

いつもありがとうございます。

W37 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。

・シルバーウィークのスケジュールについて。（吉田麻衣）

【お休みの予定】

9/**22**（火）～ **23**（水）の**納品**は、**お休み**とさせていただきます。

9/**24**（木）は、**納品可能**です。

発注書・**配信スケジュール** としては、

【w**39**（9/24～9/26 納品） 配信日】

9/14（月）受注〆切:9/17（木）（通常通り）

【w**40**（9/29～10/4 納品） 配信日】

9/**17**（木）受注〆切:9/**24**（木）

の予定となっています。宜しくお願い致します。

・美味しすぎると、調理法に悩む。

結局、「加熱が一番美味しい」と答えが出てしまう

アルファーのかぼちゃ達。(販促部:吉田紗知子)



画像は、
無限樹さんの
恋するマロン
(8/25
加熱のみ調理
・撮影)

社内で、**カボチャ**の測定余り分を貰った時、
調理法に困ります。

味が 美味しすぎるからです。

かぼちゃと言えば、味のつき方に

当たりはずれが激しい印象が強いので、

味噌汁に入れたり、炒め物、煮物…と

調理法は比較的多く挙げれる野菜だと思っています。

ですが、
福井県の吉村さん、北海道の和田さん、
当社で一番人気・無限樹さんの恋するマロン… 等

アルファーで取り扱っている、カボチャ達は
味付けが要らない、

いや、
濃い味付けをすると失礼だな。

と思ってしまう 甘さや濃さなのです。

比較的シンプルな調理法を探した結果

- ・レンジで加熱しただけ
- ・少しつぶしてかぼちゃサラダに が一番いい

となってしまう。

かぼちゃの美味しさは、
栽培地域の特性、農薬・肥料・水管理、だけではなく、
いかに、如何に適期収穫をするか、
また、収穫後 乾燥・熟成を行えるかが勝負。

実際、アルファーの産地産でも

「収穫始まったけど、まだ本来の味が出る時期じゃないよ、
もう少し納品を待って」という意の連絡を
毎年頂いているような気がします。

収穫量を増やす・効率よくする為には
収穫後すぐに出荷すれば良いのですが、

美味しいかぼちゃをお届けする為に しっかり熟成時間をとって、
又、一つの苗で収穫する数をへらして、一玉に栄養を多く蓄えさせる
受注の上限を作って丁寧さを保つ等
力を入れている産地さんが、アルファーには多くいらっしゃるのです。

収穫する量を…とは記載していますが、
そもそもの規模感が巨大なので、一瞬で無くなる少量ではないです。
(確実に確保するためには、早いご注文に越したことはありませんが)

むしろ、より多くの方に
この美味しすぎて困るかぼちゃ達を
体験していただきたいと思っています。

現在は、吉村さんの南瓜が終了時期に迫り、
無限樹さんの恋するマロンが受注メイン時期です。

是非ご検討ください。

・今年は豊作！だからこそ、たくさん食べてもらいたい！

北海道 特別栽培 フルーツ夢人参（メマンペツ）（有安海）



北海道女満別地域から、
今年もアルファールの人気商品、
『フルーツ夢人参（メマンペツ）』が
スタートします。

この人参については、
これまで何度もご紹介していますので、
既にご存知の企業さまも多いかと思います。

今年のフルーツ夢人参ですが、
生産者さんから聞いたところによると、かなりの豊作だそうです。

実際、今年は北海道産の人参が非常に多く出回っており、
テレビでも報道されるほど相場が下がっている状況です。
消費者の立場からすれば、『野菜が安く買える』ということは嬉しいことだと思います。

しかし、生産者さんの立場からすると、これは決して単純に喜べる話ではありません。

農産物というのは不思議なもので、
豊作で、しかも品質の出来が良い年ほど、相場が下がってしまう。

一生懸命作った作物がたくさん収穫できたのに、
たくさん出来たからこそ価格が下がってしまう。

生産者目線で考えると、なんとも理不尽な仕組みだと思ってしまいます。
もちろん、相場が決まる仕組みを否定するつもりはありません。

ただ、私たち青果を扱う側だからこそ、
今年は安いから仕入れやすいというところだけを見るのではなく、
その裏側で、どんな状況で生産者さんが作っているのかも知ってもらいたいと思っています。

そして、今回のような豊作の年だからこそ、
私は販売する側にもチャンスがあると思っています。

良い人参がたくさんある。
であれば、
いつもより少し積極的に売ってみる。
特売として計画を組んでみる。
チラシに掲載してみる。売場を広げてみる。
そして、一人でも多くのお客さまに食べてもらう。

それによって消費が増えれば、
生産者さんが一生懸命作った人参を、少しでも多く販売することにも繋がります。

もちろん、このフルーツ夢人參は、
「豊作だから売ってほしい」というだけの商品ではありません。

フルーツ夢人參が栽培されている土地は、砂地で栽培されることで肥料抜けが良く、
人參特有の臭みが少なく、毎年、味の良さを評価していただいている人參です。

今年たくさん収穫されたからといって、その価値まで下がったわけではありません。
むしろ今年は、
『美味しい人參を、より多くのお客さまに知ってもらえる年』と
考えてみても良いのではないのでしょうか。

普段はなかなか手に取らないお客さまにも、
今年は人參が安いから買ってみよう。と思ってもらう。
沖縄県の郷土料理、人參シリシリのようなサラダメニューは、
この時期にピッタリかも知れません。

そして実際に食べてみて、『この人參、美味しい』と感じてもらう。
そこから、次にまたこの人參のファンになって貰い、普段から買ってもらえるようになれば、
一時的な特売ではなく、新しいお客さまを呼び込むきっかけにもなります。

今年の豊作を、単なる相場下落で終わらせるのではなく、
生産者さんにとっても、販売する企業さんにとっても、
お客さまにとっても良い機会に変えていく。

そんな販売計画を、このフルーツ夢人參で考えていただければ嬉しく思います。
今年はたくさんあります。
だからこそ、たくさん食べてもらいたい。

是非、今年のフルーツ夢人参を、
積極的な売場づくりの一つとしてご検討ください。

・本物の味！ 北海道産 十勝 和田農園 男爵 (販促部：生島 麻亜子)



『和田さんのじゃがいも』
シリーズ が、取り扱い開始に
なっております！

和田さんのじゃがいも の
取扱品種としては、
男爵・メークイン・キタアカリ
となり、

その中でも男爵・メークインは弊社が 25 年以上取り組んでいる商材です。
過去の測定結果を見ても(ホクホク 具合がわかる)
ライマン価が安定して高い事と、味もしっかりしているため 評価して頂いています。

既にご存知の方は多いと思いますが、じゃがいもの他にもネバリスターや、
今はお取り扱いはありませんが、長いも・ごぼう など、
和田さんの作られている作物はどれも美味しいですので、
是非シリーズとしてお取り扱い頂きたいと思います。

美味しさは土づくりの工夫から来ているようなのですが、
以前お会いした際には、土壌のミネラルバランスを整えるために使用する
海藻に付着している石の処理を どうしようかと悩んでいらっしゃいました。

何十年も作物を栽培されていても、栽培方法を固定するのではなく、色々と試行錯誤し続ける事が、和田さんの育てる作物の美味しさに繋がっているのだと思います。

そんな『和田さんのじゃがいも』ですが、粗利率の事を考えると、**10kg 箱で仕入れて店舗でパックして頂く事をお勧めします。**

※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。

男爵の場合	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
LM.約 500g/袋	150 円	199 円	24.6%
LM.10kg/箱を 500g パック	140 円	199 円	29.6%

※容器代・袋詰め人件費として 10 円/p 加算しています

店舗でパックするのはお店の負担にはなりますが、加工の際の人件費は原価に上乗せしているため、**1 時間で 100 パックしかできなくても、500g パックで仕入れた時と比べて 1,000 円の利益が出る事になりますし、パートさんの負担が少ないグラム売りをした場合はもっと利益が出ます。**

売れる数の多いじゃがいもですので、美味しい『和田さんのじゃがいも』を和田さんシリーズとして売り場に並べてみるのも面白い売り場になると思います。

是非ご検討を宜しくお願い致します。

・作柄データベースの完成 作柄レポート 地方別推移グラフ (中澤佐江子)

現在栽培履歴調査、そしてその公表ホームページ管理を
まとめて自動化できるように作業を進めています。

栽培履歴を生産者から頂く時に作柄をお聞きして来ました。

それをもっと精度を上げて、

気象、作柄、病害虫データをデータベース化し、品質改善に繋げ、

生産者の方に協力できたらという事で、今年 6 月から始めました。

すでに 2 ヶ月になりますが、データベースの方もようやく、形になり、

次の段階、ホームページの測定レポートページの自動作成ができる機能に
取り掛かっています。

6 月 26 日から 8 月 24 日までの 2 ヶ月間に集まった作柄 18 件から、
地方別推移を作成しました。

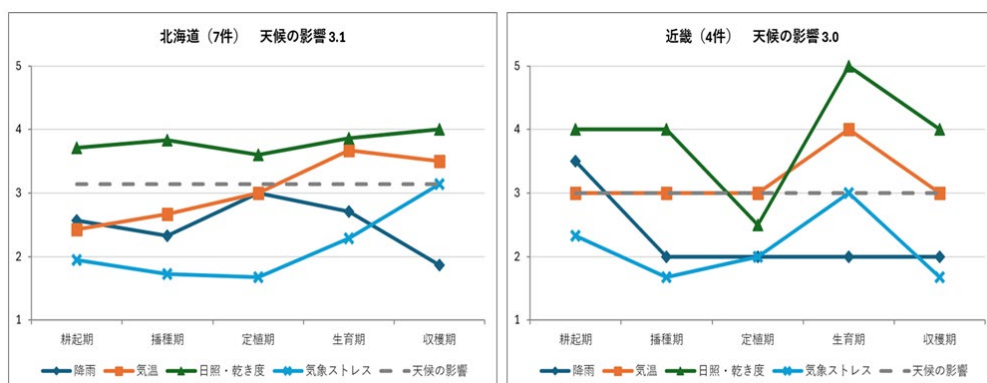
地方別に

耕起、播種、定植、生育、収穫の期別データを横軸に、

降雨、晴天、気温、天候の影響の系列を折れ線で表しました。

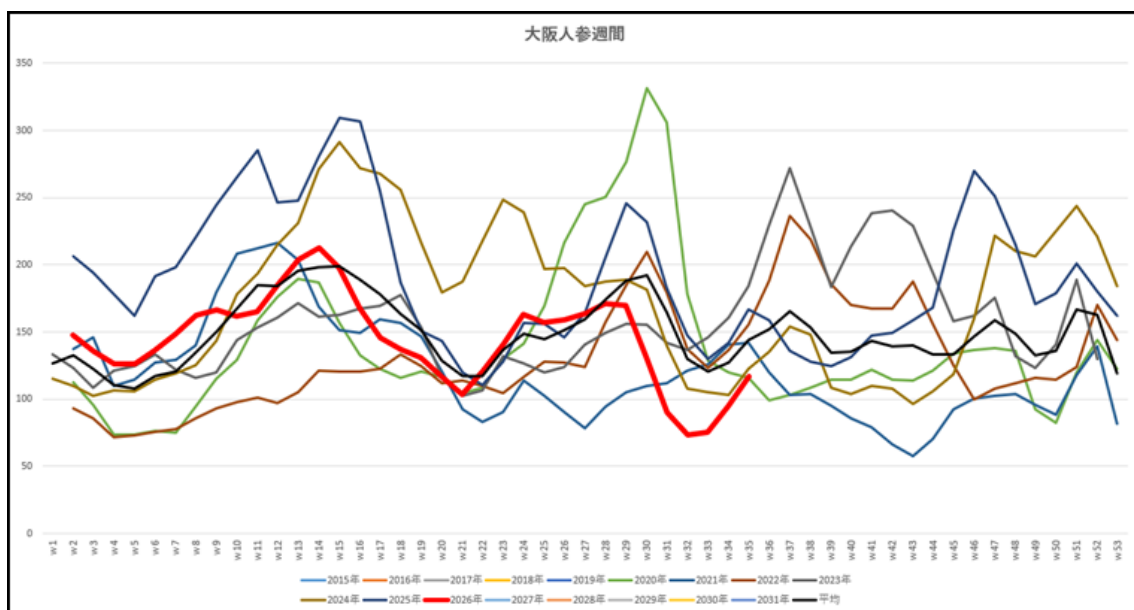
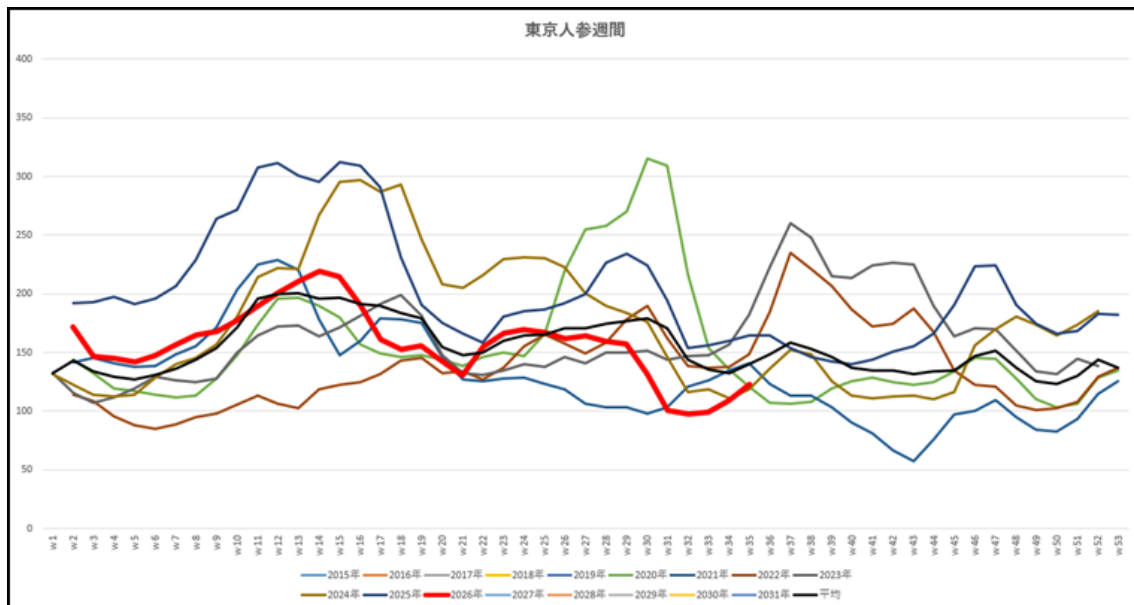
天候の影響は収穫後の 1 点ですので、気象ストレスを自動で算出しました。

だいたい、やりたかった事に近い形ですが、まだ足りない様です。



3 が順調。北海道も近畿も順調です。

・北海道産特別栽培フルーツ夢人参・メマンペツのご連絡。(吉田麻衣)



だいぶ相場が下がっていましたが、一気に上がってきました。

なので、ここまではフルーツ夢人参・メマンペツも相場に合わせて下げていましたが
w37 からは通常の価格へ戻させていただきます。

既にチラシへ採用のご連絡を頂いています企業様・店舗様のその分につきましては、
その時点で頂きました価格にて対応させていただきますので、ご安心ください。

●中国産 産地状況

現在1日の収穫量は、少しずつ減りだしています。

雲南が15トン、四川が30トン、チベット5トン、合わせて、日量約50トンです。

昨年同時期は、68トン出ていました。

昨年より1週間早いペースで減っています。

去年は、9月15日に収穫量が20トン进行切り、そこから価格が急激に上がりだしました。

このペースでいくと、7日頃に20トン切る可能性あるので、

それ以降は、価格の上げが予想されます。

例年その頃には、四川、チベットも終わり、雲南もメインのシャングリラは、少量になります。

来週までは、メインの産地も終盤で、開きが8割なので、

開き中心には横ばいですが 来週からは、先ずツボから価格が上がりだし、

開きも減りだす予想。

7日の週は、産地が、変わり開きも少なくなり 全体の価格が上がります。

あとは、北米の入荷、吉林、北朝鮮の入荷がどうか、

そして、シュウセキ向けの 中国と韓国の買いの動き色々な要素の絡みで、

値上げの動きが変わります。

注視が必要です。

現時点では、吉林あたりもちろはら出ているという話ですが、全体には遅れています。

また、北米も干ばつで遅れていますので、中国に集中すると更に注意が必要です。

また、減りだすと産地の値上げを期待して冷蔵をする動きも出てきます。

去年のように大量に保管し、出して来ると市場が混乱しますので要注意です。

動きがあればご連絡します。

●北米産 産地状況

9月に入れば、北米の会社も営業しますので、産地の動きご連絡します。

カナダは、9月7日頃から動き出すとのことなのでそれ以降になります。

アメリカは、まずは山の解禁日の5日頃から情報が入ると思います。

どちらも干ばつ傾向ですので、虫食いの心配もあり、昨年に比べて大幅に遅れそうです。

9月10日以降、14日あたりからと予想しています。

●日本市場 今

週から9月5日頃までは、まず、数量価格品質とも開き中心に安定傾向です。

そこまでは、ぜひ販売強化お願いします。

7日の週からは、値上げは必須ですが、

各産地の動向で シュウセキ 25日に向けて価格は上がりますので、

前倒しでの動きお勧めします。

また、業務関係も始まりだしましたので、中ツボ系は、品薄になります。

ご注意ください。

●今後の動き

当社も毎日入荷しています。

ご注文お待ちしております 引き続きご報告致します。よろしくお願いします。

(株式会社パシフィックコーポレーション:社長 彦坂嘉男)

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■鹿児島県産 高橋さんの赤土里芋

品目 サトイモ

品種 大和早生

栽培概要

栽培責任者 高橋進

住 所 鹿児島県出水郡長島町鷹巣 4537-4

連 絡 先 090-2717-1158

削減対象農薬 3回 当地比 7 割減

化学肥料（窒素成分） 7.8kg 当地比 5 割減

■台帳 NO. 3540

栽培面積 10 a

栽培本数 /10 a

予想反収 2000/10 a

収穫期間 2026/8/8 ～ 2026/8/20

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：むかえ の実績データです

■昨年の実績

（No.3425 と比較）

栽培面積 6a から 10 aへ

栽培本数 昨年と同じ（/10 a）

予想反収 2000kg/10 a から 2000/10 aへ

収穫期間 2025/9/1 ～ から 2026/8/8 ～ 2026/8/20へ

削減対象農薬 1回 から 3回へ

化学肥料（窒素成分） 14kg から 7.8kgへ

■今季作柄

耕起期 降雨普通 気温普通 晴天

播種期 降雨普通 気温

定植期 降雨普通 気温普通 晴天 物理的対策:遮光剤塗布

生育期 降雨少ない 気温高い 干ばつ

収穫期 降雨少ない 気温 干ばつ

薬剤を使用しない土壌消毒 行っていない

天候の影響 順調

気象状況 6 月分後半から収穫時までほとんど降雨なし

病害虫の影響 順調

実の大きさ 例年並み

収穫時期 普通

コメント：畑かん利用しスプリンクラーで水かけ

「畑かん」とは、「畑地かんがい」の略で、
人工的に畑へ水を供給するシステムや事業のことです。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■ 福井県産 吉村さん とみつ栗南瓜・こふき

測定日	産地・生産者	商品名	品種	重量	測定区分	糖度 (度)
2026/8/21	福井県 吉村さん	とみつ栗南瓜	こふき	1076g	加熱前(生)	22.4
					加熱後	36.0



福井県・吉村さんの、こふき を測定しました。
前回は、2025/7/25 に測定を行っています。

新登場してからしばらく期間が経ち、
終盤の個体となります。

ですので、包丁を入れてみても水分が少なく、
乾燥・熟成が完了している様子がみられます。

かぼちゃは「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」野菜である為、
加熱後の測定をおこないます。

糖度は、
加熱前:22.4 度 加熱後:36.0 度 となりました。

前回の加熱前:15.8 度と比べると、加熱前時点で糖度が高い事が分かります。
ですが、加熱後数値は前回 38.3 度の方が高い結果となりました。
今年夏に測定したカボチャの中では、群をぬいて高い数値です。

試食してみると、野菜の青物感を全て打ち消すような、強い甘さが広がりました。

.....

■北海道産 大川さんの栗南瓜・恋するマロン

測定日	産地・生産者	商品名・品種	重量	測定区分	糖度 (度)
2026/8/25	北海道 大川さん	無限樹の栗南瓜 恋するマロン	2070g	加熱前(生)	19.7
				加熱後	41.3



北海道・大川さんの、恋するマロン
を測定しました。
包丁で切りやすい柔らかさです。

かぼちゃは
「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」
野菜である為、
加熱後の測定をおこないます。

前回は、2025/8/20 に測定を行っています。

糖度は、 加熱前:19.4 度→19.7 度 加熱後:31.5 度→41.3 度 となりました。
前回よりも数値が高く、又今年測定したカボチャの中でも、特に高い結果となりました。

加熱すると、水分がしっかりと飛び、
ホクホクした食感で味が薄まらず分かりやすい味わいとなりました。

■香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも 坂出金時

測定日	産地	生産者・品名・品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度 (ppm)	糖度	
					加熱前	加熱後
2026/08/25	兵庫県	香川県 宮下さん さつまいも・坂出金時	309.0g	検出せず	13.2	40.2



香川県・宮下さんの、坂出金時 を
測定しました。
前回は、2024/9/3 に測定を行っています。

糖度は、
【加熱前】13.2 度 【加熱後】**40.2** 度
と検出されました。

前回は加熱後:57.2 度と検出されており、少し控えめな数値となりました。

【糖度数値について注意】

さつまいもは「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」野菜である為、
2024/6/17 吉村さんのほっこり金時の測定から、加熱後の糖度測定を開始しました。
焼き芋のように低温でじっくりと熱を通すと、糖化が起こりやすくなることから
結果として糖度も上がりやすいため、
よく web 上などで紹介されている焼き芋の糖度とは、
比較条件が異なることとはご注意ください。

■長野県産 市川さん 志賀高原りんご・サンつがる

測定日	産地 生産者・品名・品種	重量	糖度
2026/8/26	長野県産 市川さん 志賀高原りんご サンつがる	263.0g	14.1



青森県・市川さん サンつがる の

測定を行いました。

前回は、2024/9/10 に測定を行っています。

測定日は、今年度分のサンつがるの

受注・出荷開始直後で、

若い個体になります。 36 玉サイズの個体です。

糖度:14.1 度

前回糖度、13.2 度よりも高い数値結果となりました。

今回、36 玉サイズの測定も行って見ましたが、

そちらは 13.4 度と、前回糖度に近い数値となっていました。

果汁は多くなく、サクッと包丁で切りやすい状態で、

試食してみると水分・果汁が少ない分、味が薄まらず濃い味・甘みが感じられました。

■ 岐阜県 加藤さんの清見とまと

測定日	産地・生産者	商品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					(ppm)	(度)
2026/8/27	岐阜県 加藤さん	清見とまと	麗月	153.0g	検出せず	5.7



岐阜県・加藤さんの清見とまと を測定しました。

前回は昨年、2026/7/31 に

測定を行っています。

【糖度】 6.6 度➡5.7 度

先月測定した個体よりも、低い数値結果となりました。

又、同日測定を行った岐阜県・谷下さんの とまと と殆ど同じ数値結果となりました。

■ 岐阜県 谷下さんの飛騨川とまと

測定日	産地・生産者	商品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					(ppm)	(度)
2026/8/27	岐阜県 谷下さん	飛騨川とまと	麗月	152.5g	検出せず	5.6



岐阜県・谷下農園さんのとまと を測定しました。

前回は 2026/7/15 に測定を行っています。

【糖度】 6.2 度➡5.6 度

一か月前よりも、低い数値結果となりました。

又、同日に測定を行った 岐阜県・加藤さんの清見とまと

とほぼ同じ数値結果となっています。

・新登場

北海道産 和田農園じゃが芋・メイクイン・・・9月11日納品から
福井県産 吉村さんのほっこり金時

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペツ・・・価格変更。値上げ。
長野県産 志賀高原りんご・サンつがる・・・特別栽培→栽培概要に修正。
岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・価格変更。値上げ。
岐阜県産 有機栽培 谷下夫妻の飛騨川トマト・・・価格変更。値上げ。
長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり・・・害虫被害により一時休止。
再開予定はw40を予定。
岐阜県産 有機栽培 谷下夫妻の飛騨川ミニトマト・・・数量調整の可能性あり。
中国産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値上げ。

・終了

北海道産 和田さんの長いも・ネバリスター
徳島県産 佐々木さんの梨・豊水・32玉、36玉
鹿児島産 高橋さんの赤土里芋
兵庫県産 養父養生にんにく・特大、L

・9月新登場予定

アメリカ産・カナダ産 産地トレース可能松茸・・・w37より新登場予定
香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・紅はるか・・・w38より新登場予定
香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・すずほつくり・・・w38より新登場予定
徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン・・・w39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