

いつもありがとうございます。

W47 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。

・お買い得になった本物の味！高知県『とさいずまとまと』（有安海）



ひとくちかじってみたら
ソフトな食感で“香りと甘みが”
広がりました～

高知県産
とさいずまとまと

身体が喜ぶトマト

“食べ物”は人のからだに変わるもの
野菜は大地の栄養を人間に送る役目”

抗酸化作用のある
リコペンの含有量が
ダントツ...!!

とさいずまとまと

高知県産 池一菜果園のフルーリトマトは！

ココが“ちがいます”!!

とにかく濃厚...

- * 糖度 **8** 以上!! (イチゴと同じくらい!)
- * 100日かけて完熟させています
- * 何と言っても **高リコペン**

とさいずまとまと
一般のトマト

リコペン含有量が
4.6倍も!! (自社測定)

※自社測定は
全てのとさいずまとまとの品質を
保証するものではありません。

先々週までは、2-5 玉パックの価格は 380 円と、

30%の値入を確保しようと思えば、550 円前後の販売価格となってしまう、

なかなか販売できるような価格ではなかったのですが、

先週から、330 円まで下げることが出来ました。

330 円の仕入価格であれば、
498 円販売が可能となり、
33.7%の値入率が確保できることになりますので、
是非、販売強化を計画して頂きたい商品の一つになっております。

これは以前よりアルファードでは、とまとの販売が苦手としており、
克服するためには、何が必要なのかを話し合っていました。

その結果が、粗利率を確保することよりも、
数量の確保を優先しようという、結論にたどり着き、
様々な工夫を凝らし、
卸価格を 380 円から 330 円まで下げることが出来ました。

それと同時に、
改善を行っていたことが、黒トレーパックから透明トレーへ仕様を変更することです。
以前に商談をさせて頂いた企業さまから、
『黒トレーはもう古いよ』と言われたことがキッカケで、
透明トレーへの仕様変更を行うことになりました。

とまとの話

みなさんも御存じの通り、各産地のとまとは、
収穫開始当初は大玉になりやすい傾向となっており、
3 玉パックや 4 玉パックを御要望頂いている企業さまには御迷惑をおかけし、
大変申し訳ございません。

市場に出回るとまとの糖度は、だいたい 4 度程度、高くても 5 度らしいのですが、
先日弊社に商品として届いた、『とさいずまとまと』を測定すると、

なんと 7.9 度の糖度がありました。

糖度の上がりやすい一般的なミニトマトでさえも 6～8 度ほどになるので、ミニトマトに匹敵するほど糖度の高いとまとを作り上げてきてもらえました。

この池一菜果園さん、本来はフルーツトマト農家ということもあり、時期を追うごとに与える水分を切っていくととて、

丸とまと→甘熟とまと→フルーツトマトと価値を上げてこられます。

しかしアルファ専用给水を与え続け、丸とまとも栽培し続けてもらっています。

糖度に関しては保証をしているわけではないのですが、収穫したとまとをランダムに測定し、

その結果が一定の割合を超えたときから、

甘熟とまとやフルーツトマトにグレードアップしていきます。

3 種を同時には販売できませんが、

丸とまとと甘熟とまと、丸とまとと、フルーツトマトの

2 種ずつを販売することは可能ですので、

是非同時販売も計画に入れて頂ければと思います。

・成分測定結果が、HP から見やすくなっています。

(販促部:吉田紗知子)

硝酸態窒素濃度測定

日々の商品成分測定をおこなっています。

長年、P17Pで行っている「成分測定」。新登場の商品を優先的に、他商品も数値・品質の変化と比べる為、定期的に測定し続けています。専門的な研究機関ではないので、全面的に数値をPOPに書く...等はありませんが、測定で出される「数値」は、「美味しかった」「甘かった」の言葉への強かな裏付けになると確信し、P17Pでは「販促の環境」として商品と共に活用していきたいと思っています。

試験紙に浸す

糖度測定

品目によらず変化するが、切取り、ありおろしたり、しぼったりして、試験料(液体)をつくります。

滴下

ALPHA FOODS PLANNING

会社概要 商品案内 業務内容 理科室 保健室 視聴覚室 八百屋のYAKUZEN 月間通信

★更新

Alphar's Movie Alphar's Kitchen

2024.10.9 理科室 リニューアルしました!

「葉巻おろし屋」検索

造企業を口指して

弊社HPトップ「理科室」から、各品目測定データなどを見ることが出来ます。

QRコード

「実りの秋」と言われるこの時期、

1 週あたりの新登場商品数が増えてきました。

新登場商品は、出来る限り優先で「成分測定」を行います。

なので、一週間当たりの測定回数も、上記に比例して増えてきました。

現在、**弊社 HP の(大規模)リニューアル**を順次行っていますが、

測定結果を掲載するページ(「理科室」)も、

とても見やすく&測定データの更新 が行われました。

毎週、発注書の最後あたりに、測定レポートの一部を掲載して頂いていますが、

その測定内容のみを、お持ちの **PC・スマホを經由して見やすく** になったと思います。

アルファーでは、「**成分測定**」を、

販促(ツール)の一環 として捉えています。

(アルファーは専門的な研究機関ではないので)

POP に大きく数値を書く事等は避けていますが、

測定結果という **数値** は、

「美味しかった」という言葉への裏付け として、

まだまだ活用場所は多いと感じています。

測定結果ページ以外も、

弊社 HP のリニューアルが順次完了していますので、

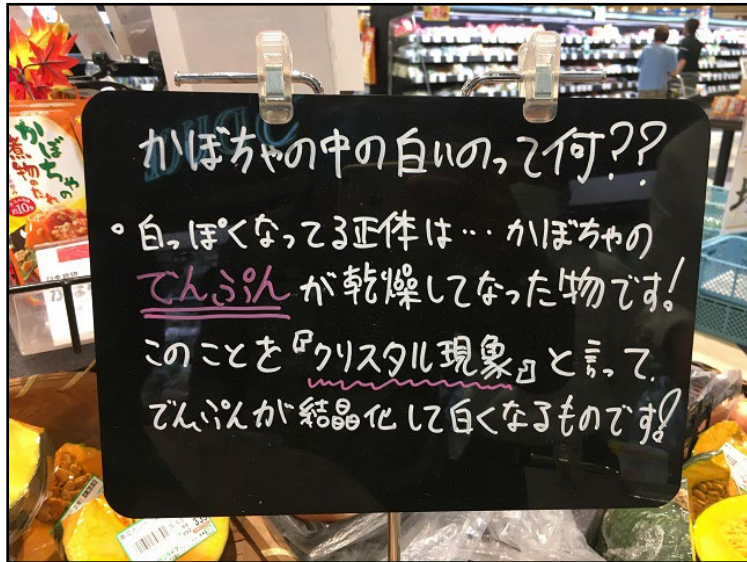
是非、ご覧ください。

(今後、随時お知らせされていくと思います。)

・北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ (販促部：生島 麻亜子)

もうしばらくすると、『無限樹の栗南瓜・ほろほろ』が始まります。

恋するマロンから、突然の変更になってしまっても申し訳ございません。



恋するマロンのクリスタル化が

多くなってきましたが、

クリスタル化の原因は

解明されていないそうです。

左の画像は、別府市の百貨店が

運営している SM の POP です。

これに書いてあるように、

クリスタルの正体はデンプンのようですが、

現状分かっている事は、澱粉質が多い、つまり美味しい南瓜にしか発生しない事です。

美味しくない南瓜や、未熟の南瓜には発生しません。

特に人間の身体に良くない影響を及ぼすような成分は認められていませんが、

硬くて火も通らないし、人間の歯で噛む事も出来ないので食べる事ができません。

また皮部分にはあまり発生しないので、

皮部分がクリスタル化していない物については、出荷時に選別する事が出来ません。

お手数をお掛けして大変申し訳ございませんが、バックヤードで判明した玉につきましては、

画像付きでお知らせ願えば、赤伝処理をさせていただきますのでご連絡ください。

「恋するマロン」からリレーする「ほろほろ」についてですが、

「ほろほろ」というのは方言で、ほこほこという意味だそうです。

紛質はバッチリです。

この時期には、「恋するマロンがないのであれば、南瓜は他の所で買う」とおっしゃる方もいらっしゃると思いますが、

今からの時期に美味しいのは「恋するマロン」より「ほろほろ」です！

他の産地さんが出している「恋するマロン」もありますが、

弊社が扱っている物以上に美味しい「恋するマロン」は食べたことがありません。

他の方より美味しい物を作っている方の「ほろほろ」南瓜もまた、

美味しく育ててくれる事は間違いありません。

また、他の野菜でも「この産地はそろそろ終了で、品質も味も落ちていく時期だから、これから美味しくなる次の産地ののにリレーする」

という商品はあると思います。

そのような商品と同じく、今からの時期に美味しい南瓜である「ほろほろ」をお取り扱い頂ければと思います。

12月の南瓜の一大イベントである **冬至の時期**は、『無限樹の栗南瓜・ほろほろ』から、ごぼう・長芋・ネバリスターなどでお馴染みの『和田農園の栗南瓜・ほろほろ』に産地をリレーし、1月の下旬頃に販売終了の見込みとなっております。

また、先週の記事で、冬至用南瓜の予約表について記載しておりますが、

事前にご予約頂きますと通常冬至時の納品価格より、優遇されるようにしております。

こちらも併せてご確認を宜しくお願い致します。

-----以下、先週の発注書の記事の一部を抜粋しております。-----

2024年12月21日 冬至用南瓜 予約発注書						送信日：			
									
		栗南瓜 ほろほろ							
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）

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。去年の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。

・身近な果物だからこそ、より美味しいものを

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生』 (販促部：渡部智加)



本発注書より、

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生』が新登場です！

昨年まで、『肥のあけぼの』の次の品種として、

『興津早生』を栽培されていましたが、

今年はこの興津早生に変わり、田口早生となります。

生産者に、なぜ田口早生を選んだのかインタビューしたところ、
「興津より、田口早生の方が美味しいから」と仰っていました。

その秘密は、田口早生という品種の生まれにありました。
田口早生は、興津早生の枝替わり、つまり 突然変異によって生まれた品種です。

1978 年に、和歌山県で興津早生を栽培していた田口さんという方が、
園内で、1 本だけ樹勢の強い樹があることを発見し、
そこに実ったものが、明らかに興津早生とは異なり、
更に食味も優れていることに気が付きました。

その後の調査の結果、異なる品種と認められ、
1995 年に品種登録されたのが田口早生だそうです。

測定日	産地	生産者名	商品名	品種	1個の重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/11/14	熊本県	吉田さん	吉田さんのみかん・田口早生	田口早生	105.5g	13.5	1.4	9.64
2023/11/30	熊本県	吉田さん	吉田さんのみかん・おきつ	興津早生	96.9g	13.1	1.63	8.04
2022/12/01	熊本県	吉田さん	吉田さんのみかん・おきつ	興津早生	169.7g	12.0	1.4	8.57
2024/10/16	熊本県	吉田さん	吉田さんのみかん・肥のあけぼの	肥のあけぼの	127.6g	12.2	1.66	7.35
2023/11/14	熊本県	吉田さん	吉田さんのみかん・肥のあけぼの	肥のあけぼの	55.0g	10.8	1.63	6.63
2023/10/03	熊本県	吉田さん	吉田さんのみかん・肥のあけぼの	肥のあけぼの	73.1g	12.2	1.61	7.58
2022/12/15	熊本県	吉田さん	吉田さんのみかん・南柑	南柑20号	138.1g	13.1	1.30	10.08

あくまで指標にはなりますが、
昨年の糖度測定結果では、**13.5 度**という結果が出ています。
早生種にしては非常に高い糖度を記録しており、
糖酸比も 9.64と 中生・晩生品種並みの数値です。

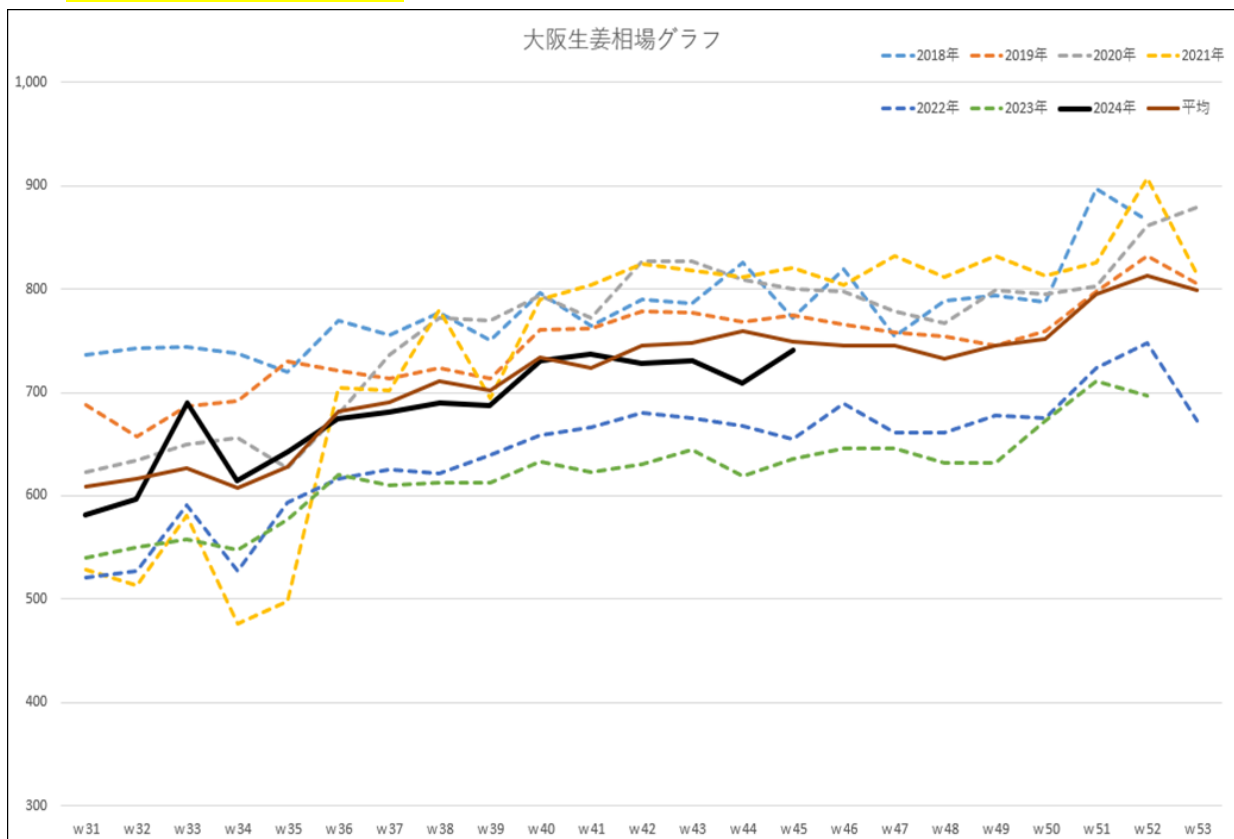
今年の吉田さんのみかんは、肥のあけぼのの時点で 12.2 度の糖度を記録しており、
そういった意味では田口早生も期待大です。

甘味も酸味も濃厚な吉田さんのみかん。

身近な温州みかんだからこそ、美味しいものを選んでいただきたいです。

是非御発注の程、宜しくお願い申し上げます。

・今週は生姜を見てください (吉田麻衣)



今週は生姜を見てください。

2022 年、2023 年は非常に安く、

それ以外の年はだいたいこの時期高い傾向見たいです。

平均を 22 年、23 年が押し下げている為に今年も相対的には安い様子な感じです。

今年の出来はというと、先日高知県に出張に行った際に西村さんに伺った話では高知県でも雨がなかなか降らずに干ばつが続いていたという話です。

ただ、干ばつがひどかったのは平野部の方で、中山間部については途中までは同じく雨が降らずにほとんど参っていたそうですが、収穫数週間前から程よく雨が降ってきたため、生育も追いついてきて昨年同様に豊作になりそうな雰囲気だそうです。



上のグラフは 2022 年と 2023 年の平野部と中山間部の降水量、

下のグラフは 2024 年の平野部と中山間部の降水量のグラフなのですが、
今年は 22 年、23 年と比較しても水分量が少ないのが
明確ではないにしろ、なんとなくわかります。

出張当日はあいにくの天気であったため写真は撮れなかったので、
文字だけで信用しろというのは なかなか難しいでしょうが、
実際に平野部では腰ぐらいの高さであった生姜の葉も、
西村さんの畑では倍以上の高さにまでなっていました。

2022 年、2023 年の相場安は、2021 年、2022 年の作が非常に豊作であったため
それに引っ張られる形で安くなっていました。

産地に行った際には最近相場が高い高いと言われていましたが、
正常に戻ってきたって感じです。

ただ、22 年と 23 年が安かったため、24 年は相対的に高く感じてしまうので、
とまと同様に生姜でも直送規格として、原体 20kg の追加を開始します。

w44 の発注書の際に、

インスタバックが如何に粗利率を上げるかの説明をさせて頂いていますが、
それに加えて、弊社からの出荷ではなく、産地から直送させて頂くことにより、
余計な運賃負担を下げるにより、より利益を狙える構造にしようというお話です。

・新登場

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生

・商品案内変更

北海道産	和田農園じゃが芋・男爵・・・在庫僅少
京都府産	九条ねぎ・・・再開延期。申し訳ございません。
高知県産	とさいずまとまと・・・直送企画追加。

・終了

北海道産	特別栽培	無限樹の栗南瓜・恋するマロン
青森県産	特別栽培	津軽りんご・シナノゴールド 28-32 玉

・・・今期は黄玉が中玉傾向の為

・11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	
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

・12月新登場予定

北海道産	和田農園じゃがいも・インカのめざめ
	・・・w49 より新登場予定
北海道産	和田農園ナガイモ・・・w49 より新登場予定
北海道産	和田農園ネバリスター・・・w49 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