

いつもありがとうございます。

W10 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。

・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう



2月もう終わります。

そろそろこのアルファアの恒例イベントの告知が始まる時期になってきました。

早ければ5月ゴールデンウィーク明けから6月下旬までの取扱を予定している、

戦略商品になり得る土付きらっきょうが始まります。

このらっきょうは、単に売り場に並べるだけで簡単に売れる商品ではなく、本気になって売る気を、売れるまで継続しなければ、売れにくい難しい商品のひとつであることは間違いありません。しかし、売れるという壁を超えることが出来てしまえば、売って儲かる商品であることも間違いありません。

ここが分かってもらえない、もしくは売れるまで継続する持久力がなく、途中で断念されると、地域問わず多くの方から聞く、「うちは土付きは売れないんだよ。」となってしまいます。その中でも売れている企業さまが存在していることも事実です。

その企業さまは 2018 年からこの土付きらっきょうに力を入れ販売して頂いているのですが、毎年スタートと同時に全店でチラシを打ち、その後も定期的にチラシでの販売強化を継続していた結果、今では多いお店ではなんと、たった 1 回のチラシで 320kg を発注されるほどにまでなりました。1kg パックでの販売をされているので、320 パックも販売する計画を立てていることになりませんが、決して無謀な計画ではなく、売り切ってしまうから驚きです。

これはその企業さまだからだ、と言われますが、その企業さまだからなことは正しいのですが、その企業さまがそこまで販売できるだけの努力をされてきた結果だからこそになります。それなのに結果だけを見て物言っていれば、いつまでも儲かる商品で儲けることが出来ないかと思います。

競合他社と薄利での勝負を長年続けてきたのであれば、その時間だけ費やして、売れて儲かる仕組みを作り上げてしまえば、あとは売った分だけ儲かる方が、結果的に得られる粗利は額も利率も上がることは間違いありません。

それを実現するには十分なほどの味と品質を持っているのが、  
この風土の土付きらっきょうです。  
また告知宣伝致します。（有安海）

## ・受験・大切な日の食事提案 コト POP【大葉・みかん】

今年は、私のいところが大学受験の年でした。  
私立大学の受験は、無事終了する事が出来たと報告がありましたが、  
本命は国立大学だそうで、3月頭の本試験日に向けて  
現在最後の追い込み勉強中です。

勉強…は本人に頑張ってもらっていただく事しかできませんが、  
生活面、食事などから応援する事は出来ますし、まだ間に合います。

例えば、当日の朝ごはん。  
ごはんやパンに含まれる「ブドウ糖」は、脳のエネルギー源となる重要な栄養素です。  
どれほど勉強をしても、脳が上手く働いてくれないと実力は発揮できませんよね。

**そのご飯・パンと合わさる事で、ますます効果がアップする食材があります。**  
**今回は、アルファーで取り扱いのある商品を使って紹介していきます。**





### 【大葉&豚肉&ご飯】

豚肉に含まれるビタミン B1 は、  
ブドウ糖の吸収を助ける働きがあるので、  
炭水化物だけを食べるよりも、  
効率的に脳のエネルギーに変換されます。

更に、食物繊維豊富な大葉を合わせる事で、  
緊張すると起こる、胃腸の働き低下・消化不良・胃もたれを、  
和らげる働きが期待できます。

アルファーで取り扱いがある、

**宮崎県産 特別栽培 大葉<誠の香り>**は、

香りが深い事が特徴ですが、この香りもリラックス効果が期待できるので、  
是非使っていただきたい商品です。



### 【ミカン&パン】

風邪をひいてしまったとき、

回復を助けてくれるビタミン A とビタミン C。

脳の活性化や集中力 UP、リラックス効果も期待できます。

カットフルーツでも美味しいのですが、

フルーツサンドにすると、炭水化物も同時摂取出来るので、

気分もスッキリ&エネルギー満タンな状態で、

試験会場へと向かうことが出来ると思います。

今週は、**大阪府産 蔵出し熟成みかん** が新登場しています。

こちらのみかんは、私も試食を行ったのですが、

表面のオレンジ色が濃く綺麗で、その色通りの味の濃さと甘みを感じました。



測定をした際も、酸度が低く、糖度を感じやすいみかんであるという結果が見られています。

**フルーツサンドにもピッタリだと思います。**

上記内容を元に、コト POP を用意しております。Dropbox にてダウンロード可能です。

是非、ご活用・ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

**・大阪府産 蔵出し熟成みかん(大津四号) 新登場  
今が一番美味しいみかんです！**

先週の水曜日、大阪府和泉市で柑橘を栽培している、

四季森農園さんへ訪問してきました。

写真が、生産者の式森さんです。



右の写真は、実際に圃場へ案内してもらい、そこから撮影したものです。

大阪府ですが、のどかなところでした。

ご覧の通り、山が隣接した斜面になっていて、日当たりも良い場所。

土壌も、排水性・通気性が良く、柑橘栽培に適した環境です。

実は、大阪府は大正時代に、

みかんの生産額が、和歌山に次いで全国 2 位を誇っていました。

その中でも特に美味しいみかんの産地が、この和泉市ということです。

さて、商品名に『 蔵出し熟成 』とありますように、

この商品は、みかんを収穫後、低温の蔵へ貯蔵してから出荷するものになります。

専用の蔵で熟成させることによって、この時期には味わうことのできないような、

美味しい温州みかんが楽しめます。





蔵はこんな感じです。非常に趣があります。

貯蔵棚が引き出しのようになっていて、画像のようにみかんが保存されています。

低温の蔵 というように、扉一枚くぐると一気に温度が下がりました。

特に空調設備がついているわけではありません。

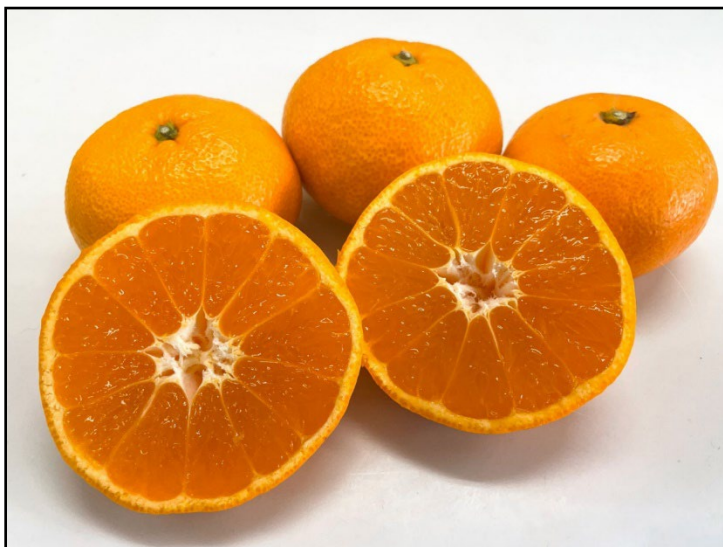
写真では分かりづらいかもしれませんが、床に通気口があります。

そこから冷たい風を通し、循環させて、蔵内が冷えるという構造です。

冷えるというか、洞窟の中のように一定温度に保たれている感じですね。

なので、糖度の高い温州みかんでも、品質を劣化させることなく、

むしろ熟成された状態で食べることができます。



その実は、高級柑橘の「紅まどんな」や「せとか」のようなプルンとした食感。

そして適度に酸味もあり、甘さが引き立つコクのある味です。

コクに関しては、生産者の式森さんが特に力を入れている部分でもあります。

甘いだけでなく、その味に厚みを持たせるものとして、酸味を重要視しており、

樹に適度なストレスを与えることで、糖も酸も同時に上げていきます。

また、温州みかんは、通常小玉が美味しいと言われがちですが、

この「大津四号」、とりわけ式森さんのみかんは

L～2Lの大玉が一番美味しいのだと仰っていました。



実際、大玉の方がコクをより感じ、食べ応えがあるのに、  
つぎつぎ手が伸びる美味しさでした。

インタビューさせていただいたとき、「大きくて美味しいに越したことはない」と  
仰っていたので、まさにその思いで実現された美味しさでということですね。

この時期こそが美味しい『大阪府産 蔵出し熟成みかん』。

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)

※成分測定結果は下にあります。

### ・熊本県産特別栽培吉田さんのスイートスプリング



ちょっと小玉がたまってしまっているので、  
新規格として6玉袋を作りました。

写真では表面上5玉ですが  
裏側にもう一玉あります。

なので値段は4玉袋と比較して  
相対的にかなりお安めになっています。

見た目は6玉、中身は800g～900gと  
けっこうな重さになっています。

いくなればみっちりしている感じです。

見た目以上に重く感じます。

以前、せとかの見た目を褒めちぎりましたので

スイートスプリングの見た目も話をしないとと思いますが、正直普通です。

皮が厚くざらざらしていて、細かいでこぼこが目立つのでせとかとは違い

美しい！とはならないです。

ですが皮がそんなに綺麗でなくても中身は全くの別物です。

「裏腹」という言葉がぴったり当てはまります。

厚い皮の向こう側には素晴らしい果実が待っています。

今シーズンのスイートスプリングは糖度が非常に高いです。

みかんの一般的な糖度は 11 度前後で、

条件のいい産地では 12 度を超えるものがあるという感じです。

一般的なスイートスプリングの糖度は 12 度～13 度と

上記の甘いみかんよりも平均的な糖度が高いですが、

吉田さんのものは 14.1 度とさらに上をいっています。

糖酸比は 8.34 と高く非常に滑らかな口当たりです。

(薄皮があるので完全に滑らかってわけではないですが。)

なんでこんなにもスイートスプリングを推すのかというと、

実はアルファールのパートさんが非常にこのスイートスプリングが好きで

季節になると希望者でお金を出し合って 10kg の原体を買って帰るからです。

毎年時期になると買っていいかと聞かれるので、気になって理由を聞いてみました。

真に迫る勢いで『だって美味しいんだもん』。

吉田さんの柑橘はどれもこれも美味しいのですが、

このスイートスプリングだけはパートさんたちにとって何か特別違うのかもかもしれません。

(吉田麻衣)

・伊唐島産高橋さんの新じゃがいも



2月21日水曜日にTBS系列のTHE TIMEというニュース番組で伊唐島の高橋農園さんが紹介されました。

過去にも付き合いのある農家さんがこんな風にテレビで紹介されたことがありましたが、今回久しぶりなのでちょっとうれしかったです。

中身はというと日本で最も早く出荷される地域であるということ。

土質が通常の黒ボク土ではなく赤土であるということ。

高橋さんのじゃがいもはほくほくというよりももちりとした感じだということ。

おすすめの食べ方は、シンプルなふかし芋と他には

スライスしたジャガイモをミルフィーユのように重ねてピザソースで焼いたものでした。

後者は高橋さんにレシピを聞いてまた紹介させていただきます。

高橋さんからこの件で電話を頂いたときに勝手に録画だと思い込んでいましたが実際には生放送でした。前日までは雨雲レーダーで真っ赤になっているくらいには雨が降っていたそうですが、当日には雨がやみ何とか収録できたそうです。



本当は畑を掘ってじゃが芋を見てほしかったそうですが、雨が止んだだけでしたそうです。

そんな高橋さんのじゃが芋は早掘りの分がもう少しで終わりそうな雰囲気です。

次の春掘りの分はだいたい4月の中旬ごろになる予定です。(吉田麻衣)

## ・今週の成分測定結果

### ■大阪府産 蔵出し熟成みかん

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/2/16	大阪府 式森さん	大津四号	250.0g (3Lより大サイズ)	<b>11.4</b>	<b>1.91</b>	<b>6.02</b>

式森さんのみかんは、前回2月5日に、サンプルでいただいたものを測定していますが、産地に直接伺ったとき、3Lより大きなサイズをいただいたので、そちらも測定してみました。

結果は、糖度 11.4 度 酸度 1.91 度 糖酸比 6.02 で、

糖度に関しては、前回測定の3Lの結果と全く同じです。

若干酸度が高く出ているので、温州みかんの中では酸っぱく感じる値かと思います。

試食してみると、かなり大きくなっていて分、

若干じょうのう膜(果肉を包む薄皮)が硬く感じましたが、

果肉自体はプルプルとしていて、味についても大味になっているという印象は

受けませんでした。

大津四号という品種自体が、温州みかんのなかでは大果傾向にあるということと、

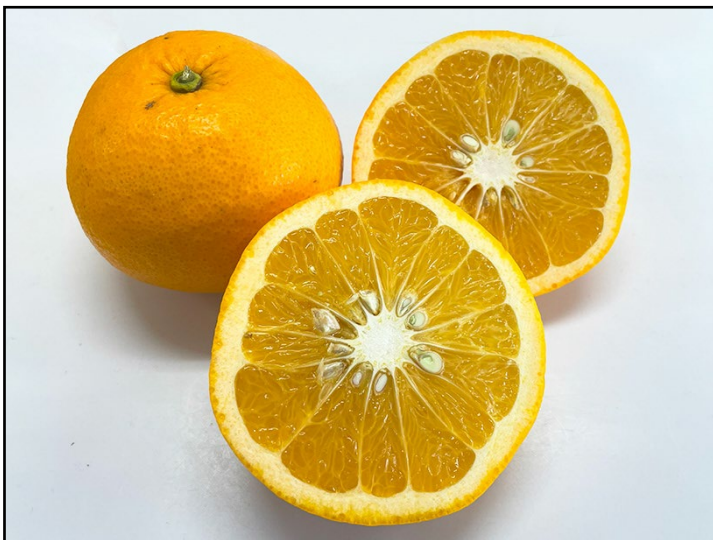
生産者の式森さん自身も、大きくて美味しいに越したことはないという思いで

育てられているので、サイズが大きくなっても、味がぼけてくることがないのだと思いました。

(販促部：渡部智加)

### ■大阪府産 四季森農園 甘夏

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/2/16	大阪府 式森さん	甘夏	353.5g	11.4	2.52	4.56



2/14(水)に、四季盛農園様へ訪問した際、木になっていた甘夏をいただいたので、測定してみました。

結果は、糖度 11.4 度、酸度は 2.52 度、糖酸比は 4.56 でした。

他の品種と比べるとすぐにわかりますが、酸度が高く、したがって糖酸比も高く出ています。試食したところ、たしかに酸味が強めに感じられましたが、果汁があふれ出てほろ苦さと甘さをも感じる上品な味でした。グレープフルーツに近い味わいのように思います。

これまで、多くの品種のミカン類を測定していましたが、品種や産地、また時期によって、糖度と酸度のバランスがそれぞれ違っていることがわかります。

これらの数値だけではあくまで味の指標としかなりませんが、その品種や産地の個性を裏付ける意味で、甘みと酸味のバランスは奥深いものだと感じました。(販促部：渡部智加)

## ■大阪府産 四季森農園 レモン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2024/2/16	大阪府 式森さん	レモン	アレンユーレカ	99.0g	9.8	7.25	1.35	27.8%



四季盛農園さんにお伺いした際にいただいたレモンを測定しました。

このレモンは、5℃ほどの蔵で貯蔵されていたもので、大阪府が定める『大阪エコ農産物（農薬・化学肥料5割減）』の基準に沿って栽培されています。

測定結果ですが、糖度 9.8 度、酸度 7.25 度、糖酸比 1.35 でした。

糖度が高くなりやすいメイヤー、酸度が控えめになりやすい璃の香などと比べると、今回測定したアレンユーレカは、基本のレモンともいえるようなキリリとした酸味と芳香が特徴の品種です。にもかかわらず、糖度 9.8 度というのは、高水準と考えられます。

酸度は、やはりメイヤーや璃の香よりは高く出ています。

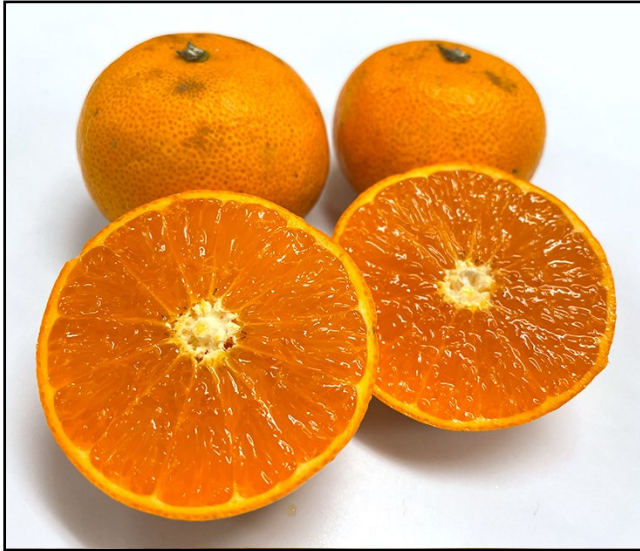
果汁量は、やや控えめでした。

若干皮が分厚めな印象を受けたので、そのためかと思われます。(販促部：渡部智加)



■ 熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/2/22	熊本県 吉田さん	津之輝	83.9g	18.4	2.18	8.44



今作の津之輝の測定は初めてです。

糖度が 18.4 度と、非常に高かったです。

同時に、酸度が 2.18 度と、晩柑類・温州みかん類あわせてもかなり高い値です。

試食してみると味がとても濃く、甘みも酸味も強く感じたので、この数値も納得でした。

酸度がこのように高く出ても、酸っぱすぎるという感覚はなかったので、やはり糖度が高いことによって、酸味をまろやかに感じるのだなと思いました。  
(販促部：渡部智加)

■ 兵庫県産 養父養生にんにく 金郷純白

測定日	産地・生産者	品種	重量	測定値 mg/L	希釈 倍率	硝酸態 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	換算	硝酸態 窒素 濃度	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/2/22	兵庫県 兵庫ナカバヤシさん	金郷純白	61.1g	LOW	1.0	-	0.226	-	検出せず	33.6

ひねのにんにくを測定したのは、約 4 年ぶりです。

その時の測定日は、2020/3/17 で、近い時期の測定となりました。

結果、硝酸態窒素は検出されず、糖度は 33.6 度でした。

過去の傾向と比べてみると、「生」よりも「ひね」の方が糖度が高く出ています。

単に水分が飛んだからということも考えられますが、

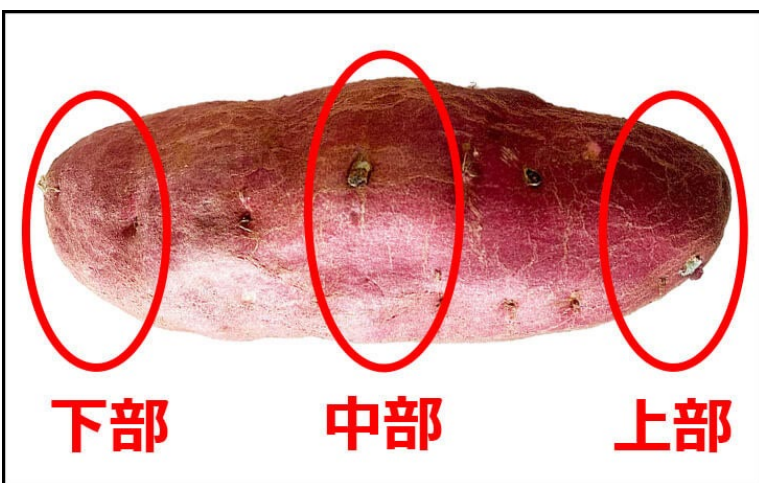
熟成が進んで糖が増えたということも言えそうです。

擦り下ろしたとき、もっと臭いを強く感じるかと思いましたが、思いのほか控えめでした。

(販促部：渡部智加)

### ■福井県産 ほっこり金時

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	部位	硝酸態窒素濃度	糖度
2024/2/16	福井県	吉村さんの ほっこり金時	高系14号	258.0g	上部	4.3	18.4
					中部	1.6	16.5
					下部	1.8	17.4



吉村さんのほっこり金時を測定しました。前回は昨年 12/14 に測定を行っています。

上部と下部、中部に分けて、測定を行っています。

硝酸態窒素濃度は、上部:3.2ppm、中部:1.6ppm、下部:1.8ppm

糖度は、上部:18.2、中部:16.5、下部:17.4 と検出されました。

特に糖度は、前回測定の

上部:13.0、中部:10.6、下部:11.8 と比較すると、

すべての部位で高くなっており、  
又、過去最高数値 13.6 よりも高い結果となりました。

数値通り、昨年試食を行った時よりも、  
甘味が強く印象的でした。

産地で行われている、キュアリング貯蔵(サツマイモを最適な状態のまま長期間保存)は、  
貯蔵期間が長いほど、デンプン質が糖へと変化し、サツマイモに甘味を与えます。

上記理由から、前回測定時よりも甘いサツマイモに仕上がっていると考えられます。  
(吉田紗知子)

#### ■青森県産 斎藤さん リンゴ サンふじ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/2/22	青森県 斎藤さん	津軽りんご	サンふじ	294.5g	19.4

青森県産・斎藤さんが栽培するサンふじを測定しました。

前回は 1/19 に測定を行っています。

サンふじは今期、11月、1月、2月の測定と短期間で複数回測定が行われて来ました。

今期の測定で、糖度数値の経過を見比べる事が出来ています。

糖度は、14.0→19.4 と検出されました。前回から大きく数値が上がっています。

又、過去測定したりんごの中で一番高い数値となっています。

試食してみても、数値通りの甘さで酸味はありませんでした。



カット擦る際、果汁が多すぎる事が無く、  
切りやすいりんごであると感じました。(吉田紗知子)

#### ・新登場

大阪府産 蔵出し熟成みかん  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング6玉  
長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋・・・量はそこまで多くないです。  
北海道産 和田さんの柔らかか太ごぼう

#### ・商品案内変更

月間テーマを変更 2月から3月に変更

#### ・終了

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン  
熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝  
奈良県産 益田さんのあんぼ柿 B品

#### ・3月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w 1 1より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w 1 1より新登場予定  
宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー・・・w 1 3より新登場予定

#### ・4月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイ・・・w 1 5より新登場予定  
沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイ・・・w 1 5より新登場予定  
鹿児島産 特別栽培 与論の新物里芋・・・w 1 6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