

いつもありがとうございます。

W17 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)←いまここ

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)

・今週のお買い得商品

現時点で、和田さんのごぼうが相場とも比較すると非常にお買い得になっています。

4月13日(土)の大阪本場の相場は200gの150円前後と

雨の影響もあってか高騰しております。

対してアルファーの和田さんの畑ごぼう及びやわらか太ごぼうは1本ものであればどちらも150円と、相場が高騰した分お買い得になっている状態です。

これは多くの方に和田さんのごぼうを知ってもらえるチャンスを捉えておりますので、お見逃しなく！

今後、コーナー化して相場に対して相対的に安くなっている品目を随時、ここに御紹介させていただきます。(有安海)



・沖縄県産特別栽培カット用パイのご案内

店舗様での粗利率を意識しての商品案内になるのですが、今回は沖縄県産パイナップルのカット用としてのご提案です。

頭の冠がないもののご提案に過ぎないのですが・・・。

冠なしの商品ですので弊社としてはカット用としての提案となりますが、そのまま玉売りしてもいい商品です。

1 玉の最低の量目が 800g 以上で 1 箱 10kg という規格となりますので
どれくらいの玉数が入っているのが不明なため、正直なところ
玉売りする場合には価格の設定が難しいため、やはりカットフルーツとしての
販売がベターかと思います。

仮に歩留まり 90% と仮定して、スナックパインだと 6,700 円/箱なので 6,030 円/箱。
100g に直すと 60.30 円/g。200g カップとする場合は 120.60 円/カップになります。
こういう商品の粗利率をどれくらいとるのが理想なのかわかりませんが 50% としたら
241.2 円/カップなので 248 円が店頭売価になるでしょうか。
198 円での販売だとしても 39% の粗利率がとれるのでけっこうよさげに見えます。

生産者から歩留まりがどれくらいになるのかの確認がまだ取れていない為
仮定による話となりますが、次の発注書の本文にはもっと正確な数字での提案が
できるかと思いますので宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら

今夜は何つくろう?
肉厚なにら
宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら

宮崎県産
にら×豚肉は、最強スタミナUPコンビ!
肉厚なにらの食感で、食べると力が湧く一品に仕上がります。
坂元さん親子の肉厚のにら

にら満足感。
外側はカリッと中はジューシーなにらの食感で美味しい
チヂミが作れます。
坂元さん親子の肉厚のにら 宮崎県産

宮崎県産
手作り餃子なら肉厚なにら
手作り餃子はやっぱり具沢山。肉厚なにらで、ボリューム満点な餃子を作ってみませんか?
坂元さん親子の肉厚のにら

先週、全体新登場した「宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら」。

アルファーでは、過去取り扱いがあった「名水にら」以来、
久しぶりに扱う、ニラとなりました。

過去取り扱いがあった、森さんが栽培した名水にらは、
アルファーの中でも、人気が高い商品でした。

今回の坂元さん達が育てるニラも、名水にらに負けないほどの、
高品質なニラであると思います。

坂元さんが育てるニラの、一番の特徴は、
名前通りの、**肉厚さ**です。

緑色が濃く、分厚い葉は、
料理の中で存在感があります。

近年は**豚丼**や、**韓国料理** が注目されていますので、
ニラが活躍する 場面も多いのではないのでしょうか。

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)

関連販売ができる よう、料理提案を3種類作成しています。

・**ニュージーランド産 ライム**

産地が海の向こうでも、身近なものとして伝えたい

本発注書より、『**ニュージーランド産 防カビ剤不使用 ライム**』が新登場です。

様々なスーパーで売り場を見ますが、

外国産の柑橘で、防カビ剤を使用していないものは、相変わらず少ないなと感じています。



もちろん、
不安を煽りたいわけではありませんが、
絞ったり、皮ごと使ったりする機会が
多いと思いますので、
気になる方も多いのではないかと思います。

防カビ剤不使用という点でも差別化になりますが、
外国産のものであっても、可能な限りの栽培情報を取り寄せ、内容を確認しています。

例えば、農薬の散布履歴を取り寄せて、
それらを翻訳・検索してどのようなものであるかを把握します。
殺虫・殺菌など、どのような目的で使用されているのか。
また、国内で登録されている農薬と、有効成分は同じであることが多いので、
それらとも照らし合わせ、詳細を把握しています。

ライムの栽培自体も、ただ育てられただけのもの、というのではなく、
**害虫の防除に肉食の蜂を用いて、農薬の散布回数を減らし、
成分についても 強い農薬の使用は避けて栽培されています。**

測定日	産地	生産者・商品名	品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2023/06/02	ニュージーランド	防カビ剤不使用ライム(ペーターさん)	夕子	ライム	69.0g	8.7	7.82	1.11	40.3%
2024/04/04	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユレカ	レモン	143.5g	8.3	6.44	1.29	37.0%
2024/04/04	熊本県	吉田さんのレモン	メイヤー	レモン	158.1g	9.8	4.30	2.28	48.6%
2023/11/14	熊本県	吉田さんのレモン	瑞の香	レモン	236.5g	8.0	5.77	1.39	48.6%
2024/02/26	熊本県	吉田さんのレモネードレモン	スイートレモネード	レモン	106.8g	10.6	2.59	4.05	-
2023/07/12	ニュージーランド	防カビ剤不使用レモン(ルイスさん)	メイヤー	レモン	134.1g	6.6	4.88	1.35	29.6%

昨年の結果にはなりますが、糖度、酸度、糖酸比の測定も行っています。

もっとも、ライムに求められるのは糖度というより、酸度や果汁量の方ではないかと思ます。

数値の比較対象として、レモンの測定結果もいくつか掲載致します。

この中で見ると糖酸比が 1.11 と、低い値となっていますが、

これは、この表の他のレモンよりも、酸味を強く感じやすいということがいえます。

もちろん、数値がすべてではありませんので、

あくまで結果としてはそのように表れているという話ではありますが、

指標として、ライムのキリッとした酸味が表れているのではないかと思います。

果汁量は、実際の搾汁量と検体の重さから割り出した数値になりますので、

この 40.3%は、果汁が多いと判断できる数値だといえます。

ライムはレモンと用途が似ていますが、

そのキリッとした酸味と、特有のほろ苦さ・香りが特徴ですので、

お酒や料理に使用した際も、レモンとは違う風味を効かせることができます。

まとめになります。外国産といった、物理的に生産地が離れることで、その作物がどのように育てられたのか、生産者はどのような理念で栽培しているのかということが、伝わりづらくなってしまいます。

しかし、可能な限り栽培情報を取り寄せて読み解き、さらに現物で測定を行うことで、前述の中身が見えてくるようになってきます。

どの商品も、単に美味しいだけではなく、生産者の理念や考えが伝わってくるような、身近なものとしてお届けしたいと考えています。

(販促部：渡部智加)

・長崎県 特別栽培 なんぶとまと 原体での取り扱いおススメ



先週に姫路や大阪周辺の店舗を視察させていたのですが、

しっかりした売り場を作っているお店の

とまと売り場のとまとは充実していました。

そう思うと、良いとまとだからこそ多くの方に食べてもらいたいし、

沢山の利益を確保してもらいたと思っています。

このながさき南部生産組合さんの商品はどれも一級品であることは間違いなく、

その中でも、とまとはもっと沢山の方に知ってもらいたい商品になります。

しかしアルファーのパック商品で人気のある 3or4 玉パックであれば
通常価格 340 円（センターフィや料率含まず）ですので、
398 円での販売価格では利益がほとんど出ないほど
厳しい価格帯となってしまっております。
そこでアルファーとしては 4kg 箱満杯詰めでの取り扱いをおススメしています。

原体でのお取り扱いであれば、M サイズや S サイズが中心となりますが、
単箱であれば 2,600 円になりますので、M サイズであれば 24 玉になり
M3 玉パックを規格すると原料原価が 325 円/p になります。
これが 4 箱単位でご注文を頂戴できれば、2,400 円となり
原料原価は 300 円/p まで下げることができますので、
それだけで確保できる粗利額はパックあたり 40 円ほど変わってきてしまいます。

姫路の企業さまは多くの商品を原体仕入れを行いインスタアで、
PB 商品を作成されておりますが、
当たり前なのですが、計算をすると圧倒的にインスタアパックでの取り扱いのほうが、
得られる利益は増え、お店独自の商品化をすることで、
需要に合わせた細やかな規格変更ができ、汎用性が高まってくるように思います。

そこで問題になるのが人員不足だと思えます。
これは大きな問題ですが、インスタアパックで利益を増やすという実績を作ることができれば、
人事部では思いのほか簡単に増員申請は受理してくれるはずで
第一歩目を踏み出すことが億劫かと思えますが、その一步を踏み出せられさえすれば、
同じ商品を取り扱っていても得られる粗利額は断然に増やせる可能性が
どんどん増えてきます。
お店さま毎に得意な商品不得意な商品があろうかと思えますし、
アルファーからの提案商品の中でもお得になる商品と

アルファパックのほうが無難と思う商品もありますので、
うまく見極めて利益最大化を計算して頂けると幸甚でございます。(有安海)

・今後のアルファーのじゃが芋、玉ねぎ、人参のスケジュールについて

ちよっと自分の中の整理もかねて、今後の上記の商品スケジュールを
まとめてみました。

・じゃが芋

高橋さんの新じゃが芋・・・今～5月下旬ごろまで

なんぶ新じゃが芋・・・5月20日頃から～7月中旬ごろまで

吉村さんのキタアカリ・・・7月下旬ごろから8月下旬ごろまで

和田さんの男爵・・・8月下旬ごろから～

・玉ねぎ

オホーツク玉ねぎ・・・今～5月下旬ごろまで

なんぶ新玉ねぎ・・・今～6月上旬ごろまで

伊吹さんの玉ねぎ・・・5月下旬ごろ～7月中旬ごろまで

益田さんの奈良玉ちゃん・・・7月中旬～8月下旬ごろまで

中村さんの玉ねぎ・・・8月下旬ごろから～

・人参

藤本姉妹のフルーツ夢人参・・・今～6月下旬まで

八木さんのフルーツ夢人参・・・5月下旬～7月上旬まで

青森県産特別栽培人参(仮称)・・・7月上旬～8月下旬まで

北海道産フルーツ夢人参・・・8月下旬ごろ～

となります。

梅雨なのかってくらい雨が続けているし、今から5月中旬ごろまで暑くて降水量も平年よりもやや多くて日照時間はやや少ないという予想が出ています。

暑くて雨が多くて日照時間が少ないのは病気が発生しやすいのでまず、淡路島の玉ねぎが心配です。

今年の初めの時点で淡路島の伊吹さんに確認したところ、今年には病気が発生して淡路島全体の収穫量が落ちると予想されていました。他の生産者も同じ意見でした。

人参も入荷する商品がたまたまなのかわかりませんが、Sサイズ中心でうまく成長できてないのかと心配になっています。

八木さんの人参も前倒しになるかと思ったけど、いつも通りくらいになりそうと予想されているので、もしかしたら九州産が想定以上に早く終わる可能性もあるかもしれません。

・今週の成分測定レポート

■青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/4/3	青森県 斎藤さん	津軽りんご	サンふじ	371.5g	14.8



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 2/22 に測定を行っています。

サンふじは、新登場直後の 10 月や、
秋冬期間の測定を行って来ましたが、
今回、初めて**春の測定**となりました。

糖度は、**19.4→14.8**と検出されました。

前回の数値が歴代でも特に高い数値であったため、

大きく数値が下がったように見えてしまいましたが、

過去測定数値を見てみると、**13.9~14.0**の数値が多く、

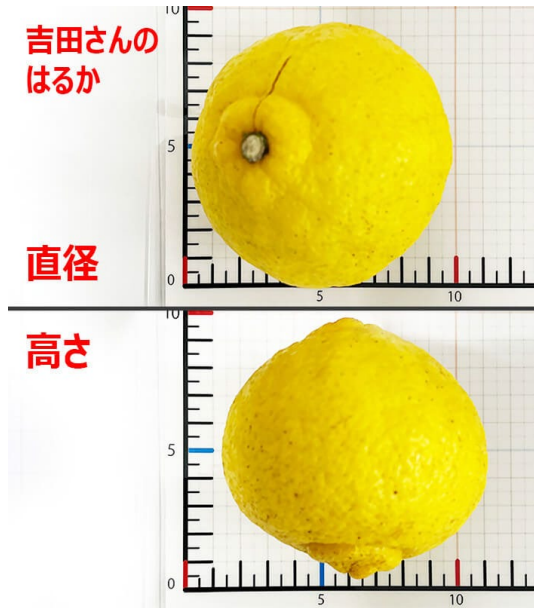
今回の **14.8** は高い数値に入ると考えられます。

果汁量が多いわけではありませんが、口に入れた際には程良い瑞々しさがあり、

酸味はなく、甘さが広がるりんごでした。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/4/3	熊本県 吉田さん	はるか	215.5g	15.2	1.30	11.69



熊本県・吉田さんのはるかを測定しました。
 前回は昨年 12/11 に測定を行っています。

又、新登場から期間が経ち、
 4 月に測定を行うのは今回が初めてです。

各測定値は、
糖度:15.2 度、酸度 1.30 度、糖酸比 11.69
 となりました。

昨年 12/11 の測定値、
糖度:11.8 度、酸度 1.51 度、糖酸比 7.81
 から酸度が下がり、糖度や糖酸比が高くなっています。

実際に試食してみると、「甘さが特に強い個体である」という印象ではなく、
「酸味が少ないやわらかな味である為に、甘さが前面に出ている」
 という印象を持ちました。(吉田紗知子)

■ 鹿児島県産 特別栽培 与論の Snack いんげん

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量(1本)	硝酸態窒素 濃度平均(ppm)	糖度
2024/4/4	鹿児島県 与論島 麓さん	与論の Snack いんげん	企業秘密	A	10.0g	37.6	5.6
				B	8.8g	35.9	5.5



与論のスナックいんげんは、約 2 ヶ月ぶりの測定となります。

前回は 1/24 の測定でしたので、
だいぶ気温も上がってきていることから、
数値に多少変化が出てきているのではないかと、
期待しての測定でした。

今回は、2 検体測定しました。

結果、硝酸態窒素濃度・・・

A が 37.6ppm B が 35.9ppm。

糖度・・・・・・・・・・・・

A が 5.6 度 B が 5.5 度。

どちらの測定項目も、検体ごとの個体差の少ない結果となっています。

冒頭で述べた、季節の進みによる変化としては、

前回の測定から、硝酸態窒素濃度が約 10～15ppm、糖度が 0.3～0.4 度 程度の減少であったことを考えると、個体差レベルの差に近いことから、あまり大きな変化は出ていないと考えられます。

スナックエンドウも、季節の進みによる数値の変化は大きくなかったため、

豆類自体が、そのような傾向がみられるのでしょうか。

今後測定を重ね、サンプル数を増やして検証してみたいと思います。

(販促部：渡部智加)

■兵庫県産 八木さん ブロッコリー

測定日	産地・生産者	品種	重量	測定部位	採種地窒素濃度	糖度
					平均	
2024/4/5	兵庫県 八木さん	ジェット	1.005g	蕾	測定不能	測定不能
				花蕾部	検知せず	9.8
				花蕾根元	29.4	6.7
				茎	72.3	7.2



兵庫県・八木さんのブロッコリーを測定しました。

前回は、2022/3/3 に測定を行っています。

昨年測定を行った、

奈良県・益田さんのブロッコリーと同じく、

重量が 1kg 超えと、

とても大きく育っているブロッコリーです。

基本サイズと言える「誠のブロッコリー」の

重量 **344.5g** と比べると、

今回ブロッコリーの巨大さが分かりやすいと思います。

今回、**蕾内の水分量が少なく**、検査液が作成出来なかった為、

糖度・窒素共に測定不可能となりました。

糖度は、

花蕾部:9.8、花蕾根元:6.7、茎:7.2と、

過去測定値の

花蕾部:11.5、花蕾根元:11.0、茎:11.8

という数値よりも控えめな数値となっていました。

又、野中さんのブロッコリーの測定数値、

花蕾部:9.3、花蕾根元:7.1、茎:5.8 と近い数値である事が分かります。

八木さんの農場がある、**兵庫県たつの市**は、海が近く**干拓地**が広がっています。

干拓地の砂地は、通気性・排水性が高く、

肥料内の余分な成分が排出されやすくなっています。

その影響もあり、

硝酸態窒素濃度が他の産地よりも低い傾向がみられました。

今回、**花蕾部は検出せず、**

花蕾根元:29.4、茎:72.3 という数値が検出されています。

他の産地と比べて、全部位で**低い数値**になっています。

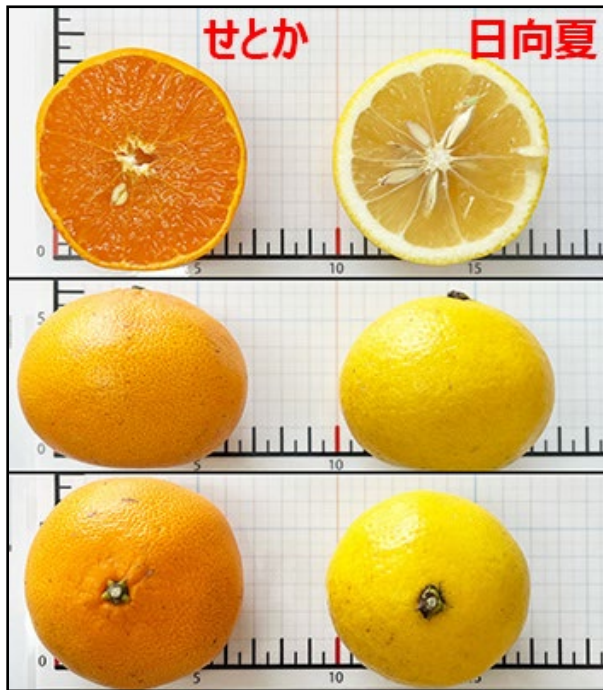
試食をしてみると、硝酸態窒素の低さを照明するかのよう、

雑味やえぐみが少なく、味が真っ直ぐに伝わるブロッコリーとなっていました。

又、大きい規格でありながら、**芯に空洞が一切ありませんでした。**(吉田紗知子)

■宮崎県産 カンキツ せとか 日向夏

測定日	産地	品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/4/5	宮崎県	せとか	A	160.9g	14.7	1.55	9.48
			B	152.9g	15.6	1.51	10.33
		日向夏	C	116.9g	11.2	2.19	5.11
			D	151.2g	14.5	2.21	6.56



宮崎県産の、**せとか**・**日向夏**を測定しました。
それぞれ2個ずつ、計4個の測定になります。

【せとか】

A：糖度 14.7度、酸度 1.55度、糖酸比 9.48

B：糖度 15.6度、酸度 1.51度、糖酸比 10.33

せとかは、写真でも分かる通り、
実が細かく果汁も豊富です。

糖度の個体差が若干みられました。

過去には**愛媛県・岡野さん**の**せとか**を測定した事がありますが、
糖度 13.4度、酸度 1.89度、糖酸比 7.09 と、
今回の**せとか**は、上記よりも酸度が低く甘さを感じやすいと考えられます。

【日向夏】

C：糖度 11.2度、酸度 2.19度、糖酸比 5.11

D：糖度 14.5度、酸度 2.21度、糖酸比 6.56

こちらも、糖度の個体差が見られます。
ですが、酸度はあまり差を感じません。

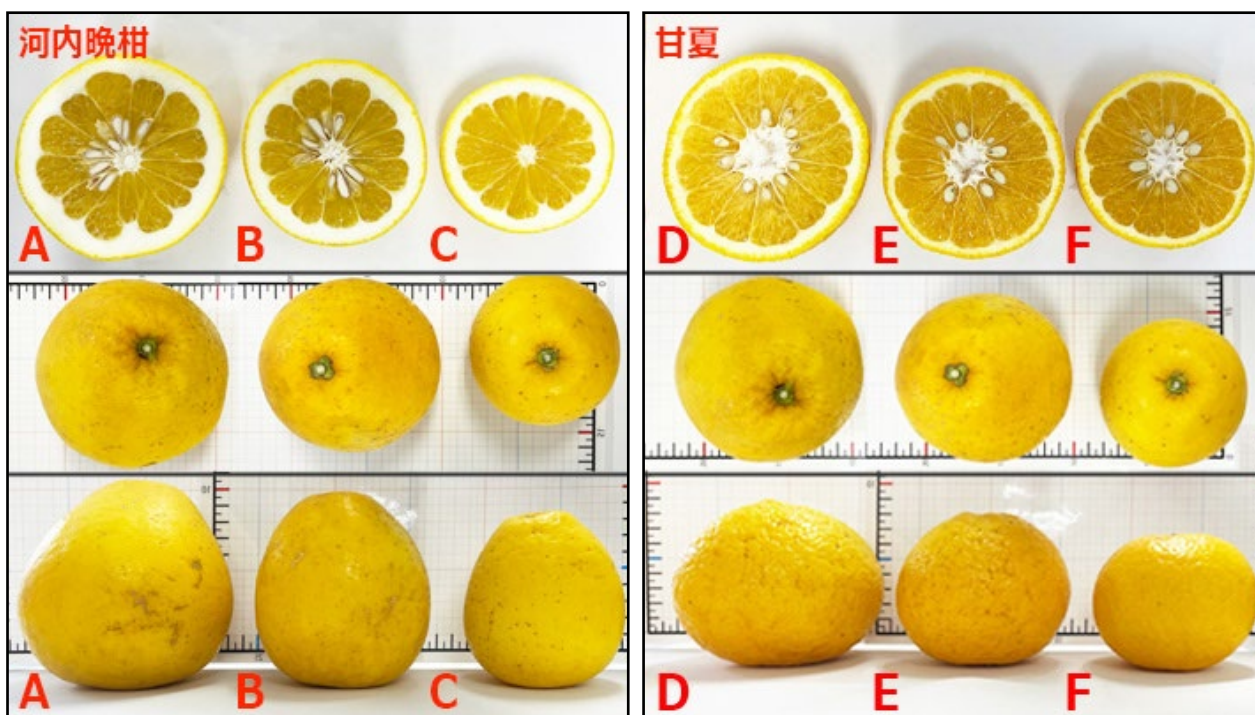
日向夏は、独特な魅力を持った柑橘であると、よく紹介されています。

本来は、**白い皮の部分(アルパド)も果肉と一緒に食べる**方法が、
一番おいしさを感じると記載がありました。

今回、試食時は他の柑橘と同じように、
 あまり白色の部分を残さないカットを施して締まった為、
 今後試食や、紹介をする際には上記を必ず取り入れるよう記録しておきます。
 (吉田紗知子)

■熊本県産 鹿内さん カンキツ 河内晩柑 甘夏

測定日	産地・生産者	品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/4/8	熊本県 鹿内さん	河内晩柑	A	536.5g	10.0	2.24	4.46
			B	418.0g	10.4	2.29	4.54
			C	325.5g	10.6	1.79	5.92
		甘夏	D	478.5g	12.6	1.89	1.67
			E	406.0g	13.8	2.13	6.48
			F	303.0g	13.3	1.59	8.36



熊本県・水の子会さんが栽培される、河内晩柑・甘夏を測定しました。

複数人生産者がいる産地ですが、今回のサンプルは鹿内さんが栽培された物です。

大中小とそれぞれ 3 個ずつ、計 6 個の測定になります。

どちらも、柑橘類が好きな方には根強い人気がある「**苦味**」をもった品種です。

試食した際も、2 種類の味わいは似ており、

酸味が一番先に感じられる柑橘になっています。

【河内晩柑】

A：糖度 10.0 度、酸度 2.24 度、糖酸比 4.46

B：糖度 10.4 度、酸度 2.29 度、糖酸比 4.54

C：糖度 10.6 度、酸度 1.79 度、糖酸比 5.92

河内晩柑は、**偶発実生**（ぐうはつみしょう）、

つまり自然に落ちた種や捨てられた種から、

種子親を超える特性（糖度が高い、種が無いなど）を持つ、

偶然発見された品種です。

見た目の黄色さや大きさから、

「**和製グレープフルーツ**」とも呼ばれる河内晩柑ですが、

グレープフルーツのような強い苦味はなく、

優しい甘さも持ち合わせている品種です。

又、収穫時期によって特徴が少し変化します。

初夏は果汁が多く、味も濃い実になります。

6 月～7 月にかけては**果汁が少し減って実が引き締まり、柔らかさをもった実**になります。

7 月中旬～8 月にかけては、**さらに実が引き締まり、プチプチとした食感**が加わります。

今回の測定では、どのサイズも、糖度は **10 度台**となりました。

一番小さな個体 C のみ、種がありませんでした。

甘夏との違いは、**口に入れた際の、実の柔らかさ**だと思います。

又、こちらの方が若干苦味が優しく感じられます。

【甘夏】

D：糖度 12.6 度、酸度 1.89 度、糖酸比 6.67

E：糖度 13.8 度、酸度 2.13 度、糖酸比 6.48

F：糖度 13.3 度、酸度 1.59 度、糖酸比 8.36

甘夏は、**夏みかんの枝分かれ種**(突然変異から生まれた品種)です。

従来の夏みかんよりも甘みを持ち、その食べやすさから広い地域に広がりました。

果肉、皮共に分厚く頑丈で、味が濃い為、

マーマレード等加工品でもよく使用されます。

基本は 3 個体とも近い数値となっていますが、

一番小さい個体 F の糖酸比が少し高くなっています。

河内晩柑との違いは、**果汁の多さ**です。

噛むとジュースを飲んでいるような、

凝縮された味わいが広がりました。(吉田紗知子)

・新登場

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・特大

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・カット用

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン・カット用

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ・・・再開、特売

鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・3L きゅうし

種子島産 焼き干芋・・・価格変更。値上げ。

アメリカ産 有機栽培 レーズン・・・価格変更。値上げ。

土耳其産 有機栽培 サルタナレーズン・・・価格変更。値上げ

北海道産 フルーティーとまとジュース（有塩）・・・休止。

・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい

・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、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎