

いつもありがとうございます。

W14 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。

・2024年ゴールデンウィーク配信スケジュール

今年のゴールデンウィークの配信スケジュールです。

現状この予定で対応することになります。

本社休み・・・4月27日～4月29日、5月3日～5月4日

ターミナル休み・・・4月28日・29日、5月5日・6日

配信スケジュール

w17、納品期間：4月22日～4月29日

配信：4月15日(月)、締切：4月18日(木)

w18、納品期間：4月30日～5月6日

配信：4月19日(金)、締切：4月23日(火)

w19、納品期間：5月7日～5月13日

配信：4月23日(火)、締切：4月26日(金)

w20、納品期間：5月14日～5月20日

配信：5月2日(木)、締切：5月9日(木)

・山形県産さくらんぼ【紅さやか・佐藤錦】

さくらんぼの王様
ルビーのような色&ツヤ
味わい深い
甘みと酸味の
バランス
日本一のさくらんぼ産地
山形県東根市産 さくらんぼ 佐藤錦

見た目も **紅色** に染まった さくらんぼ
中身も
ジャムやワインとして
加工される程、濃い色合いと、
程よい酸味をもったさくらんぼです。
日本一のさくらんぼ産地
山形県東根市産 さくらんぼ 紅さやか

山形県・東根産のさくらんぼ が新登場します。

是非、気軽に手に取っていただきたい！…と言いたい所なのですが、

流石、赤い宝石 と呼ばれる さくらんぼ。

送料を含めると、とても良いお値段 になってしまいます。

産地直営の販売所でも、

「大切な人への贈り物」としての商品展開がメインで、

本当の宝石のように、

「丁寧に磨かれた味わい」を目指して栽培されている為、

どうしても値段が上がってしまいます。

又、出荷最盛期の産地では、

家族・親戚総出で袋・箱詰め、出荷作業を行うほど、

高品質なさくらんぼを全国へ届ける為の熱意 にあふれています。

多くの人の思いがこもった、さくらんぼ。

是非、少しづつでも手に取ってみたい商品です。

現在発注書で掲載している品種は、どちらも山形県発祥である、**「佐藤錦」と「紅さやか」**。

「高級さくらんぼといえばこれ」と答える人が殆どであろう、有名品種**「佐藤錦」**は、その大きな期待に負けないほどの、甘味と酸味のバランスがとれた、飽きの来ないさくらんぼです。

期待の注目品種である**「紅さやか」**は、佐藤錦を親に持つ品種。**中の果肉まで赤い**という、佐藤錦には無い特徴を持っています。

調べてみると、この赤色は**「アントシアニン」**によるもので、その**濃い紅色の美しさとポリフェノール値**から、東根市ではさくらんぼワインに加工して販売も行っています。

今回、掲載した **コト POP** は、**Dropbox** にてダウンロード可能です。

又、随時 野菜・果物問わずコト POP を追加中です。是非、ご活用・ご検討ください。

(販促部:吉田紗知子)

・こんなに味の濃いみかん 他にある??

『 熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい 』

今回は2つのパック形態をご用意しました。

本発注書より新登場の『 熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい 』。

今回、2玉左が黒紙トレー、右が OPP 防曇袋でのパックです。

規格を、2 種類のパック形態で御案内いたします。

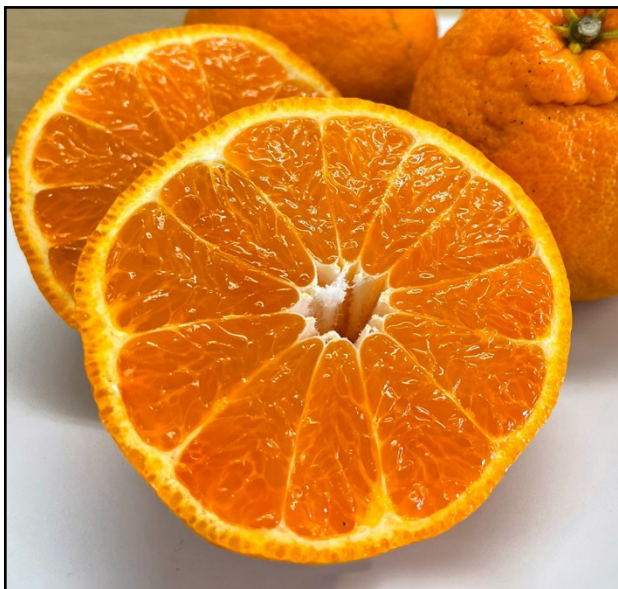


黒トレーの方は、パック単価 ¥ 600、OPP 防曇袋の方は ¥ 410 となっておりますが、写真をご覧くださいとわかる通り、黒トレーの方が迫力と高級感が出ます。

売り場の雰囲気・コンセプトに合わせて、御選択頂けましたらと思います。

そして、試食・測定も行いましたが、価格に見合う味と数値でした。

測定日	産地	生産者	商品・品種	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2024/3/18	熊本県	吉田さん	しらぬい	233.0g	18.2	2.56	7.11
2024/3/18	熊本県	吉田さん	しらぬい	212.5g	18.1	2.27	7.97
2023/4/20	熊本県	吉田さん	しらぬい	251.0g	18.2	1.94	9.33
2024/3/8	熊本県	吉田さん	スイートスプリング	236.5g	12.6	1.49	8.46
2024/2/22	熊本県	吉田さん	津之輝	83.9g	18.4	2.18	8.44
2024/2/7	愛媛県	岡野さん	せとか	275.5g	13.4	1.89	7.09
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
2024/12/11	熊本県	吉田さん	はるか	187.0g	11.8	1.51	7.81



測定値はあくまで、美味しさを裏付けする指標の一つではありますが、2玉測定して、両方とも糖度18度越えという驚きの数値でした。

他の晩柑類の結果と比較しても、非常に高い値であることが、わかると思います。

今年は、昨年より1ヶ月ほど早い時期の御提案ということもあり、酸度が高く出ています。

糖酸比で見ると、「せとか」や「はるか」に近い値ではありますが、「しらぬい」は糖度と酸度の両方が高いので、それらよりも味を濃厚に感じられます。

家に持って帰って食べてみましたが、キリッとした酸味と、濃厚な甘味、果肉のジューシーさも相まって、ひと玉ぺろりと食べてしまいました。

この酸味も、あと半月ほどすると落ち着いてきますので、そこでもまた違った美味しさが楽しめます。

ご存じの方も多いと思いますが「しらぬい」は、あの「デコポン」と同じ品種で、その名を使用できる条件が異なります。

デコポンという名称で出荷するには、

- ・糖度 13 度以上、クエン酸 1.0%以下などの全国統一基準を満たしていること
- ・全国の JA から出荷されること (JA のみが名称使用可能)

という厳しい条件が存在します。

柑橘で言う酸度は、クエン酸含有量とほぼ同義と考えることができるので、確かに吉田さんのしらぬいは、酸度 1.0%未満という数値こそ満たせていませんが、糖度に関しては、5 度近くも高いことになります。

もちろん個体差はありますので、必ずしもこの糖度がすべての個体で保証されるというわけではありませんが、昨年、今年の結果を見ても 18 度付近と高水準ですので、味の濃厚さは十分に期待できるかと思います。

何より、薄くぼやけた味ではなく、思わず噛み締めたくなるような 濃厚さがたまらない。是非とも一度召し上がっていただきたい商品です。

『 熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい 』 宜しくお願い致します。

(販促部：渡部智加)

・春掘りに切替わり始めます。

熊本県 特別栽培 フルーツ夢人参（藤本姉妹）



昨年の11月ごろだったかと思いますが、訪問させて頂いていた際には、その前の酷暑で当然のことながら生育不良が発生していたのですが、その後は天候も少し落ち着き、現在も天候に打ち勝った人参を出荷してもらっています。藤本姉妹のフルーツ夢人参は来週から「春掘り」の収穫分にリレーする予定になっています。

春掘りと冬掘りとで何が違うかという、一番わかりやすい違いは人参の糖度になります。

測定日	産地	品名・生産者	品種	結球率(%)	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
						μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/1/24	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	愛紅	8.1	7.5	3,400	4,800	5,800
2023/11/21	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	愛紅	34.7	9.3	2,400	4,000	4,400
2023/5/12	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	ヘーダリチ	8.0	10.1	6,700	7,400	10,700
2023/4/21	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	ヘーダリチ	3.2	9.1	-	-	-
2023/4/6	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	ヘーダリチ	9.0	10.4	4,200	6,900	7,700
2023/3/15	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	愛紅	14.4	8.9	3,700	5,600	6,500
2022/12/6	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	愛紅	7.9-9.9	9.6	2,900	4,400	5,100
2022/4/21	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	ヘーダリチ	6.0	10.1	6,900	4,700	9,300
2022/1/11	熊本県産	フルーツ人参・藤本姉妹	ゆうべに	15.0	10.1	4,200	4,000	6,200
2023/6/20	兵庫県産	フルーツ人参・八木さん	翔彩	6.1	7.9	3,900	7,200	7,500
2023/2/8	兵庫県産	フルーツ人参・八木さん	翔彩	12.9	12.0	4,700	8,200	8,800
2022/5/23	兵庫県産	フルーツ人参・八木さん	翔彩	9.0	9.9	8,900	5,800	11,800
2022/2/1	兵庫県産	フルーツ人参・八木さん	翔彩	6.0	12.8	7,800	4,800	10,200
2024/1/31	宮崎県産	フルーツ人参・嵐土	愛紅	2.7	8.0	2,700	4,500	5,000
2023/12/5	宮崎県産	フルーツ人参・嵐土	愛紅	4.2	7.3	1,800	6,000	4,800

弊社独自の糖度測定を行っている測定結果を見ても、

それが分かってもらえるかと思います。

春掘りに切替わる4月上旬あたりからの糖度の平均を見ると

9.9度、

冬掘りの平均だと

8.8度

とおよそ1度以上も平均糖度としては上がっていきます。

春掘りの人参は冬掘りと比べ、

栽培期間が寒い冬になるのですが人参そのものが、

寒い時期を乗り越えるために、糖を蓄え始めます。

そうすることで、さらに美味しい人参に育つこととなります。

人参の味に左右するもう一つの大きな要素としては、硝酸態窒素の残留値になります。

この硝酸態窒素の残留値が多くなればなるほど、食べた時の雑味となって

食味を損なわせてしまいます。

折角の高い糖度を持っている人参でも、硝酸態窒素が多くなってしまうと、

甘みは感じられるのですが、その後に来る雑味が後味を悪くしてしまうことになって

しまいます。

しかし、作物にとって窒素成分は必要不可欠な成分になっていて、

窒素が不足してしまうと生育不良が起きてしまうため、

これを防ごうと多くの農家さまは窒素肥料を与えるという流れになります。

ここで必要以上に窒素肥料を与えてしまうと、作物の成長過程で変化していくはずの

窒素成分が

そのまま作物に残留してしまいます。

私の個人的な感覚では硝酸態窒素の残留値が 50 を超えてくると雑味が強く感じて

しまい、

仮に糖度が 10 度を超えていたとしても美味しくないと人参になってしまいます。

先の表には硝酸態窒素の残留値も載っているのですが、一番高くても

昨年 11 月 21 日に測定した 34.7

これは冒頭の夏の酷暑が影響していることと想像していますが、それを除いてしまえば、

高くても 15 という値になり、かなり低い数値だと言えます。

藤本姉妹の人参を含めアルファーが取扱っている人参の多くは糖度が高く、

硝酸態窒素の値が低いはずで。

甘く後味スツクリの美味しい美味し人参を売り込みをかけるには良い時期かも

しれません。

良い商品は商圈の限界を壊す武器になります。（有安海）

・これ、ながさき南部さんの野菜だけで作ったサラダです。



見ての通りですけど、なんぶ新玉ねぎと
なんぶスナップエンドウで作ったサラダです。
新玉ねぎは生で食べられるの知ってたけど、
あまり生で食べる機会がなかったのですが
この年で初めて生で食べました。

なんぶ新玉ねぎおいしいです。
生で食べてもちゃんと味がありました。



ちゃんと甘み感じます。そのあと辛いのは辛いですが。

なんぶ玉ねぎの糖度の測定値は一番高いおしりの部分で
9.0。
高い糖度で有名な淡路島の玉ねぎで、新玉ねぎとして商品
化している夏のさらだちゃん、
昨年はおしりの部分が同じ 9.0 なので数字の上では相当い
いのではないのでしょうか。
今年の数字は前年よりも低いのが残念ですが。



測定日	産地	生産者	商品名	品種	硝酸態窒素 (ppm)	糖度		
						おしり	中央	外皮
2024/3/21	長崎県	永友さん 他	特別栽培 なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ他	検出せず	9.0	8.9	6.2
2023/3/27	長崎県	永友さん 他	特別栽培 なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ他	検出せず	10.7	8.5	7.6
2023/6/14	兵庫県	新家青果	夏のさらだちゃん	夏のさらだちゃん	検出せず	9.0	10.3	6.8



それと上に乗っているのがなんぶスナップエンドウ。
 彩りが白だけでは非常に寂しいと思ったので、
 とりあえず緑が欲しい！
 ってことでつまできたのがこれでした。

これもタイトル通りにながさき南部さんの野菜
 なんですけど、普通のスナップエンドウよりもずっと厚い
 です。写真じゃわかりにくいですが、本当に厚いです。

あと、豆が結構大きい。

これだけ大きいと豆自体の味がよくわかる。玉ねぎよりも甘い気がする。

実際数字の上でも玉ねぎよりは糖度が高い。



これらの味の感想は全てドレッシングかけた後に食べた感想なので
 ドレッシングに負けない味がきちんとする。

そのうえでドレッシングと一緒に食べてしっかり美味しい。

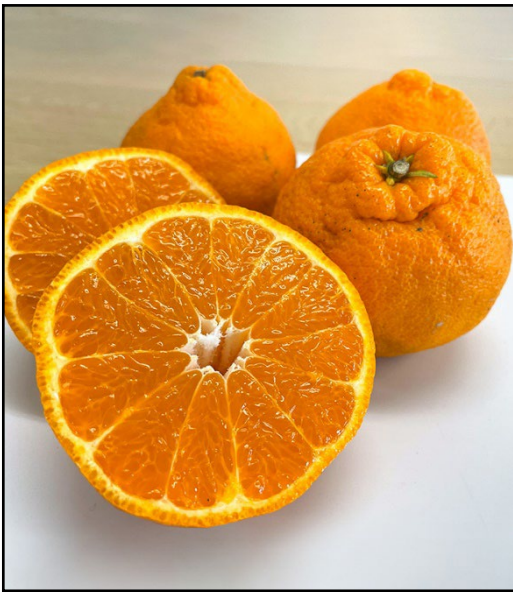
他の何かと一緒に食べても美味しいというのが、

たぶん野菜そのものが美味しいということなのだと思います。

・今週の成分測定

■熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい

測定日	産地・生産者	品名・品種	検体	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/3/18	熊本県 吉田さん	しらぬい	A	233.0g	18.2	2.56	7.11
			B	212.5g	18.1	2.27	7.79



しらぬいの測定は、11 か月ぶりです。

今回、2 検体測定しましたが、

A : 糖度 18.2 度、酸度 2.56 度、糖酸比 7.11

B : 糖度 18.1 度、酸度 2.27 度、糖酸比 7.97

と、どちらも非常に高い糖度を記録しましたが、

酸度も 2 度台と、晩柑の中では高い値を記録しました。

糖度、酸度共に高いと、その値通り 味を濃く感じます。

今回は、特に酸味を強く感じました。

これは、2 月 22 日に測定した津之輝を試食した際にも感じたことで、

この時も両値は高くなっています。

昨年との比較ですが、去年は 4 月 20 日と、

時期的には今回の測定より 1 ヶ月あとのものを計測しているためか、

酸度が大きく下がっており、糖酸比も 9 台という高い値を記録しています。

9 台となると、甘みをかなり強く感じます。

以上のことから、1 ヶ月後には酸度が 1 度台まで落ち着いてくると予想でき、

酸味もまろやかに感じるができるかと思います。(販促部：渡部智加)

■高知県産 山本さん ピーマン

測定日	産地・生産者	品名	検体	1個の重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/3/21	高知県 山本さん達	黒潮ミネラルピーマン	A	47.7g	24.7	4.6
			B	43.4g	14.9	4.4

黒潮ミネラルピーマンの測定は、前回 2/7 に行っています。

糖度は、これまでの結果から、

- ①基本的に下部の方が高いということ
- ②部位により差はあるが、著しい差ではないこと

という 2 点を参考にし、中央・下部で測定を行いました。

糖度は検体 A で **4.6** 度、B で **4.4** 度と検出されています。

検体間の大きな差は無く、前回数値と同じ数値となっていました。

硝酸態窒素は検体 A で **24.7**ppm、B で **14.9**ppm と検出されています。

A を例に挙げると一回目(中央)は 167ppm、二回目(下部)は 52ppm と、
個体差だけでなく、測定する部位によっても、数値の違いを見る事が出来ました。

(吉田紗知子)

■長崎県産 高木さん スナップエンドウ

測定日	産地 生産者	品名	品種		重量(1本)	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/3/21	長崎県 高木さん 他	なんぶ スナップエンドウ	ホルスナップ、 ニムラサラダスナップ	A	6.5g	3.2	9.3
				B	4.4g	3.2	10.2

長崎県・高木さん達が栽培する、スナップエンドウを測定しました。

今回初めて測定を行います。

表皮に厚みがあり、包丁を入れる際は「サクッ」と音がするような、水分の多さと、新鮮さがみられます。

糖度は、A は 9.3、B は 10.2 と検出されました。

過去に、鹿児島県・松下さんが栽培したスナップエンドウを測定していますが、上記と比べると、約 1 度ほど高い数値となっています。

硝酸態窒素は、A・B 共に、3.2ppm と検出されました。

松下さんのスナップエンドウと同じ、低い数値が検出されています。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ

測定日	産地・生産者・品名	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
2024/3/21	長崎県産 なんぶ新玉ねぎ	243.5g	9.0	8.9	6.2

長崎県・永友さんが栽培した、玉ねぎを測定しました。

前回は去年の 3/27 に測定を行っています。

新玉ねぎ特有の、乾燥していない、白く柔らかい皮が見られました。

硝酸態窒素は、全部位で検出ませんでした。

糖度は、おしり:9.0、中央:8.9、外皮:6.2 と検出されました。

全体的に、数値が例年よりも低くなっています。

収穫してすぐ集荷される新玉ねぎですが、

それを出荷せず保管・貯蔵する事で、通常である乾燥した皮の玉ねぎになります。

新玉ねぎに多く含まれる水分が、乾燥で蒸発する事で、

甘味成分が凝縮されていきます。

今回、収穫が始まってすぐの個体である為、
特に**水分が多く、まだ甘味が水分で中和されてしまっているのではないか**と感じました。

又、今回検査液を作る為に擦り下ろした際、
玉ねぎの成分が目染みる現象が、ほとんどありませんでした。

目に染みる原因とされる成分「**硫化アリル**」は、**玉ねぎの辛み成分**。
こちら甘味と同じく、水分で分かりにくくなっています。

甘味がとても強い状態ではありませんが、
辛み成分が少なくさっぱりとしていて、食べやすい玉ねぎであると言えます。
(吉田紗知子)

■北海道産 高田さん オホーツク玉ねぎ

測定日	産地・生産者・品名	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
2024/3/21	北海道産 オホーツク玉ねぎ	231.5g	11.4	10.2	8.6

北海道北見市・高田さんが栽培した、**玉ねぎ**を測定しました。

前回は 1/31 に測定を行っています。

硝酸態窒素は、全部位で検出しませんでした。

糖度は、おしり:11.4、中央:10.2、外皮:8.6と検出されました。

安定した高い糖度が検出されています。

又、測定中、目に染みる強さが激しいと感じました。

辛み成分が多く、**加熱調理**を行う事で、

味に深みや旨味が出る玉ねぎだと思います。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・北海道産 高田さん オホーツク玉ねぎ 比較

測定日	産地・生産者・品名	重量	糖度		
			おしり	中央	外皮
2024/3/21	長崎県産 なんぶ新玉ねぎ	243.5g	9.0	8.9	6.2
	北海道産 オホーツク玉ねぎ	231.5g	11.3	10.1	8.6



同日に測定を行った、
長崎県産なんぶ新玉ねぎと、
北海道産オホーツク玉ねぎの
比較になります。

図で比較してみると、
新玉ねぎ特有の白い皮と、
黄玉ねぎ(新玉ねぎから、
貯蔵で乾燥された玉ねぎ)の、
違いが分かりやすくなっています。

新玉ねぎである**なんぶ新玉ねぎ**は、**皮や中身すべてが柔らかく**、
果物を向いているかのような感覚があります。

一方、**オホーツク玉ねぎ**は、**ずっしりと肉厚感**があり、
包丁を入れる際に力がかかりました。

生食やさっと炒める料理には、なんぶ新玉ねぎを、
火をじっくり通す料理にはオホーツク玉ねぎがおすすめです。

(吉田紗知子)

・新登場

鹿児島産 特別栽培 与論の新物里芋
長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋 3L
・・・数量が非常に少ないのでご注文はお早めに。
熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい
山形県産 フルーツ王国のさくらんぼ・佐藤錦

・商品案内変更

月間テーマを3月から4月に変更
静岡県産 日晴農場のきくらげ・・・価格変更。値上げ。
沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ・・・再開
北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ M・・・在庫僅少

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋 2L-M
岐阜県産 大黒椎茸【菌床】・・・取り扱い終了
宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ

・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ン・・・w15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ン・・・w15より新登場予定
鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・w16より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w18 より新登場予定

・5月新登場予定

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w18 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w19 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