

いつもありがとうございます。

W16 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

### ・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6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)

### ・池一菜果園のトマト加工品の取り扱いについて 一部再開いたします

先週配信させていただいた発注書にて、

池一菜果園のトマト加工品につきまして、

『食品添加物の不使用表示に関するガイドライン』の改正による理由から、

取り扱いを休止させていただいていました。

その商品のうち、下記の商品の表示は、  
新ガイドラインに対応した表示であることが確認できましたので、  
本発注書より、御案内を再開いたします。

フルーツマトジュース	高知県 池洋一	産地直送	99003001	みなみのかほり 赤ラベル	1000ml × 6本
		産地直送	99003101	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 金ラベル	500ml × 12本
		産地直送	99003201	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 銀ラベル	500ml × 12本
		産地直送	99003301	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 黒ラベル	500ml × 12本
		産地直送	99003401	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 赤ラベル	500ml × 12本

休止中の商品に関しても、  
対象の表示が新ガイドラインへ対応され次第、再開させていただく見込みです。

また、前回の発注書でも述べさせていただきましたが、

**休止中の商品であっても、  
現時点で、既に企業様・店舗様に御納品させていただいている商品に関しましては、  
施行日前に生産された在庫に当たりますので、  
そのまま御販売頂くことに問題はございません。**

何卒宜しくお願い申し上げます。(販促部：渡部智加)

・長崎県産 特別栽培 なんぶメロン

懐かしさのある  
まるやかな **甘み。**



詳しい  
商品情報はコチラ

長崎県・島原半島産 特別栽培  
なんぶ **パティスメロン**

**サクッとさっぱり**  
デザートに食べたい。



長崎県・島原半島産  
特別栽培 なんぶ  
**イエローメロン**

詳しい  
商品情報はコチラ

**高貴な香り**で、  
お菓子作り  
にもぴったり



長崎県・島原半島産  
特別栽培 なんぶ  
**タカミメロン**

詳しい  
商品情報はコチラ

**果肉も果汁もたっぷり**



長崎県・島原半島産  
特別栽培 なんぶ  
**アムスメロン**

詳しい  
商品情報はコチラ

4月下旬から順次登場する「長崎県産 特別栽培 なんぶメロン」について、  
今年新しく、**種類毎の単体コトPOP**が準備出来ました。

昨年も、なんぶメロン全体のコトPOPは用意があったのですが、  
個々の個性を現したコトPOPがありませんでした。

発注書本文では、個々の特徴をお伝えする事も多かった、  
**なんぶメロンシリーズ**。

全4種類とも、メロンの中では**ご長寿な品種**です。

「そうそう、メロンといえばこんな美味しさだった」と、  
懐かしむような、優しい甘さや食感が魅力なメロン達です。

メロン以外の果物・野菜にも言える事ですが、  
人気の品目は、「さらに美味しい、売れる味」を求めて、  
品種開発が盛んになる為、品種が年を重ねるごとに増えていきます。  
(みかんや、りんごはその大きな例でしょうか)

新しい品種がもてはやされやすい(実際に美味しい物が多い)  
事が当たり前。

そんな競争の激しさを見ていると、  
長く変わらず愛される品種の、力強さを感じます。

昨年測定時に試食を行ったのですが、  
**糖度と、それ以外の要素(食感、爽やかさ等)のバランスが  
安定しているメロン品種達**であると、記憶に残っています。

又、各品種の新登場週が近くなりましたら、  
再度紹介を行いたいと思っています。

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)

・同じ『レモン』でもこんなに違います



上の写真は、どちらも現在取り扱い中のレモンで、  
左が『**愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン**』  
右が『**熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン**』です。  
こう並べてみると、見た目が全然違いますね。

見た目だけではなく、味や香りにも、もちろん違いがあります。

『**愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン**』は、  
酸味に関しては 見た目通り、THE・レモン というような、キリッとしたものがあります。  
吉田さんのレモンと並べると、一見皮が厚く見えますが、果肉がみっちり詰まり、  
締まっていて、断面が盛り上がり見えるほどです。  
**レモンの酸味や爽やかさを生かして、料理にアクセントを加えたい場合や、  
しっかりとした酸味が欲しい場合に活躍します。**

『**熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン**』は、

品種が、レモンとオレンジのかけ合わせである「メイヤー」であることもあり、

今の季節、外皮も果肉もオレンジ色。もちろん、果汁もです。

オレンジが血筋に含まれる分、酸味がまろやかで甘みがあり、

香りも少しオレンジが混ざったような甘い香りです。

**果肉が柔らかく果汁が多いので、レモンの酸味に加え、**

**甘みも欲しい料理に向いています。**

一見、発注書内の文字だけ見ると、同じレモンのように見えてしましますが、  
こんなにも違いがあるんです。

これだけ個性が豊かであれば、それぞれの用途で楽しめます。

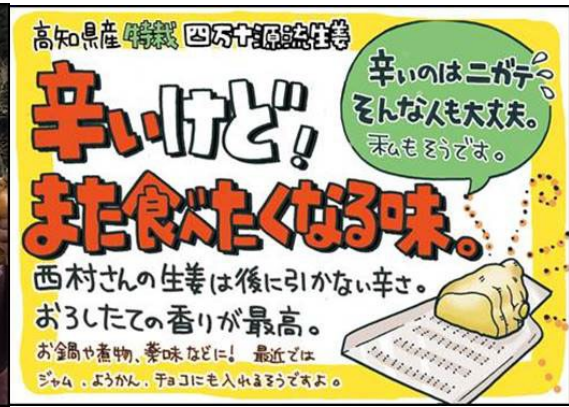
また、上記のように違いを打ち出すことができれば、

その日に来られるお客様の好みや、気分によって選択してもらえますので、

売り場の商品の幅を広げることができます。

是非併売いただけましたらと思います。宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・四万十生姜が新物作に切り替わります！



今週お届けする分から令和 4 年度収穫分から 5 年度収穫分に切り替わります！

少しずつあったかくなるのかと思えば、大阪では急に 20℃前後まで上がったけど、やはり朝晩はまだ上着が必要な気温ではあります。

それが理由でか、アルファーの本社内では先週風邪のような症状を持っているスタッフが多かったです。

そんな時こそ、暑くても寒くても元気で体調不良でも、いつ食べても万能な生姜がベストです。

生姜を食べると身体がポカポカとあったかくなることは周知のことかと思えます。

その効果のほどは、生姜の良く効いた梅あんかけそばに入っていた、

兄貴の大嫌いな椎茸とこんにゃくを食べさせられた際に、

たった二つしか食べていないのに背中に汗が滲むほどポカポカとしてきたくらいです。

同じような効果を体感したかたも多いかと思えます。

そのため、風邪を引いた際には生姜を食べ体温を上げ汗をかくほうが治りが早くなるそうです。

それだけではなく、生姜に含まれているジンゲロールには

強い殺菌力があるため体内の免疫力を高めてくれるため、

季節の変わり目体調を崩しやすくなるタイミングでは、

生姜を食べると体調管理がしやすくなるかと思います。

そのため生姜は薬味商材としてだけでなく、  
もっともっとたくさん食べるべき野菜であることは間違いありません。

多くの企業さまは 60~100g 程度の少量パックを販売されているケースが多いのですが、  
アルファードではもっとたくさん食べるべきだと 150g パックの当時としては大容量パックを  
企画したところ、今までの 80g パックのご注文は減ることなく、  
150g パックがそのままご注文が増えました。  
明らかに消費者の方は生姜をたくさん食べたほうが良いことをわかっていて、  
その規格をたくさんの方が待っていたということになります。



令和 5 年度作になるこのタイミングでたくさんの方に  
食べてもらえる状況を作ってもらえると嬉しいです。  
取り扱い品種としては通常の生姜だけではなく、  
肌が少し赤黒い「赤生姜」と  
見た目は通常の生姜と違いが見にくいですが、  
切り口が若干黄色っぽい「黄生姜」の 3 品種そろえており、

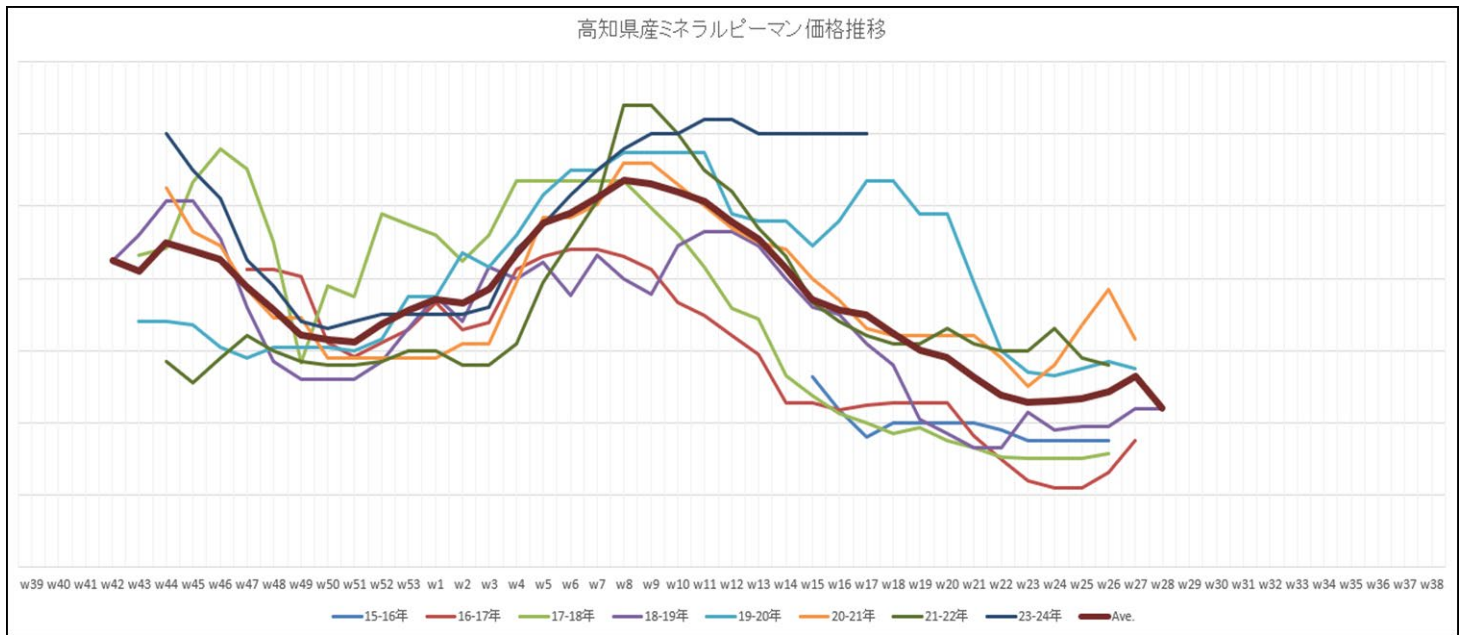
SKUとしては、定番の 80g と大パックの 150g をご用意しており、  
通常の生姜であれば、300g の更に大きな容量もご用意しております。  
ちなみに新物に近い赤生姜は鮮やかな赤色をしています。（有安）



・ほんとピーマンの相場高止まりしてます

下のグラフは黒潮ミネラルピーマンの取引を始めてから  
ずっとつけている、取引時期の相場です。

15-16年からつけているのでこれで8年分のデータになります。



今までは見ての通りにw11くらいには下がってきてるのですが

今年はずっと高いまま。過去の値動きで一番近いのが19-20年なので

下げてくるとしたらw19くらいからなるのでしょうか。

正直なところ、いつ下がってくるのか予想しにくいですけど。



写真は毎度おなじみの

黒潮ミネラルピーマンです。

すごいつやつや感と肉厚感です。

あと写真では絶対に伝わらないですが、

ピーマンが肌に吸い付きます。

なぜかはわかりませんが、吸い付きます。

手になじむ感覚があります。

店舗でよく見る市場品以外の、黒潮ミネラルピーマンに似た雰囲気  
のピーマンも手になじむ感じが多少なりともあるので、いいピーマンは  
手になじむのかもしれない。

弊社は 2-3 年ほど前から企業様の粗利額を最大にするための施策を  
色々な企業様と Zoom にてやっています。

まだまだ相場が高いことが予想されるピーマンですが、  
粗利額を可能な限りあげるにはどうすればいいでしょうか？  
それは既にやられている企業様もいらっしゃるのですが、原体で  
仕入れてグラム販売することです。そうすれば少なくとも弊社での  
パック手数料を仕入価格から取り除くことができ、店舗での人件費や  
資材代は別としても粗利額を上げることは可能です。

w16 のピーマンのご提案価格は原体で 9,650 円/箱。パックで 205 円/p です。  
今の時期の黒潮ミネラルピーマンの場合は原体の場合 1 玉の重さが  
だいたい 40g くらい。原体箱で 9kg なので 225 玉ほど入っている計算に  
なります。9,650 円/箱なので、42.9 円/玉。

3 玉 p の量目だと 121g/p で原価が 128 円/p。

4 玉 p だと 161g/p で原価が 171 円/p。

5 玉 p だと 202g/p で原価が 213 円/p になります。

資材代は使用する包材によって変わってくるのでざっくりとすると 20 円と仮定すると

4 玉 p で 191 円、5 玉 p で 233 円。

弊社のパートさんが個数詰めする場合には 1 時間当たり 150 パックは可能で、

2024 年 4 月時点での最低賃金が 1,004 円なので、

1 パック当たりのパック賃が 6-7 円。

足すと 4 玉 p の原価が 198 円、5 玉 p が 240 円となるので、

5%ほど原価が安くなるのでちょっとお得になります。

相場がそこそこ安くなっていけばパックで仕入れてその手間を省くことも可能ですが、今の市場品も高い時期をやり過ごすにはこのような工夫をやるのも一つの手だと思います。(吉田麻衣)

### ・今週の成分測定レポート

#### ■長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

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
2024/3/28	長崎県産 松尾さん	なんぶとまと	160.5g	検出せず	5.7	4,750	484

長崎県産とまとの測定を行いました。前回は3/14に測定を行っています。

糖度は、5.1→5.7、

リコペンは3,220→4,750、β-カロテンは579→484

と、それぞれ検出されています。

糖度数値が、少し上がっている事が印象的です。

(吉田紗知子)

#### ■熊本県産 特別栽培 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
2024/3/28	熊本県産 河野さん	晃平とまと	144.5g	検出せず	5.1	5,095	486

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。

前回は一か月前の、2/28 に測定を行っています。

**糖度**は、**5.1**と検出されました。前回の 5.2 とほぼ同等の数値です。

糖度は例年通りの数値へ戻り、安定していると思われます。

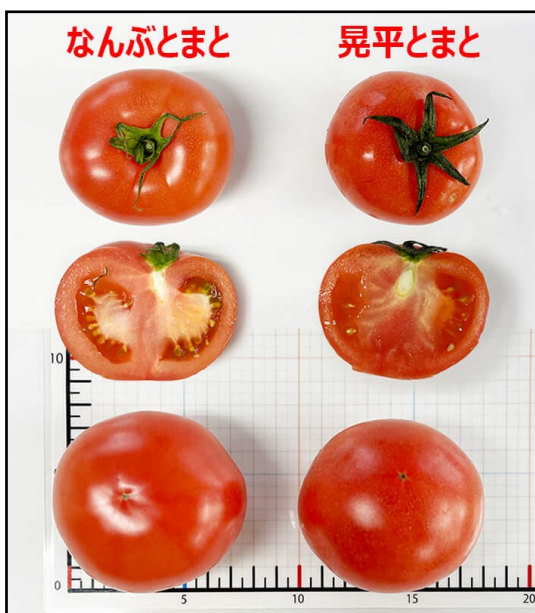
**リコペン**は **3,301→5,095**、**β-カロテン**は **536→486**と検出されました。

リコペンの数値は、前回測定よりも高い数値が見られました。

(吉田紗知子)

■長崎県産 なんぶとまと・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
2024/3/28	長崎県産 松尾さん	なんぶとまと	160.5g	検出せず	5.7	4,750	484
	熊本県産 河野さん	晃平とまと	144.5g	検出せず	5.1	5,095	486



同日に測定を行った、

長崎県産 なんぶとまと・熊本県産 晃平とまとの

測定数値比較になります。

長崎県産 なんぶとまと 160.5g、

熊本県産 晃平とまと 144.5g と、

少しなんぶとまとが重くなっていますが、

並べてみると大きさに違いは余りありません。

晃平とまとのヘタの葉は、大きく成長し残っていました。

2種の測定数値に大きな差は見られませんでした。

若干糖度はなんぶとまの方が高く、

カロテノイド数値は晃平とまの方が高い数値が見られました。(吉田紗知子)

■ 岩手県産 福田さん ニンニク 近日取り扱い開始予定！

測定日	産地・生産者	商品		重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2024/4/1	岩手県 福田農園さん	有機栽培 にんにく	L	71.0g	検出せず	39.8
			M	53.9g	検出せず	41.6



岩手県九戸・福田農園で

有機栽培されている、にんにくの測定を行いました。

品種は(現在)不明です。

L・Mと、サイズごとに袋分けをし納品いただいたので、  
2種を1玉ずつ測定しました。

重量では20g程の違いで、

見た目サイズはひとまわり程の差が見られます。

Lで直径7cm前後、Mで直径6cm前後の大きさです。

皮を剥くと、白くツルツとした片が見られます。

1片あたりの大きさは、

Lの大きい片で縦4.6cm×横2.6cm、

M の片で縦 3.5cm×横 2.3cm 程の大きさです。

硝酸態窒素は、2 種共検出されていません。

糖度は、L が 39.8、M が 41.6 と検出されています。

アルファーで取り扱いがある、兵庫県・ナカバヤシさんのにんにくと比較すると、

金郷純白は平均 33.3 度なので、今回のにんにく測定値の方が高く、

ホワイト六片の平均 41.4 と近い数値である事が分かります。

表面の乾燥した皮は、丈夫さを感じる厚みと硬さが見られましたが、

片は適度な水分量で擦り下ろしやすく、柔らかさも感じられました。(吉田紗知子)

#### ■長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ

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
2024/3/28	長崎県産 白倉さん	なんぶアイコ	15.0g	1.6	9.0	7,385	536

長崎県産・なんぶアイコを測定しました。前回は、2/28 に測定を行っています。

糖度が 8.0→9.0 と、前回から数値が上がっています。

昨年の 3/30 に測定を行った際の糖度、9.6 と同じ 9 度台です。

リコペンは 7,044 μg→7,385 μg、β-カロテンが 791 μg→536 μgと、

それぞれほんの少しですが数値差が見られました。(吉田紗知子)

■宮崎県産 野中さん 誠のミニトマト・小鈴

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
2024/3/28	宮崎県産 野中さん	誠のミニトマト 小鈴	13.5g	1.8	9.6	10,346	2,130

宮崎県産・野中さんの、誠のミニトマトを測定しました。

前回は、2/28 に測定を行っています。

糖度が 9.3→9.7 と、前回よりも高い数値が検出されました。

過去、同産地・小鈴測定値の中で、一番高い数値となりました。

又、昨年同時期 3/24 に測定を行った際の 9.2 と同じ 9 度台です。

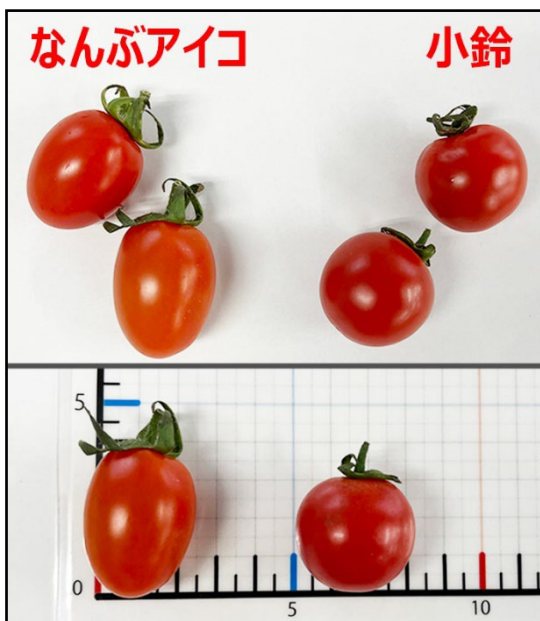
リコペンは 10,730 μg→10,346 μg、β-カロテンが 1,233 μg→2,130 μgと、

それぞれほんの少しですが数値差が見られました。

(吉田紗知子)

■長崎県産 なんぶアイコ・宮崎県産 誠のミニトマト 小鈴

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
2024/3/28	長崎県産 白倉さん	なんぶアイコ	15.0g	1.6	9.0	7,385	536
	宮崎県産 野中さん	誠のミニトマト 小鈴	13.5g	1.8	9.6	10,346	2,130



同日に測定を行った、  
長崎県産 なんぶアイコ・  
宮崎県産 誠のミニトマト 小鈴の  
測定数値比較になります。

長崎県産 なんぶとまと 15.0g、  
熊本県産 晃平とまと 13.5g という  
重量差があります。

なんぶアイコの方が少し黄色がかった明るい赤色で、  
小鈴は深い赤色を持っています。

上記の様子からも分かるように、  
濃い色素を持つ小鈴は**カロテノイド数値が高く**、  
特にβ-カロテンは、アイコの3倍以上の数値となっています。(吉田紗知子)



## ■ 熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/3/28	熊本県産 フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	233.5g	3.8	9.0	3,300	6,000	6,300

熊本県・藤本姉妹の人参を測定しました。

前回は一か月前の 2/28 に測定を行っています。

今回測定した個体は、**冬作として今期最後の納品の物**です。

冬作が終わった後、春作の物へと移行していきます。

前回測定した個体 135.0g と比べ、今回測定した個体は **233.5g** と、大きい個体での測定となりました。

**硝酸態窒素**は、前回から **19.1ppm→3.8ppm** と、前回よりも低い数値が検出されています。

初め記載した内容のように、冬作の終わり時期に収穫した個体である為、硝酸態窒素が抜けきった状態ゆえの低い数値だと考えられます。

**糖度**は **7.1 度→9.0 度**と高い数値が検出されました。

昨年の 3/15 に測定を行った際も、8.9 といった、今回測定値に近い結果となっていました。

又、**9.0** は**中央部分を測定した際**の数値です。

擦り下ろした際の色が薄い**先端**を測定した際は、**7.4** と検出されました。

カロテノイドの各数値は、

**β-カロテン : 4,300→3,300、α-カロテン : 6,800→6,000、**

**β-カロテン当量 : 7,700→6,300**と検出されています。

全体的にはほんの少しですが、前回数値よりも低い結果となっています。(吉田紗知子)

### ■熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン

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
2024/4/4	熊本県 三角町 吉田さん	レモン	メイヤー	158.1g	9.8	4.30	2.28	48.6%

吉田さんのレモンは、約 1.5 ヶ月ぶりの測定です。

前回の測定時よりも、外皮・果肉ともに色がオレンジ色に近くなっており、メイヤーの品種特徴が強く表れた見た目となっています。

(メイヤーは、レモンとオレンジの交配種)

香りもオレンジが混ざった香りで、絞った果汁も写真の通り、オレンジ色に近いです。

同日測定した、岡野さんの瀬戸内レモンと比較すると、違いがよくわかります。

さて、測定の結果ですが、

前回と比較して糖度は 10.8 ➡ 9.8 度と、1 度下がっていますが、酸度が 5.78 ➡ 4.3 度と、1.5 度近い大幅な減少となりました。

酸味のまろやかさは、メイヤーの特徴ともいえますが、酸度 4 度台は、レモンにしては低い値です。

糖酸比も 2.28 という結果になりましたので、他のレモンと比較しても、酸味はまろやかに感じるでしょう。

次に果汁の多さですが、実を二つに切った時、明らかに果汁量が多いのがわかりました。

実際、実に対する果汁の量は約 48.6%と、果汁の多さが特徴である『璃の香』に匹敵する多さとなりました。

(販促部：渡部智加)

### ■ 愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン

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
2024/4/4	愛媛県 岩城島 岡野さん	レモン	アレンユーレカ	143.5g	8.3	6.44	1.29	37.0%

岡野さんの瀬戸内レモンも、約 1.5 ヶ月ぶりの測定となります。

岡野さんのレモンの品種は『アレンユーレカ』で、見た目や酸味的にも、いわゆるレモンらしいレモンといえる品種です。

同日に測定した吉田さんのレモンとは、見た目も香りも異なりました。

測定した結果ですが、

糖度は 8.3 度と、前回とほぼ同じであるのに対し、酸度は 7.36 ➡ 6.44 度と、約 0.9 度の減少です。

季節が進んだことで、酸が若干抜けたのかもしれませんが。

とはいえ、糖酸比は 1.29 と 1 台前半なので、レモンらしい酸味を感じられる数値です。

重量に対する果汁の量は、約 37%でした。

果汁の多さが特徴である、『璃の香』のような品種にはさすがに及びませんが、37%という数値も、決して低くないように思います。(販促部：渡部智加)

## 2種のレモンの測定結果を総合して…



同日に測定した2種のレモンをこうして比べてみると、それぞれ個性が強く出ています。

左の写真のように、見た目が異なるのはもちろん、測定結果や感想から考えると、

吉田さんのレモンは、『酸味がまろやかで、果汁も多い。

香りはレモンにオレンジが足されたような甘い香り。

レモンの酸味に加え、

甘みも欲しい時に使いたい味。』

岡野さんの瀬戸内レモンは、

『レモンらしい酸味があり、果肉が締まっている。

香りも爽やかで、料理にアクセントを持たせる場合に活躍する味。』

といったところでしょうか。

同じレモンでも、これだけ個性があるので、併売することで、

お客さんの用途や好みによる選択幅を増やすことができるのではないかと思います。(販

促部：渡部智加)

**・新登場**

宮崎県産 坂本親子の肉厚のにら

**・商品案内変更**

新登場予定商品追加

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ L 大・・・一時休止

**・終了**

石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン

宮崎県産 特別栽培 風土の柔らかか太ごぼう

**・4月新登場予定**

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

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w20 より新登場予定

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム・・・w21 より新登場予定

兵庫県産 博農のフルーツ夢人参・・・w21 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう・・・w21 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくおねがいもうしあげます。

有限会社アルファー

吉田清一郎