

いつもありがとうございます。

W50 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

年末年始のスケジュール予定の報告です。

アルファ―事務所休み : 12月31日(水)～1月4日(日)

アルファ―青果ターミナル休み : 12月31日(水)～1月4日(日)

アルファ―青果ターミナル出荷 :

12月30日(火)まで、1月5日(月)再開。

配信スケジュールについて

W51 (12月16日～12月22日)

納品 : 配信・・・12月8日(月) 、締切・・・12月11日(木)

W52 (12月23日～12月29日)

納品 : 配信・・・12月11日(木) 、締切・・・12月15日(月)

W53 (12月30日～1月5日)

納品 : 配信・・・12月18日(木) 、締切・・・12月22日(月)

W02 (1月6日～1月12日)

納品 : 配信・・・12月18日(木) 、締切・・・12月22日(月)

w 0 3（1月13日～1月19日）

納品：配信・・・1月5日（月）、締切・・・1月8日（木）

w 0 4（1月20日～1月26日）

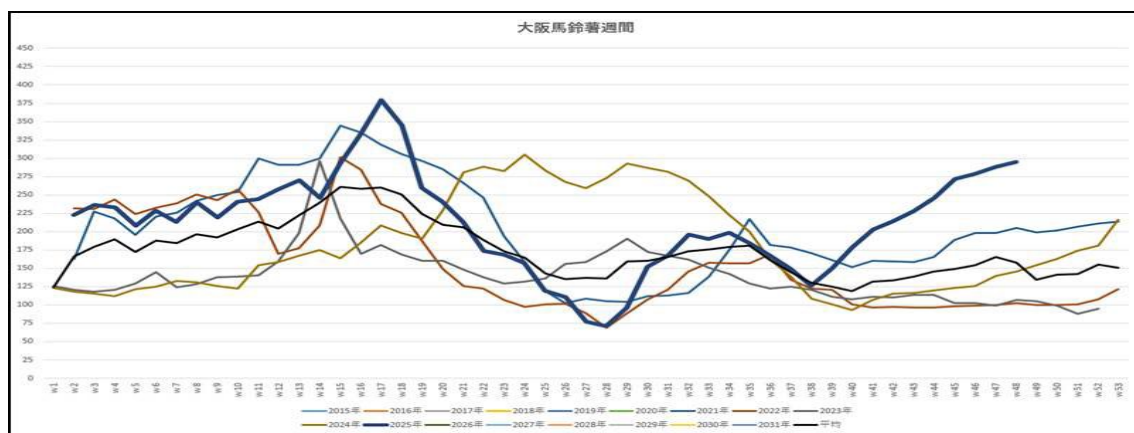
納品：配信・・・1月9日（金）、締切・・・1月15日（木）

現状、このスケジュールとなります。

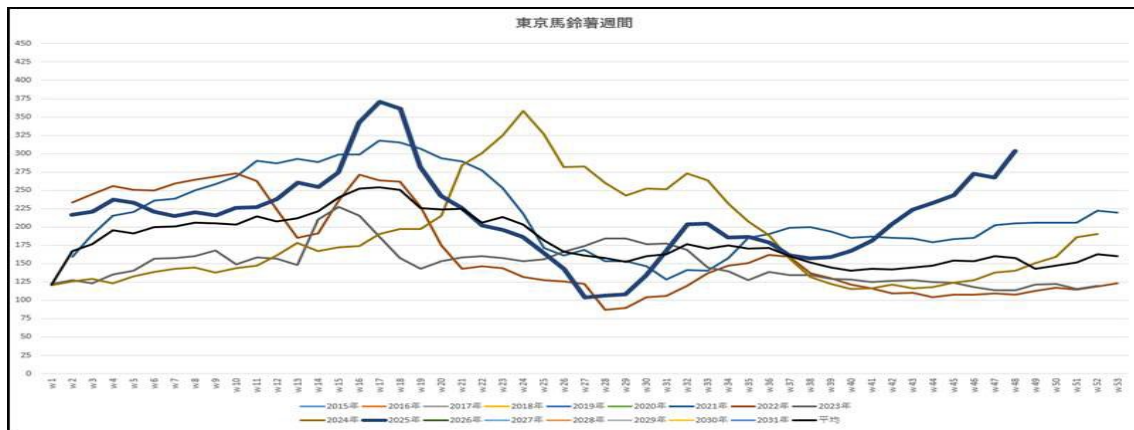
年末に向けて忙しくなるところ大変恐縮ではございますが、宜しくお願い致します。

・じゃが芋の相場がひどすぎる（吉田麻衣）

こちら大阪のジャガイモの相場グラフです。



以前は 2021 年が最高価格でしたが、今年はそれをはるかに上回る価格になっています。



こちらは東京のジャガイモの相場グラフです。同じく非常に高い価格になっています。

先日、キタアカリと男爵の終了時期の予想でお伝えさせて頂きましたが、
この相場高でご注文をたくさん頂きました結果、
キタアカリは w50 の途中で終了になります。

男爵はまだわずかばかりではありますが、こちらも時間の問題です。
なので勝手ながら次の産地である鹿児島県高橋さんへとつなげる為に、
先日値上げしましたばかりで恐縮ですが、再度値段を上げさせていただきます。

高橋農園様は、まだ試し掘りはしていないので何とも言えないと仰っていましたが、
いちおう、今のとこと順調だと報告を頂いています。
今のジャガイモの価格高騰は、単純に不作だからというのがありますが、
種芋の確保も大きく影響しているようです。

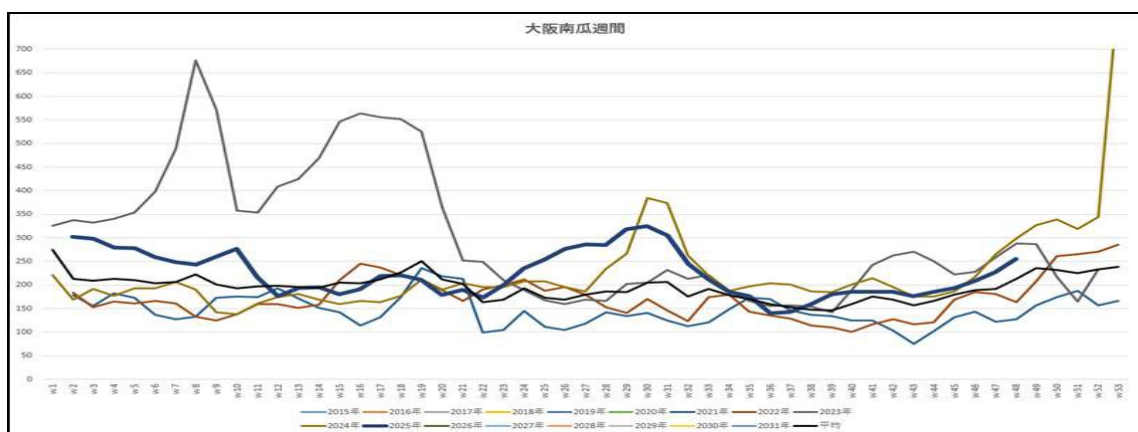
高橋農園様も、ながさき南部様も種芋の確保は済んでいるという話ですが、
聞いたところによると、3 割以上はカットされている農家さんもいるそうです。

そうすると北海道の不作とは別の理由で、
天候とか関係なく九州産のジャガイモの絶対量が心配になってきます。

又聞きの話なので確実に裏が取れているわけではありませんので
100%真に受けられたちょっと困るので、
何言ってんだこいつ？くらいにとどめておいてください。

・南瓜も上がってきていますね。(吉田麻衣)

これは大阪の南瓜のグラフです。2024 年が金色で非常に高く見えます。



そう見える原因は鹿児島以外の九州（特に宮崎県）の抑制の南瓜が大阪に向けてたくさん出荷されるためです。

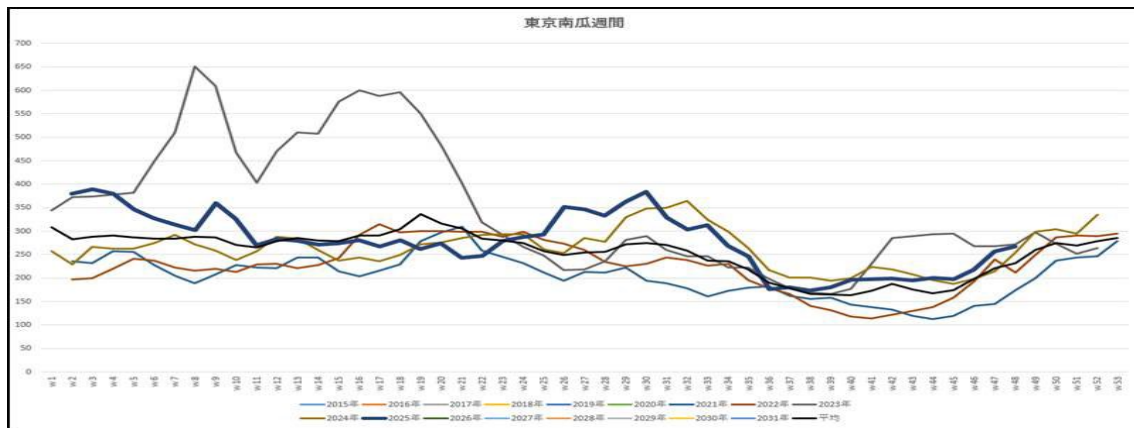
2024 年の抑制の南瓜は、2025 年になっても高価格を維持していました。

国産南瓜だとだいたい 500-800/kg でした。

グラフでそこまでの価格になっていないのは

年明けは輸入の南瓜が大半を占めている為です。

ちなみに輸入の南瓜はだいたい 250-300 円/kg になります。



輸入品の場合はやっぱり円相場に強く影響されるので、
 去年と今年の円相場がどんなもんかとみてみると、
 2024 年 12 月の円相場は平均 154.08 円（対アメリカドル）。
 2025 年 11 月 30 日現在だと 156.16 円。
 なので、今のところ円相場の影響はわずかながらあるでしょうが、
 現地の天候の方が相場には影響していきそうです。

輸入の南瓜が市場に出回り始めたのは 11 月中旬ごろから。
 東京で現状 260 円/kg くらい。
 大阪は件数が少なすぎる為、うかつな予想は立てられない感じです。

・トルコ産産地トレース可能松茸について（吉田麻衣）

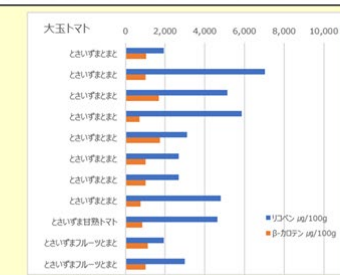
次回の案内では完璧に終了となりますが、
 今回の案内では終わった時が終わりっていう段階に差し掛かっています。
 正直なところ、トルコは直前にならないとわからないということなので、
 このような対応になります。

それでもいいという店舗様いらっしゃいましたら、宜しくお願い致します。

・高知県 とさいずまとまと（有安海）



測定日	産地	品名	品種	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g	糖度 度
2025/5/21	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	1,938	1,032	8.8
2025/4/9	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7,020	1,003	7.5
2024/10/18	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	5,140	1,671	7.9
2024/2/14	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	5,873	701	7.2
2023/12/20	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	3,107	1,728	6.0
2023/11/21	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	2,681	1,011	6.7
2023/11/13	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	2,681	1,011	6.7
2021/11/10	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	4,796	759	6.7
2022/12/21	高知県	とさいずまと甘熟トマト	桃太郎	4,624	852	8.0
2025/5/21	高知県	とさいずまフルーツとまと	桃太郎	1,921	1,127	10.8
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツとまと	桃太郎	2,982	1,016	10.0



このトマトは有機栽培でもなければ、特別栽培でもありません。

だからと言って、松商材や差別化商品にならない、かというそうではなく、

キチっとした松商材や差別化商品であることは間違いありません。

生産者の池さんは今では、『いけとまと』というブランドでとまと業界の中では、かなりの知名度があります。

池さんのトマトづくりは、

一般的なトマト農家が作るとまとの糖度よりも、1～2 度高いとまとを作り、

その時の価格はその一般的なトマト農家と同レベルの価格を付ける。

そうすることで、市場のすべてが自分を見てくれる！と考えられ、

それがコンセプトのひとつになっています。

池さんの栽培コンセプトの結果は、アルファーが日々更新し続けている測定結果と、

市場に出回りやすいトマトを比較するとハッキリします。

インターネット調べで通常トマトの一般的な糖度としては、
4 度から高くても 5 度ほどかと思いますが、
池さんのトマトは今年 5 月 21 日測定で 8.8 度、低い時でも 6 度と、
一般的なトマトと比較して安定的に高いことがわかります。

ちなみにフルーツマトは厳密に糖度の定義を定められていないのですが、
一般的には 8 度を超えるとフルーツマトと呼ばれることを考えると、
池さんのトマトはトマトとなっていますが、
市場に出回るフルーツマトとさほど変わらぬ糖度になる時期もあります。

池一菜果園さんとしては、独自に糖度の基準を設けており、
6.5～8 度までを甘熟とまと、それ以上をフルーツマトと定められています。
測定に関しては、収穫時にランダムに選らんだ個体を測定し、
その個体の割合が一定数を超えると、
『甘熟とまと』や『フルーツマト』とランクアップしていきます。
池さんの作るフルーツマトは 10.8 度を記録しております。

また池一菜果園の商品としては、
とまと、フルーツマト（年末年始ころから）だけではなく、
もちろん、トマトジュースも商品化しております。
このトマトジュースは糖度別に加工しているジュースになっているため、
各種品揃えするとインパクトがあるので、
お客さんに楽しんでもらえると思います。

トマトジュースにもこだわりを持っていて、
商品開発中は全国津々浦々のトマトジュースを集め、
どのトマトジュースにも勝てる商品が出来るまで、

試飲を重ね続けられたそうで、部屋中に空き瓶が並べられていたようです。

勝つことがわかるまで土俵には上らず、
確実に勝てるようになってから土俵に上がるという徹底さ。

戦いの場は少し違えども、競合に対し、まず相手を知り、勝つための戦略を考え、
その戦略を実行できる実力を身に付け、戦いを挑み続ければ、
勝率は上がることは確実です。

このような競合が取り扱っていない松商材を、
曜日に時間に関係なく常に売り場に置き続けていれば、
その松商材を求めるお客さまの目に留まり、
新しい客層を引き入れることが出来るようになるため、
高粗利額商品が売れるようになり、粗利額改善につながります。

売れば商品が棚から無くなってしまふ、
売れなくても鮮度が悪くなれば値引きエリアに移動し、売り場から無くなってしまふ、
この売り場から無くなってしまふタイミングが発生してしまうと、
松商材を求めるお客さまが来店した時に、
運悪くそのタイミングと重なってしまうと、残念な気持ちになってしまい、
常に松商材を販売しているお店に行かれてしまいます。

そうならないためにも、売れ行き好調で売り場から無くなったのであれば、
すぐさま追加発注を行い、
残念ながら売れ行きが芳しくなく鮮度が落ちてしまった場合も、
鮮度良いものに取り扱える必要があるため、
追加し鮮度良い商品を置き続けなければいけません。

定着するまでは、やはり時間がかかってしまうのですが、
一度定着できると心強い味方となってくれるので、
取組開始時は大きなストレスが発生しますが、
先を見据えた計画で進めてもらえるとチャレンジしやすいかと思います。

・ **ブロッコリーが苦手な人にこそ、おすすめしたい！**

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)



私はこの会社に入ってから、
「美味しいブロッコリーって、茎も美味しいのだ！」と気が付きました。
一番味がわかるのは、もちろん味付けをせずに食べることです。

会社で試食する際も、
本来の味を感じるためにブロッコリーを加熱しただけで食べるのですが、
蕾部分が甘いのはもちろんですが、茎まで甘いのです。

他のブロッコリーより茎が太い事もあるのですが、

① 甘く、ブロッコリー本来の味がしっかりしており

② 筋っぽさも硬さもなく

③ 独特な苦みもないため

弊社のブロッコリーが苦手な人でも、

「このブロッコリーは美味しい」と言っていました。

『なんぶ ブロッコリー』は特別栽培である事からわかるように、
肥料や農薬をあまり使っていません。

さらに付け加えると、必要な量のみ使用するようにしていたら、
実際には基準より少ない量しか使わずに済むそうです。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素濃度(ppm)				糖度			
				蕾	花蕾部	花蕾根元	茎	蕾	花蕾部	花蕾根元	茎
2024/11/21	長崎県	小川さん・ブロッコリー	アーサー	-	13.2	40.0	46.6	8.5	8.1	6.1	5.1
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	-	5.0	8.0	213.0	18.5	13.1	10.6	9.6
2024/4/5	兵庫県	八木さん・ブロッコリー	ジェット	-	検知せず	29.4	72.3	-	9.8	6.7	7.2
2024/3/13	宮崎県	野中さん・誠のブロッコリー	まどか	-	8.2	366.1	919.8	13.1	9.3	7.1	5.8
2023/3/16	宮崎県	野中さん・誠のブロッコリー	ファイター	-	7.7	42.3	118.7	-	8.5	6.2	5.6
2022/4/14	宮崎県	野中さん・誠のブロッコリー	ファイター	-	142.0	371.0	240.0	9.0	6.5	5.6	4.7

青色の部分が『なんぶ ブロッコリー』の測定結果になります。

ブロッコリーの硝酸態窒素は 3 桁台になる事がほとんどなのですが、

『なんぶ ブロッコリー』の硝酸態窒素は、2 桁台の前半で収まる事も多いです。

ながさき南部生産組合様では、栄養を過剰に与えず、必要な分のみを与える等、

丁寧に栽培する事で、

残留する硝酸態窒素などの量も少なくなり、

その雑味のない味と、茎の柔らかさを両立させる事ができています。

以前は、『なんぶ ブロッコリー』は12月から取り扱いを開始していたのですが、

2024年からは11月から取り扱いを開始していました。

その影響からか、

2024年11月に測定した際には例年より糖度が低い結果になってしまいましたが、

2021年～2023年では蕾の部分は18度-19度。

花蕾の部分は11度～13度と、ミカンと変わらない糖度となっています。

表の中ではアルファの商品しか記載されておらず、

あまり糖度の違いがないように感じてしまいますので、

機会があれば市販の物の測定をしてみたいと思います。

商品としては **1玉ずつ鮮度保持袋に入れており、**

美味しさ・見た目で他の商品との**差別化**にもなります。

ながさき南部生産組合様では、この美味しいブロッコリーの他にも、

『**なんぶアイコ**』『**なんぶ小ねぎ**』

『**なんぶ胡瓜**(現在収穫量減少中・12月下旬頃復活予定)』

などが取り扱い中であり、

今後は『**なんぶとまと**』『**栗原ねぎ**』なども登場予定。

今年は終了してしまった商品は、更に多く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。

ながさき南部生産組合様の商品を、是非シリーズでお取り扱い頂けますと嬉しいです。

宜しくお願い致します。

・日本のりんごは甘味が強め。

【長野県産 志賀高原りんご サンふじ・

青森県産 特別栽培 岩木山りんご シナノスイート】(販促部:吉田紗知子)



先週の三連休は、友人の誘いで
富士山・河口湖周辺での
グランピングに行ってきました。

今まで一番近づいた場所が、
新幹線の車窓。
富士山にここまで近づいて見る事が
初めての体験でした。



天気も良かったので、紅葉を見る客も多く、
海外客の大きなスーツケースに挟まれながら、
駅や道を歩いた印象が強いです。



観光客が多い分、飲食店も充実しています。
友人は、
旅行先では食事を一番の楽しみに置く
人なので、
私の普段生活の三倍くらいは
量を食べた気がします。

そんな中でも、

河口湖の近くで、大きな行列が出来ている店がありました。

「りんごをふんだんに使った、**アップルパイの専門店**」です。

列の人、店内で食べている人は **9 割海外の方**、
中でも、米国・ヨーロッパ系の方々が多く
(元々富士山周辺はその割合が多いそうです)
メニューパンフレットも英語版しか置いていません。

「長野産・信州りんご」を使用している事を
強く推しているお店で、(店舗は山梨だけでも)
信州ふじ と シナノゴールド と品種が選べる形でした。

ヨーロッパ系のリンゴは、
甘みと酸味がバランスよくあるりんご、
酸味もはっきりしているリンゴが主流です。

このお店が使っているりんごは、どちらも 甘みが強い品種。
そもそも日本のりんごは、
甘味を最重要としたりんご品種が多いので
海外の方には、
新鮮な味わいのアップルパイになっているのかもしれません。

今、海外の方は主に他旅行者の SNS 投稿から旅行先の店を探すと聞いています。
新鮮な感想が広がり、この行列を作ったのかなと思いながら、
自分たちも並んで買って食べました。

私は**ふじ**を選びました。
甘味が強い品種ですが、ちゃんと奥に酸味が残る事で味が締まり、

アップルパイのように**加工でも大きな実力を発揮する品種**だと思います。

海外でも「Fuji(そのまま表記)」として販売され人気を博しているそう。

アルファードでも先週、

長野県産・サンふじ が取り扱い開始しました。

青森県ですが、シナノゴールドは取り扱いが昨年あり、

シナノゴールドと並んで、信州で生まれた品種「りんご3兄弟」として人気が高い

シナノスイートが青森県産・岩木山りんごとして登場中です。

シナノスイートは、「**食べるリンゴジュース**」と言われるほど、

果汁が多く 加工よりはそのまま食べる方がおすすめかもしれません。

日本が誇る、甘くておいしいりんご。

是非、ご検討ください。

・今週の栽培履歴レポート（中澤佐江子・中澤和大）

■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

品目 ニンジン

品種 愛紅

特別栽培農産物

栽培責任者 菜未ファーム 藤本 未和

住 所 熊本県阿蘇郡西原村小森 383

連 絡 先 0968-38-0778

確認責任者 早田 昌博

住 所 熊本県菊池市泗水町吉富 1457-1

連 絡 先 0968-38-0778

節減対象農薬 6 回 当地比 5 割減

化学肥料(窒素成分) 7.2kg 当地比 5 割減

■ **台帳 NO.3451**

栽培面積 7000a

栽培本数 50,000 粒/10a

予想反収 3,000kg/10a

収穫期間 2025/11/25～2026/2 月下旬

ネオニコチノイド農薬使用無し

■ **今季の作柄**

今作は概ね平均的ですが、9～10 月の高温で生育が早まっています。

2 月中に掘り上げが必要との事。

.....

■ **青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん**

品目 ニンジン

品種 アロマレッド、綾誉 7

特別栽培農産物

栽培責任者 有限会社ナチュラルファーム 代表取締役 山本政義

住 所 青森県上北郡おいらせ町青葉 3 丁目 5 0 番地 1 6 4 1

連 絡 先 0176-50-1850

確認責任者 株式会社マルタ品質管理部

住 所 東京都千代田区外神田 6-5-12-3

連 絡 先 03-5818-6961

節減対象農薬 4 回 当地比 7 割減

化学肥料(窒素成分) 0kg 栽培期間中 不使用

■台帳 NO.3451

栽培面積 1017a (アロマレッド) 50a (綾誉 7)

栽培本数 約 40,000 粒/10a

予想反収 約 3 t /10a

収穫期間 2025/11/3～11/30

ネオニコチノイド農薬使用無し

■今季の作柄

播種時期の早魃、播種直後の強雨に見舞われたため発芽不良が多発、

株間が広い場所は肥大し、遅れて発芽した人参は規格外になる等サイズのばらつき、形状も多様にわたるようです。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■青森県産 山本さん 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	
2025/11/21	青森県 山本さん	ごぼう	－	325.0g	中央	167.2	16.3
					根元	275.7	15.3



青森県産・山本さんのごぼうを測定しました。

アルファードでは現在、
人参の取り扱いを行っている産地さんで、
ごぼうは今回初めて測定を行います。

硝酸態窒素濃度は、

中央：167.2ppm 根元:275.7ppm

糖度は、

中央：16.3 度 根元:15.3 度
と検出されています。

数値は少し控えめですが、
和田さんのごぼうの過去測定値とも近い数値帯となっています。

ス(穴)が無く、中央まで実が詰まったごぼうとなっていました。
(吉田紗知子)

■青森県産 連島(つらじま) 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	
2025/11/21	岡山県	連島ごぼう 【購入品】	白肌ごぼう	235.0g	中央	2.1	25.8
					根元	30.7	20.4



購入品である、
岡山県産・連島ごぼうを測定しました。

連島ごぼうは、
 ・白肌ごぼう中早生系統品種
 ・JA 岡山さんから、洗いごぼうとして
 出荷されている
 ・肌が白く、アクが少なく柔らかい事が特徴
 と、紹介 HP に記載がありました。

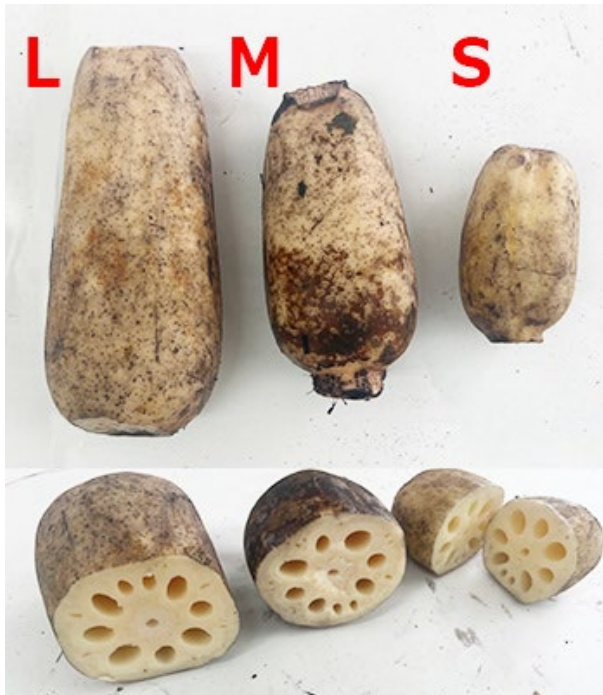
硝酸態窒素濃度は、
 中央：2.1ppm 根元:30.7ppm
 と検出されました。

糖度は、中央：25.8 度 根元:20.4 度
 と検出されています。

過去アルファーでは、一戸さんのごぼうに近い数値を出していますが、
 とても高い糖度数値と、低い硝酸態窒素濃度となっています。(吉田紗知子)

■石川県産 染谷さん 志那白花 レンコン

測定日	産地	品名		重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/11/21	石川県産	加賀美人れんこん	L	420.0g	検出せず	7.5
			M	290.0g	検出せず	8.2
			S	105.0g	検出せず	8.1



石川県産・加賀美人れんこんを
測定しました。

今回は、昨年 2024/9/12 に
測定を行っています。

夏・収穫開始直後のれんこんは、
シャキッとした食感・さっぱりとした味で、
秋から冬にかけて、
デンプン質が蓄積され、

もっちりとした食感に変化していきます。

加賀で育つれんこんは特に、
もっちり感や強い粘りを PR ポイントにされている、
生産者・販売店が多く見られます。

今回試食した際も、強いねばりと、
もっちりとした食感がみられました。

糖度は

L:7.2 度、M:8.2 度、S:8.1 度

と検出されています。

例年と近い数値帯を維持していました。(吉田紗知子)

.....

・新登場

宮崎県産 特別栽培 大葉・誠の香り 10 枚×2 束

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

・商品案内変更

北海道産 和田農園じゃがいも・男爵・・・価格変更。値上げ。

トルコ産 産地トレース可能松茸・・・急に終了の可能性あり

・終了

アメリカ産 産地トレース可能松茸

・12月新登場予定

北海道産 和田さんの長いも・ネバリスター・・・w51 より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑・・・w51 より新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ・・・w51 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 青葉も柔らか岩津ねぎ・・・w51 より新登場予定

鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ・・・w51 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