

いつもありがとうございます。

W47 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。

・w47のスケジュールです。

11月23日は祝日ですが、弊社青果ターミナルは稼働していますので

11月24日納品も変わらず納品されます。

一部運送会社さんが動かないので、通常便とは違い、宅急便での納品となる
店舗様も出てくるかもしれませんが、ご了承ください。

事務所はお休みをいただくため、追加キャンセルは受け付けることができませんので
予めご連絡いただくと助かります。

なお、11月23日は木曜日の為、本来であれば弊社発注書の締め切り日ですが、
上記の通りにお休みいただくため、誠に勝手ながら発注書の配信スケジュールを
下記の通りに変更させていただきます。

配信日：11月17日（金曜日）

締切日：11月22日（水曜日）

以上です。

お手数をおかけしますが宜しくお願い致します。

・年末年始スケジュール

今年の年末年始の発注書配信スケジュールです。

アルファ-事務所休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファ-青果ターミナル休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファ-青果ターミナル出荷：12月29日(金)まで、1月3日(水)再開

配信スケジュール

w 5 1・・・配信：12月11日(月)、締切：12月14日(木)

w 5 2・・・配信：12月15日(金)、締切：12月19日(火)

w 1 ……配信：12月19日(火)、締切：12月22日(金)

w 2 ……配信：12月25日(月)、締切：12月28日(木)

w 3 ……配信：1月5日(金)、締切：1月11日(木)

・松茸情報 11月10日



トルコ産、左が BL250g 右が BL150g です。

これくらいのボリュームで商品作りすると、『買ってみようかな』と気持ちが持ち上がりそうです。

価格も下がって来ていますし、

『インポーターも特売企画に乗ります』と言って来ています。

この W47 でなくても構いません。

今から準備できる週で御相談頂ければ、その為の交渉を致します。

● 中国産 産地状況

温暖化の影響か、例年、雪でクローズする時期なのですが、まだだらだら出ています。その割に産地価格は高く、日本へは、いる分のみ一部の業務関係中心の販売です。まだしばらく出てきそうです。

● 北米産 産地状況

カナダは、終了しましたが、これも例年、雪で終了というのが、まだ、出ていました。日本の需要がないので、入荷を止めたというのが実情です。アメリカも雪でクローズする産地が、暖かくて出ていますが、日本の需要が下がったので大幅に入荷を止めだしました。北米も例年になく産地価格が安いのですが、円安で日本側の価格は、例年並みでインパクトがなく、カナダは、終了。アメリカも今週から大幅に止めてます。又、産地価格も安いので、山に取りに入るのを止めだしたので、このまま減っていきます。

● トルコ産 産地状況

現在産地は、雨が降り、気温も下がり、品質も安定して順調ですが、同じく、入荷を調整しています。いつも通り 1 2 月まで続きそうですので、調整しながらの入荷となります。

● 日本市場

各産地が、何処もが出ているということは、近年ありませんでした。

寒くならないのが原因と考えますが 円安の影響がなかったら、

近年まれにみる安値になるところが、ならずに残念です。

ここからは、各産地調整しながらの入荷が続きます。

価格は、すでに底値ですのでこのまま横ばい予想です

● 今後の動き

トルコも品質は、安定しました。

価格も安いので是非、特売販売お願いします。

・熊本県 特別栽培 吉田さんのみかん

先週の金曜日に、島根県の株式会社ウシオさまのバイヤーさまお二人と、

吉田さんのところを訪問してきました。

天気は生憎の朝から一日中雨模様。

写真も撮りたかったのですが、雨だし暗いので、今年の写真は諦めました。すみません。

以前の画像になります。



お付き合いが何年になるのかわからないくらい、

古くからのお付き合いさせて頂いている吉田さんの圃場は、

みかんを栽培するには、とてもいい立地の揃っている場所に陣取っています。

吉田さんは宇城市三角町という宇土半島の南側に位置している為、
日当たり最高、海からの浜風はミネラルを運び、
最高の果物を栽培することが出来ております。

しかし果物の栽培が盛んな熊本県では、
後継者の問題などで果物の栽培は減少傾向にあるようですが、
吉田レモニーさんは娘さんがすでに時折手伝いをしてくれたり、
愛知県で美容師をしている息子さんが戻ってきてくれる予定など、
過去に少し不安な状況になった瞬間もありましたが、
今回訪問した時には、顔つきを見ても状況を聞いても、少しの不安も無くなりました。

みかんの食味の話。

測定日	産地	生産者	商品・品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2023/10/3	熊本県	吉田さん	肥のあけぼのみかん S	みかん	73.1g	12.2	1.61	7.58
2023/10/3	熊本県	吉田さん	肥のあけぼのみかん 2S	みかん	54.4g	13.9	1.85	7.51
2022/10/18	熊本県	吉田さん	肥のあけぼのみかん	みかん	144.0g	10.4	1.63	6.32
2021/10/1	熊本県	吉田さん	肥のあけぼのみかん M	みかん	104.5g	9.7	—	—
2021/10/1	熊本県	吉田さん	肥のあけぼのみかん S	みかん	66.7g	9.5	—	—
2020/10/7	熊本県	吉田さん	肥のあけぼのみかん	みかん	65.7g	9.5	—	—
2022/12/15	熊本県	吉田さん	南柑	みかん	141.1~138.1g	13.1	1.31	10.80
2022/11/30	熊本県	吉田さん	興津みかん	みかん	169.7~178.6g	12.0	1.40	8.57
2023/4/20	熊本県	吉田さん	しらぬい	晩柑	251.0g	18.2	1.94	9.33
2023/2/9	熊本県	吉田さん	はるか	晩柑	202.5g	12.9	1.69	7.63
2023/2/9	熊本県	吉田さん	スイートスプリング	晩柑	178.5~199.5g	13.0	1.64	8.06
2023/3/2	熊本県	吉田さん	津之輝	みかん	112.3g	14.2	1.59	8.89

今シーズンスタート時に測定した実績になります。

インターネットで見ると一般的なみかんの糖度は 10 度ほどらしいのですが、
スタート時の極早生、肥のあけぼのみかんの糖度は、

2 個測定し 12.2 度と 13.9 度とどちらも大きく超える糖度を記録していました。

糖酸比としては 7.5 と若干酸が強い数値が算出され、
実際に食べてみると酸っぱいなと思うくらいに酸を感じました。
個人的には酸味の方が強く感じるみかんよりは、
甘みを強く感じたみかんの方が好きだったのです。

**しかし、生産者の吉田さんから食後に食べるみかんであれば、
甘みよりも酸味が強い方が美味しく思うはずよ。と教えてもらいました。**

実際に豪勢な手作りお昼ご飯を御馳走になってから、
甘いみかんを食べるとなんだか物足りなく、酸味の強いみかんを食べると、
不思議なことに同じ程度の酸度があるはずなのに、後味すっきり美味しく感じました。

ご存じ方も居られるかと思いますが、
酸味は衝撃に弱くポーンポーンと軽〜く投げて掴むと酸味が減り、
その分甘みの方が強く感じると方法もあります。強く投げると傷んじゃうのであくまでも軽く。

みかんのスケジュールとしては、
今週に品種リレーがあり、早生の興津みかんになっており、
その後は 12 月前後に南柑みかんに最終リレーをする予定になります。
その他にも雑柑類の取扱もあり、しらぬい、はるか、スイートスプリングなどもございます。

(有安海)

・青森県産 特別栽培 津軽りんご・

長野県産 志賀高原 特別栽培 りんご (王林)



w45 の発注書でも記載した通り、
毎週のように、りんごが新登場しています。

先週は、青森県産・長野県産の王林が登場しました。

王林の親品種は「ゴールデンデリシャス」×「印度」と、
ジョナゴールドやシナノゴールドと同じ「ゴールデンデリシャス」が入っています。

並べてみると、確かにジョナゴールドと見た目が似ています。
どちらも、ゴールデンデリシャスの色合いを強く引き継いだ品種です。

ですが、味の特徴は、少し違いがあります。
シナノゴールドは酸味があるのに対し、王林は酸味がなく、甘みが強い品種。

お菓子にはシナノゴールドが、
王林はそのままの甘さが味わえる生食で食べる方法が、
オススメであると感じます。

王林は、熟すにつれて表面が黄みがかっていく品種。
なので、深い黄緑よりも、少し黄色に近い個体の方が甘みが強くなります。

是非販売時には上記情報をご活用ください。(販促部:吉田紗知子)

・寒くなってくるこの時期に 食べてもらいたいもの

ここ最近、本当に11月?と思うほど暖かい日が多いですが、
11月13日ごろから、寒気が流れ込むそうで、
一気に初冬の体感となる予報が出ていました。
このように一気に冷え込む時期は、
寒さによる体調不良や風邪を患いやすいことと思います。

このような時期には、内側から整えて、
季節の変わり目に動じない状態にすることが重要となります。
今回は、体を芯から温め、整えてくれる食材と、



その食べ方をご紹介しますと思います。

まずは、体を温める食材の代表、『**生姜**』。

寒さや風邪に効果的であることは、もはや誰もが知っていることですが、
食べ方によって、効果の出かたが違うのはご存じでしょうか？

それは、生で食べるか、乾燥させて食べるか、です。

基本、乾燥させて食べる機会は少ないかと思いますが、

そうすることで、生より刺激が抑えられ、体を芯からじわりと温めてくれるので、
寒さに強い体づくりが期待できます。

作り方は、皮ごと薄切りにして乾燥させるだけ。

それを、スープや煮物などに入れて食べます。

逆に、生の生姜は即座に体を温め、発汗作用があるので、

風邪による悪寒や節々の痛みにも効果的。

寒気を取って、発汗による解熱効果も期待できます。

はちみつや砂糖と組み合わせて、シロップにするのもオススメです。

■ ジンジャーシロップ

<https://cookpad.com/recipe/4273051>

生姜は、『高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜、赤生姜、黄生姜』
3種の生姜を取り扱っております。

次に『にんにく』。



にんにくは散寒、つまり寒さの邪気を取り除く効果があるとされ、
同時に、体の中から温めてくれる食材です。

また、血行を促進し、内臓の動きを活発にしてくれるので、食欲も増し、巡りも良くなります。
料理ににんにくが使われていると、その香りでも食欲がそそられますよね。

普段の料理に、にんにくを効かせて作ると、
アクセントにもなってオススメです。

■ にんにくの効いた、やわらか生姜焼き

<https://cookpad.com/recipe/6552186>

にんにくは、『兵庫県産 養父養生 にんにく【金郷純白】』に加え、
簡単に料理にお使いいただける、

『兵庫県養父市産 フライドガーリック (金郷純白を使用)』も取り揃えております。



また、においが気になる場合は、『黒にんにく』も
オススです。

黒にんにくは、白いにんにくを、
高温多湿の環境で1ヶ月ほど熟成させたもので、
ドライフルーツのような、
コクのある ねっとりとした食感になり、
においも気にならなくなります。
味も、甘酸っぱい感じです。

そして、黒にんにくにする事で、
必須アミノ酸やポリフェノールが大幅に増えるのだそうです。

黒にんにくは w43 から取り扱いのラインナップが、
大幅に増えました！
細かなニーズにも対応できるかと思しますので、是非ご検討ください。

ちなみに黒にんにくの食べ方ですが、もちろんそのまま食べてもよし、
刻んでカレーに入れて、コクを出すのもよし。
また、チーズと相性抜群だそうで、お酒のおつまみにもなりますね。

同じ食材でも、食べ方によって、効果が高まったり、楽しみの幅が増えたりします。

そして、季節によって、その需要は変化していきます。

**これは、その商品を欲する需要という意味だけではなく、
体がその時期に欲する栄養素、という意味も含まれます。**

それを含めて、ラインナップや、食べ方の提案において、多角的に展開をすることで、
お客様のニーズへの解答、

そして、食べて健康になれる食材を提供する場となれるのではないのでしょうか。

(販促部：渡部智加)

一応安心してください。確保してますから。

どこまでの期間分かははっきりとしていませんが、とりあえずは現状30t分の
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎを表題通りに確保の約束取り付けています。

今はまだ北海道産の南瓜がアルファアのターミナルであふれかえているため北海道で
中村さんの玉ねぎは倉庫に寝てもらっていますが、
徐々にアルファアのターミナルへ移していく予定です。

で、現状の相場を一応チェック。

ここから全て大田市場の北海道産、高値、相対のみ。

11月3日・・・162,549 kg、20 kg : 4,320 円
11月4日・・・136,964 kg、20 kg : 4,320 円
11月6日・・・234,454 kg、20 kg : 4,536 円
11月7日・・・214,026 kg、20 kg ; 4,644 円
11月9日・・・192,738 kg、20 kg : 4,698 円
11月10日・・・258,755 kg、20 kg : 4,698 円
11月11日・・・168,977 kg、20 kg : 4,536 円

ここから 2022 年

11 月 2 日・・・148,457 kg、20 kg : 3,780 円
11 月 4 日・・・322,955 kg、20 kg : 3,780 円
11 月 5 日・・・265,500 kg、20 kg : 3,780 円
11 月 7 日・・・297,810 kg、20 kg : 3,780 円
11 月 8 日・・・267,601 kg、20 kg : 3,780 円
11 月 10 日・・・265,748 kg、20 kg : 3,780 円
11 月 11 日・・・286,806 kg、20 kg : 3,780 円

7 日分の大田市場の取引量を単純に計算すると

2023 年は 1,368,463 kg。2022 年は 1,854,877 kg
2022 年と比較して **73.8%**と、少なくなっています。

相場は平均すると 2023 年は 4,536 円。

2022 年は 3,780 円なので比較すると 2022 年の **120%**となります。

ちなみに中値だと 2023 年 4,412 円、

2022 年 3,594 円の 122.7%UP となります。

異常だった昨年と比較してもさらに高くなっている状態です。

価格もそうですが量が少なくなっているのを危惧しています。

淡路島のあまたまちゃんは氷温庫という 0 度を下回らない特殊な冷蔵庫を使用して

5 月半ばに収穫した玉ねぎを翌年 3 月以降まで販売しています。

このあまたまちゃんも北海道と栽培時、収穫時の状況は違いますが、

今年の品質は良くなく、今のところの歩留まりが悪く、

より長い期間販売するために前週に値上げをさせていただきました。

北海道の農家さんが同じ規模の冷蔵庫を所持していると仮定して、
収穫が8月なので今月で3か月。
だんだんと歩留まりが悪くなっていく頃合いだと思うので、
この出荷量も徐々に減ってくるかもしれません。

そんななか中村さんはアルファーの分を確保してくれました。
中村さんありがとうございます。
ただ、一言付け加えられました。

『貸しだから。』

今のところ翌年3月分くらいまでは現状のペースでいけます。
一応安心してください。確保してますから。(吉田麻衣)

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ
宮崎県産 特別栽培 風土の里芋
熊本県産 特別栽培 晃平とまと
熊本県産 木下さんのミニトマト

・商品案内変更

山形県産 フルーツ王国・菊池さんの出羽ふじ
京都府産 九条ネギ・・・11月23日納品より再開
青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド 36-40玉

・・・数量限定にて案内

松茸 価格変更。

・終了

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート

青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド 2 8 - 3 2 玉

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの

・11 月新登場予定

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・・・w47 より新登場予定
(商品名未定)

北海道産 和田農園インカのめざめ・・・w48 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ・・・w48 より新登場予定

・12 月新登場予定

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)・・・w50 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・w50 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴・・・w50 より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの丸かじりレモン・・・w51 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・シルクスイート・・・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