

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。

### ・北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンペツ) の価格変更について

先週にも発注書本文記事にて案内させて頂きましたが、やはり北海道全域において人参の状況は非常に芳しくありません。

人参が成長するために必要な時期に雨がほとんど降らずに成長ができず、

いざ収穫！というときには逆に雨が多すぎた上に

北海道とは思えないほどの高温になった為、

畑でずるけているうえに、収穫できたとしても、秀品率が悪くだいたい4割くらい。

秀品はだいたいサイズ的には M-S 中心であるため、全体の収穫量でいけば

ざっくりと計算すると例年の2～3割くらいに落ちている様子です。

ここまでひどい状況なのかどうかは正直はっきりとはわかりません。

少しでも問題を起こさないように判断した結果なのか

と希望的にとらえることもできますが、

現地の人が言うのでそれに従うしかないという状況です。

この状況がどれくらい続くかは定かではありません。

ご迷惑をおかけしますが、なにとぞよろしくお願い致します。

## ・北海道 特別栽培 無限樹の栗南瓜

大人気の栗南瓜、無限樹の栗南瓜が好評発売中です。

言うまでもなく北海道だけではなく、

北海道の高温が続き南の作物であるはずの南瓜でさえも悪影響が出ている状態です。



あの大川さんでもそれは例外ではなく、高温障害の影響が出てしまっており、

収穫した南瓜も風乾が終わる前に、ドボンっという腐れが多いそうです。

アルファーでも同じで弊社青果ターミナルに入庫段階で湿っている箱もあるぐらいです…。

昨年の画像にはなるのですが、このような感じで風乾をしており、

太陽の傾きに合わせコンテナの向きをクルクルと回し、

日が暮れば倉庫にしまい込み、

朝になればまた風乾の為にまた太陽の傾きに合わせ外に並べてもらっています。

やはり細かいことをコツコツすることで、

しなければあの絶品の味を安定して作り上げることは難しいのかと思います。

そんな中でも味自体はやっぱり一級品の味を作り上げてくるあたりは

流石としか言えませんね。

現在は早生種の恋するマロンという品種となり、みなさんの第一人気の品種になっており、

大玉傾向になりやすい特徴を持っています。

味自体も無限樹の作り上げてくる恋するマロン南瓜を一度食べてしまうと、それは忘れられぬ味となり、価格という壁を軽々 超え強いリピートに繋がります。

ある企業さまで 2021 年の冬至の際、アルファアの栗南瓜 58 円/g と市場のメキシコ産南瓜 28 円/g を比較販売した実績になります。販売点数の前年比は 113.8%、売上前年比 132.1%とどちらも前年を大幅に上回る結果を記録しました。これは明らかに今までこの企業さまで南瓜を購入されていなかった方が、松商材の南瓜と取り扱ったことが要因で新たな顧客を獲得できた結果という事が分かるかと思います。取扱初年度の企業さまだったのですが、このような結果が記録できたのにはちゃんとした戦略の基販売されていたからです。

その戦略とは、市場品と同等のボリュームでアルファアの栗南瓜を陳列すること、58 円売りのアルファア栗南瓜を手前に陳列し、その奥もしくは隣に 28 円売りの市場御品を陳列することです。たったそれだけで市場品のみを取扱っていた昨年よりかも 132.1%の売り上げ UP を実現できたのです。おっかなびっくり取り扱うがあまりに、高い商品を手の届きにくいスペースに陳列してみたり、売れてないんだろうな…と見えてしまう少量のみの陳列になってしまい、事実とは異なる結果になってしまう企業さまも少なくありません。これは南瓜に限った話しでは御座いません。



松商材は取り扱い方によっては大きな武器になります。そのきっかけ作りには打って付けなのが、誰が食べても美味しい！と言ってもらえる、この無限樹の栗南瓜になりますので、

陳列数や陳列レイアウトに工夫をしてもらえると、  
どのエリアの企業さまであっても上記の企業さまのような良い結果が生まれるはずで  
そうすることで、本来の蓄積しなければいけない結果得られるように思います。

青果での取扱だけではなく、  
総菜部門とのコラボレーション販売を行っている企業さまも多数居られ、  
惣菜に使用してますよ〜という惣菜用ラベルも作成しておりますので、  
是非企画を作成してみてください。（有安海）

## ・松茸情報 8月29日

### ● 中国産産地状況

現在雲南が12トン、四川が75トン、その他合わせて、日量約90トンです。  
8月前半から、日量100トンペースで出ていましたが、  
ピークも過ぎ100トンを切りました。  
ただ、それでも例年ならこの時期は、30トンくらいのもので、大豊作です。  
日本向けは開き系が中心ですので、今は全体の半分近くが開きの為、  
不足感は、ありません。  
産地は、価格を上げたがっていますが、日本は、暑すぎて反応はしません。  
中国国内の加工業者も、予定計画数は完了しており、中国需要も強くありません。  
価格は、これ以下なら、輸出できないという価格になっているので、  
しばらくは 横ばいのままです。  
為替が150円近くの為、日本側では、残念ながらインパクトはありませんが、  
2年前までの110円レベルなら大幅な安値になってました。

ここからは、減り方が例年違いますので難しいですが、  
9月に入ればつぼみから値上が、始まります。

ただ、今の予想は急激な上げは、日本の需要、中国需要も弱いので、ないと考えていますが、日々注視していきます。

吉林省も少し出ていますが、高温で良くないです、ただ、吉林、北朝鮮、韓国も雨が多く、今年は、9月後半にかけて出てくる予想です。

- **日本市場**

引き続き、底値の予想です。

日本側も高温もあり全体に売れてないので動きは悪いですが、来週にかけても同じような動きの予想です。

その後は、敬老の日に向けての予想ですが、

つぼみは上げ、開き系は大きくは上らないと予想はしています。

- **今後の動き**

9月に入ると業務も動き出します。

また、敬老の日は特売の動きもありますが、今のところ、値上げはあるにしても、昨年のような大幅な値上げは無さそうです。

- **北米産**

カナダもアメリカも出てきていますが、

気温が30度あり、虫食いばかりで品質は悪いです。

また出荷量も少ないので、現地での需要が勝ち、15,000円レベルです。

今の日本では中国も安く難しいです。

気温が下がり、虫食いも解消され、価格も落ち着くのは、来週後半と予想しています。

今年は、豊作といわれています。

よろしく願いいたします。

引き続き、確認していきます 引き続きご報告致します。よろしくお願ひします。

## ・秋は松茸！



ついに9月に入りました。

まだまだ暑いですが、少しずつ空の様子は秋に近づいているなと感じます。

秋に味覚といえば、

さつまいも、栗、ぶどう、梨など...

旬を迎えるものはたくさんありますが ——

贅沢品故のプレミアム感でしょうか。

その中でも、やっぱり秋の味覚として、

1度でも松茸を食べたい！と思います。

このような高価な商品ほど、買って損をしたくない、

と思うお客さんが多いので、

同じ種類の商品のなかでも、

何をアピールポイントとして販売するか、

ということはより重要になってくるかと思ひます。

松茸ですと、歯ごたえもそうかもしれませんが、やはり**香りが要**だと思ひます。

その香りの良さに直結することとして、

今、弊社が取り扱っている『中国産 松茸』は、発注書にも記載しております通り、

**<関西空港から直送>**であることが、最大のアピールポイントです。

つまり、鮮度が抜群に良い状態で、店舗様の方へお届けすることが可能です。

鮮度が落ちるにしたがって、当然香りも落ちますので、

この鮮度が良い状態でお届けできるということは、御販売いただく上でも強みになります。

また、産地は、中国の中でも高品質の松茸産地として知られる、シャングリラ市です。

標高約 3,300m の山々が立ち並び、数多くの高山植物や木々によって、森林が成り立っています。

この産地のブランドと、鮮度良さが合わさることで、魅力ある商品となっております。



食べ方ですが、定番の松茸ご飯に加えて、和風パスタやてんぷら、炭火で丸ごと素焼きもオススメです。

#### ■ 松茸たっぷり和風パスタ レシピ

[https:// cookpad.com/recipe/6415219](https://cookpad.com/recipe/6415219)

どんな料理にするにも、香りの良さは重要。

あの香りがあたりに充満すると、幸せな気持ちになりますよね。

少し贅沢をしてでも買ってよかった と、きつとご満足いただける商品ですので、

是非御取り組みの程、宜しくお願い致します。

(販促部：渡部智加)

### ・葉とらずりんご

【長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・青森県産 特別栽培 津軽りんご】

**甘さ色よりも味を最優先**

① 日光

② 葉が光合成を行う

③ 甘み・栄養に変換

りんごを、**葉を取らずに**栽培する事で、限界まで栄養と甘味が注ぎ込まれたりんごに育ちます。

お盆期間に祖母の家へ行った際、

冷蔵庫の中に「葉とらずりんごを使用」と、

大きく書かれたジュースを見つけました。

祖母に聞くと、

パッケージに書いてある「葉取らず」の意味は分からなかったけれど、  
そんなに大きく書いているのなら、なにか特別な事なのだろう、  
と思い選んで買ったそうです。

アルファードで取り扱いのある、長野県・市川さんや、  
青森県・斉藤さん（w37～開始）が栽培されるりんごは、  
上記と同じ、葉取らずりんごに該当しています。

その販促物作成経験があったおかげで、今回は  
「葉取らずりんごとは何か」を祖母にも説明が出来たのですが、  
葉取らずの意味がいまいち分からない方が、お客様の大多数だと感じます。

りんごの栽培で、葉を取るか取らないかは、  
「りんごの何を一番に優先するか」で変わります。  
簡単に言うと、

【葉を取り除く】→均等で、美しい色付きを最優先

【葉を取らない】→甘さと味の熟成(密の多さ)、食感を最優先

の違いです。

りんごは、果実本体に太陽の光が当たる事で、赤い色がつきます。  
又、葉にはりんご本体に栄養と甘味を補給する、重要な役割があります。

葉をとってしまえば、日光が実に直接あたるので、  
濃く均等な紅色に成長できますが、栄養や甘味が作られる量は少なくなります。

葉を取らないままで育てると、  
果実表面の色が薄く、色ムラもできてしまいますが、  
限界まで、栄養と甘味が注ぎ込まれる為、  
濃厚な味わいと甘さを持ったりんごになります。

色づきが良いりんごは、売り場で目を引きますし、  
「一番色の濃いもの」を買う基準にされているお客様も多いので、需要を考えて、  
葉を取ったりんごを育てる・取り扱うお店がほとんどではないでしょうか。  
実際、色味が薄い葉取らずりんごは、市場やスーパーで流通し難いのが現状です。

「葉取らずりんご」を栽培されている農家さんは、  
「上記のようなデメリットを打ち消せるくらい、美味しいりんごに育てている」という、  
技術や味の品質に自信を持たれている方ばかりです。

最近ではネット販売等、農家さん方独自のルートから購入できたりする為、  
一度食べた美味しさに惚れて、繰り返し直接購入されているお客さんも増えてきています。

そのまま陳列するだけでは販売が難しいりんごですが、りんご自体の実力はとても強い為、  
販売する際のアピール次第で大きく化ける商品だと感じます。

今回掲載したコト POP は、Dropbox にてダウンロード可能です。  
是非、売り場作りにご活用頂けたらと思います。

今後、両産地で続々と新登場していきますので、是非ご検討ください。  
(販促部:吉田紗知子)

- ・長野県産 特別栽培 志賀高原 りんご・サンつがる
- ・青森県産 特別栽培 津軽 りんご・サンつがる

今年も時期がやってきました。

既に新登場にてご案内している

長野県産 特別栽培 志賀高原りんごに続いてのご案内です。

ここ数年の間に夏の気温が非常に高くなっています。

長野県や青森県も例外ではなく、今年は輪をかけて暑いです。

りんごの場合、赤く色づくためには夜温がある程度下がる必要があります。

具体的には 18 度くらいまで下がらないと、色が非常につきにくいです。

本来は長野県も青森県もこの時期くらいになると夜温がそれくらいには下がるのですがここ数年日中の気温が高すぎるせいで夜温も下がりきらないのが続いています。

気になったので調べてみました。

長野県の 8 月の平均気温は 29.5 度。

最高気温の平均は 34.8 度、最低気温の平均は 24.1 度。でした。

青森県の 8 月の平均気温は 28.7 度。

最高気温の平均は 32.7 度。最低気温の平均は 24.6 度。でした。

どちらも暑すぎる・・・。

下の写真はアルファード近くのスーパーで経常利益率が非常に高い  
〇ヤスさんで見かけたサンつがるです。  
色の付き方はやはり悪いです。



これは最寄りの AEON で見つけたものです。同じくこんな感じの色です。



今までは市場品なら数を多くすることで何とか色づきがいいのを揃えてこれたのですが  
ここまできると色と味の追及をするのはなかなか難しいのかもしれない。

サンつがるの場合は早生種なので多くのりんごと比較して早い時期に出てきます。

早い時期なので暑い時期と重なります。

上記で書いた通り、りんごが順調に色づくための気温でないで赤く色づくよりも早く  
収穫適期を迎えます。色を付けるには収穫適期よりも長く樹にならせておくのですが  
それをすると味がぼやけてしまいます。

長野の市川さんは葉っぱを可能な限り採ったうえで

色と味のバランス考え収穫を進めます。

青森の斎藤さんは葉っぱを取らずに栄養（味）を重視して収穫適期に収穫をします。

どちらがいいのかは農家さんそれぞれの判断なので

究極の選択を迫られるという気もするので

個人的にはどちらも応援せねばという気持ちでいっぱいです。

測定日	県産地	生産者	品種	糖度	親
2022/9/22	青森県	斎藤さん	サンつがる	13.7	「ゴールデンデリシャス」x「紅玉」
2021/9/8	青森県	斎藤さん	サンつがる	13.1	「ゴールデンデリシャス」x「紅玉」
2022/9/16	長野県	市川さん	サンつがる	17.2	「ゴールデンデリシャス」x「紅玉」
2021/9/8	長野県	市川さん	サンつがる	14.1	「ゴールデンデリシャス」x「紅玉」
2020/9/9	長野県	市川さん	サンつがる	14.9	「ゴールデンデリシャス」x「紅玉」

上記は去年一昨年由市川農園さん、斎藤農園さんの糖度測定の結果です。

去年の市川さんの数字はおそらくその個体のみ突出した数字だったのですが、

それでも全体的に安定して糖度高いです。

斎藤さんは少し数字低いですが、絶対量が非常に多いため安定感があります。

一見すると一長一短がありますが、高いレベルで見れば市場品と比べると

結局いい商品であることに間違いはないです。(吉田麻衣)

・月間テーマビデオ 11月腸内フローラ 腸が整えばこころも整う 横型と縦型

十一月の月間テーマ 腸内フローラ

腸が整えば  
こころも整う

腸は自ら考え脳へ  
幸福感を伝達する

緊張するとお腹が痛くなった事がありますか。  
それは、腸には神経ネットワークがあり、**第2の脳**と言われている所以です。  
幸せホルモン セロトニンは、腸で作られ  
腸内細菌で増え、脳へ幸福感を伝達します。



さつまいもご飯 ラゼニア

善玉菌を増やす  
発酵食品  
善玉菌を含む  
食物繊維  
善玉菌の餌になる  
オリゴ糖

デトックス 老廃物排出  
宿便  
お茶  
瓜類  
食物繊維  
発酵食品

十一月の月間テーマ 腸内フローラ

腸が整えば こころも整う

腸は自ら考え脳へ  
幸福感を伝達する

緊張するとお腹が痛くなった事がありますか。  
それは、腸には神経ネットワークがあり、**第2の脳**と言われている所以です。  
幸せホルモン セロトニンは、腸で作られ  
腸内細菌で増え、脳へ幸福感を伝達します。



さつまいもご飯



ラゼニア

善玉菌を増やす  
発酵食品  
善玉菌を含む  
食物繊維  
善玉菌の餌になる  
オリゴ糖

デトックス 老廃物排出  
宿飲  
お茶  
瓜類  
食物繊維  
発酵食品

https://www.alphar-net.com/ALPHA



https://www.alphar-net.com/ALPHA

善玉菌を増やす  
発酵食品  
善玉菌を含む  
食物繊維  
善玉菌の餌になる  
オリゴ糖

デトックス 老廃物排出  
宿便  
お茶  
瓜類  
食物繊維  
発酵食品

じゃがいも 玉ねぎ セロリ チーズ  
食物繊維 肝の解毒  
じゃがいも セロリ  
腸内環境を整える  
オリゴ糖 チーズ  
玉ねぎ

11月腸内フローラ 腸が整えばこころも整う 縦 <https://youtu.be/G4NQ8qyHobA>

11月腸内フローラ 腸が整えばこころも整う 横 <https://youtu.be/7FTbouoJghM>

腸は自ら考え脳へ幸福感を伝達する。

緊張するとお腹が痛くなった事がありますか。

それは、腸には神経ネットワークがあり、第2の脳といわれている所以です。

幸せホルモン セロトニンは腸で作られ腸内細菌で増え、脳へ幸福感を伝達します。

善玉菌を増やす食品、老廃物排出に良い食品をご紹介します。

現在1月の脳活性ブレインフードを作成しているところです。

(月に2か月分完成させています)

脳腸相関やセロトニンは、また登場します。

こころと身体の健康にとって脳と腸は大変重要です。

腸が精神状態を左右するなら、腸を整える方が早道です。

完成しましたらここでご紹介いたしますので、1月を是非ご覧ください。

デジタルサインージのご要望がございましたら、ご連絡くださいませ。(中澤佐江子)

## ・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑨

コメシュウマイにチャレンジ。

通常のシュウマイに生姜を結構プラスして食べました。

10%も入れてないと思いましたが生姜の主張が激しい激しい。

生姜のおかげか醤油なしでも十分な味わいでした。

ちなみにコメシュウマイはシュウマイの皮の代わりにお米を粒のまま種の周りにつけて蒸します。

弟が小学生の時に給食で食べたのを思い出して話をしてきたのを懐かしく思ったので作りたくなったのです。

きちんと蒸されたものは美味しかったですが、お米に芯が残っていたものは触感が非常に悪かったです。

色々と準備に時間がかかるため、

次に作るとしたら普通にシュウマイの皮を使うと思います。

肩は若干良くなってきた気がします。やった。(吉田麻衣)

## ・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

山形県産 フルーツ王国のシャインマスカット

福井県産 吉村さんのほっこり金時

北海道産 和田農園・メークイン

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

## ・商品案内変更

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンベツ)・・・価格変更。値上げ。

## ・終了

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ

・9月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・w36 より新登場予定  
徳島県産 特別栽培 佐々木さんの手掘りレンコン・・・w38 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・w 3 8 より新登場予定  
香川県産 有機栽培 宮下さんのさつま芋・紅はるか・・・w 3 9 より新登場予定  
種子島産 糖蜜安納芋・・・w 3 9 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの・・・w40 より  
新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎