

いつもありがとうございます。

W27 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。

・夏は長いものが欲しくなっちゃいます。【北海道帯広市産 和田さんの長いも】

(販促部:吉田紗知子)



急に暑くなったり…で、

確実に体力が下がっている気がしています。

なので、長いものを良く食べるように、この数日で変わりました。

ビタミン B1 は、

夏バテによる食欲不振や疲労回復の効果が期待され、

カリウム・マグネシウム等のミネラルは、

夏は体内消費が激しい為、積極的に摂りたい要素です。

和田さんの長いものは、

「ねばり」と言えば勿論「ネバリスター」なのですが、

通常の長いものも、他産地産と比べると、

ねばりが強い商品。

ねばりの中に、夏の健康に嬉しい要素が詰まっています。

そして単純な理由、とにかく食べやすく美味しい。

冷やしてザク切りにすれば、サクッと軽く一瞬で無くなります。

同じ、夏に嬉しいクエン酸(疲労分解)をもつ、

梅で味のアクセントをつけると、更に食べやすいです。

(私は、梅肉がゴロツと＆のりが美味しいふりかけ をかけて食べています。)

まだまだ、今から…という言葉が信じられませんが、

暑さ対策の商品はこれからもっとねらい目ですね。

是非ご検討ください。

・思っている以上に栄養素満点！ 宮崎県 特別栽培 大葉＜誠の香り＞（有安海）



先週に 5 月から取り組みをスタートさせて頂いた
京都の企業さまへお勧めしようと思い、
改めてインターネットで大葉のことを検索してみると、
思っている以上に栄養素が満点でした。

期待できる効果としては、
精神安定・貧血・食欲増進・がん・動脈硬化・骨粗鬆症・花粉症/アレルギー・
食中毒 等がございます。
気温が一気に上がり、体調が優れない方が食べるのにつけての商材です。

さらに大葉はどの産地でも周年で栽培されていることがほとんどかと思いますが、旬としては、まさに今の初夏から秋にかけてが、一番おいしく食べられる時期だそうです。

暑いと食欲がなくなってしまうますが、大葉のようにあっさりさっぱりする食材であれば、食べやすいこともあり、旬がこの時期であれば、積極的に食べたい食材ですね。

それがアルファー自慢のこの大葉であってほしいと思います。

せっかく食べるのであれば、農薬も化学肥料も必要最低限で栽培され、なおかつ食欲がそそる香りが強い、野中さんが栽培する大葉がとてもお勧めです。

火を通さずそのまま生で食べることも多い大葉は、栽培のレベルが味に直結すると言っても間違いではありません。葉物で美味しさ以上にえぐみとして味に影響してしまう、硝酸態窒素という窒素成分の含有量が、市場に出回っている大葉と比較すると、圧倒的に少ないです。

その結果大葉本来の味を強く楽しむことが出来るようになります。また野中さんの大葉特有の香りが食欲をそそり、食欲が落ちてしまい、体調が悪くなりがちな今でも、健康増進をサポートするのも今が旬にもなります。

今までの大葉の規格としては、10枚束のパックと10枚束×10束（100枚原体）の2つでしたが、数か月前からになりますが、不揃い20gの徳用パックの販売をスタート致しました。

10枚パックと20g徳用パックの両方を取扱っているお店さまに関しては、そのどちらもが売れる。という、信じ難いかもしれませんが、確実な実績もございます。

これは 10 枚と不揃い 20g は使用する用途が、
10 枚束では、巻物に使用したり刺身の下敷きに使用など、
サイズが一定で折れが無いものが有効で、
20g 徳用では、ジュースなどの量目で調理したり、刻んだりするものに有効といったように、
用途が明らかに違っているが故に、どちらも陳列することで、相乗効果が出てきます。

徳用規格を御提案させて頂いた企業さまの中では、
企業方針で徳用規格などの取扱そのものが不可になっているお店や、
売り場面積の関係上で取り扱いができない状況は、さまざまあるかと思いますが、
再検討していただいて損はない規格であることは間違いございません。

・意外と売れる旬の美味しさ ニュージーランド産 防カビ剤不使用 ライム・レモン

(販促部：生島 麻亜子)



まだ 6 月ですが、
気温が 30 度を超えたという報道が多くなるほど暑くなりました。
家のエアコンは、
遠隔操作して帰宅時には涼しい状態にできるような物もありますが、
車も遠隔操作でエアコンがついたら良いのにな、と思っております。

暑くなると、さっぱりした物を食べたり・飲んだりしたくなり、
冷たいジュースやお酒、料理にレモンやライムが、
活躍する機会が増えるようになってきます。

しかし、ライムは国産の物が極めて希少で、
レモンは日本だと 10～3 月ごろ 秋～冬にかけてが旬になります。

でもその割に、レモンやライムが欲しくなるのは夏！

ということで、多数ある海外の産地の中でも、
今が旬の時期であるニュージーランドの商品を取扱っています。

旬の商品を扱っているというポイントの他に、
弊社の扱うニュージーランド産のレモンとライムの
おすすめポイントをご紹介します。

1. 果汁量について

一般的な果汁量がどの程度か、具体的に御存じの方は少ないのではないのでしょうか。
文部科学省が公表している日本食品標準成分表によると、
レモン果実 1 個の重量に対する、果汁の比率は 30%とされています。

ここで、弊社が今まで測定してきた果汁割合をご覧ください。

(量が多いので、ニュージーランド産の物以外は 2024 年以降の結果のみとなります。)

測定日	産地	生産者	商品名	品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2025/04/24	ニュージーランド	バーターさん	ライム	死チ	レモン	89.9g	8.4	8.04	1.04	47.0%
2024/04/26	ニュージーランド	バーターさん	ライム	死チ	ライム	96.1g	8.6	6.14	1.40	50.8%
2023/06/02	ニュージーランド	バーターさん	ライム	死チ	ライム	69.0g	8.7	7.82	1.11	40.3%
2024/07/05	ニュージーランド	ルイスさん	レモン	メイヤー	レモン	122.4g	8.7	5.77	1.53	39.0%
2023/07/12	ニュージーランド	ルイスさん	レモン	メイヤー	レモン	134.1g	6.6	4.88	1.35	29.7%
2024/10/22	熊本県	吉田さん	レモン	璃の香	レモン	128.7g	8.3	4.10	2.00	55.2%
2024/10/22	熊本県	吉田さん	レモン	マイヤー	レモン	96.6g	9.2	4.82	1.91	34.9%
2024/08/30	熊本県	吉田さん	レモン	璃の香	レモン	124.4g	9.7	4.25	2.28	43.9%
2024/04/04	熊本県	吉田さん	レモン	マイヤー	レモン	158.1g	9.8	4.30	2.28	48.6%
2024/02/16	熊本県	吉田さん	レモン	マイヤー	レモン	160.9g	10.8	5.78	1.87	-
2024/12/25	大阪府	式森さん	レモン	アレンユーレカ	レモン	123.6g	8.8	7.11	1.24	33.2%
2024/10/24	大阪府	式森さん	エコ・レモン	アレンユーレカ	レモン	123.6g	9.3	8.69	1.07	25.0%
2024/10/22	愛媛県	岡野さん	瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	155.8g	8.2	8.73	0.94	37.0%
2024/04/04	愛媛県	岡野さん	瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	143.5g	8.3	6.44	1.29	37.0%
2024/01/17	愛媛県	岡野さん	瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	145.9g	8.5	7.36	1.15	39.8%

ほとんどが、30%を超えていることがわかったと思います。

ニュージーランド産のライムでは、50%を超える物もありました。

このような数値が出る果実は、2 つに切ったときの果肉の盛り上がり方が、明らかに違います。

さらに、ライムは種がほとんどないため果汁が絞りがやすく、

料理やお菓子、飲み物に使用しやすい所もポイントです！

2. 防カビ剤不使用

これについては、以前から何度か記載させて頂いておりますが、

青果売り場を見ていると、防カビ剤不使用の商品は少なく感じます。

外国産と言え、大半が使用されている印象です。

防カビ剤の影響に関して、不安を煽りたいわけではありませんが、

果汁を絞る際や皮ごと使う際に、
気にせずに使いたい方が多いのではないのでしょうか。

また、害虫駆除には食肉蜂も使用しており、
その他の農薬の使用状況についても、
弊社は可能な限り栽培履歴を取り寄せ、調査しています。
たとえ海外であっても、栽培の中身を知り、
安全性を確認できるようにしています。

上記の通り、**旬の物**で、**果汁が多い**ため料理に使用しやすく、
防カビ剤を使用していない『レモン』と『ライム』のお取り扱いを、
是非宜しくお願い致します。

・青森、フルーツ夢人参の圃場をたずねてきました (吉田麻衣)



6月18日に青森、フルーツ夢人参の生産者である山本さんを訪ねてきました。
今年の様子確認などなどです。

写真は3月15日に播種のもので。ちょっと遅れ気味な様子。



この画像は6月18日に試しに掘ってもらった人参の画像です。

黄色に白のライン、メモリ1つで6mm。

なので太いものは12cmくらいの長さになります。

真ん中で15cmくらい？

なのでこれからもうちょっと成長して欲しいところ。

だいたい播種の後100日くらいで収穫になるのですが、

7月上旬ごろの収穫になりそうです。

出荷開始予定は7月中旬ごろになりますので

宜しくお願い致します。

原因としては3月、4月の気候が不安定だったことに起因するみたいです。

3月の気温はここ5年間では普通、降水量はやや多め。

4月の気温は低め、降水量は多すぎて感じです。

5月の気温、降水量は平年くらいですが、

3月4月の影響がいまになって尾を引いているみたいです。

6月これからはずっと雨。気温は平年よりもやや高めという予定。

気温、降水量だけで見ると2021年が似た感じになります。

原因としては3月、4月の気候が不安定だったことに起因するみたいです。

3月の気温はここ5年間では普通、降水量はやや多め。

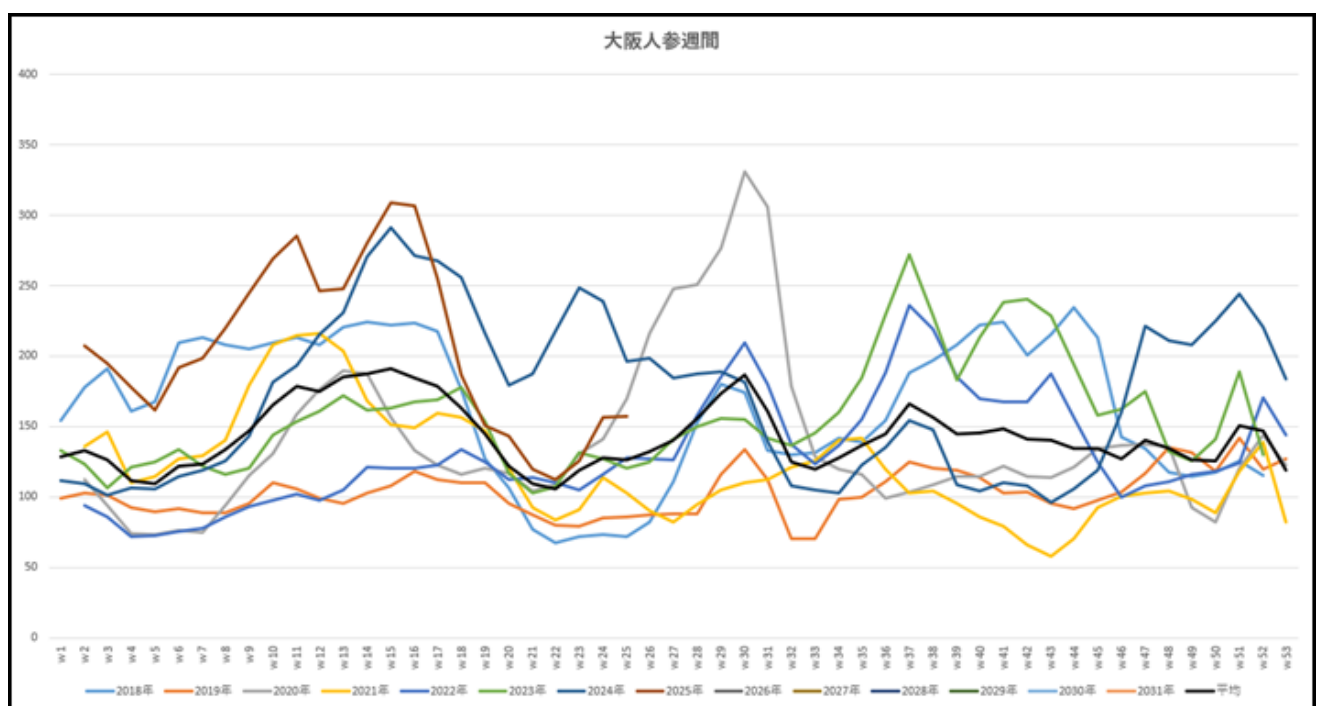
4月の気温は低め、降水量は多すぎて感じです。

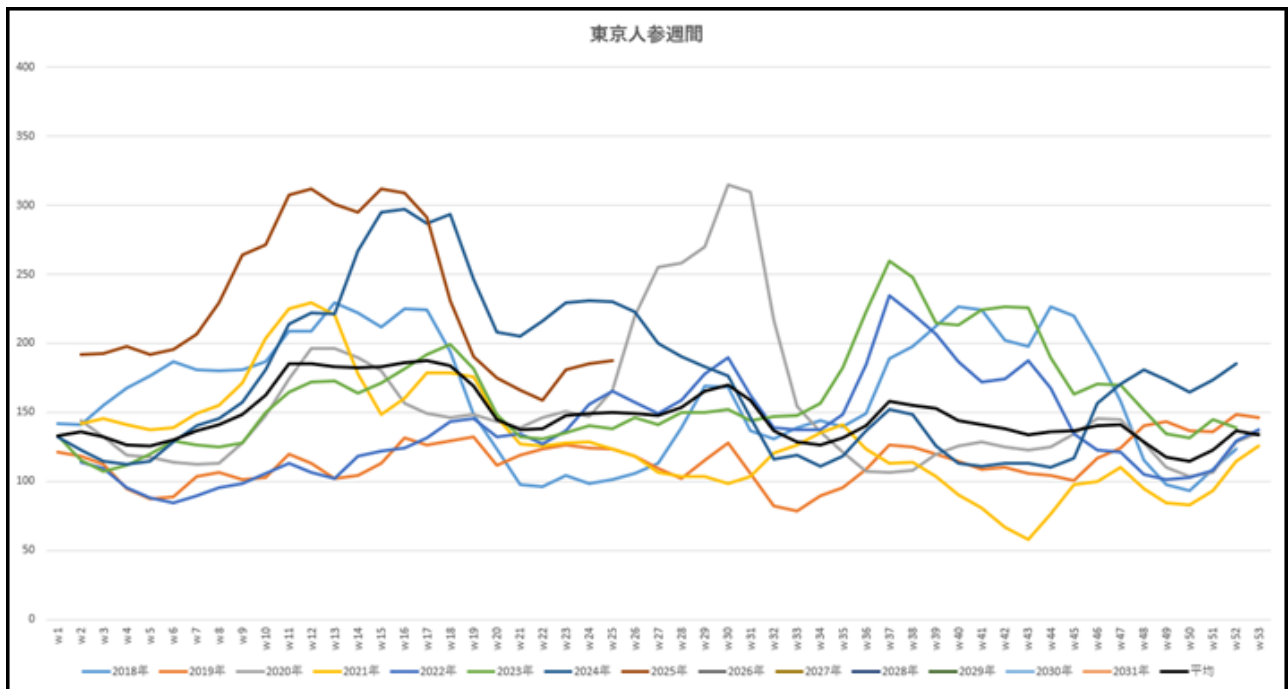
5月の気温、降水量は平年くらいですが、

3月4月の影響がいまになって尾を引いているみたいです。

6月これからはずっと雨。気温は平年よりもやや高めという予定。

気温、降水量だけで見ると2021年が似た感じになります。





相場はといとこんな感じでの推移です。

2025年（茶色）は動きが極端なだけで、平均（黒）に沿って移動しています。

そこから見ると、今後は例年通りですが上がっていく予想になります。

裏付けになるかはわかりませんが、3月15日ごろから播種ということを上述していますが、

最初の播種から1週間ほど雨で播種ができない日が続いたため、

最初の圃場の収穫から次の圃場の収穫まで間が空く可能性があります。

付け加えて、後半の播種も収穫の終わりのタイミングの限界の日もある為、

雨で土壌の状態が悪くなくても

無理やり播種をせざるを得ない状況の日があったそうです。

青森以外に同じ時期の産地だと、函館がありますが、函館はもうちょっと状況悪そうです

（あくまで数字の上ですが）。

千葉もありますが、千葉は割と平年並みの気温、降水量って雰囲気です。

その辺を加味すると2020年ほどではないにしろ上がっていきそうな感じです。

・新登場

ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン
長崎県産 特別栽培 なんぶ南瓜・えびす
兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・・・
乾燥ものが新登場です。

・商品案内変更

月間テーマを6月から7月に変更
高知県産 特別栽培 四万十源流生姜・赤生姜・黄生姜・・・
価格変更。値上げ。
宮崎県産 坂元さんの肉厚のにら・・・クール対応に変更。

・終了

高知県産 とさいずまとまと
高知県産 とさいずまフルーツマト
高知県産 いずまのフルーツミニトマト・アイコ
長崎県産 特別栽培 なんぶとまと
沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン
沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン
兵庫県産 養父養生生にんにく

・7月新登場予定

北海道産 有機栽培 坂本さんのメロン(赤肉)・・・w28 より新登場予定
北海道産 特別栽培 金子さんのさくらんぼ・佐藤錦・・・w28 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・・・w29 より新登場予定
中国産 産地トレース可能松茸・・・w29 より新登場予定。
現在取材中です。

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10・・・

w29 より新登場予定

北海道産 特別栽培 無限樹のノースランドメロン・・・w30 より新登場予定

福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜・恋するマロン・・・w30 より新登場予定

岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・w30 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