

いつもありがとうございます。

W43 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。

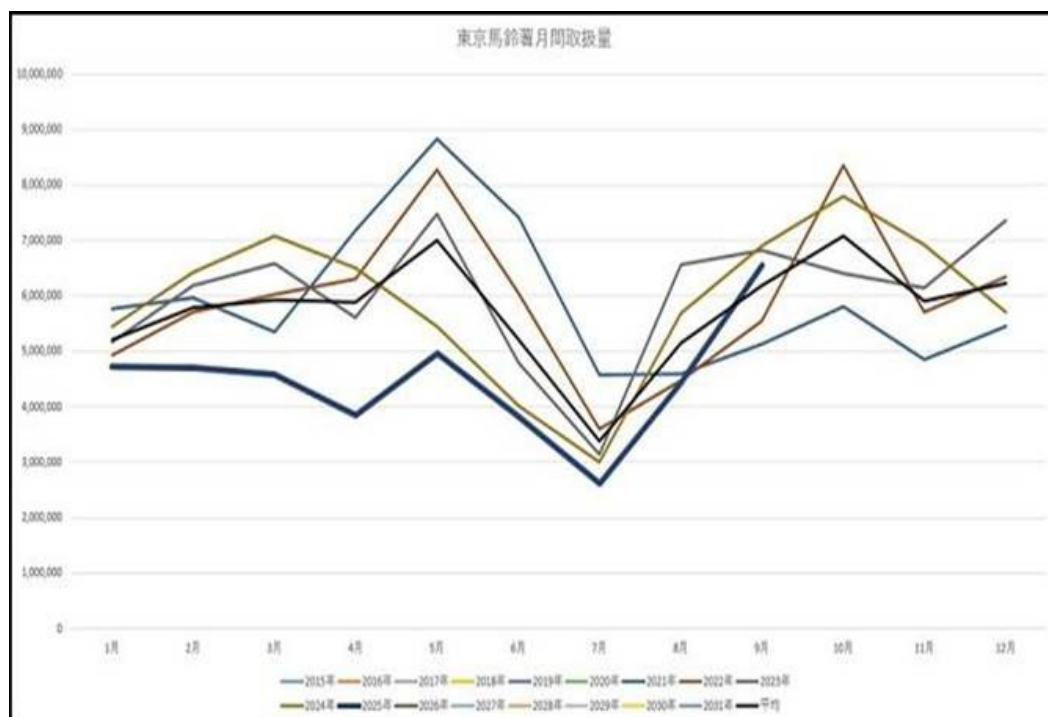
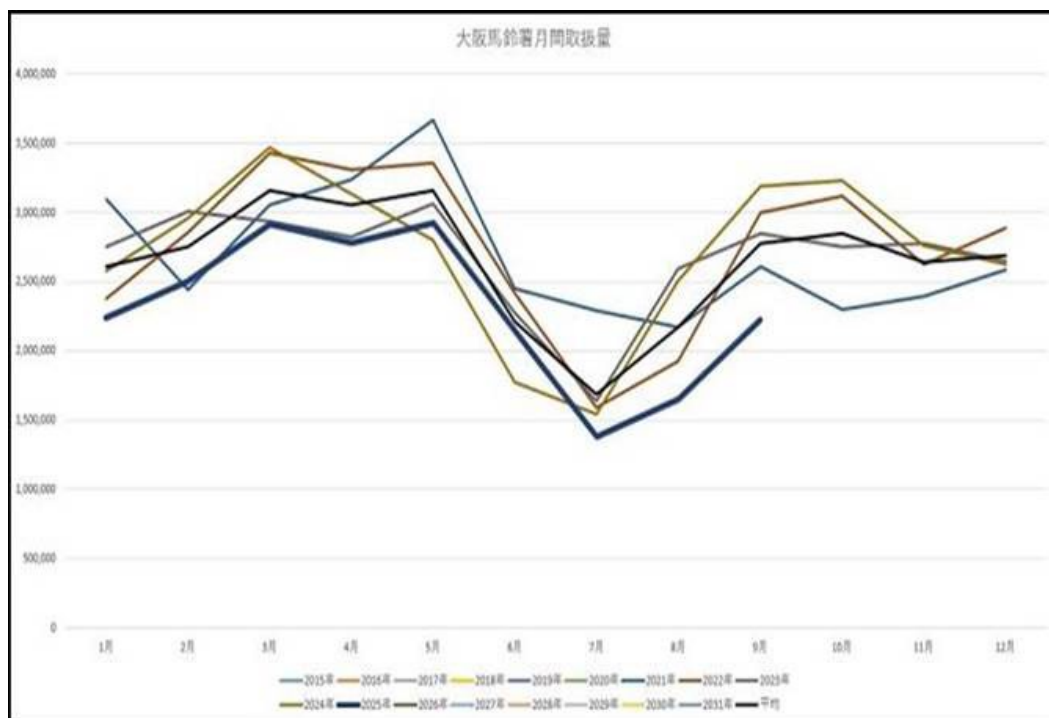
・じゃがいもすごい角度で上がってきてました。 (吉田麻衣)



こちら今のジャガイモの大阪と東京の相場になります。

大阪の方がすごい角度になってきてました。

対して東京は今のところゆったりと上昇傾向にあるみたいです。



原因としてはじゃが芋不足っポイです。

上記は月間の取扱量。

月間にしたのは週間と比較して見やすいからになります。

週間だと週に応じた増減が結構目立ったので。

相場と同じ色にしてますが、

2025年の9月は5年間の中で最少の市場取扱量となっています。

昨年までは2021年が最少だったのですが、15%ほど少なくなっています。

2015年から今までで見ても最少でした。

どこかが出荷制限かけてるのかまでは知りませんが、

今年はじゃが芋の収穫量が例年の8割くらいになりそうだと聞いています。

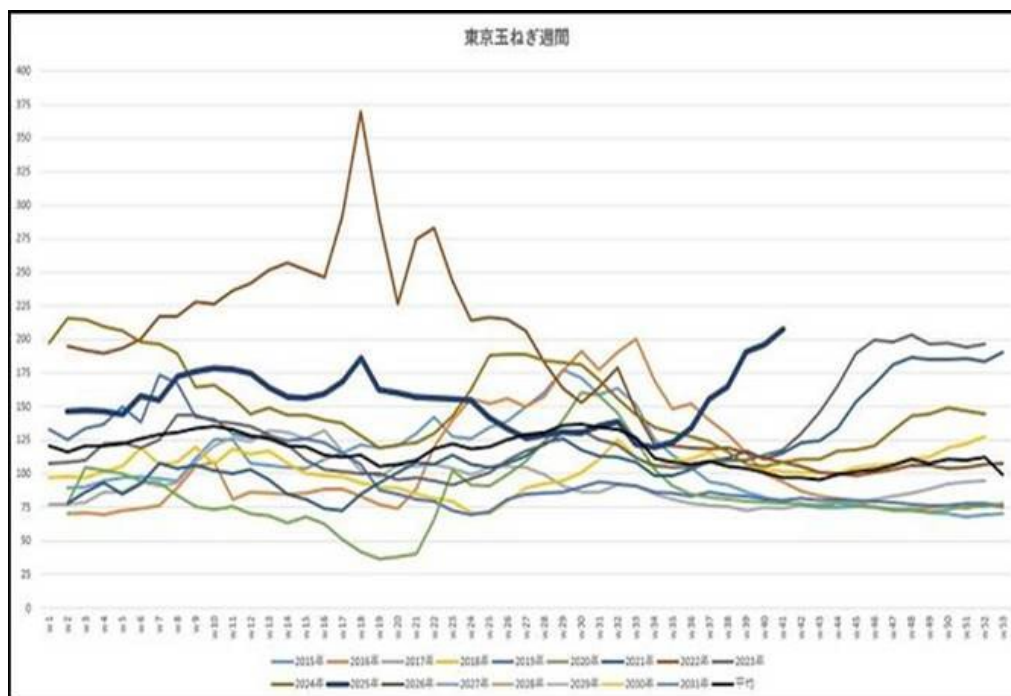
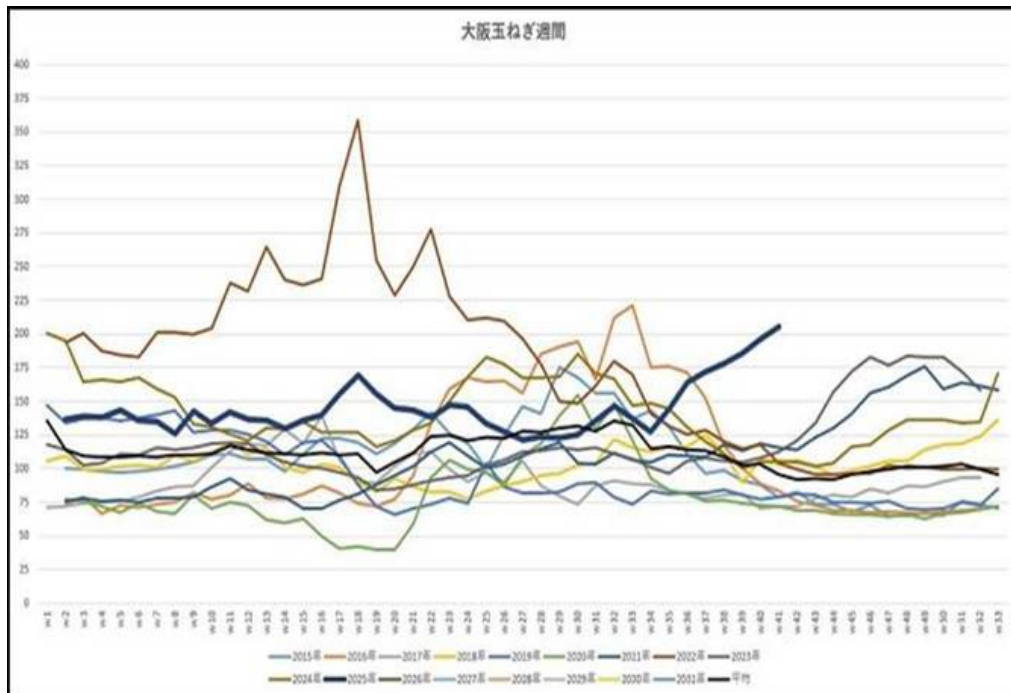
和田さんのメークインが今年は品質不良の為、早々に切りあがりました。

男爵とメークインに関しては現状量の確保が進んでいますので、

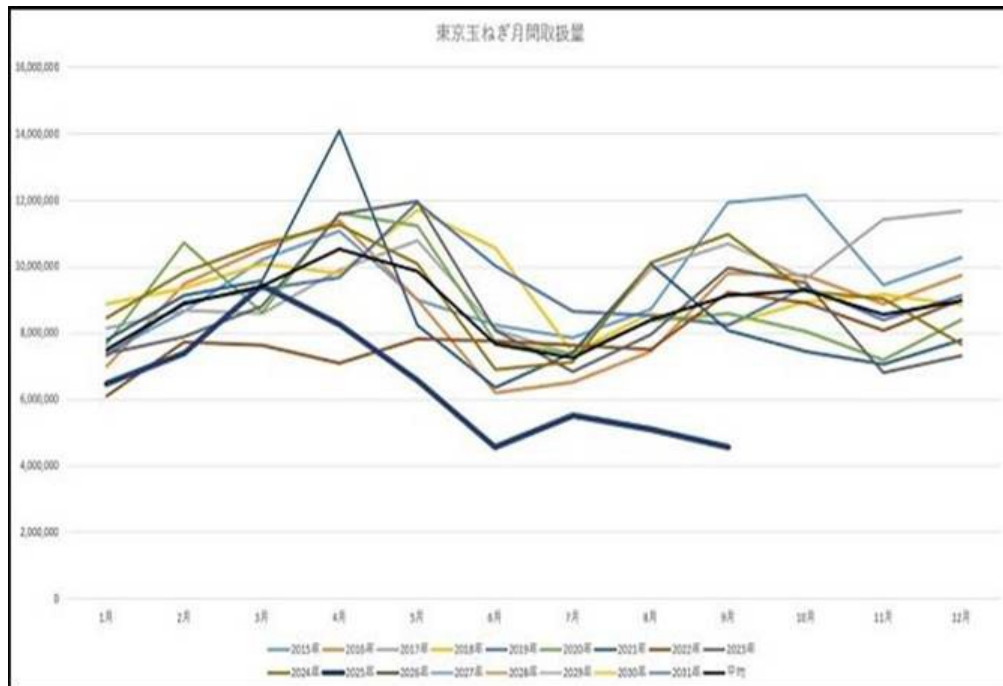
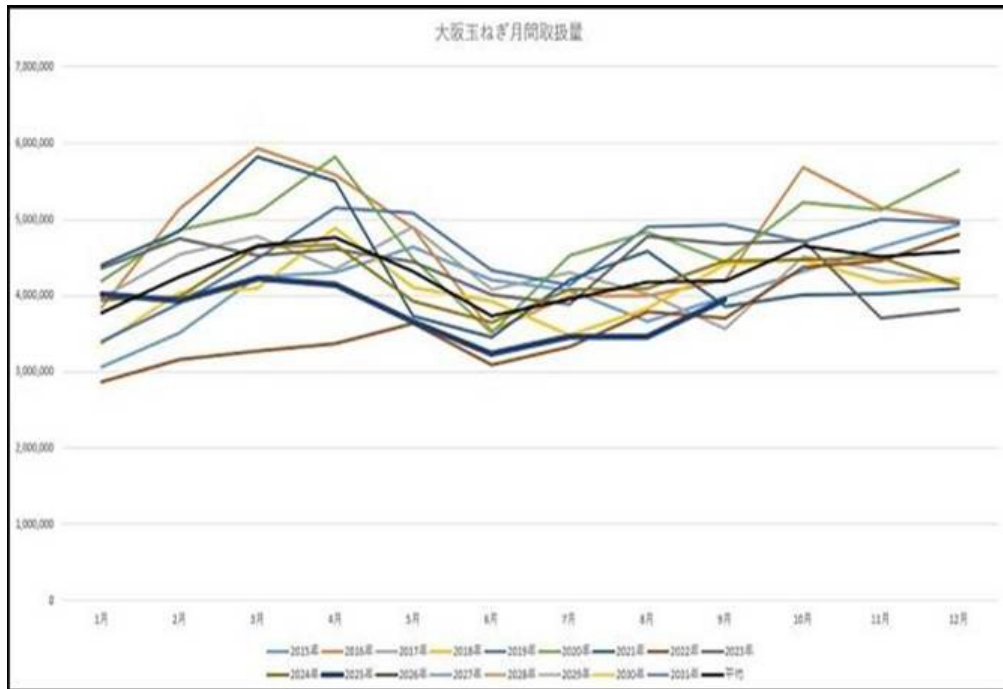
12月下旬に開始予定の高橋さんの新じゃがいもが

よほどの生育不良にならない限りはリレーできるはずです。

・また、同じように玉ねぎまで上がってます。(吉田麻衣)



こちらは玉ねぎ。大阪も東京も似たような感じの価格まで上がっています。



取扱量でみると大阪はぎりぎり例年の範囲に収まっていますが、
 東京はかつてないレベルで少ないです。
 大阪の市場が東京に商品を流しそうな勢いがあります。

大阪は兵庫県（淡路島）がまだみっちり残してそうなので余力を感じますが、
大阪も東京も秋冬の玉ねぎのメイン産地は北海道なので、
北海道の出来次第で九州の新物が出てくるまでは苦しそうです。
もっと早いのが静岡の結球苗はありますが、ブランドになってて非常にお高いです。

・ 農薬化学肥料不使用！

高知県産 特別栽培 明神さんたちの満天里芋（販促部：生島 麻亜子）



今週の発注書から、『明神さんたちの満天里芋』が新登場です。

特別栽培で、なおかつ農薬も化学肥料も使っていません。

また、高知県の四万十川の源流地点である津野町は、町内の 90%が森林という山の中にあり、

澄んだ水と清らかな空気のおかげで、旨味たっぷりの里芋に育っています。

【品種について】

品種は「唐（とう）の芋（頭の芋）」といい、人の頭に立つように出世できるといわれ、更にひとつの芋からたくさんの芽が出ることから「子宝に恵まれる」という縁起物です。

(浅草,鷲神社,酉の市豆知識から引用 <https://otorisama.or.jp/mame.html>)

そのため、お祭りやお正月によく食べられていたようです。

他の品種と比べて、「唐の芋」の方が 柔らかく、煮崩れしにくい 点が特徴です。

また、『明神さんの満天里芋』はホクホクとした食感で、キメが細かく身が締まっています。



【食べ方提案】

「里芋の皮を剥くのが面倒だ」

という方も多いようですので、

皮を剥かなくていいレシピ も用意しています。

里芋には、ガラクトンという栄養が含まれており、皮付近に多く含まれているため、

皮ごと食べると、より多くの栄養を摂取できます。

皮の食感を生かすためには、揚げることで、

外はカリッと中はホクホクになりますが、

個人的には、「きぬかつぎ」も 簡単でおすすめです。

↓皮剥き無しレンジで簡単！

里芋のきぬかつぎのレシピはこちら

<https://cookpad.com/jp/recipes/215986949>

弊社が投稿しているレシピの中では、

1 週間の閲覧数ランキングで圧倒的に 1 位になった事もあります。

里芋の一部を切り落として加熱するため、

簡単に皮を剥きながら食べられる所がポイントです。

上の画像の、「皮ごと食べる」こと POP も併せて、

お客様へのレシピのご提案も宜しくお願い致します。

【里芋のスケジュール】

里芋			1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月		
産地	商品名・品種	栽培内容	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
高知県	明神さんの満天里芋	特別栽培																																				
福井県	建石さんの里芋	概要表示																																				
鹿児島県	高橋さんの赤土里芋	概要表示																																				
鹿児島	南国与論の 新物 里芋	特別栽培																																				

上記の表は、あくまで予定ですので、

天候や出荷量によっては予定が変更になる事をご了承ください。

『高知県産 特別栽培 明神さんたちの満天里芋』は、12 月に終了予定となっております、

『福井県産 建石さんの里芋【麻奈姫】』は、

昨シーズンは 12 月開始・1 月上旬まで取り扱いしておりました。

この 2 つの違いとしては、『明神さんの満天里芋』はホクホクとした食感、

『建石さんの里芋』は、モチっとした食感が特徴的となっております。

年末年始という、里芋が大活躍する季節ですので、

是非お取り扱いの程宜しくお願い致します。

・奈良の柿商品が盛りだくさんです(販促部:吉田紗知子)



やっと涼しい日も増え、
秋らしさを感じるように
なりました。

ハロウィンの影響もありますが、
オレンジ色のディスプレイが
増え、
「柿の季節だなあ」と思う
最近です。

アルファールの柿商品と言えば、
現在、
奈良県産商品を中心に
登場しております。

益田さんは、
例年平核無柿が人気の産地
さんですが、

柿のご案内につきましては、もう少しお待ちください。

ですが、その平核無柿を使用した
お菓子(加工品)の

あんぽ柿、柿チップ等は現在も登場中です。

あんぽ柿は、干し柿とは印象が違います。

ドライフルーツというよりも、

餅や和菓子の食感・印象に近いと

私は、過去食べた際に感じました。

この柔らかい食感と甘味が、

米粉を練って作ったり、加工添加物を

使用せずに出ていると思うと、本当に不思議です。

萩本さんからは、

刀根柿(種なし柿)が登場中。

今年から、品種名が分かりやすいよう、

商品名表記を「**種なし柿**」→「**刀根柿**」に変更を行っています。

表記は変わりましたが、昨年と同じ品種・美味しさの柿です。

萩本さんは、今後登場・ご案内予定の富有柿の方が

毎年注目度が高く、ご注文も多く頂くのですが

(種なし柿は、どうしても益田さん or 萩本さん いずれか一種を選ぶお客様が出て
注文数が分かれてしまう為)

種なし柿も、変わらず綺麗なオレンジ色の美味しい柿となっています。

是非、刀根柿→富有柿と、登場を待ちながらご検討いただければと思います。

今、まさにシーズン最中である 奈良県の柿。

是非、ご検討ください。

・大人気の特別栽培人参！

熊本県 特別栽培 フルーツ夢人参（メマンペツ）（有安海）



今年の出来はハッキリ言って良いとは言えない。
良いとは言えないけど、
色んなスーパーさんを見させてもらっているが、
アルファールのフルーツ夢人参よりも良い品質を見ることはほとんどない。

そう思うと、北海道で 40℃を超えることもあった中で、
ここまでの品質まで人参の栽培してもらえたことには、
とても感謝し、その分沢山販売してもらいたいと思います。

品質としてはこんな感じです。

根が生えそうなちよぼから、人参を輪切りにするように、
白い横縞が入っているのがわかりやすいかと思いますが、
これは、暑い夏時期に北海道に全くと言っていいほど雨が降らずに、
土が固まってしまい、
人参自体が伸びていけずに、表れてしまう症状とのことでした。

雨不足の影響はその他にも、綺麗にまっすぐに伸びなかったり、
形がいびつになったり、ガタガタになってしまうこともあります。
雨が不足してしまっても、逆に多くなりすぎてしまっても、
作物にとっては良いことなんてひとつもない。
それでもここまでの商品に仕上げてきてもらえることを、
わずかでも興味を持ち生産者の気持ちを理解し販売してもらえると嬉しいです。



そもそも、このフルーツ夢人参の商品名に付いている『メマンペツ』ってなに??
って話ですが、
メマンペツ とは女満別町の由来にもなっている、今でも使われているアイヌ語です。
ちなみにですが、現代の日本には馴染み少ないと思うかもしれませんが、
動物のラッコやトナカイもアイヌ語をそのまま使われているそうです。

このメマンベツ人参を栽培している地域としては、
北海道中央に鎮座する大雪山に近くを陣取っているため、
大雪山の養分をたくさん蓄えた最高の地域になります。

そのうえで、畑とするのは砂地を選んでいるそうです。

砂地での栽培ということは、特徴と言えばやはり、不要な肥料は流れていき、
人参自体に残留し難いことになるので、
人参嫌いな人が理由に挙げる、独特な人参臭さが感じにくくなるということです。

それにプラスして、美味しさを計る指標の一つである糖度も、
今回測定した個体は 9.3 度を記録するほどの糖度を兼ね備えているので、
アルファーの人参ブランドにしている
『**フルーツ夢人参**』という名前にピッタリな人参になっています。

アルファーではこの フルーツ夢人参メマンベツ で一番オーソドックスな規格である 400gp は、
納品経費を除き、175 円での取扱をさせて頂いております。
以前までは 198 円販売をしてもらえるようにと、
何とか 145 円を定番卸価格をさせて頂いておりましたが、
昨今の運送費をはじめ、最低賃金の大幅値上げなどの様々な値上げにより、
苦肉の策とはなってしまいますが、175 円をお願いすることになってしまいました。

しかし、昨日商談させて頂いた企業さまでのこだわり人参の販売価格は 258 円でした。
175 円原価で 258 円販売であれば、値入率 32.1%確保できるあたりを考えると、
時代という流れからすると、
強ち間違いではないのかもしれないと思えるようになれました。

本物の味を、
価格価値を確実に超える商品的価値を、感じてもらい、
生産者を想い、販売してもらえると、とてもうれしく思います。

・解禁された丹波黒豆枝豆。 (吉田麻衣)

w41 からご案内させて頂いています、本日より丹波黒豆枝豆解禁されました。
試食してみました。

食感としては通常の枝豆がみっちりとしているところが、プルとしてる？ 柔らかい感じです。
味は塩も何もしないで茹でただけですが、甘いと感じるに充分でした。
塩がかかってたらたぶん際立ちます。
これは食べたら、はまる人ははまるだろうなという印象を感じます。



左が丹波黒枝豆。右が山形県産の枝豆。

丹波黒豆枝豆はけっこう黄色みがかった感じします。
さび色もありますが、食べてもやはり全然問題なかったです。
もうひとつ心配だったのは、一粒のさやが多いという話でしたが、
実際にはそんなこともなく、二粒のさやがかなりありました。

これなら一粒ばかりだとクリームが入ることもないでしょう。

■兵庫産 森下さん 黒枝豆

測定日	産地 生産者・品名	品種	重量 (2莢)	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)	糖度	
					生	茹でた後
2025/10/9	兵庫県産 森下さん 黒枝豆	丹波黒大豆 枝豆	7.2g	検出せず	19.3	22.6



兵庫県・森下さんの栽培される、
黒枝豆の測定を行いました。

昨年、2024/10/15 に、
近い産地(今回の圃場にも参加している)
鴨谷さんの黒枝豆の測定を行っています。

【糖度】

加熱前:19.3 度 加熱後:22.6

過去のアルファー測定の数値と比べると、低い数値に見えてしましますが、
他社商品 HP、PR 等を調べて見ると、17 度で「糖度が高い！」という文章もみられ
一般的には高い部類である事が分かります。

この、黒枝豆は 収穫時期が進むにつれて
緑色から、黒い皮へと熟成されていく品種です。
黒く変化する毎に、味に深みが増していきます。
実際に試食してみても、豆の甘味を楽しむと言うよりは、
深い旨味や、ほんのりとした皮の苦味を味わう枝豆だと感じました。

普段食べている、枝豆の軽い食感・甘味で食べる印象とはまた違った印象を持ちます。

・松茸情報 10月9日現在

中国産 産地状況

雲南、四川の今まで数量が出ていた産地は、終了しました。

あとは、小さい産地が点在しており、ここが、出始めたり、

終了したりと変わりながら終わっていきます。

産地全体で2トン、貯蔵の物も連休販売で大半は終わりますが、

どこまで続くのか不明です。

日本の販売も業務関係が中心で、量販関係は、北米に移っています。

中国はここから 例年通り、不安定な動きが続く予想です。

量が少ないので、数を求めると価格が、

上がるので日本側も無理のないペースでの輸入となります。

・北米産 産地状況

カナダは、メインのテラスは、末期です。

次の産地は、出てこないで量は少ないです。

今年もこのまま終わりそうな気配ですが、そうであれば2年続きでの不作になりそうです。

アメリカは、1等Mが増えてきました。

メインの産地が、ピークを迎えています。

不安材料は、これからの産地。

コースト、ワシントンが出てこないことです。

産地がつながることを期待しますが、まずは、来週にかけては1等中心に入り、

その後は、下等級が 増える予想です。

次の産地が繋がれば10月後半、11月初めにかけて
例年の価格に下がる予想をしております。

●日本市場

国産松茸も不作傾向ですが、出てきたのでムードは良いです。
この流れで業務関係も動きが、活発で まだ例年に比べて少ないですが、
何とかアメリカに量販も移行できて例年の流れに入りました。
あとは、アメリカの量が増えることと11月のトルコ待ちになります。

●今後の動き

全国的に販売は、活発になってきました。
アメリカが、少し増えてきたので何とか来週以降、価格が、
下がり特売できるよう期待しています。
BEST を尽くしますので引き続きよろしくお願いいたします。
(株)パシフィックコーポレーション:社長 彦坂嘉男

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■北海道産 丸富さん メマンペツ人参

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)	測定値 mg/L	糖度
2025/10/9	北海道 フルーツ夢人参・メマンペツ	晩抽天翔 他	144.0g	2.6	7.0 16.0	9.3



北海道産・メマンペツ人参を測定しました。

前は、2025/8/12 に測定を行っています。

【硝酸態窒素濃度】 2.0ppm→ **2.6ppm**

昨年同時期:14.2ppm

昨年と比べると、低い数値となっています。

【糖度】 10.9 度→ **9.3 度** 昨年同時期:8.1 度

前回よりは低い数値となっていますが、昨年よりも高い数値です。

(吉田紗知子)

■高知産 武政さん チンゲンサイ

測定日	産地	品名	重量	糖度	硝酸態窒素濃度
					平均 (ppm)
2025/10/9	高知県産	武政さんの チンゲンサイ	64.5g	4.0度	810.3



武政さんが栽培する、

チンゲンサイを測定しました。

前は、昨年 2025/2/12 に測定を行っています。

糖度は最高 **4.0** と、

前回の 2.8 と比べても、

過去測定数値と比べても

高い結果となりました。

チンゲン菜は硝酸態窒素が高く、原液で測定する事が出来ない為、
100mlの水で希釈してから測定を行いました。
硝酸態窒素は、
776.1ppm→**810.3ppm**と検出されました。
前回よりは高い数値となっていますが、
過去測定では、2,000 を超える事が多く、
1,000 前後で収まっている今回は、低い傾向だと言えます。(吉田紗知子)

■ニュージーランド産 メイヤー、熊本県産 吉田さん 璃の香・マイヤー レモン 比較



■熊本県産 吉田さん 璃の香・マイヤー レモン

測定日	購入先	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2024/10/22	熊本県 吉田さん レモン	マイヤー	147.5g	7.6	5.33	1.43	40.9%
		璃の香	222.5g	7.3	4.80	1.52	51.8%

熊本県・吉田さんのレモンを測定しました。

璃の香・マイヤー 共に、2024/10/22 に測定を行っていました。



【マイヤー】

糖度:9.2➡7.6 度

酸度:4.82➡5.33

糖酸比:1.91➡1.43

【璃の香】

糖度:8.3➡7.3 度

酸度:4.1➡4.8

糖酸比:2.00➡1.52

緑色 = 若いレモンということで、

まだ酸味が豊富である事が数値でよくわかります。

果汁割合:

【マイヤー】0.35%➡0.41%

【璃の香】0.55%➡0.52%

画像でも分かるように、璃の香は果汁量がとても多いです。

50%を超える数値は、(アルファーの過去測定では)璃の香のみになっています。

(吉田紗知子)

■ニュージーランド産 ルイスさん メイヤー レモン

測定日	購入先	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2025/10/09	ニュージーランド ルイスさん レモン	メイヤー	112.0g	7.6	6.24	1.22	36.5%



ニュージーランド・ルイスさんの
レモンを測定しました。

前は、2024/7/5 に
測定をおこなっています。

同日に、
熊本県・吉田さんのレモン
(マイヤー・璃の香)の測定を行いました、
まだ収穫時期的に若い
日本のレモンとは対照的で、

収穫時期が始まってから深く、熟度が進んで黄色く育った個体となっています。

糖度:8.7➡**7.6** 度

酸度:5.77➡**6.24**

糖酸比:1.53➡**1.22**

糖度が少し下がり、糖酸比が変わる結果となっています。

果汁割合:前回:0.39➡**0.37**%

前回と今回でほぼ同じ割合となりました。安定した果汁量だという事が分かります。

(吉田紗知子) (吉田紗知子)

■青森県産 斎藤さん 早生ふじ りんご

測定日	産地 生産者・品名	品種	重量	糖度
2025/10/8	青森県 斎藤さん 岩木山りんご	早生ふじ	278.0g	14.0



青森県・斎藤さんの栽培される、

早生ふじの測定を行いました。

前回は、2024/10/16 測定を行っています。

【糖度】 13.0 度→14.0 度

少しですが、昨年よりも高い数値となりました。

試食した際も、酸味が無く、

甘味が強く感じられました。(吉田紗知子)

■熊本県産 吉田さん 肥のあけぼの みかん

測定日	産地	生産者 品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/10/9	熊本県	吉田さん 肥のあけぼの	L	114.5g	12.2	1.50	8.13
			2S	66.5g	11.3	1.45	7.79

熊本県・吉田さんの肥のあけぼの を測定しました。

前回は昨年 2024/10/16 に測定を行っています。

L 糖度 12.2 度、酸度 1.50 度、糖酸比 8.13

2S 糖度 11.3 度、酸度 1.45 度、糖酸比 7.79 となりました。

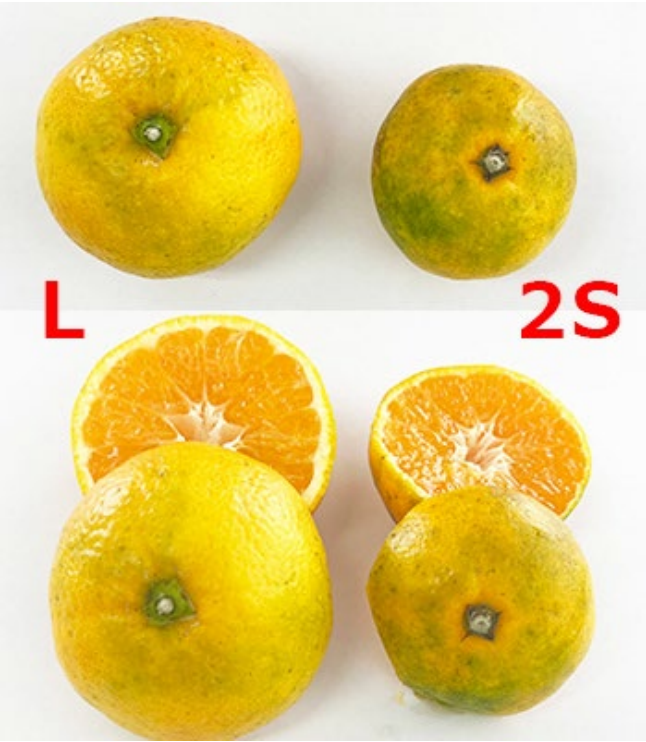
L サイズは、今年の糖度 12.2 度と同じ数値となりました。

ですので、Lサイズの方が糖度高い、と言うよりは
酸度や糖酸比をみて、
2Sサイズの方が酸っぱく感じられる
と表現する方が良さそうです。

昨年の測定値は 糖度:12.2 度、酸度 1.66 度、糖酸比 7.35 となっており、
わずかな差ですが、今年の方が、甘味を感じられやすいと考えられます。(吉田紗知子)

■熊本県産 吉田さん 肥のあけぼの みかん

測定日	産地	生産者 品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/10/9	熊本県	吉田さん 肥のあけぼの	L	114.5g	12.2	1.50	8.13
			2S	66.5g	11.3	1.45	7.79



熊本県・吉田さんの肥のあけぼのを測定しました。
前は昨年 2024/10/16 に測定を行っています。

- L 糖度 12.2 度、
酸度 1.50 度、
糖酸比 8.13
- 2S 糖度 11.3 度、
酸度 1.45 度、
糖酸比 7.79 となりました。

L サイズは、昨年の糖度 12.2 度と同じ数値となりました。

ですので、L サイズの方が糖度高い、と言うよりは

酸度や糖酸比をみて、

2S サイズの方が酸っぱく感じられる

と表現する方が良さそうです。

昨年の測定値は 糖度:12.2 度、酸度 1.66 度、糖酸比 7.35 となっており、

わずかな差ですが、今年の方が、甘味を感じられやすいと考えられます。(吉田紗知子)

■奈良県産 萩本さん 刀根柿 カキ

測定日	産地	品種	重量	糖度
2025/10/8	奈良県	萩本さん 刀根柿	170.0g	18.1度



奈良県・萩本さんの、
刀根柿を測定しました。

糖度は 18.1 と検出されました。

他産地の、
同じ種なし柿の過去数値と比べると、
とても高い数値となっています。

(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■高知県産 特別栽培 明神さんの満天里芋

品目 サトイモ

品種 唐の芋

特別栽培農産物

栽培責任者 株式会社 満天畑 宮村 賢治

住 所 高知県高岡郡津野町船戸 1 2 1 3 番 4

連 絡 先 0 8 8 9 - 6 2 - 3 7 1 1

確認責任者 株式会社 満天畑 明神 望美

住 所 高知県高岡郡津野町船戸 1 2 1 3 番 4

連 絡 先 0 8 8 9 - 6 2 - 3 7 1 1

節減対象農薬 栽培期間中 不使用

化学肥料（窒素成分） 栽培期間中 不使用

■台帳 NO.3440

栽培面積 20a （昨年と同じ）

予想反収 2t/10a （昨年と同じ）

収穫期間 2025/10/15 ～ 11/30

■今作の作柄について

天候の影響や、作物の病気等：順調

実の大きさ：例年並み

コメント：

今年は気温が高く葉が焼けることを心配していましたが順調に生育してくれました。

夏場、雨が降らないときは水をしっかりと与えしっかりと身をつけることが出来ました。

・新登場

長野県産 志賀高原りんご・シナノスイート・・・

今年は特別栽培ではないのでご注意ください。味は全く問題ないです。

高知県産 特別栽培 満天里芋

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん

・商品案内変更

ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン

中国産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

アメリカ産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

カナダ産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

・終了

北海道産 和田農園じゃがいも・メークイン

鹿児島産 高橋さんの赤土里芋

・10月新登場予定

高知県産 とさいずまとまと・・・w43 より新登場予定

奈良県産 特別栽培 益田さんのもものすけかぶ・・・w43 より新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド・・・w44 より新登場予定

・11月新登場予定

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・w45 より新登場予定

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト・・・w45 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