

いつもありがとうございます。

W2 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。

・年末年始スケジュール

年明け納品分の発注書ですが年内最後の発注書配信です。

宜しく申し上げます。

**12月30日納品分の修正もできる限り対応致しますので
遠慮なくお問い合わせください。**

今年の年末年始の発注書配信スケジュールです。

今週から発注書の配信スケジュールが下記の通りになります。

アルファー事務所休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー青果ターミナル休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー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

w2 …配信：12月25日(月)、

締切：12月28日(木) ←いまここ

w3 …配信：1月5日(金)、

締切：1月11日(木)

**仮にスケジュールの調整が弊社とどうしても合わない場合には
弊社の方で最大限の調整と相談をさせていただきますので、
気兼ねなく相談・問い合わせください。**

以上です。

宜しくお願い致します

・北海道産和田さんの長いも・ネバリスター

このネバリスターの新登場で和田さんの商品すべてが提案できることになります。



今シーズンの和田さんの商品はじゃが芋とごぼうは早かったのですが、
南瓜と長いもは遅れ気味で心配でしたが、なんとか全部そろってよかったです。

今年の帯広市の初雪が例年よりも2週間も遅れたため、雪が降らないで
氷点下になった場合には長いもが凍ってしまい、
後掘りの分に被害が出るかもしれないと
思っていましたが、ちゃんと雪も積もっているためその心配もなくなりました。よかったです。

去年、一昨年と長いものは通年で案内できていたのに、
今年は通年で納品できなかったのは
申し訳ございませんでしたが、2024年の分は今年の反省も踏まえて
また通年でご案内できるように
動いていきますので、よろしく願いいたします。

今年は、悪天候に非常に右往左往させられた一年となりました。
南瓜も今年は無限樹さんの栗南瓜は収穫前の酷暑と収穫時の雨で
最初からロスとの戦いでしたし、
玉ねぎも同じくすでに多くの北海道の農家さんで出荷が終了している状態です。
玉ねぎもロスが多く、今のところ不安でしかありません。
かと思いきや、人参やごぼうのように暑さの影響で収穫が前倒しになり、
心配であったリレーが
難なく続けることができるようになったりという方の影響を受ける商品もありました。

ただ、これらの品目を扱って毎年こういう天気ではないとしても、
今後も起こりうる事だと想定して常に情報を収集・分析していい方・悪い方どちらに
転んでも即座に対応できるように自社及び自分のレベルを引き上げる必要が
あると思いました。
今の段階で始められることは限られていますが、来年はもっと皆様のご注文に
きちんと応えられるようにしていきたいと思っておりますので何卒よろしく願いいたします。

**・冬に食べたい、アルファーのねぎ(宮崎県産 誠の白ねぎ・長崎県産 栗原
さんの白ねぎ・兵庫県産 津村子の岩津ねぎ)**



この発注書を書いている今週末、
全国的に大寒波襲来だという予報が出ました。
ついに、真の冬が来るか…と、
家にある暖か衣類・道具の確認をする土日に私はなりそうです。

寒さが厳しくなればなるほど、鍋を作る機会が増えると思いますが、
合わせて、鍋の主要メンバー・ネギの出番も増えると感じます。

**ネギは、免疫力を高めるサポート力も持っている為、
鍋以外でも積極的に食べていただきたいと思っています。**

アルファアでは現在、
ネギの取り扱い(白ねぎと言える商品)が、
3種類 登場しています。

【甘みが強い】

- 宮崎県産 誠の白ねぎ

【香りが高い】

- 長崎県産 栗原さんの白ねぎ
- 兵庫県産 津村子の岩津ねぎ

と、特徴も少しづつ違うので、
複数種類の取り扱いをしていただくと、面白い売り場作りが出来ると思います。

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。

(販促部:吉田紗知子)

・ひと足早い春 『 鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが 』



w1 から新登場します、『 **鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが** 』。

季節の流れは速いもので、もう新じゃがが登場する季節になったんだなと感じます。

写真でわかる通り、産地の伊唐島は『赤土』が特徴です。

伊唐島の赤土は、きめが細かくてミネラル分を多く含むので、

繊細な舌触りのジャガイモに育ちます。

海に囲まれた、温暖な島であることも、新じゃがのきめ細かな美味しさを生み出す基礎となっています。

測定日	産地	生産者	品種	ライマン値
2023/6/20	長崎県	松坂さん	にしゆたか	16
2023/3/20	長崎県	松永さん	にしゆたか	12~13
2023/3/17	長崎県	松永さん	にしゆたか	13~14
2023/1/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15
2022/4/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15
2023/11/22	北海道	和田さん	キタアカリ	14,16
2023/8/30	北海道	和田さん	キタアカリ	14,15
2023/4/14	北海道	和田さん	キタアカリ	18
2022/10/11	北海道	和田さん	キタアカリ	18,19
2022/9/12	北海道	和田さん	キタアカリ	18,19
2023/11/22	北海道	和田さん	男爵	14,14
2023/8/30	北海道	和田さん	男爵	13,16
2022/10/11	北海道	和田さん	男爵	15
2022/8/28	北海道	和田さん	男爵	15,16
2023/11/22	北海道	和田さん	メークイン	13,14
2022/10/11	北海道	和田さん	メークイン	11~12
2022/5/27	鹿児島県	高橋さん	メークイン	14~15

高橋さんの新じゃがの品種は、

にしゆたか。

男爵やキタアカリなどと比べると、

しっとり感が強く、ややメークインに近い食感です。

しかしながら高橋さんのじゃがいもは、

そんなしっとり感に加えて、

適度なホクホク感も併せ持ち、

口に入れたときに、甘みがより強く

広がります。

過去のライマン値(でんぷん値)の

測定結果をみても、

高すぎず低すぎず、程よい値を記録しています。

今作も、入荷次第測定していきたいと思います。

1 月から新登場するこの新じゃがは、
早春型 といって、新じゃがの中でも早くに収穫される作です。
4 月中旬ごろになると、春型の作の収穫が始まります。

一足早い春の味覚として登場する、高橋さんの新じゃが。
やはり、通年のじゃがいもとは違った良さがあります。
この時期限定の味を、是非 御取組みの程、宜しくお願い致します。
(販促部：渡部智加)

・千葉県 岩井さんたちの落花生（有機栽培で育てた落花生）

生産量日本一、その中でも日本では比較的歴史の浅い千葉半立という品種を、
なんと有機栽培で育てた落花生の取扱がスタートします。
その落花生を殻つきのまま煎ることで落花生本来の甘みや風味がそのまま味わえます。

落花生は美味しいだけではなく、人間にとっては食べると喜ばしい効果が
意外と多いんです。

身体を作るうえでは必要不可欠なたんぱく質が豊富である。

食物繊維も豊富であったり、コレステロールや血糖値の急上昇を抑えることで、
生活習慣病予防に効果的らしいです。

強い抗酸化作用を持つビタミン E も豊富で皮膚や血管を正常に保ちます。

1 日 30 粒程度を毎日食べるとなかなか健康につながる事が分かっています。

落花生と言えば、北海道の豆まきは落花生を殻つきのまま撒くそうです。

この記事を書くのにインターネットで調べてみると、私が育った新潟県でも落花生を撒く習
慣があり、

思い返してみると小学校の豆まきは落花生を撒いていた記憶がありました。

あとで集めて食べるのであれば、殻付きの落花生の方がなんとなく食べる時の気持ちが
楽な気がしますね…。

食べ方もただ殻を剥いて食べるだけではなく、サラダに入れてみたり、
揚げ物の衣っぽく使ってみたり、意外と汎用性の高い食材になっています。
二日酔いの原因であるアセトアルデヒドを分解してくれるビタミン B3 も多く含んでいる為、
忘年会、新年会のおつまみとしても重宝してしまう万能な食材です。

確かに良いお値段はしますが、誰が食べてもこの価格納得できる味をしています。

今年の豆まきは落花生で決まり！（有安海）

・今週の成分測定

■ 山形県産 遠藤さんのキクイモ

測定日	産地	生産者・品名	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2023/12/14	山形県	遠藤さんのキクイモ	128.5g	4.0	20.3

遠藤さんのキクイモは、初めての測定です。

糖度は 20.3 度で、過去の明神さんのキクイモの測定値と、ほぼ同じ値です。

キクイモの可食部は、植物の『塊茎』と呼ばれる部位で、ジャガイモの可食部も同じ
塊茎です。

同じ塊茎でも、キクイモとジャガイモで、構成される物質が大きく異なるのは、
ジャガイモは光合成産物をデンプンとして蓄えるのに対し、キクイモはイヌリンとして蓄えられ
るためです。

キクイモの糖度が、野菜の中でも非常に高く出るのは、

イヌリンがグルコース(ぶどう糖) と フルクトース(果糖) の重合体であるためだと推測されます。

(渡部智加)

■ 福井県産 吉村さんのほっこり金時

測定日	産地	生産者・品名・品種	1個の重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度		
					上部	中部	下部
2023/12/14	福井県	吉村さんのほっこり金時 (高系14号)	369.5g	3.2	13.0	10.6	11.8

吉村さんのほっこり金時は、今年の4月以来の測定です。

過去の結果からもわかる通り、上部と下部で糖度が異なる場合が多いため、

今回も部位を分けて測定しています。

また、今回初めて測定した『中部』は、

可食部で一番美味しさが求められるであろうと思ったので、測定しました。

結果ですが、糖度が 上部 13.0 度、中部 10.6 度、下部 11.8 度

硝酸態窒素濃度が 3.2ppm でした。



上部の 13.0 度という値は、他の産地と比較しても高い水準の値となっています。意外にも、中部の糖度が一番低くなっています。

試食を行いました、『ほっこり』の商品名の通り、ほくほくとした食感でした。
かといってパサつくこともなく、甘みも感じながらほくほく感を楽しめる美味しいサツマイモ
でした。

吉村さんは、高度なキュアリング貯蔵設備で、
サツマイモを最適な状態のまま長期間保存をしますので、
キュアリングが進むにつれて、デンプン質が糖に変わり、今後さらに糖度が上がることが期待
されます。(渡部智加)

■ 愛媛県産 岡野さんの瀬戸のまどんな

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/12/14	愛媛県 岡野さん	瀬戸のまどんな	264.0g	12.1	1.62	7.47

岡野さんの瀬戸のまどんなは、2年ぶりの測定です。
今回は、糖度 12.1 度、酸度 1.62、酸度比は 7.47 という結果でした。

糖度・酸度共に、他の晩柑類と大きな差はないのですが、
試食した際、酸味はほとんど感じられず、ぷるぷるとしたゼリーのような果肉が大変美味
しかったです。
試食した皆さんからも、「やみつきになる」「さすが岡野さんだ」と次々に声上がり、
食感と、糖度、酸度のバランスが合わさって、絶妙な美味しさとなっているのではないかと
思います。

柑橘に関しては、昨年から酸度測定も開始し、糖度とのバランスが重要だということが
わかってきましたが、
今回の測定で、食感も大きく食味に影響を及ぼすということがわかりました。(渡部智加)

■ 愛媛県産 紅まどんな (ヤマダストア様での購入品) おまけ

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/12/15	愛媛県	紅まどんな	251.5g	11.4	1.20	9.58

ヤマダストア様で販売されている、紅まどんなの測定を行いました。

『紅まどんな』の名前で販売するには、糖度 10.5 度、酸度 1.2%未満という基準を満たし、JR を介して出荷することが条件となっています。

本検体の測定結果ですが、糖度 11.4 度、酸度 1.2、糖酸比 9.58 でした。

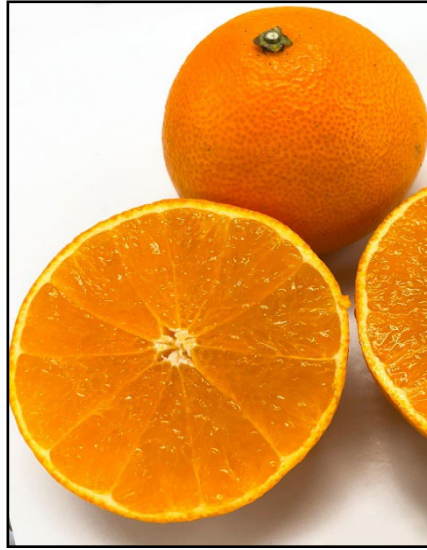
糖度は基準を満たしていますが、酸度に関しては結果の通り、部位によってぎりぎり満たないところもあるのかもしれません。

試食した感想ですが、この前日に試食した岡野さんの瀬戸のまどんなと比較して、果肉のぷるぷるとした食感が弱めのように思いました。

また、糖酸比が 9.58 と出ており、この値だけ見ると かなり甘く感じるはずなのですが、実際は岡野さんのまどんなの方が甘く感じました。

試食した方の中には、酸味を強く感じた方も何人かいましたので、部位によって成分のばらつきが大きいということも考えられます

左が岡野さん、右がヤマダストア様での購入品。



■宮崎県産 野中さん チマサンチュ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2023/12/12	宮崎県産 野中さん	野中さんのチマサンチュ	チマサンチュ	3.8g	560.5	4.1

野中さんが栽培する、チマサンチュを測定しました。

前回は、2023/12/12 に測定を行っています。

チマサンチュは、リーフレタスの一種で、
日本では昔から「カキチシャ」と呼ばれて栽培されています。

近年は焼肉等を始めとした韓国料理に使用される事から、
「チマサンチュ」呼びが一般的です。

水分が多く、軽くすりつぶしただけで、検査用の液体を沢山絞る事が出来ました。

糖度は 4.1 と、前回と同じ数値が検出されています。

硝酸態窒素は 560.5 と、前回の 379.7 と比べ、高い数値が検出されました。

ですが、過去測定数値の 781.0 や 1468.0 と比べると、低い数値であると思われます。

(吉田紗知子)

■鹿児島県産 松下さんのスナップエンドウ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量(1本)	糖度
2023/12/20	鹿児島県 松下さん	スナップエンドウ	ニムラサラダ	5.1g	9.8

スナップエンドウは、鹿児島県・指宿市が生産量日本一を誇っており、

アルファーで過去測定したスナップエンドウは生産者が違えど、

全て指宿市産の物です。

松下さんが栽培された分の測定は、今回が初めてでした。

又、スナップエンドウでの硝酸態窒素測定も始めて行います。

一つ一つの実が分厚く、擦り下ろして絞ると、濁りの少ない澄んだ緑色の検査液を採取する事ができました。

糖度は、9.8 と検出されました。

過去アルファーで測定したスナップエンドウの中で、一番高い数値となっています。

硝酸態窒素は、2.1 と検出されました。

過去アルファーで硝酸態窒素を測定した豆類は、長崎県・なんぶいんげんのみで、
その際は、20mlの水で希釈を行いました、
今回スナップエンドウでは、希釈の必要がなく低い数値となっています。(吉田紗知子)

■長野県産 市川さん リンゴ サンふじ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2023/12/20	長野県産 市川さん	志賀高原りんご	サンふじ	297.0g	17.0



長野県・市川さんの、サンふじを測定しました。
前回は昨年12/1に測定を行っています。

今年度の取り扱いが開始してから、
少し時間が経過している事もあり、
切った断面には、ふじ系品種には出やすい「蜜」
(「蜜入り=完熟した状態」とされる)が

見られました。

糖度は17.0と検出されました。

過去アルファーで測定したサンふじの糖度は13.9~15.9である為、
今回の数値の高さが良く分かります。

過去同産地で近い糖度数値は、2022/9/16測定、サンつがる:17.2があります。

試食してみると、甘さが強く感じられるりんごで、
果汁が多く、表面が乾燥しにくいと感じました。(吉田紗知子)

■熊本県産 晃平とまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2023/12/20	熊本県産 河野さん	晃平とまと	146.5g	5.2	5.8	3,663	883

熊本県・河野さんが栽培されるとまと、晃平とまとを測定しました。

前回は 11/21 に測定を行っています。

糖度は、5.8 と検出されました。

前回の 7.0 と比べると、低く感じられます。

ですが、今と同じ冬である今年 1/19 に測定した際は、

5.3 と、今回と近い数値が検出されていました。

リコペンは 3,581→3,663、β-カロテンは 1,217→883 と検出されています。

リコペンは前回に比べ少し高く検出されていますが、β-カロテンは反して

数値が下がっていました。(吉田紗知子)

■高知県産 とさいずまとまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2023/12/20	高知県産 池さん	とさいずまとまと	130.5g	2.3	6.0	3,107	1,728

とさいずまとまとは、前回 11/21 に測定を行っています。

糖度は、6.0 と検出されました。前回の 5.8 よりも少し数値が高くなっています。

リコペンは 3,122→3,107、β-カロテンは 1,086→1,728 と検出されました。

リコペンは前回数値ととても近いですが、β-カロテンは前回よりも高く検出されています。(吉田紗知子)

・新登場

北海道産	和田さんの長いも・ネバリスター
北海道産	和田さんの栗南瓜・ほろほろ
宮崎県産	野中さんの誠の白ネギ
千葉県産	岩井さん達の乾燥落花生（有機栽培落花生使用）

・商品案内変更

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・価格変更。値上げ。
新登場予定商品追加

・終了

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・・・柔らかか太ごぼうは継続です。
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ

・1月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング・・・w5より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー・・・w5より新登場予定
鹿児島産 特別栽培 与論のスナックインゲン・・・w5より新登場予定

・2月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・・・w6より新登場予定
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w7より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・w7より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ・・・w8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