

いつもありがとうございます。

W44 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。

・今年[※]の吉田さんのみかん、例年とは動きが違います！ (有安海)



今年[※]の吉田さんのみかんを、皆さまはもう食べられましたでしょうか？

現在取り扱っているのは、極早生品種の『肥のあけぼの』になります。

先日、実際に L サイズと S サイズを食べてみたところ、極早生特有の酸味がありながら、しっかりと甘みも感じられ、とてもバランスの良い美味しさに仕上がっていました。

酸味があるからこそ甘みが引き立ち、甘いだけではなく、みかんらしい味の濃さもしっかり感じられました。

そして、今年はこの美味しさを裏付けるような動きが、すでに出てきています。

毎年『三ヶ日みかんしか売れない』と、
なかなかご注文をいただけなかった静岡県の企業さまから、
今年はご注文を頂戴することができました。

それだけではありません。

高知県の企業さまからは、
3kg 箱も含め直送企画を組めるほどのご注文をいただいていますし、
香川県の企業さまからも、過去初めてご注文をいただくことができました。

もちろん、こうした動きの理由がすべて食味だけとは限りません。
これまで取り扱いに慎重だった企業さまや、
新たに販売を検討してくださる企業さまが増えていることは、
今年のみかんを販売するうえで、とても心強い動きです。

美味しいから売りたい。美味しいから売れると思える。

そんな企業さまが増えていることを、アルファーとしても嬉しく感じています。

そして、吉田さんのみかんシリーズとしては、
今の『肥のあけぼの』という極早生品種だけではなく、
この後は『田口早生』、続いて『南柑』へと品種リレーをしながら、
最終的には年明け 2 月頃まで取り扱う予定となっています。

つまり、一度お客さまに気に入ってもらえることが出来れば、
品種を変えながら長い期間にわたって販売を続けることができ、
一度買っていただいて『この生産者さんのみかん、美味しいね！』と思ってもらえれば、
次にお店へ来たときにも、また手に取っていただける可能性が高まります。

品種が変わっても、吉田さんのみかんを選んでもらえることが出来れば、単発の販売で終わらず、取扱期間を通じた売上につながっていきます。

ここで考えてもらいたいことが、みかんという果物は『お手軽果物』の販売です。特別な道具も調理も必要なく、皮をむけばすぐに食べられる。

何より家族みんなで食べられる。

こうした果物は、日々の暮らしの中で繰り返し購入してもらえる商品と思っています。

だからこそ、ただ売場に並べておくだけではもったいないと思い、実際に食べていただき、その美味しさを知ってもらい、次も買っていただける商品として定着させることが大切と考えます。

力のあるお手軽果物を、お客さまに定着させる。

それは、単に一つの商品を売るということではなく、お店に繰り返し足を運んでもらう理由を作ることでもあります。そう考えると、こうした商品をきちんと定着させること自体が、お店の力と言い換えられるのかもしれません。

今年の吉田さんのみかんは、例年とは違った受注の動きが出てきています。まずは現在の極早生からの『肥のあけぼの』で、その美味しさを知ってもらい、そして『田口早生』、『南柑』へとつなぎながら、年明け2月頃までお客さまに選んでもらえる商品に育てていく。

ぜひ今年は、吉田さんのみかんシリーズを一度きりの販売で終わらせず、長く売上を作ってくれる商品として、しっかり定着させていただきたいと思います！

・青森県岩木山りんご資材について 再案内 (販促部:吉田紗知子)

青森県産「岩木山りんご」は、専用資材対応となります。
透明トレー・黒キャップ・専用フィルム

共通フィルムの為、
品種名・JAN
の記載は**ありません**。

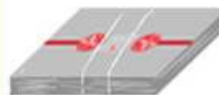
各店様での、
ラベル印字・作成
等を宜しくお願い致します。

※サイズ・形式などに指定はございません。
JAN 等、各店様で作成下さい。

【例】



青森県産岩木山りんご
共通フィルム 文字拡大



パック商品では、巻いた状態
原体商品は、箱内に束で同封

商品お届け時、段ボール箱 外側に
箱ラベル (品種・規格入り)

を貼った状態でお送りいたします。



青森県産 原体
特別栽培 岩木山りんご
サンつがる

青森県産 28玉〜2玉
特別栽培 岩木山りんご
サンふじ

青森県産・岩木山りんごが順次登場しております。

昨年から、上記産地商品のみ

専用資材へリニューアルを行っておりますが、

今期も再度、御案内となります。

昨年→今年度の変更点はございません。

【対象商品】 青森県産・岩木山りんご 全品種

サンふじ、有袋ふじ、早生ふじ、サンつがる、
きおう、王林、シナノゴールド、シナノスイート、ジョナゴールド

- ・透明トレイ(サイズ W:118×D:214×H:48)
- ・黒キャップ(不織布素材)
- ・岩木山りんご専用・共通デザインフィルム →商品ラベルは不使用

共通デザインである為、

フィルム内には、

固有の品種名・規格(JAN) 記載がございません。

上記により、**各注文店舗様**で

商品に**品種・JAN 記載ラベルの作成**が

必要となります。

又、商品お届け時には、

段ボール外側に(現在も商品ラベルを 1 面貼っております位置)

県産・品種・規格入りのラベルを貼ってお届け致します。

岩木山りんご以外(長野県 志賀高原りんご等)



又、他産地(長野県 志賀高原りんご 等)は
以前からの仕様でお送りしております。

- ・黒色トレー(サイズ W:110×D:195×H:50)
- ・白/ピンクキャップ
- ・商品ラベル(各品種・規格別デザイン)

今年も、益々多様なリンゴが登場してまいりますので、
ご検討を宜しくお願い致します。

・色々な量のパックを併売してみてください。

高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜 (販促部：生島 麻亜子)



飲食店を経営されている方が来店されない所では、
生姜は 80g だけ等、少量または一定の量のパックしか
売場に置いていない店舗様もいらっしゃるのではないのでしょうか。

勿論、1 つの商品のみを取り扱われる場合に、
弊社の商品を選んで頂く場合も、
『西村さんの四万十源流生姜』はオススメです。

西村さんの生姜は、生姜ですからピリツとした辛さがありますが、
のど越しの良さと香りがウリで、
風邪で喉が痛くても、不思議と刺激を感じず
スツと身体に取り込まれていく感じです。

弊社の取扱っている生姜は 3 種類あり、（体感になってしまいますが）辛さは、

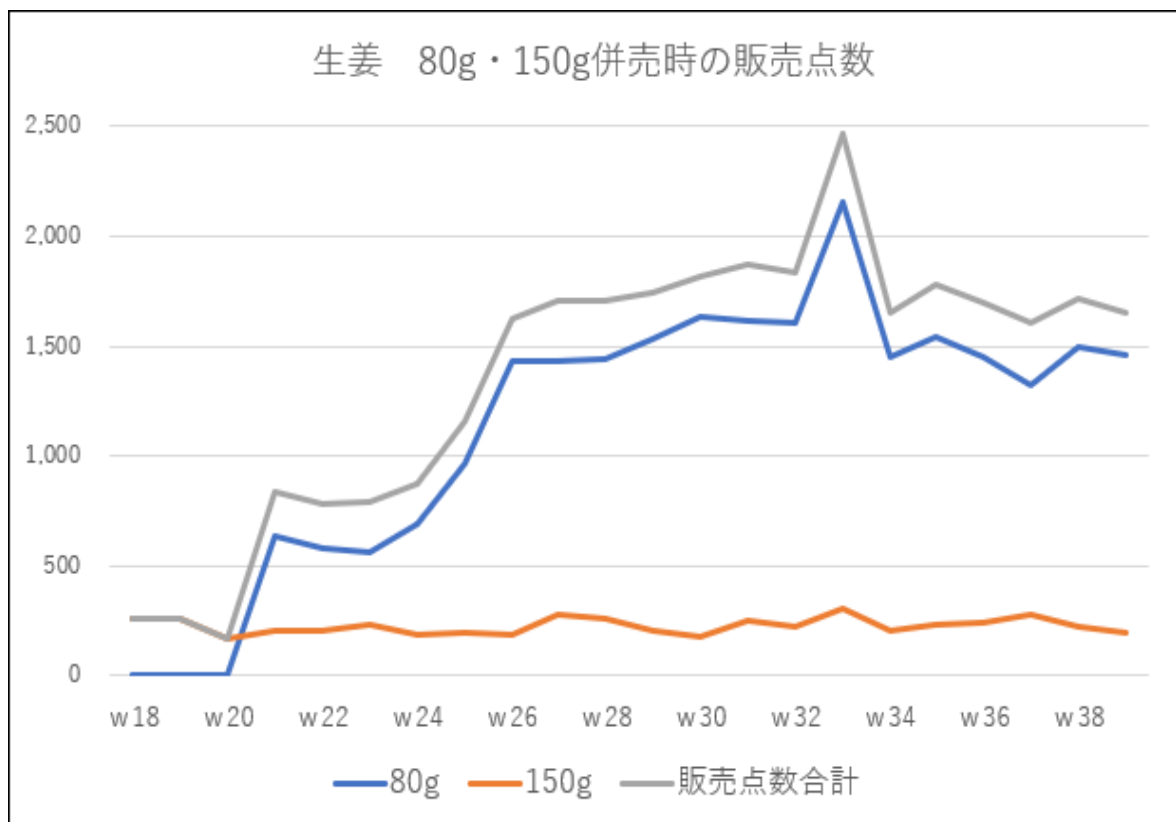
赤生姜 > **黄生姜** > **土佐一**

となっており、辛さを求める方には **赤生姜** がおすすめで、

香りが一番強いのは **土佐一** です。

寒さが厳しくなったこの季節に、

是非『西村さんの四万十源流生姜』を食べて身体を温めて頂きたいと思います。



話を戻しますが、

量があまり変わらない商品だけしか置いていないのであれば、

それが本当にお客様の求めている量なのか、というのはわかりません。

お客様は、

本当はもっと量の多い（少ない）商品を求めているのではないか、

という実験をやってみると、
今まで思っていたとは違う結果が出るかもしれません。

以前、京都の企業様で 80g と 150g の生姜を、
併売して頂いた事があります。
その企業様では、
それまでは 150g の生姜しか取扱いがなかったのですが、
5 月半ばの w20 週から 80g の生姜を取り扱って頂きました。

販売点数の推移を左のグラフに記載していますが、
結果としては、150g の販売点数は減らずに、80g の販売点数が増加しました。
元々 150g の販売点数が 200 点前後。
w33 週はお盆の週のため除外すると、
80g の販売点数は w26 週からは 1,500 点程度なので、
合計の販売点数は 8 倍ほどになっています。

【PI 値について】

ちなみにですが、この京都の企業様が **150g のみ販売** してた際には、
PI 値が 5 以下（**1,000 人来店された場合に 5 点売れる**）という状況でした。
それが、**80g を併売** して、安定的に売れるようになった w26 週あたりからは、
PI 値が 30-35 程度（**1,000 人来店された場合に 30 点～35 点**）
売れるようになりました。

他の企業様の場合、新ショウガの取扱いの有無でも数字は変わってきますが、
PI 値は 15～20 程度となるようです。

例えば玉ねぎなど、**バラ売り** をメインとしている店舗様と、

3玉pでの販売をメインとしている店舗様では、

販売点数は バラ売りの方が多くなる ため、比較する内容に気を付けないといけませんが、

他の企業との PI 値の比較ができると、

どの品目の販売が弱いのかを知る事ができます。

是非、来店人数と販売点数の比較をして、もっと売れる可能性がある品目はないか、

確認してみてください。

PI 値の計算式（販売点数の場合）

販売点数÷来店人数×1,000 人 = PI 値（来店者 1,000 人の場合の販売点数）

様々な量目の生姜を販売する場合は、

1kg で仕入れてグラム売りをする事をオススメします。

飲食店を経営されている方が購入されているのかわかりませんが、

地域によっては 1kg の徳用パックを購入される方がいらっしゃるようです。

北海道の企業様では、

PI 値 0.27（3,800 人に 1 人）の割合で 4kgの生姜を購入されていて、

1kg はなんと、PI 値 1.13（885 人に 1 人）の割合で購入されていたようです！

思い込みを取り払って、お客様が求めている物を探すために実験をしてみてください。

【四万十源流生姜の粗利シミュレーション】

生姜の店内加工ができる場合、

『西村さんの四万十源流生姜』は 1kg×5 袋でのご発注がお安くなっています。

※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。

原体販売の卸単価には 10 円の人件費・包材費が含まれています。

四万十源流生姜	卸単価（原価）	販売単価	粗利率	注文単位
80g/袋	135円	158円	14.55%	40p
80g/袋 6ケース	120円	158円	24.05%	40p×6ケース
1kg/袋 グラム売り	100円/80 g	158円/80 g	36.70%	1kg×5袋

こうしてみると、差がはっきりとわかると思います。

粗利を稼ぐためにも、是非宜しくお願い致します。

・森下さん達の丹波黒枝豆（吉田麻衣）

このご案内で、森下さん達の丹波黒枝豆の案内も 4 週目となります。

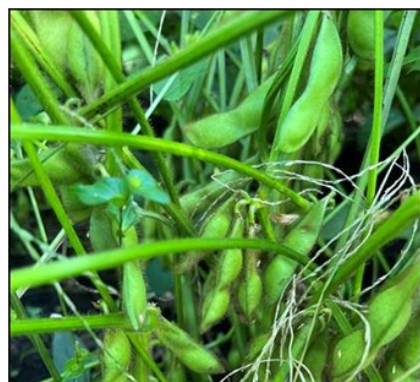
先日の発注書記事にて丹波黒枝豆は、

10月上旬、中旬、下旬と楽しみが変わっていく旨をお伝えしました。

上旬では通常の枝豆な感じの楽しみ、

中旬では甘味や旨味が増していき豆自体も大きくなり、

下旬では甘味、旨味がさらに増し食感も変わってくるという感じでした。



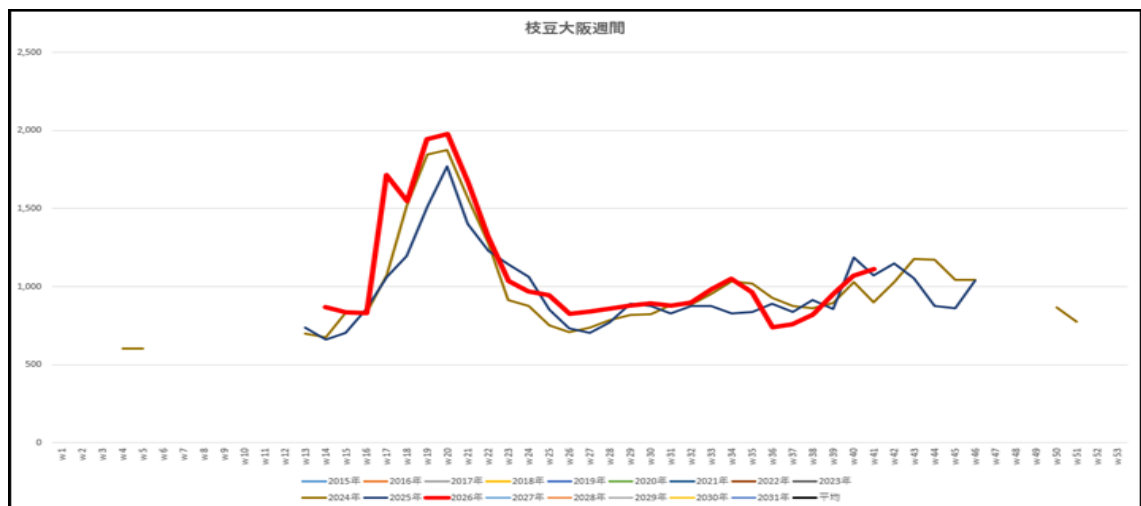
中旬の分の紹介ができませんでしたが、

今回の案内で下旬にかかった分のご案内になります。

上記の通り、今からが甘味旨味がさらに増していきます。

大きさも通常の枝豆よりも大きいため、普通の枝豆みたいな感じの食感ではないですが、食べ応えはばっちりです。

茹で時間は通常の枝豆が5分前後に対して、この時期の丹波黒枝豆の茹で時間は20～25分とだいぶかかりますが、上旬の豆の大きさに由来するものでありそれもこの丹波黒枝豆ものの楽しみの一つかもしれません。



そんな枝豆の相場はこんな感じの推移になります。

取得できるのが大阪市場の2024年からのデータしかないので何とも言えませんが、

24年、25年、26年とで大きい差はなさそうです。

24年、25年はかなり気温が高く、対して26年は割と早く涼しくなったため

作柄が変わってきそうですが、それとは関係ない相場感に見えます。

大阪のみのデータですが、24年、25年は24産地。

26年は10月15日現在のデータで25産地。

どの年も変わらない産地から出てくるので、年によってそんなに大きな差は出ない品目なのかもしれません。

・松茸情報 10月15日現在

●中国産 産地状況

現在 2026/10/15 ここにて入荷が、激減しております。

原因は、連休で、ほぼ貯め物（吉林、北朝鮮）が、販売終了したこと、
雲南省だけのところに干ばつの影響か、

一日2トン弱しか取れて無く、生鮮に向いているのは、そのうち1トンくらい、
それを韓国勢が、韓国松茸の不作と松茸祭りも重なり、上から下迄、
高値で買いつけてしまい、

日本は、連休明けは、各社下がると判断し、その価格についていけず、
大幅に入荷が減りました。

今まで一日3トンから4トン入荷していた中国が、半分以下になってしまいました。

今週半ばからは、雲南の相場に合わせて買い付けに動きましたが、
全体量が、少ないため希望の2～3割程度の入荷となっています。

北米は、安定していますが、やはり業務関係中心に茶色を希望されており、
今まで順調に出ていた国産松茸もピークが過ぎ、一気に減り、
それも逼迫の原因となりました。

この状態もいつかは、落ち着きますが、
雲南の原産地も小さいところが多いので、数量が増えることは期待できず、
日本側の需要が落ち着いて価格も下がるという方が早そうです。

●北米産

カナダは、最後の産地が、天候も安定して出ております。

もうしばらく続きそうです

アメリカも、今の産地もこれからの産地もうまくつながり、今のところ順調な入荷です。

海岸のコーストやワシントン州も出てきて、産地もつながってきています。

まだ、1 等が 6 割占めていること、天候も今のところ寒波も無さそうなので順調です。

現地の値段は、先週から昨年のピークの価格になっています。

しかし、為替が、昨年 145 円、今年は、159 円となり、
キロ当たり 1,000 円高いですが、これ以上は、下がりにません。

産地の更なる値下げを要求すると、収穫人が山へ取りに行かなくなるとのこと、

ガソリン代があまりにも高く、それなら他の仕事に行くとなるそうです。

この状態は、しばらく続きますので、ぜひ、販売お願いします。

また、日々下等級も増えてきます

●日本市場

全国的に国産の豊作もあり、また秋らしい天気にもなり需要は、高まっています

ただ、中国は、上記の内容で、不足しております。

ご迷惑おかけします。

北米は、安定しています。

月末に向けては、数量も減るとは考えていますが、まだ、大丈夫です。

●今後の動き

今月は、北米の売り頃です、宜しくお願いします。

引き続きご報告致します。よろしくお願い致します。

(株)パシフィックコーポレーション:彦坂嘉男

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン

品目 カンキツ (レモン)

品種 アレンユールカ

栽培概要

生産者 岡野 英明

住 所 愛媛県越智郡上島町岩城 4832

削減対象農薬 12 回 当地比 1 割減

化学肥料 (窒素成分) 20.9kg 当地比 4 割減

■台帳 NO. 3559

栽培面積 25 a

栽培本数 50 本/10 a

予想反収 2,000 k g/10 a

収穫期間 2026/9/25 ~ 2027/4/30

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：小漕(18a)、赤石(7a) の実績データです

■圃場別 削減対象農薬の成分カウント

当地慣行 14 回 / 圃場の最多 12 回 (当地比 1 割減)

行ラベル	小漕(18a)	赤石(7a)
殺虫	9	11
アシナビル	1	1
アラニカルブ	1	1
イソシクロセラム	1	1
シエノピラフェン・ピリダベン		2
ジノテフラン	1	
スピロテトラマト	1	
スピロメシフェン	1	1
スルホキサフロル	1	1
ピフルブミド・フェンピロキシメート	2	2
ピリフルキナゾン		1
フェンプロバトリン		1
マシン油	0	
ミルベメクチン	0	0
殺菌	1	1
ピリベンカルブ	1	1
その他	0	0
展着剤	0	0
総計	10	12

■ 昨年の実績

(No.3439 と比較)

栽培区分 昨年と同じ (栽培概要)

栽培面積 昨年と同じ (25 a)

栽培本数 昨年と同じ (50 本/10 a)

予想反収 3,000 k g /10 a から 2,000 k g /10 a へ

収穫期間 2025/9/23 ~ 2026/4/30 から 2026/9/25 ~ 2027/4/30 へ

削減対象農薬 (慣行基準 14 回) 11 回 2 割減 → 12 回 1 割減

化学肥料 (窒素成分) 昨年と同じ (20.9kg)

■ 今季作柄

生育期 降雨少ない 気温高い 干ばつ

収穫期 降雨普通 気温普通 晴天

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

病害虫の影響 悪い

病害虫名 ホコリダニ

実の大きさ 例年並み

収穫時期 普通

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■ 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)
2026/10/16	岐阜県 谷下さん	飛騨川とまと	麗月	99.2g	検出せず	5.8



岐阜県・谷下農園さんのとまと を測定しました。
前回は 2026/8/27 に測定を行っています。
収穫開始時期から時が過ぎ、
終盤の収穫になる個体で、
全体的に小さめで、ミディーのような印象を持ちます。

【糖度】 5.6 度→5.8 度

前回は、控えめな数値となっていました、今回は少しですが、上回る数値となっています。

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・ギフト白箱

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん

愛媛県産 里芋・伊予ハンサム・直送

・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。

アメリカ産 ドライフルーツ・・・規格・価格変更

・終了

岐阜県産 加藤さんの清見とまと

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 1 0

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・ハロウィンスイート

・ 1 1 月新登場予定

高知県産 特別栽培 明神さんの満天里芋・・・w45 より新登場予定
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
長野県産 志賀高原りんご・王林・・・w45 より新登場予定
奈良県産 特別栽培 萩本さんの富有柿・・・w45 より新登場予定
山形県産 遠藤さん達のキクイモ・・・w45 より新登場予定
北海道産 和田さんのやわらか太ごぼう・・・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