

いつもありがとうございます。

W46 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。

・冬至用南瓜の受付開始！（有安海）

2024年12月21日 冬至用南瓜 予約発注書						送信日：			
									
お名前		様				御希望着日			
栽培内容	商品名	規格	予約御発注日	価格	12/	12/	12/	12/	
概要表示	北海道 和田農園 栗かぼちゃ【ほろほろ】	4-7玉	～11/15予約受注	4200円	ケース	ケース	ケース	ケース	
			～11/31予約受注	4500円	ケース	ケース	ケース	ケース	
			12/1～通常発注 定番受注価格	4800円	ケース	ケース	ケース	ケース	
※予約数量が産地量にオーバーした場合は、受注先着順									

（上記金額には企業さまによっては、センターフィ・運送費等のコストが上乗せになります）

今年は少し出遅れてしまいましたが、本発注書より冬至南瓜の受付を開始致します。

- 現段階での南瓜のリリース状況としましては、
- ・無限樹の栗南瓜（恋するマロン）・・・11月中旬ごろまで継続
 - ・無限樹の栗南瓜（ほろほろ）・・・・・・11月中旬ごろから開始
 - ・和田農園の売り南瓜（ほろほろ）・・・12月上旬ごろから開始
- この品種・産地リリースに関しては、あくまでも予定となっておりますので、
今後も御注文状況により、前後することもございますので、予めご了承ください。

アルファーでご案内している栗南瓜は、
競合他社でござと販売している南瓜とはレベルが全く違います。
その味や価値が、価格に反映されてしまっていることは当然のことと思いますが、
それが見当違いとも思っておらず、適正だと考えております。

取扱って頂いたほとんどの企業さまは、そのシーズンでお客様の定着に繋がり、
シーズン終了時には、あの南瓜はもうないの？ 次はいつから？
と声も上がってくるほどです。
是非、冬至用の国産南瓜という取扱だけでなく、定番から売り込んで頂ければと思います。

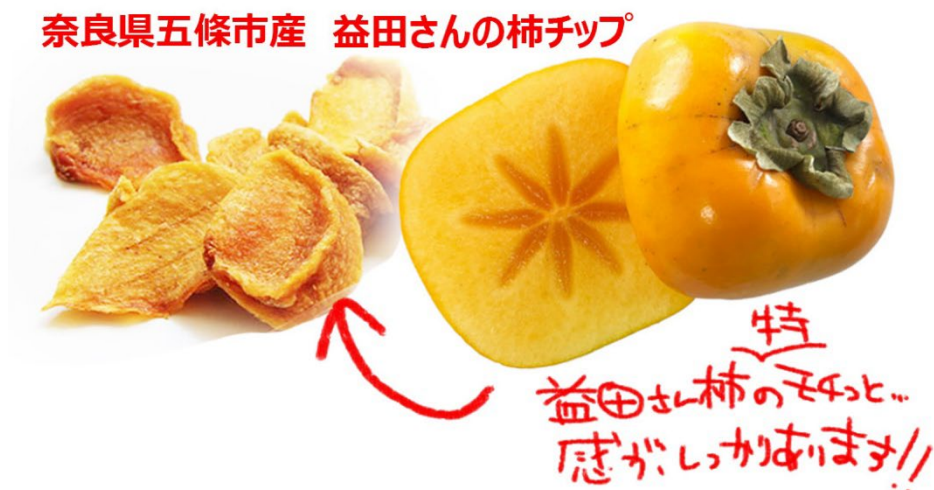
予約の話。貼付させて頂いている、発注書エクセルファイルの別シートに、
この予約シートを準備しています。
予約をして頂く時により、通常冬至時の納品価格より、
優遇されるように御用意させて頂いておりますので、
お早めに予約をしてもらう方がお得感があります。

しかし、予約と言っても予約して頂いた数量を、
必ずしも予約数を全量冬至に取って頂かなければいけないというお約束ではなく、
あくまでも御希望という程度に考えて頂き、
実際にはその時の状況に合わせ御発注をお願い致します。
かといって、予約時の数量とは著しくかけ離れた数量であれば、
少しお願いすることもあるかもしれません。
予約数が産地量を超えてしまった際には、
予約受付順にさせて頂きますので御了承くださいませ。
昨年仕入実績が御入用であれば、お気軽にお問合せください。
尚、繰返しにはなりますが、上記金額に企業様によっては、センターフィー・運送費等、
通常決められたコストが上乗せされます。

・「柿が赤くなれば、医者が青くなる」。それほど柿は、栄養豊富です。

(販促部:吉田紗知子)

- ・奈良県西吉野 萩本さんの富有柿
- ・山形県産 特別栽培 フルーツ王国 ブランデー香る 渋抜き柿
- ・奈良県五條市産 益田さんの柿チップ



「柿が赤くなれば、医者が青くなる」という言葉があります。

柿は、**ビタミン C** が特に豊富で(ミカンよりもさらに多い)

更に、**むくみ防止・抗酸化作用**があるとされる **カリウム**や**ポリフェノール**、**美容**や**アルコール分解に良い**とされる **ベータカロチン**や**タンニン** など、

柿は、**体調を整える為に嬉しい要素**が豊富である為、
上記の言葉が出てきたと言われています。

そんな柿は、アルファード内で、
現在 2 産地の取り扱いがあります。
(益田さんの柿チップを合わせると、3 産地)

同じ品種・近い品種でも、
萩本さんが育てた柿は **サクツとした食感**が、

山形県産の柿は、
名前の通り、脱渋にブランデーをつかっている事もあってか、
まろやかな味わいになっている など、
産地ごとの違いが出ていると感じます。

柿は、そのまま食べる方が殆どであると思いますが、
柿の栄養素や優しい甘味を活かす為に、
柿酢 (フルーツ酢を作る要領で、酢と柿の実を漬ける) に加工する方もいるみたいです。

又、残念ながら、**益田さんの柿** は
今期取り扱い分が **終了** してしまいましたが、

登場中(長期取り扱いです)の

「**益田さんの柿チップ**」では、

益田さんが育てた柿の特徴である「**モチっと感**」が

存分に詰め込まれているので、

まだまだ今期も注目し続けたい柿産地になっています。

柿の食感・甘さというのは、

他の果物には再現できない、独特の味わいであると、

私は思っています。

今年はどちらかと言うと、豊作！とは言えない、

どちらかと言うと少なめな収穫量・出荷可能な量であると感じます。

狙いの産地。品種の柿がありましたら、

終了しないうちに、是非一度お試しください。

・ブロッコリー って甘くなるんです

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー (販促部：生島 麻亜子)



測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
				蕾	花蕾部	花蕾根元	茎	蕾	花蕾部	花蕾根元	茎
2023/2/22	長崎県	小川さん・ブロッコリー	アーサー	-	1.4	5.2	42.0	-	12.5	9.0	8.5
2023/2/2	長崎県	小川さん・ブロッコリー	アーサー	-	3.8	8.1	94.9	19.0	11.0	9.5	8.8
2021/12/28	長崎県	小川さん・ブロッコリー	おはよう	-	5	8	213	18.5	13.1	10.6	9.6
2022/4/14	宮崎県	野中さんのブロッコリー	ファイター	-	142	371	240	9.0	6.5	5.6	4.7
2022/3/3	兵庫県	八木さんのブロッコリー	ジェット	-	2	6	8	-	11.5	11.0	11.8
2019/4/19	徳島県	市場品(比較用)	-	6.0	-	-	-	11.8	-	-	7.5

表の上から3行目までが、『なんぶブロッコリー』の測定結果です。

一番上の測定（2023/2/22）の際は、蕾の部分の水分量が少なかったため、糖度を測定できていませんが、

花蕾部は安定して糖度 10 度以上。

蕾も、測定できていた 2 回は 18 度以上と非常に糖度が高いです。

ブロッコリーの茎は繊維が硬くて、

いつまでも口の中に残っているような感覚が

苦手な方もいらっしゃるかもしれませんが、

『なんぶブロッコリー』は茎も柔らかいです。

食べた際には **柔らかさ** と **甘さ** が他のブロッコリーとは違うとわかって頂けると思います。



硝酸態窒素の少なさからもわかるように、エグみもなく、
過剰に栄養が蓄えられないので硬くならず、
甘みがストレートに感じられるブロッコリーになります。
美味しいブロッコリーは、茎の部分まで美味しいというのがポイントなのかもしれません。

調理法としては、蕾とは違うコリコリとした食感を生かして、
スープや炒め物などに使って食感も楽しむのがオススメです。
市場に比べると少々お高いですが、**農薬を使いがちなブロッコリーを特別栽培で、
一つ一つ袋詰め**になります。

この美味しいブロッコリーの他にも、
『なんぶ胡瓜』『なんぶアイコ』『なんぶいんげん』『栗原ねぎ』など、
今取り扱っていない商品もたくさんの種類がありますが、どれも同じく、
高い技術を持って栽培されている商品を取り扱っています。

ブロッコリーだけではなく、
ながさき南部生産組合さんの商品を是非シリーズでお取り扱いください。

産地	ブロッコリー 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	上	中	下
長崎県	なんぶブロッコリー	特別栽培																																				
宮崎県	誠のブロッコリー	特別栽培																																				
長崎県	なんぶスティックセニョール	特別栽培																																				

『なんぶブロッコリー』は、以前は2月から取り扱い開始だったのですが、
今年は品種をリレーしながら3月まで取り扱い予定となっております。
2月中旬からは、ブロッコリーが細くなったような『スティックセニョール』が出てきます。
こちらは、アスパラガスのようなコリコリとした食感の「茎ブロッコリー」になります。
『なんぶブロッコリー』と同じ生産者さんの商品ですので、1度お試し頂けると幸いです。

3月の中旬頃からは、グリーンハウス宮崎さんの『誠のブロッコリー』が出てきます。

こちらも特別栽培の商品になります。

弊社の特別栽培のブロッコリーは、4 月いっぱい まで取扱いが可能になりますので是非宜しくお願い致します。

・熊本県 木下さんの濃厚ミニトマト

食べれば価格に納得してしまうミニトマト (有安海)



北海道のキャロル 10 が終わってしまい、
ミニトマトがなくなってしまっていたのですが、やっと始めることが出来ました。
無限樹さんのキャロル 10 と比べると若干ですが、値は張りますが、
味がわかってしまうと認めてしミニトマトです。

付き合い始めた当初は、アルファーを信用してもらえていなかったのか、
栽培している品種は『企業秘密だ』と言われていたのですが、
いつからか教えてもらえるようになりました。
栽培している品種は、大人気無限樹のミニトマトと同じ品種である、
キャロル 10と**TY 小鈴**という品種になります。

キャロル 10 の品種特性としては、甘くほどよい酸味があり、サッパリと美味しいという特徴です。

が、木下さんがこの品種を栽培すると、アルファーが商品名にしている通りの、甘め濃厚なミニトマトに仕上がってきます。

少し見にくいかと思いますが、2024 年 2～6 月ごろに測定したものに関しては、高ければ 10.4 度、一番低くても 9.0 度、平均するとなんと 9.6 度と非常に高い糖度をしております。



こんなミニトマトをアルファパークで販売するのは、少し勿体ないように思います。

一番オーソドックスな規格である 110gp は 180 円になりますので、

おおくのお店では 248 円販売かと想像致します。

そこで原体 3kg バラ 4,000 円であれば、
110gp が凡そ 27.2 パックほど確保が出来ますので、
原料原価としては 147 円になります。

経費の計算は、まず人件費は 1 時間に 100 p の人時生産性は確保できますので、
1,000 円の方であれば 10 円、包材費はだいたい 5 円前後だろうと思えば、
製品原価は合計 162 円/p となります。

同じ 110g のパックを販売しようと思っても、アルファパックであれば 180 円、
原体インスタパックであれば 162 円、
その差はなんと 18 円と大きく変わってきてしまいます。
値入率の差は 27.4%と 34.6%と、
こちらも考えざるを得ないほどの差になってしまっております。

さらにお得感を得ようとするならば、原体での取扱は変わらないのですが、
原体 4 箱単位で、産地から直送を規格することです！
パック数になおすと、110g なら 108 パック、140g なら 85 パックです。

1 箱ずつであればアルファからの発送となるため、
熊本から大阪、大阪から各地に送りすることになるので、
無駄な経費である運送費が 2 回分も加算されます。
が、4 箱単位であれば、産地から各地に直送が可能となるため、
運送費が最小限に抑えることが出来ます。

1 箱あれば 4,000 円のところ、
4 箱単位産地直送であれば 1 箱当たり 3,650 円まで下げることが出来ます。
この 3,650 円を先の計算に当てはめると…

110g の原価はなんと、149 円まで押さえることができ、
248 円で販売すると値入率は 39.9%まで上昇することになります。

別角度から考えると、値入率でお店を経営するわけではないので、
値入率が 24.7%まで下がってしまいますが、
198 円で販売することで点数を稼ぐという手法も選択肢としてはありかと思います。

多くの方に知ってもらいたいミニトマトであり、
取り扱うことで多くの粗利額を確保してもらいたミニトマトです。

・あえて難しい品種に挑戦するのは「美味しいから」(販促部：渡部智加)



『北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10』が終了し、
入れ替わりで新登場した、木下さんのミニトマト。

こちらも、品種はキャロル 10 になります。

木下さんは、美味しさを優先して、この品種を選んでいきます。

熊本県は、当然 北海道よりも気温が高いので、

この温度を好む害虫・コナジラミが発生しやすい環境です。

そのような地域では、

こういった害虫に抵抗性を持つ品種が選ばれやすいのですが、

木下さんはあえて、抵抗性のないキャロル 10 を選んでいます。

それらの品種よりも、キャロル 10 の方が美味しいからです。

そのため、高い栽培技術が要求されます。

木下さんが行っているのは、

「土壌から健康な環境を作り、ミニトマトの株自体を強くすること」です。



肥料は有機質のものを大半使用し、
化成肥料は、それを補う分だけ使用します。
有機肥料は効き目が遅く、
つまり、じっくりと植物体に栄養として取り込まれていくので、
組織自体から強健に育ちます。

その分、効き目が表れる時期を読んで使用する必要があり、
タイミングを見極めて使用されています。

有機肥料自体も、ただ施すだけではなく、
4ヶ月以上も熟成させることで、
より微生物が活発化した状態のものを使用しています。
こうすることで、土壌の構造が変わり、
根が張りやすく通気性の良いものとなり、
害虫やカビなどの発生を抑えることができます。

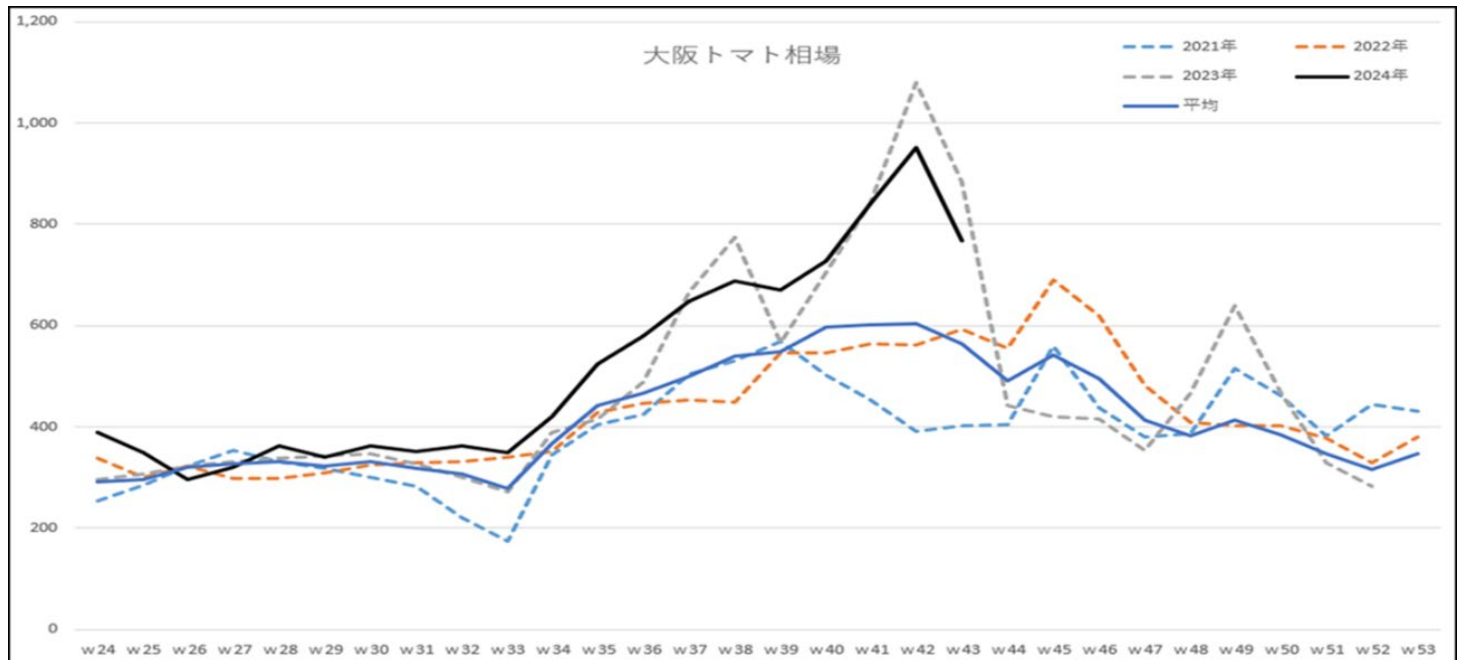
だから、商品名の通り『濃厚』な味のミニトマトを育てることができるんです。

化成肥料が悪いわけではなく、必要に応じて施してやることは大切です。
ただ、そのタイミングや使用量が重要で、時には中身を育てるのに、
その即効性が仇となる場合もあります。

**美味しいものを生み出すため、作物栽培の理解と研究を積み重ねると、
それに応えてくれるように思います。**

そんな木下さんのミニトマト、その美味しさを多くの方に味わっていただきたいです。
是非、御注文の程、宜しく願い致します。

・今週はトマトの動向 (吉田麻衣)



いつも通りに、グラフからスタートです。期間は今週の前後10週間です。

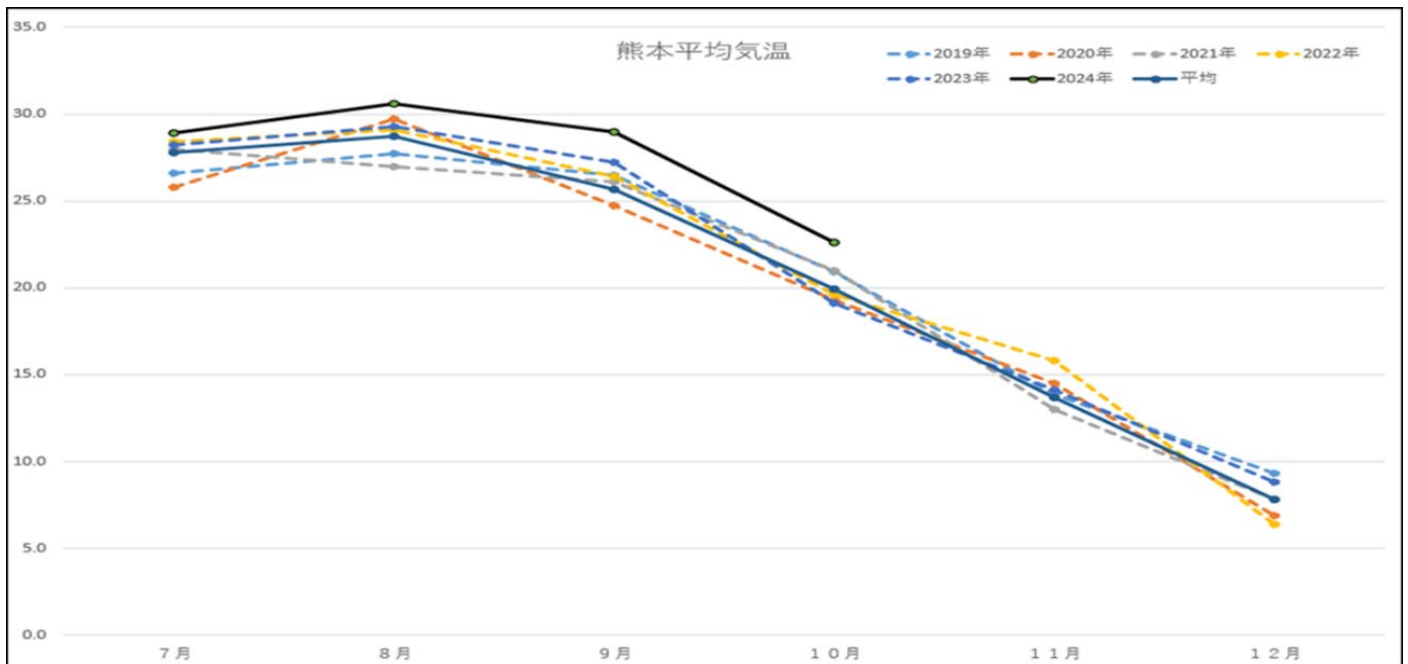
青の実線が過去7年の相場の平均値で、灰色の点線が昨年2023年の相場です。

今年は今のところ2番目に高い相場になっています。今週w44はだいぶ落ち着いて、平年くらいになってきそうです。

トマト生産量日本一の熊本県産が出始めたのが9月末ごろ。

この1週間で量がだいぶ増えてきましたが、

最も量が増えてくるのは11月に入ってから。w45からさらに増えてくる見込みです。



ただ、10月の多くが曇天だったようで、花が落ちているという情報も入っています。

また、今年は異常に8月、9月もそうでしたが10月の気温が異常に高く、

過去20年平均と比較しても2.6度高く、

2023年と比較した場合には3.5度も高いことになります。

上記の影響かどうかはわかりませんが、

今年の熊本のとまとは、味があまりよくないと聞いています。

花が落ちているというのも味があまりよくないというのも、

人から聞いた話なのでなんとも言えないですが

トマトの味には日照時間が関係していますし、赤くなるには積算温度が関係しています。

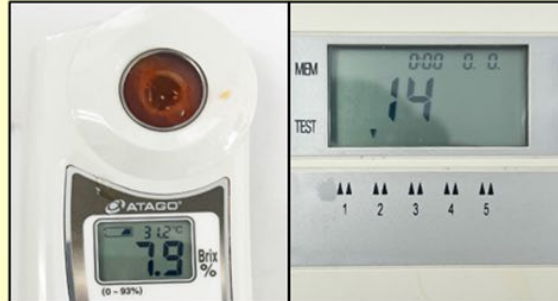
日照量が少なければ光合成ができずに栄養が作れない為、味は落ちますし

気温が高ければ、味がのらないまま赤くなるため、収穫せざるを得ないことを考えると、

間違ったことを聞いたわけではなさそうです。

アルファーのとまとはというと・・・？

とさいずま とまと 146.6g



糖度 7.9度

硝酸態窒素 2.6ppm

カロテノイド



リコペン 5,140

β-カロテン 1,671

今年のとさいずま とまとはこんな数字です。非常にいい数字です。

昨年近い時期のとさいずま とまと、直近の岐阜県加藤さんの清見とまと等の数値画像が下のものになります。

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
2024/10/18	高知県	とさいずま とまと	桃太郎	5,140	1,671	7.9
2023/11/13	高知県	とさいずま とまと	桃太郎	2,681	1,011	6.7
2024/10/17	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	5,170	408	6.8
2024/7/9	北海道	当麻さんのとまと	マイロック	3,685	373	6.7
2024/6/13	奈良県	小林さんのとまと	りんか	5,948	159	7.0
2023/11/21	熊本県	晃平とまと	かれん他	3,581	1,217	7.0
2024/5/30	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	9,134	646	7.1

どれと比較しても高い数字です。

本来、秋冬のとまとは終盤に向けて味がよくなっていくのですが、既にだいぶいい状態です。

岐阜の加藤さんの清見とまよりチャレンジ企画として価格を下げての提案を
継続してきましたが、このとさいずまとも、引き続きやっています。

w46 の発注書からチャレンジ価格に加えて、
ロット規格を追加することにより、
販売しやすい、もしくは粗利額が確保できる価格となります。



先々週よりとまとのトレーが透明になっています。

入数も以前は 16 ですが、20 に変更となりました。

黒トレーから透明トレーに変更した際に透明トレーのサイズに合わせて
箱も変更になった為です。

今までわかりやすい変化はしてこなかったですが、

今回を契機に変えた方がよさそうなところは、どんどん変わっていきますので
宜しくお願い致します。

・松茸情報 10月31日現在

●中国産 産地状況

現在の生産量は、雲南が日量5トン出ているといっていますが、
貯め物もあり、品質で 混乱しています。
連休向けて4トン近く入っており、在庫一掃という動きです。
まだ、産地は雪が降らず、気温も下がらないので引き続き少しずつは、続きそうです。
日本国内も国産が各地で豊作の影響もあり、市場は、国産中心の販売となっています。
ただ、品質は、虫食いも多く、久しぶりの豊作で、混乱しています。

●北米産 産地状況

カナダは、最後の産地が出ています。
数量は少ないですが、例年雪で終わる時期ですが 温暖化の影響か、
まだしばらく続きそうです。

アメリカは、ワシントンですが、毎日入ります。
ただ、量は少ないです。
その為、現地の買いが強く、原価は、下がらず、横ばいが続いています。

日本も例年なら取り合いの 数量ですが、
日本国内が、国産、中国もあり、困っていないので各社、少しずつの入荷です。
日量、中国が4トン、北米が1トンから2トンです

●日本市場

中国は、業務関係が中心。
量販店は、アメリカ中心と変わりません カナダも少ないですが、あります。
連休明けも入荷は、変わらない状況です。
北米も安定して入ります、紅葉の時期に入り販売よろしくお願いします

●今後の動き

北米は、価格は、横ばいです。

是非、特売よろしくお願いします

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)

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノゴールド

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー

・商品案内変更

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・値引き

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・再開

高知県産 とさいずまとまと・・・価格変更。値下げ。ロット規格追加。

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン

・・・w46 途中で終了予定

・終了

奈良県産 小林さんの胡瓜

宮崎県産 特別栽培 風土のさつまいも・あまはづき

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート

奈良県産 益田さんの生落花生

・ 1 1 月新登場予定

高知県産		いずまの絶品アイコ・・・w45 より新登場予定
熊本県産	特別栽培	吉田さんのみかん・田口早生・・・w46 より新登場予定
青森県産	特別栽培	津軽りんご・サンふじ・・・w47 より新登場予定
宮崎県産	特別栽培	風土の里芋・・・w47 より新登場予定
熊本県産	特別栽培	晃平とまと・・・w48 より新登場予定
青森県産	特別栽培	フルーツ夢人参・山本さん・・・w48 より新登場予定
長崎県産	特別栽培	栗原さんの白ねぎ・・・w48 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