒素濃度について
中央：106.2ppm 根元：110.7ppm とゴボウの中
ではかなり低い値です。

次に糖度について

中央：15.9度 根元：14.6度 と、他の時期と比較すると、

0.6～2度近く低くなっています。

**また、部位による糖度差が小さく、6/17に風土のごぼうを測定した際に考察した、
産地による糖度差の傾向と一致したものとなっています。**

これらの結果を総合して、やはり貯蔵ものも終わりに近い在庫となり、

収穫から日時が経っていることから、硝酸態窒素の消費、

糖度の低下が起きているのではないかと考えられます。(販促部：渡部智加)

・新登場

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの梨・幸水

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンベツ)

奈良県産 益田さんの奈良玉ちゃん

北海道産 特別栽培 無限樹のとうもろこし・わくわくコーン

・商品案内変更

岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・価格変更。値下げ。

チャレンジ価格です。

中国産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜・恋するマロン 10玉・・・

6ケースのみなので、完全に早い者勝ちです。

・終了

北海道産 特別栽培 無限樹のノースランドメロン

北海道産 特別栽培 無限樹のノーブルメロン

福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜・恋するマロン

山形県産 特別栽培 庄内砂丘メロン
長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋
青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参(山本さん)
福井県産 特別栽培 吉村さんのほっこり金時

・ 8 月新登場予定

山形県産 フルーツ王国・高嶋さんの白桃・・・w35 より新登場予定
徳島県産 佐々木さんの梨・豊水・・・w34 より新登場予定
香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・・・w34 より新登場予定
北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・w35 より新登場予定

・ 9 月新登場予定

北海道産 和田農園・男爵
北海道産 和田農園・キタアカリ
北海道産 特別脚倍 中村さんの玉ねぎ・NEO
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる

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