

いつもありがとうございます。

W20 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。

・インスタバックが粗利額確保のチャンス！

長崎県 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ



春初夏 限定の
みずみずしい味。



詳しい商品情報はコチラ

温暖な
年中穏やか

長崎県・島原半島産 **なんぶ玉ねぎ**

長崎県産 特裁 なんぶ新たまねぎ

ねぎとステーキ

生より甘〜!!

加熱すれば
ジューツと旨味
あふれ出す!



どんどんと気温が上がってきて、サラダを食べようと思う気持ちが増えてきた今日この頃。

この時期のサラダと言えば、やはり新玉ねぎを使ったサラダがおススメですね。

ながさき南部さんは全員で 100 名を超える大所帯の生産組合で形成されており、
その中でも新玉ねぎの生産者さんは 20 名近くいらっしゃるそうです。
が、高齢化などにより、年々減少しているようです。

生産量としては、驚異の約 1900 トンを予定しているようで、
この時期になると、でっかい倉庫が新玉ねぎで溢れかえってしまうそうです。
この新玉ねぎは、例年であれば 5 月下旬 6 月上旬ころまで
取り扱う予定になっていますので、
まだまだシーズンとしても、あと 1 ヶ月以上は継続する見込みとなっています。

あと 1 ヶ月ある玉ねぎで粗利を確保しようと思えば、
やっぱりタイトルのグインストアパックがなんといっても、
粗利額を確保する上では、絶対に考えなければいけない仕組みかと思います。
細かいことは省きますが、有機栽培商品であれば、認定機関から承認されていなければ、
原体を触ることが許されませんので、対象としては外して進めさせていただきます。

ごく一部の企業さまを除いては、
ほとんどの企業さまからご発注を頂戴する規格は SKU さまざまですが、
アルファーでのパック商品を求められているのが現状となっております。
しかしアルファーでのパック商品は、
否応なしにパック賃を固定費として乗せなければいけません、
これは正直に申し上げ、お店にとってはあまりいい影響はないかと思います。

具体的には、なんぶ新玉ねぎの L3 玉パックという商品という商品で検証します。
アルファーの価格では 225 円/p となっています。
原体をインスタパックしようとする、
20kg 原体が 5,000 円/箱となり 1 箱におよそ 76 玉前後入っていると仮定すると、

1 箱から 3 玉 p が約 25 パック出来上がる計算になり、
そうすると 1 パックあたりの原料原価は約 200 円ということになります。

ここにパート人件費と包材費をプラスしなければいけません。
パート人件費としては、まず労働生産性を計算しなければいけないのですが、
玉ねぎのパックは計量でのパックではなく、
個数詰めをするだけになるので、1 時間あたりに楽に 120 パックはこなせるはずで
す。ということは仮に時給 1000 円のパートさんであれば
人件費がたったの約 8 円ということになります。
包材費はボードン袋であれば、高くても 2 円程度であろうと思いますので、
ここまでを合計すると、3 玉 p は 210 円ということになるので、
差額はなんと 15 円になります。
たった 1 パックで 15 円の差額は大きいですね。

企業さまによっては、何年も前から原体仕入れを本格派しており、
インスタパックをすることで、プライベートブランド化し、
粗利額をきっちり稼がれています。
売れて儲かるのではなく、売って儲ける仕組み。

売れる商品を競合他社の様子を伺いながら、
販売価格で優位性を保とうとするよりも、松商材を求めているお客さんに、
松商材を松顧客に松価格で販売購入してもらい、
粗利額を稼がせてもらう、この差別化がのちに、
お店にとって大きな優位性をもたらせてくれることは明らかです。（有安海）

・長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン



次回案内の w21 では、

ながさき南部さんから、「アムスメロン」が新登場します。

プリンス、イエローと、網目無しメロンの登場が続きましたが、

アムスメロンは網目模様入り。

メロンといえば…と想像しやすい見た目になっていると思います。

プリンスメロンが登場した、昭和 37 年までは遡りませんが、

アムスメロンも、登場が昭和 49 年と、**ご長寿品種**。

甘さや香り、果汁の多さから、

今も変わらず高品質メロンと呼ばれている、アムスメロンですが、

品種の多様化もあり、栽培農家は減少。

又、出荷期間も短い事から、「**幻のメロン**」とも呼ばれています。



過去試食をした時、

「甘さも強いけれど、塩味も感じるメロン」

だったと、印象が残っています。

又、柔らかい果肉でありながらも、

カットしても崩れないと感じた為、

切りやすく、料理等にも向いているメロン であると思います。

今回、掲載したコト POP は、Dropbox にてダウンロード可能です。

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)

・有機栽培だから売れる?? 『茨城県産 有機栽培 葉物シリーズ』

W19 の発注書本文にて、

『茨城県産 有機栽培 季節の7種野菜スティック』を

お買い上げいただいた消費者の方から、

レシピ投稿をいただいたお話を記事にしました。

そのレシピを投稿くださった方は、今回4袋も購入いただいていたそうです。

そこで改めて、この『茨城県産 有機栽培 葉物シリーズ』を、

御提案させていただきたいと思いました。



そもそも、この葉物たちが、『有機栽培』であることのメリットは何でしょうか。

「消費者が有機栽培の野菜に感じている魅力（複数回答可）」の調査結果では、「安全である」の回答が58%、「健康に良い」の回答が56.7%、「環境にやさしい」の回答が28.6%、「美味しい」の回答が24.7%

というデータが得られています。(参考：国際環境 NGO グリーンピース・ジャパン)

この回答がすべてではないと思いますが、
指標としてわかりやすいので、この調査結果に添って述べていきます。

この、「安全である」と「環境にやさしい」という回答については、
化学合成された農薬や肥料を使用しないという、
その栽培方法からくる結果によるものといえそうです。
言い方は乱暴かもしれませんが、有機栽培であれば、
ある程度保証はされるもの、という感覚でしょうか。
もちろん、特に近年においては有機栽培ではなくても、
これらが担保されている部分は大きくなってきていますが。

ということは、「健康に良い」「美味しい」の部分がカギとなってくるわけですが、
これらは必ずしも有機だから、
この2つが確立されるとは言い切れないのではないかと思います。

先程も述べたように、化学合成された農薬や肥料を使用しないという栽培方法は、
その作物や風土によっては、病害虫の被害や、
成長に必要な栄養の欠乏を招くこともあります。

その時に必要になってくるのは、生産者の理念や技術というわけですが、
有機栽培であることと、健康に良く美味しい作物であることを両立するのは、
簡単なことではないことは、皆様もご存じかと思います。

**その作物自体が健康に育っていることが、
食べる人にとっても、健康に良くて美味しいものである ということが根底にあります。**

そのような意味では、この茨城県産 葉物シリーズ商品が、
上述の消費者が求める項目を満たしたものであることは、間違いありません。



この葉物の生産者、農業生産法人のレインボーフューチャーさんは、
20年以上、有機栽培の作物を栽培しています。
「安全」で「環境にやさしい」だけでは、
20年も有機栽培を続けることはできません。

『有機栽培で 尚且つ 健康に育っていて美味しい野菜』を作り出していること

これが、長年続いている理由でもあり、
つまり消費者のニーズにも応えられているということ。

有機栽培 + a の部分が、重要であることがわかります。

言ってしまうと、消費者がリピートする理由は「美味しいから」が大半だと思います。

美味しくないけど、安全で、環境にやさしいから買おう...とはならないはずですよ。

レシピ投稿くださった方のように、必ずファンがつく商品です。

この商品の価値を感じてくださる方、求めている方は必ずおられます。

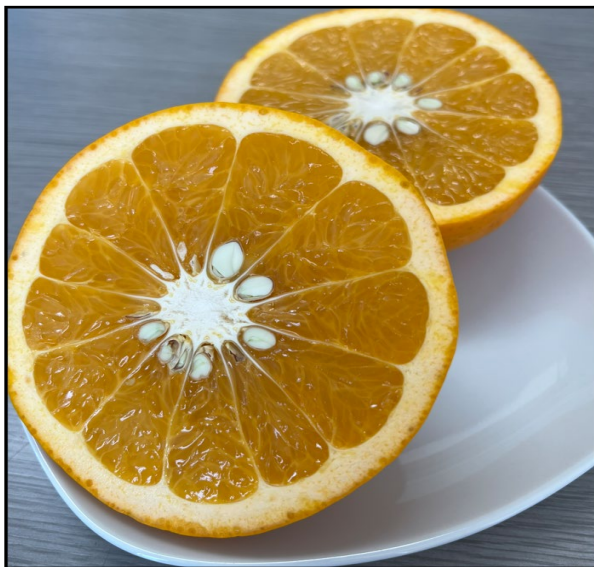
是非、御取り組みの程、宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・大阪産 式森さんの紅甘夏

が新登場になります。

期間は今からほしい 5 月末から 6 月頭くらいにかけてのご提案となります。

この紅甘夏は、今年の 3 月頭から 4 月頭まで案内させていただきました
蔵出し熟成みかんと同じ生産者の式森さんです。



(写真だと暗いですが肉眼で見ると
本当に綺麗な色なんです)

輪切りの写真ですが、非常にみずみずしく
一粒一粒がはっきりしています。

甘さと酸味を比較すると酸味が結構強く感じますが
それもまた美味しいです。

酸っぱい柑橘嫌いな私でも食べられました。

鼻を近づけると甘夏のさわやかな香りがしてきます。

平均すると、糖度は 11 度、酸度は 1.98 度、糖酸比は 5.55 なので
やや酸味が勝つ印象があります。

今は収穫直後なので、これから味がさらに乗ってくるのでしょうか。

今回のご提案の SKU は 1 玉/袋と 2 玉/袋になります。

1 玉の量目はだいたい 300g～350g です。

今回サンプルで確認したものは 400g というものもありました。



この写真の 1 玉は袋に入っていないですが、こちらも袋にきちんと入れて出荷致します。
どちらの SKU もそれぞれ中央に商品ラベルを添付させていただきます。

時期は短めですが、JA さんの紅甘夏に飽きてらっしゃったら、
こちらの紅甘夏に乗り換えるのもどうでしょうか。

・山形県産フルーツ王国のさくらんぼ

5月の下旬ごろにハウスものから路地ものに移行する予定ですので
そのあたりのスケジュールをまとめておきます

紅さやか・・・5月22日頃～6月5日頃

佐藤錦・・・6月5日頃～6月24日頃

紅秀峰・・・6月24日頃～7月5日頃

の予定です。

それまでは現在のハウスものの継続となります。

・今年の淡路島の玉ねぎの様子

を昨日聞いてみました。

最初のうちは豊作になるかなと思っていたのですが、
ここ1ヶ月くらいの長雨・曇天による日照不足の為
葉はまだあるけど弱弱しく、結局不作になるかもしれないそうです。

5月に収穫する分は確実に不作らしく、
昨年と比較して前半分は30%くらい落ちそうと言っていました。
後半分はまだ収穫しませんが、べと病などの病気が出ているようで、
油断できないそうです。

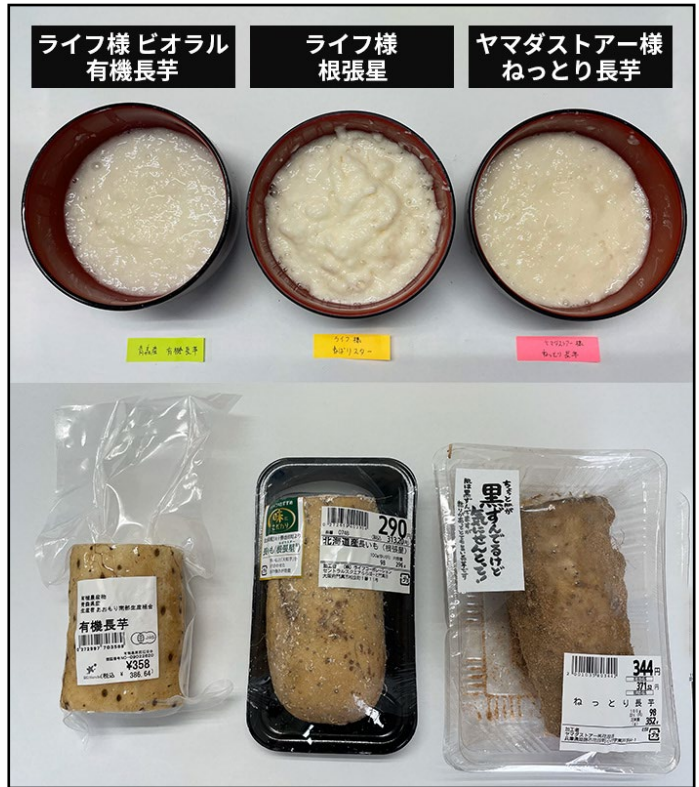
来週の木曜日に淡路島に行って話を聞いてきます。

その時にはもっと詳しくわかるかと思いますので改めて報告します。

・今週の成分測定レポート

■ 和田さんの長いもと、市場品との比較

	測定日	産地	商品名・購入先	品種	重量	硝酸態窒素	糖度
						濃度平均(ppm)	
一般的な品種	2024/04/16	北海道	和田さんの長いも	N-10	1,215g (1本)	25.5	5.8
	2024/04/22	北海道	長芋 (関西スーパー様)	不明	330.0g	9.4	4.7
	2024/04/23	青森県	有機長芋 (ライフ様 ビオラル)	不明	213.0g	33.2	4.3
粘りの強い品種	2024/04/16	北海道	和田さんのねばりスター	ねばりスター	1,100g (1本)	21.5	8.0
	2024/04/23	北海道	長いも 根張星 (ライフ様)	ねばりスター	283.5g	12.0	7.8
		不明	ねっとり長芋 (ヤマダストア様)	不明	332.0g	28.3	9.1



今回は、和田さんの長いも、ねばりスターと、市場品のそれらとの比較になります。
『一般的な品種の長芋』と、『他品種をかけたねばりの強い品種』と大きく2グループにわけて比較していきます。

まず、糖度に着目して述べていきます。

『一般的な品種』の比較では、和田さんの長いものが最も高い値で、他2つより1度以上高い値です。

次に、『ねばりの強い品種』の中では、

ヤマダストア様で購入いただいた、『ねっとり長芋』でした。

こちらも他より1度以上高い値で、品種名などは書かれていませんでしたが、

擦り下ろした感覚や皮の見た目などから、

おそらく大和芋などの、ねばりの強い品種との掛け合わせなのではないかと推測されます。

今回『一般的な品種』と『ねばりの強い品種』を同時に測定しましたが、

全体的に、ねばりの強い品種の方が、糖度が高い傾向にあります。

今回の測定結果で平均値を出すと、一般的な長芋は4.9度、

ねばりの強い品種の方は8.3度となり、その差は3.4度にもなります。

次に、擦り下ろしたときの様子や、味の比較です。

『一般的な品種』の比較では、ライフ様の有機長芋が一番サラサラとしていました。

関西スーパー様の長芋は、サラサラ具合で言うと和田さんと有機長芋の中間に

位置する印象でしたが、擦り下ろしてから変色するまでがかなり速かったです。

味については、和田さんの長芋が一番濃く感じ、糖度通りとも言えますが、

甘み以外にも長芋自体の味を感じる、深みのあるものでした。

次に、品種の違こそありますが、『ねばりの強い品種』の中では、

ヤマダストア様のねっとり長芋 < ライフ様の根張星 < 和田さんのねばりスターの順で粘りを強く感じました。

擦り下ろしてもぼったりとしていて、固形感のある感じでした。

味に関しては、糖度通り、ヤマダストア様の長芋が甘く感じましたが、風味が他2つよりも、土の香りのような感じでした。

ライフ様の根張星は、食べ応えを感じました。糖度以上に、甘みを感じたように思います。

和田さんのねばりスターは、甘みはもちろんですが、やはり甘み以外の濃さというか、**旨みにあたるものも同時に感じます。**

糖度の高さだけでは表せない味があり、比較対象を同時に測定・試食することは、販売商品の訴求部分を、より明確に探ることができると思いました。(販促部:渡部智加)

■ニュージーランド産 防カビ剤不使用 ライム

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
2024/4/26	ニュージーランド ペーターさん	ライム	タヒチ	96.1g	8.6	6.14	1.40	50.8%



ニュージーランド産ライムは、
昨年の6月ぶりの測定です。

まず、糖度は昨年の検体とほぼ同じでしたが、酸度が約1.7度ほど減少しています。

昨年の値ですと、レモンよりも高い酸度を記録し、糖酸比的にも、酸味を強く感じる値となっていました。今回の値は、アレンユーレカに近い傾向の値となっています。

特筆すべきは果汁の量です。

重量に対する割合にして、約 50.8%という結果が得られましたが、計測を始めてから、もっとも高い割合です。

産地の雨量が関係しているかと思い、

ニュージーランド ギズボーンの、ここ数ヶ月の平均降水量を調べてみました。

結果、2023 年と比較して

1 月は半分 2 月は 10 分の 1 3 月は 3 分の 2 という降水量だったので、

むしろ今年に入ってから、昨年よりかなり雨が少ないことになります。

検体の重量、果皮のハリ、写真でわかる通りの果肉の充実具合 などから考えて、

今作は果実自体が、昨年より良好に育っているのではないかと推測されます。

(販促部：渡部智加)

■ 沖縄県 石垣島産 特別栽培 栗野さんのスナックパイナップル・ピーチパイナップル

測定日	産地・生産者	品名	品種	原料重量	加工後重量	糖度		歩留まり率
						上部	下部	
2024/4/22	沖縄県 石垣島 栗野さん	栗野さんのスナックパイナップル	ボゴール	1425g	535g	13.6	18.3	37.5%
		栗野さんのピーチパイナップル	ソフトタッチ	895g	415g	12.1	14.3	46.4%

今回は、糖度測定に加えて、葉なしの玉を加工して、歩留まり率も検証しました。

まず糖度に関して。

スナックパイナップルは 上部が 13.6 度、下部が 18.3 度

ピーチパイナップルは 上部が 12.1 度、下部が 14.3 度 という結果になりました。



参考として、糖度計メーカーのアタゴさんが公開している、パイナップルの糖度平均は 14～15 度となっていました。また、以前比較測定した市場品のパイナップルも、14 度以上で高糖度と記載があったことも踏まえると、特にスナックの 18.3 度は高い値といえます。

上部と下部で糖度が大きく異なり、基本的に下部が高い傾向にあるというのは、パイナップルの特性といえそうです。

味に関しては、酸味も程よく抜けていたのもあり、糖度に違わない甘さがありました。また、パイナップル特有のピリピリとした刺激は、ほとんど感じられませんでした。この刺激は、熟度が進むことで抑えられるため、樹上で極限まで完熟させられることは、やはりメリットになると感じました。

最後に、歩留まり率に関してです。

スナックは 37.5%、ピーチは 46.4%という検証結果となりました。

カットが不慣れなため、低く出ているかと思いますが、

スナックの方は思いのほか低い感覚です。

品種特性から、スナックはピーチよりも皮の凹凸が大きく、

内側まで皮の茶色い芯の部分が食い込んでいるところが多く見受けられました。

いかに、その皮の部分を取り除くかがポイントとなりそうです。

もしくは、芯だけカットして半玉での販売をするなど、カットして食べるか、

ちぎって食べるかを、消費者にゆだねる販売方法も考えられます。

また、果汁が多いため、カットの際に流れ出てしまうことも、この結果の原因となりそうです。

(販促部：渡部智加)

■ 栗野さんのスナックパイナップル・ピーチパイナップルと、市場品との比較

測定日	産地	品名・購入先	品種	重量	糖度
2024/04/22	沖縄県 石垣島	栗野さんのスナックパイナップル	ボゴール	535g(カット後)	18.3
		栗野さんのピーチパイナップル	ソフトタッチ	415g(カット後)	14.3
2024/4/23	フィリピン	パイナップル 1/2カット (トライアル様)	不明	382g	17.1
	台湾	陳さんたちが育てた「極」パイナップル (ライフ様)	不明	262g	14.2
	フィリピン	パイナップルブロック (ライフ様)	不明	138g	14.5



今回は、市場品の外国産の3種のパイナップルと、栗野さんのパイナップル2種との比較です。

試食に加えて、糖度や様子も踏まえた比較です。

外国産のパイナップルの中で、最も糖度が高く出たのは、
トライアル様で購入いただいたフィリピン産パイナップルです。
外装に 17 度と記載があった通り、17.1 度ありました。
また、見た目でもわかるかと思いますが、**一番歯ごたえのある果肉**でした。

次に台湾産パイナップルですが、糖度は 14.2 度と、近年のパイナップルとしては、
平均的な値ではないかと思えます。
果汁が多く、甘みと酸味のバランスが良かった印象です。

最後に、ライフ様で購入いただいたフィリピン産パイナップルですが、糖度は 14.5 度でした。
個人的には舌の刺激感が、強く感じました。

総合しての比較結果ですが、**もっとも糖度が高く出たのは『栗野さんのスナックパイナップル』**
で、

実際の試食でも一番甘く感じた部分が多かったですが、
部位による糖度差があるように感じました。

『栗野さんのピーチパイナップル』の方は糖度は平均的ですが、酸味が控えめでしたので、
思いのほか甘く感じました。

印象としては、**今回の比較対象の中で、最も尖り方の少ない味**、です。

栗野さんの 2 種のパイナップルは、やはり国産のため
食べ頃直前まで樹上で熟することができるためか、
舌への刺激感が少なく、果肉も繊維感が少ない印象でした。(販促部：渡部智加)

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン

・商品案内変更

宮崎県産 須川さん達のパプリカ L・・・欠品なく
納品できるようになります

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ L 大・・・さらに特売

・終了

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白 L・・・2L サイズは継続です

・5月新登場予定

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

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 より新登場予定

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・w22 より新登場予定

・6月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・w23 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