

いつもありがとうございます。

W52 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。

### ・年末年始の納品スケジュールについて

アルファ―事務所休み : 12月28日(土)～1月2日(木)

アルファ―青果ターミナル休み : 12月29日(日)～1月2日(木)

アルファ―青果ターミナル出荷 : 12月28日(土)まで、**1月3日(金)再開。**  
**1月4日(土)も出荷します。**

配信スケジュールについて

**w52・・・配信 : 12月13日(金)、締切 : 12月17日(火)**

**↑いまここ**

w53 (w1)・・・配信 : 12月17日(火)、締切 : 12月20日(金)

w2・・・配信 : 12月23日(月)、締切 : 12月26日(木)

w3・・・配信 : 1月6日(月)、締切 : 1月9日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

現状、このスケジュールとなります。

年末に向けて忙しくなるところ大変恐縮ではございますが、宜しく願い致します。

・とろみが、料理を美味しくさせる

(兵庫県朝来市産 特別栽培 青葉も柔らか岩津ねぎ)

(販促部:吉田紗知子)



先週は、

兵庫県産・岩津ねぎと、

長崎県産・栗原さんの白ねぎ

が新登場する等、

冬料理に便利な「ねぎ」が、

各種揃ってきました。

岩津ねぎ は 11/28 に測定を行いました、

糖度: 10.4 度と

安定の高い数値がみられました。

又、焼いて試食を行ったのですが、

葉が分厚く、調味料無しでも甘さを感じる

「岩津ねぎの底力」が良く分かります。

通常料理をする際は、様々な調味料・油を使用すると思いますが、

青い部分は特に、上記が絡みやすいです。

熱が充分に通りやすく、柔らかく仕上がる為、

大きめにザクザクと切って調理すると良いと思います。

今の時期、ねぎは今後の寒い時期を乗り越える為、

青い部分の内側に**あん(餡かけのような透明のとろみ成分)**を多く蓄えています。

このあんが、調味料と絡まって更に料理を美味しくしてくれます。

あん は、寒さが訪れる度に消費されていく為、  
収穫終盤に近付くにつれて、蓄えが無くなっていきます。

是非、この時期だけのねぎを、ご検討いただければと思います。

・セロリの松商材はこれしか考えられない！

沖縄県 特別栽培 屋宜さんたちの塩セロリ (有安海)



セロリってなんでも同じと思っている方も少なくないと思います。

私もセロリの味はたいして変わらないと思い込んでいた一人でしたが、  
でも、このセロリを食べた瞬間から、セロリの常識が一瞬で覆ってしまいました。

そもそもセロリ自体が独特な香りや味が、特に子供には好き嫌いの差が多く、  
それが要因か、なかなか衝動的に籠に入れてもらいにくいものが、セロリだと思います。

あの独特な香りの成分は『アピイン』や『セネリン』といい、  
実は精神を落ち着かせる鎮静効果があり、  
イライラや頭痛を和らげる効果もあるそうです。  
多忙になりイライラしがちな今の時期、それらを和らげるセロリはちょうどいい野菜ですね。

しかも、食べ方としては、シャキッと食感を活かしたサラダで食べるもよし、  
寒くなっているので、スープに入れてもすごい美味しく食べられますね。  
パックに入っているもので調理法を変えるのもひとつかと思います。

日光がよく当たる株のその側は、濃い緑色をしており、  
食感はシャキシャキ感が強いのでサラダ、  
株の中心に近いほど日光が当たらないため、  
色が薄く白っぽく、食感は柔らかくなっているので、  
スープなどにして食べるものおススメですね。

驚いたのは、数年前に彦根の企業さまから、  
セロリの芯は販売していないの？という問い合わせがありました。  
芯ばかりを求めているお客さまがおられるということで、急遽商品化することに決めましたが、  
それまでアルファードでは商品にならないと判断していたため、  
芯ギリギリまで商品化したのちは、

パートさんのお持ち帰りになっていました。

しかし、芯の数には限りがあるため、

入っていたとしても 1 箱の中に 1 パックあるかないかになりますので、

あまり期待はしないでもらえると助かります。

**商品名は『塩セロリ』です。**

**なぜ『塩』なのか…**

**食べるとわかります！**

このセロリを栽培してもらっている屋宜さんたちの圃場は八重瀬町なのですが、  
ここはサンゴ礁由来のミネラル分をたっぷり含んでいる、地下水や土壌が広がっており、  
セロリを栽培するにはうってつけになり、農業が盛んな地域になります。

しかも、栽培期間中には、塩分濃度や散布するタイミングを研究し、  
沖縄の塩や岩塩を水で薄め散布するという、少し特徴的なセロリになります。  
その結果、食べるとほんのり『塩』味がするので、『塩セロリ』という名称になっています。  
そのおかげか分かりませんが、  
セロリが好きではない方にも食べてもらいやすいセロリになっています！

このセロリもまた原体での取扱がものすごくお得です！

アルファパックで仕入れを行ってしまえば、160 円/p になるので、  
販売価格は 248 円ほどになってしまい、値入率は 35%を超えそうですが、  
動きが良さそうな価格には思えません。

しかし、原体インスタパックをすると、原体価格が 4,000 円/箱となっており、  
1 箱からアルファ規格で、平均 29.3 パック確保が出来るので、  
パック原価は 136.5 円まで抑えることが出来ます。

加工工程としては、根付近を包丁でカットし、  
1 粉ずつ袋に詰めていくだけの比較的シンプルになるので、  
人時生産性は 100p/h と想像します。  
時給 1,000 円のパートさんであれば、加工人件費が 10 円となるので、  
合計すると 146.5 円になります。

販売価格としては値入を我慢するのであれば 198 円売りが可能となり、  
248 円で販売する場合と比較すると、値入率は確実に下がりますが、  
販売点数は恐らく断然 198 円売りの方が増えると思いますので、  
得られる粗利額もまた 248 円売りよりも増えることになるだろうと想像できます。

そう考えると、パートさんの活躍の場は、単にインスタでのパックというよりは、  
インスタでパックすることで、  
得られる粗利額を増加させる！というところが活躍の場になるように思います。  
パート人件費は、削減対象となる経費ではなく、  
粗利額を増加させるための必要な投資だと考えるべきだと考えました。

・味と商品性 他産地とブランド力で勝負 (販促部：渡部智加)



塩セロリ登場の季節になりました。

毎年御発注いただいている企業様は既にご存じのことと思いますが、  
密かにファンのつくこの商品、**商品名の通り、ほんのり塩味がします。**

このセロリを栽培している畑がサンゴ礁由来の岩盤の上にあること、  
海水や岩塩を希釈して直接散布することで、  
ミネラル分を吸って成長し、塩味がより一層セロリの旨みを引き出しています。

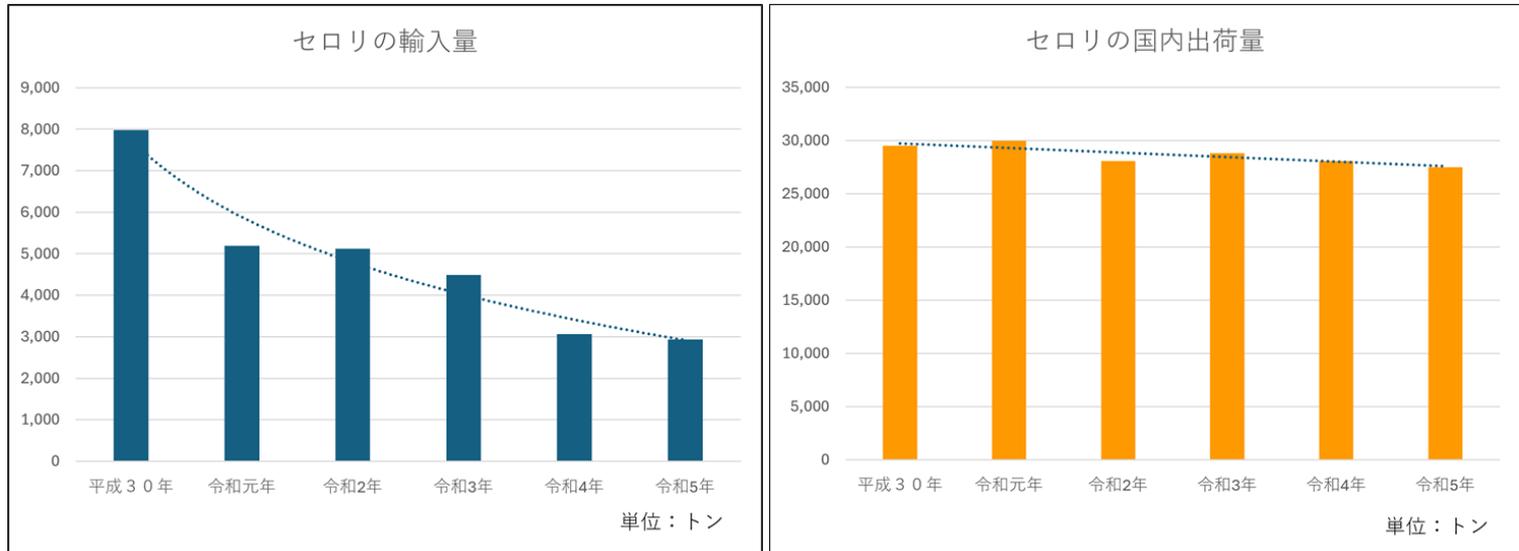
この味のおかげで、セロリが苦手な方が「この塩セロリなら食べられる！」  
とおっしゃるくらいです。

セロリ好きも、苦手な方も やみつきになってしまうような味なんです。

ここまで、このセロリの味の特徴と美味しさについて述べてきましたが、  
この味による差別化は、近年 より重要になってきています。

その理由を、輸入量と国内出荷(収穫)量から、数字でご説明します。

※輸出量と国内出荷量の統計は、「農林水産省 作況調査(野菜)」を参考。



まず輸入量について。

セロリは平成30年までは約8,000トン海外から輸入されていましたが、令和5年には約3,000トンと、約63%減少しています。

それに比べて国内の出荷量はというと、

平成30年は約29,500トン、令和5年は約27,500トンと、約7%の減少にとどまっており、  
相対的に国産のセロリの割合が大きくなっているといえます。

つまり外国産か国産か、での差別化ではなく、

**国内の産地同士で差別化を図る必要が、より大きくなってきているということです。**

国内の産地のシェアは、

長野県が約40% 静岡県が約20% 福岡県と愛知県がそれぞれ約10%。

冒頭でも述べたように、

**この「塩セロリ」というブランドは、沖縄県だからこそ生み出せるもので、**

さらにその風土を生かし、特別栽培で育てられるのは屋宜さん達だからこそです。

というところから、ただ美味しい というだけではなく  
その味と商品性に、価値を感じて頂けるかと思います。  
ファンがつくのは、必然ともいえるかもしれません。

是非、御取組みの程 宜しくお願い致します。

**・愛媛県岩城島産 岡野さんの瀬戸のまどんな** (販促部：生島 麻亜子)



絶品のレモンを栽培する岡野さんから、  
『瀬戸のまどんな』が前回の発注書(w51)から登場しています。  
『瀬戸のまどんな』が栽培されているのは、  
「青いレモンの島」というキャッチフレーズのある、  
愛媛県の岩城島という小さな島になります。

先週の記事でも記載していましたが、この『瀬戸のまどんな』は、

あの愛媛県のブランド品種『紅まどんな』と同じ品種になります。  
『紅まどんな』という名前は、JA 全農えひめの登録商標なので、  
そこを通さなければその名前での販売は出来ませんが、  
岡野さんの『瀬戸のまどんな』の美味しさは、  
まさにブランドと呼ぶにふさわしい美味しさです。

断面の写真を見て頂いても分かると思いますが、  
まるで宝石のようにキラキラした果肉が詰まっています。  
この果肉、まるでゼリーのような食感で、口に入れると濃厚な甘さと共に、とろけていきます。  
間違いなく、一度食べると忘れられない美味しさです。

この『瀬戸のまどんな』を2週連続で発注書に書いている理由は、  
今回の発注書から **2玉パックが新しく登場**しているからです！

とはいっても、2玉パックでの納品の場合、大阪にある弊社に納品してからパックして、  
皆様の元にお届けする形になりますので、  
運送費が余計にかかってしまう問題もあり、**3kg 原体でご発注頂く方がお得です。**

3kg で直送させて頂く場合は、大体 12-15 玉程度入っているため、  
人手と包材の手配をして頂かないといけなくなりますが、  
利益の面でも鮮度の面でも 3kg の方がオススメです。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

瀬戸のまどんな	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
2玉パック	595 円	798 円	25.4%
3kg 原体 13玉入を2玉p	570 円	798 円	28.5%

**送料は  $1,070 \text{ 円} \div 3 = 357 \text{ 円}$  で計算しています。**



最初のグラフが大阪で、次のグラフが東京のグラフになります。

大阪でによきと飛び出ているのは、外れ値を外しきれなかったもので、  
だいたい 1,600 円くらいでした。

グラフ自体の内容ですが、多くの商品は東京の方が相場高いのですが、  
今年のにんにくは大阪の方が高いみたいです。

安定感に関しては東京は 2021 年を除いて大きな動きもないですが、  
大阪は 2021 年に限らず結構相場の動きがあるのがよくわかります。

どうしてここまで違うのか気になったので、取扱量からチェックしてみたのですが、  
今一つ原因がわからなかったです。

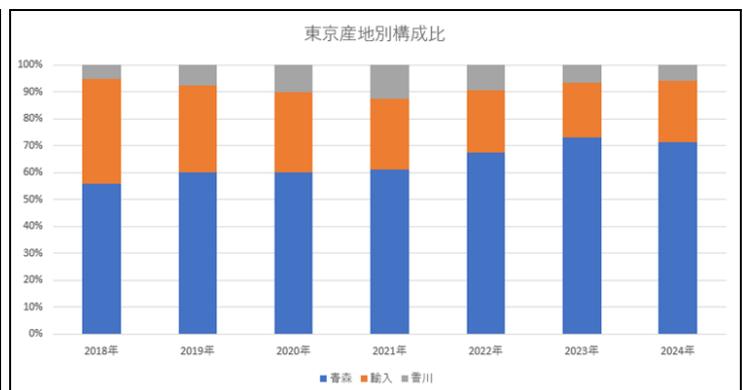
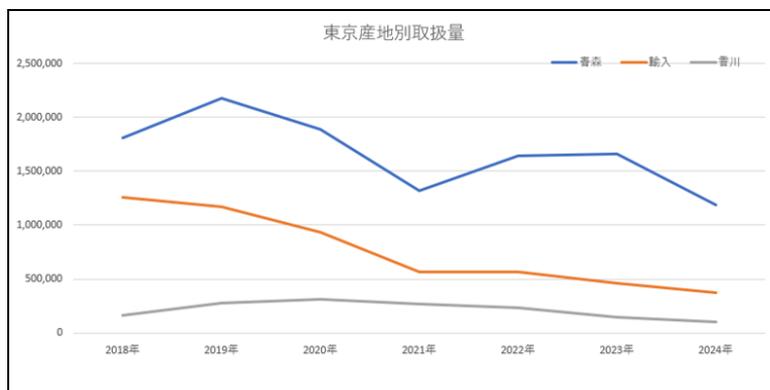
ただ取扱量をチェックしてみると、

2018 年から 2024 年までの集計で東京の市場は輸入で 27.80%。

大阪の市場は輸入で 12.90%となり、この差も一つの要因かもしれません。

取扱量で調べているうちに、気づいたのですが、

東京での輸入にんにくの取扱量が減ってきているということです。

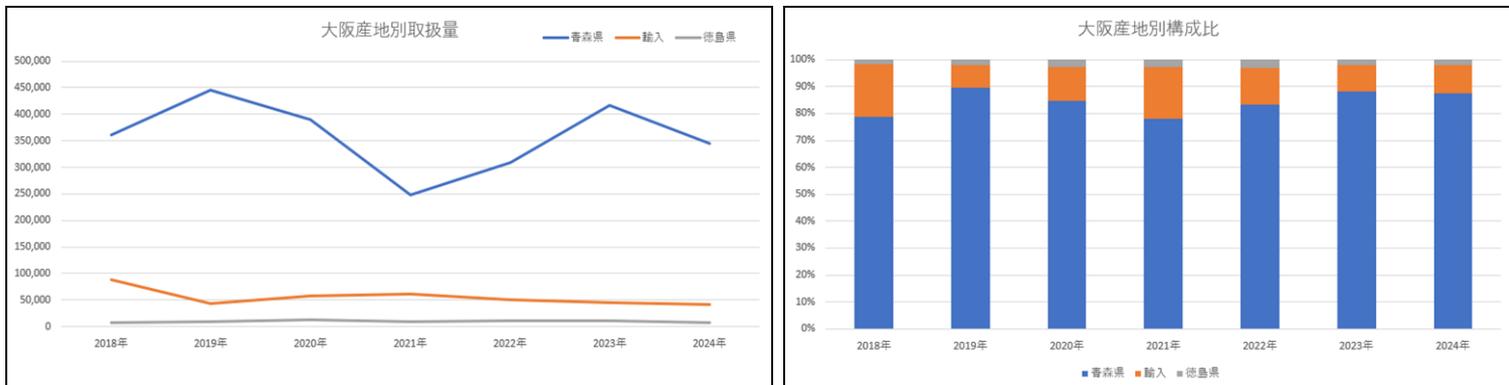


折れ線グラフは実際の取扱量で、棒グラフの方はそれらの構成比です。

輸入にんにくの量が 10 年もしないで半分以下になっています。

青森産も構成比は増えていますが、取扱量がだいぶ減っています。

一方、大阪はというところな感じです。



先述していますが、輸入品の取り扱いがなんと少ないことか。

2021年にはにんにくが不作だったので、一時的に輸入の割合が増えていますが、直近では輸入品の割合が10%となり

東京と比較しても国産の割合がだいぶ高いです。

取扱量が減った原因は天候のせいなのか、それとも別の理由なのか、

正直なところ調べ切れていないので何とも言えません。

ただ、相場が年々上がってきていることと、取扱量が減ってきているということは事実のようなので、今後とも産地の確保というのが一つは課題となりそうです。

弊社は通年での取り扱いにまだ課題が残っているとはいえ、

なんとか確保ができています。

産地は兵庫県で、山と川が近く、市が力を入れている産地の一つです。

品種もホワイト六片とは違い、金郷純白と知名度はあまりないですが、

ホワイト六片ほど鱗片が大きくなく、香りが強く使い勝手は割と良いです。

先日、近所のスーパーでは国産にんにくMサイズを1玉198円で販売していました。

あまり売れている様子はなく、手前に中国産を 8 玉 298 円で販売しているものにだいぶ押され気味でした。

アルファールの金郷純白は L サイズのみの案内で、

1 玉単価は 198 円で販売するのは厳しいですが、

見栄え、大きさ、味はそれ以上の価格で販売するに十分だと思います。

先日芽が出やすいと、報告を頂きましたが、

実験の結果、常温でも 3 週間放置しても今のところ芽は出ていません。

1 玉パックのご案内は入数が 30 パックと 60 パックがあり、

1 店舗で 1 日 2 パック販売できるのであれば、

ギリギリ芽が出ないラインでの販売も可能です。

## ・今週の成分測定レポート

### ■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

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
2024/12/6	熊本県産 藤本さん 人参	愛紅	217.5g	38.1	8.5	2,500	4,000	4,500



熊本県・藤本さんの人参を測定しました。

品種は愛紅で、今年冬収穫分では一回目の測定となります。

昨年も、2023/11/21 と同時期に測定を行っています。

先端まで太さと厚みがある身は、  
今年小ぶりな産地が多い中で特に目立つと感じます。  
藤本さんは、人参の大規模な洗浄機を完備している為、  
表面に汚れが無く、サッと洗えばすぐ料理が出来る綺麗さを改めて感じます。  
擦り下ろした身は水分が多く、  
絞った液体の色は、若干薄めの色合いであると感じました。

**硝酸態窒素**は、**38.1ppm**と検出されました。  
昨年同時期では、34.7ppmと検出されています。

収穫開始すぐは、硝酸態窒素の蓄積が高く、  
時が進むにつれて消費され減っていく  
という例年の傾向通りの結果です。

**糖度**は **8.5** 度と検出されています。  
昨年は 9.3 度だったので、少し低い結果となりました。

カロテノイドの各数値は、  
**β-カロテン : 2,500**  
**α-カロテン : 4,000**  
**β-カロテン当量 : 4,500** と検出されています。

昨年は、  
β-カロテン : 2,400  
α-カロテン : 4,000  
β-カロテン当量 : 4,400 と検出されおり、  
カロテノイド数値に関しても、例年通りであると言えます。(吉田紗知子)

### ・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと  
沖縄県産 特別栽培 塩セロリ  
愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ 2 玉 p

### ・商品案内変更

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー…再開  
高知県産 特別栽培 明神さんたちの満天里芋  
長野県産 琥珀茸…休止  
長野県産 ひらたけ…休止

### ・終了

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん

### ・1月新登場予定

宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ赤・黄…1月より案内予定  
鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋…w 1より新登場予定  
千葉県産 岩井さん達の乾燥落花生  
(有機栽培落花生使用)…w 2より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎