

いつもありがとうございます。

W18 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)

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) ←いまここ

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)

・前回のお買い得なごぼうの案内に補足です。

和田さんのごぼうは畑ごぼうがだいたい5月いっぱい、
柔らかか太ごぼうはまだまだ納品可能です。

弊社で今後の提案予定の風土のごぼうが5月中旬ごろからスタート予定ですが、
生産者である濱口さんに教えてもらいましたが、生育はあまりよくなく原因はやはり
長雨にあるそうです。

2週間天気を見ているとまだまだ雨は降りそうで心配が尽きない状況です。

上記の和田さんの終了時期は現状の出荷ペースをふまえての予想ですので
とりあえずで始める分にはしばらくは大丈夫です。(吉田麻衣)

・今のフルーツ夢人参の写真です。

これが今の熊本県産特別栽培フルーツ夢人参の写真です。

毎週火曜日に現場に行って商品を見て想定よりも小さいことに驚きました。



通常中心サイズはLかMになるのですが、
前回の発注書本文でも紹介しましたが
今シーズンはSサイズが中心になりそうです。
今年は暖冬だったのですが、天気も悪く
作物も日光を浴びる時間が少なかったため
期待以上に成長できなかったようです。
このままいくと中心サイズがLサイズからSサイズに
なっている分、収穫量が落ちます。

弊社の基準でいうと

Lサイズは 160-220 g、Mサイズは 120-160 g、Sサイズは 80-120 g です。

このサイズ感で計算すると、それぞれ平均量目は

L : 190 g、M: 140g、S: 100g となるので

極端に考えると全体の収穫量がだいたい半分になる計算になります。

さすがにここまで極端に収穫量が落ちることはないでしょうが、今後もしばらく雨が続くので

まともな成長も期待できないので、勝手な予想ですが九州産は

6月中旬には終わってるかもしれません。

アルファの次の産地は兵庫県の八木さんですが、

こちらも今のところ生育は遅れ気味と報告を頂いています。

その次の青森は先月から今月にかけて播種する段階なので正直なところ、

まだ何とも言えない状況です。

天候は晴れ多めなので、このままいい天気になることを祈るばかりです。

上記のことも相まってかご注文山ほど頂いています。

ただ申し訳ないことに、完全に今後の見通しが立っているわけではないので

やむを得ず数量調整やら何やらをお願いすることが出てくるかと思っておりますので

ご了承ください。(吉田麻衣)

・長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン



次回案内の **w19** では、

ながさき南部さんから、「**プリンスメロン**」が新登場します。

(予告では、今週案内 w18 からの登場でしたが、

1 週延期になっています。ご注意ください。)

長崎県産・メロン登場リレーの、第一走者です。

W19～w22 にかけて、**1 週交代**で、

ながさき南部さんから**メロン**が登場します。

各商品、取り扱い期間が短い為、注文はお早めに。

ながさき南部さんの栽培されるメロンは、

(この後のプリンスメロン紹介で記載しますが)

「**長年愛される、懐かしい美味しさ**」が光る品種達。

上記のコト POP は、そんな懐かしさを入れ込んだ、
ながさき南部さんのメロン全種で使える物になります。
是非、アプローチの一つとして、ご活用いただければと思います。

【プリンスメロンについて】



プリンスメロンは上記のコト POP 写真のように、
網目模様が無い、つるつとした皮のメロン。

この特徴は、親の「ニューメロン」つまり
日本では 3 世紀より前には既に栽培されていた、
「元祖メロン・マクワウリ」から引き継いでいる特徴です。

1962 年(昭和 37 年)頃、
大衆の西洋産・高級メロンへの憧れをくみ取り、
マクワウリと、西洋メロンの品種を掛け合わせる事で、

庶民でも購入できる、プリンスメロンが登場しました。

「古い品種だから、新しい品種と比べると、控えめな味」
…というわけではありません。

メロンが日本人に普及した事は、
プリンスメロンのお陰だとも言われています。
そんなプリンスメロンには、
昔も今も変わらない、強い魅力があると思います。

測定日	産地	品名	重量	糖度
2023/5/9	長崎県産	プリンスメロン	715g	14.8

上記、昨年度の自社測定を見ても、
しっかりと甘さを持っている品種であることが分かっています。

メロンは
「**甘くて、実が柔らかくて、美味しい果物だ**」
と知ったのは、自分が何歳のころだっただろう。

そんなことを思い出させるような、
万人に優しく、懐かしさを感じるメロンだと思います。

・沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・スナックパイン

国産だから 出来る 熟成 甘み さらた

輸入品に比べ、移動時間が短縮できる為、食が頃ギリギリまで熟成と出荷が可能。

甘みが増す他、パイナップル特有のピリピリ感が軽減されています。

特別栽培 沖縄県石垣島産 栗野さん達のパイナップル

超しアタ

沖縄県・石垣島産の、パイナップルが登場中です。

既に、ご注文を各店舗様で頂いております。

アルファード内だけを見ると、あまり際立ちませんが、

市場全体で見ると、「国産パイナップル」はかなりレアな商品です。

国内の流通量を見てみると、**海外産(フィリピン・台湾等)が 9 割ほどを占め、**

国産パイナップルの流通量は、4%前後と、とても低くなっています。

海外産と比べると、どうしても価格が高くなってしまふ、

国産パイナップルですが、

それを踏まえても、国産が食べたいと探し求めるお客様は多くおられます。

国産パイナップルの魅力は、
圧倒的な熟成度から生まれる、
「**甘さ**」と「**口に入れた時の、ピリピリ感が無い**」事です。

収穫された地点で、熟成が止まるパイナップル。
海外産のパイナップルは、船便での長旅で傷んでしまう事を防ぐ為、
熟成しきっていない状態で収穫されます。

一方**国産**は、上記の心配が無く、
熟しきってから収穫する事が出来る為、
本来パイナップルが持っている、
甘味や美味しさが前面に出たパイナップルに仕上がるのです。

又、パイナップルは熟度が進むと、
舌が痛くなる原因・シュウ酸カルシウムが少なくなる為、
「口がピリピリしない」
という理由で探している方もおられるそうです。

今回、掲載した**コト POP**(メロン・パイナップル)は、
Dropbox にてダウンロード可能です。

今後登場する、メロンのコト POP も既に掲載しております。
是非、ご活用・ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・国産パインは希少だから？ 単に美味しいから？
提案したい理由は、それだけじゃありません！



最近、外国産のパイナップルを、多く目にします。

公表されている最新の情報で、令和4年のデータになりますが、
パイナップルの国内自給率を計算してみると、なんと4%未満でした。
言い換えると、国内を出回っているものの約96%が外国産ということです。※

外国産が良くないとか、そのようなことを言いたいわけではありません。

しかしながら、沖縄県産 とりわけ、

この『**沖縄県 石垣島産 栗野さんたちのピーチパイン・スナックパイン**』を
食べてもらいたい理由があります。



土の様子

こんな感じです。

ひとつは、栽培方法。

ただでさえ少ない国産である上に、

特別栽培基準で栽培されたパイナップルです。

そもそも、パイナップルは温暖な気候はもちろんのこと、酸性土壌でしか上手く育ちません。

栗野さんの圃場がある石垣島は、

『国頭(くにがみ)マーヅ』と呼ばれる、

少し赤みがかった土壌が存在しています。

この土壌は、実は 養分に乏しく石も多いので、

一般的な畑作物には向かないのですが、

酸性土壌であることから、

パイナップル栽培には最適な地質なんです。

では、養分に乏しいのならば、それだけ肥料をたくさん入れているのかと言われればそうではなく、栗野さんは、

パイナップルの 2 年の栽培期間のうち、

1 年目のみ肥料を入れ、2 年目はあえて何も与えていません。

こうすることで、

実を大きくすることより中身を充実させることにチカラが注がれ、より甘く育ちます。

むしろ肥料 (特に窒素) 過多になると、酸味が増すのだそうです。

ただ単に希少性を謳いたいわけではなく、

特別栽培基準で育てるということは、美味しく育てることに理にかなっていると思います。

長くなりましたが、栗野さんのパインを食べてもらいたいもう一つの理由。
それは、**消費者へ 一番美味しい状態でお届けできるということです。**

パイナップルは、一度収穫すると追熟しません。
ただ、酸味は収穫後に抜けていくため、食べ頃は酸味が程よくなってから、
ということになります。

輸入パイナップルだと、輸送時間を加味して どうしても早採りになってしまいます。
逆に**国産のパイナップルは、ギリギリまで樹上で完熟させることができます。**
完熟させると甘くなるのはもちろん、パイナップル特有の舌のピリピリ感も抑えられます。

ちなみにですが、このピリピリ感は「ブロメリン」という酵素のせいで、
タンパク質分解酵素なので、
パイナップルの果汁にお肉を漬けると柔らかくなるのはこのためです。
このブロメリンは、実が熟すことで減少します。

更に加えると、『**石垣島産**』であることも、**美味しい理由の一つ**です。
石垣島は、沖縄本島より平均気温が約 2℃高いのですが、
このわずかな差で、より甘く育つということです。

ここまで、『**沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイナップル・スナックパイナップル**』について
御提案させていただきましたが、
やはりこれだけ美味しい沖縄県産のパイナップルを、
もっと応援したい、食べてもらいたいという思いが強いです。
安さを求める消費者もいらっしゃいますが、
このパイナップルに価値を感じて頂ける方もきっといらっしゃいます。

サンプルをいただきましたので、具体的な糖度は、次回の発注書でお伝えします。

カット用の歩留まりも、同時に掲載させていただこうと思います。

是非、御販売頂きたい商品です。宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

※ 国内自給率は『農林水産省 令和4年作況調査(果樹) パインアップル』、
輸入量は『農林水産省 令和4年農林水産物輸出入情報・概況 パイナップル
(生鮮)』を参考。

令和4年の国内出荷量・・・7,270t、輸入量・・・176,434t でした。

**・沖縄県産 特別栽培 栗野さんの冠無パイナップル各種
(カットフルーツ用)**



国産だから 熟成甘み
出来る
さめた

輸入品と比べ、
移動時間が短縮できる。
食の頃ギリギリまで
熟成と出荷が可能。

甘みが増す他、パイナップル特有の
ピリッ感が軽減
されています。栗野さん達のパイナップル

超しな

特別栽培 沖縄県石垣島産

ほんのり 桃の香り
沖縄県 石垣島産 特別栽培

ピーチパイナップル

甘くて美味しい理由

栽培1年目
肥料を与えて
育てます。

栽培2年目
2年目は肥料を
与えません!
すると...

美味しく
食べられるのは
甘いパイナップル!

大きくなるまで、
味を育てることに集中!

冠無という言葉が正しいのか、皆さんに伝わるのかがわかりませんが、簡単に言うと、頭の葉っぱをカットしてあるパイナップルということです。したがって、玉売りするようかというカット販売のほうが向いている規格になります。

この冠無パイナップルという規格としては、

1 玉 800gUP、1 箱 10kg 入りという規格になります。

頭の葉っぱがない分だけ、カットにした時の歩留まりが上がることは、計算する必要もないことはわかるかと思いますが、通常の輸入ピンをカットすると歩留りは約 50%ほどらしいのですが、この冠無パイナップルは約 60%ほどになるそうです。

これにはただ葉っぱがないという理由だけではなく、輸入ピンとは違い芯まで食べられるというプラス要素があり、輸入ピンよりも、この沖縄県産特別栽培の冠無パイナップルの方が、歩留まりが高くなるということになります。

具体的には、手でちぎって食べられるというところが売りなスナックピンでは、10kg 箱 6,700 円(センターフィ別途) におよそ 12 玉ほど入っておりますので、1 玉あたりの原価としては約 560 円となります。

また、産地での歩留りが約 60%ほどとのことでしたので、

800g 玉では 480g の加工原料になりますので、

単純に 240g パックであればパック原価が、280 円ということになります。

これを 399 円売りすることができれば、値入率としては 29.8%が実現できます。

実際には加工人件費と包材費が別途必要になるので、もう少し値入率は下がりますが。

去年は台湾ピンが少々問題になり、応援しよう！という流れが大きかったように思います。

地場野菜など地域のつながりを大切にする企業さまが多い中で、

無理やりな解釈をすれば、

石垣島、特別栽培、生産者限定、も地場と捉えることが出来るため、

国産パイナップルを応援することも大事なのかな。とふと思いました。（有安海）

・今週の成分測定レポート

■宮崎県産 野中さん 大葉

測定日	産地	品名	10枚当たり 重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2024/4/17	宮崎県産	誠の香り 大葉	6.2g	110.2	7.5



野中さんの大葉の測定を行いました。前回は、1/24 に測定を行っています。

普段、**10枚で1セット**の商品として登場している「**誠の香り・大葉**」。

測定サンプルも、10枚の束でいただきました。

それぞれ葉の縦サイズは、**13~12cm** で、
大小 1cm 程度の違いです。

測定数値は、前回と比べ

糖度:

6.2 度→**7.5 度** となっています。

過去数値を見ても、冬よりも春や夏に近づいた時期の個体の方が、
糖度が高く、今回も同じ傾向が見られました。

硝酸態窒素は、

67.8ppm→**110.2ppm** と検出されています。

大葉は、検査機械に合わせる為、検査原液を水で希釈して測定を行っています。

ですので、多少の数値ズレは出ると考えられますが、

それを踏まえても、若干前回よりは高い数値が検出されていると感じます。

香りに葉物の青臭さが無く、良い香りだけが広がる様子は、

とても不思議に感じます。(吉田紗知子)

■鹿児島県産 高橋さん じゃがいも にしゆたか

測定日	品名	検体	重量	ライマン価
2024/4/17	鹿児島県 高橋さん にしゆたか	A	95.9g	9
		B	83.7g	9
		C	78.4g	9



鹿児島県・高橋農園さんのじゃがいも

(品種:にしゆたか)を測定しました。
前回は、1/5 に測定を行っています。

検体は 3 個頂きましたが、
いずれも 10g 前後の差であり、
小ぶりのサイズです。

ライマン価は、検体 3 個全てで、
9 となりました。
ここ数年の測定数値、
13~15 と比べると低い数値です。

ライマン価の平均値が、8~9 度と言われている、にしゆたか。
ですが、高い数値を毎度出している、
高橋さんのじゃがいも の中では低く感じられます。

前回測定した 1 月のじゃがいもは、昨年 9 月中旬頃に定植と、
苦難が多い環境下で育った種芋から育ったじゃがいもでした。
又、今年の冬~春でも、記録的な暖冬や雨など、変化が多い環境であり、
影響が出ているのではと考えられます。

ライマン価が低いじゃがいもは、しっとり感が増すとされています。
今回も、測定結果通りの滑らかな断面や食感が見られました。(吉田紗知子)

・新登場

鹿児島産 特別栽培 与論の新物里芋・・・3kg、5kg

・商品案内変更

新登場予定商品追加

月間テーマを4月から5月に変更

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w19 からに延期

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w19 からに延期

鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・価格変更。値下げ。

山形県産 フルーツ王国のさくらんぼ・・・運送料変更。値上げ。

長野県産 きのこと・・・運送料変更。値上げ。

奈良県産 十津川のきのこと・・・価格変更。値上げ。

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)・・・価格変更。値上げ。

・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか

沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ

熊本県産 特別栽培 晃平とまと2玉p

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと2玉p

宮崎県産 特別栽培 誠のブロッコリー

・5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

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

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、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎