

いつもありがとうございます。

W2 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。

### ・年末年始の納品スケジュールについて

アルファ―事務所休み : 12月28日(土)～1月2日(木)

アルファ―青果ターミナル休み : 12月29日(日)～1月2日(木)

アルファ―青果ターミナル出荷 : 12月28日(土)まで、**1月3日(金)再開。**

**1月4日(土)も出荷します。**

配信スケジュールについて

w2・・・配信 : 12月23日(月)、締切 : 12月26日(木) ←いまここ

w3・・・配信 : 1月6日(月)、締切 : 1月9日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

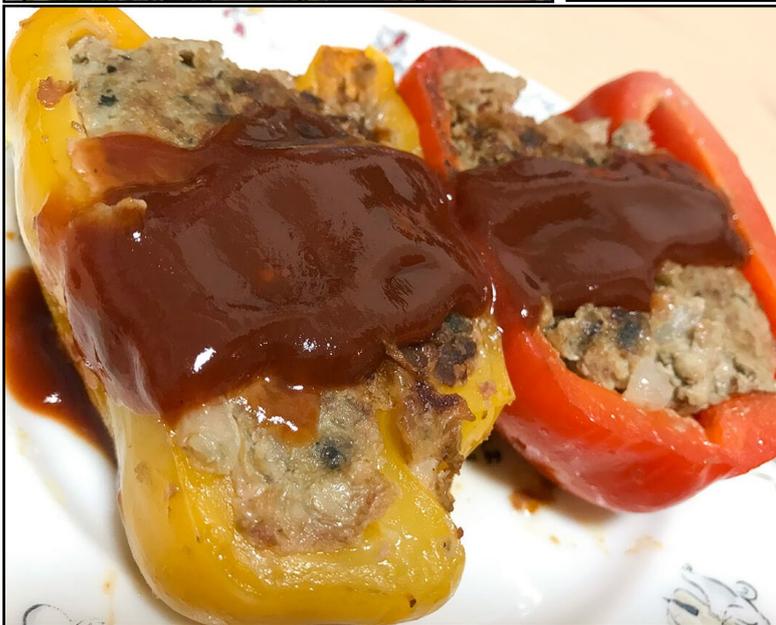
現状、このスケジュールとなります。

年末に向けて忙しくなるところ大変恐縮ではございますが、宜しく願い致します。

**・土耕は やはり味の次元が違います。**

『宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ』私自身が大ファンです！

(販促部：渡部智加)



ついに、須川さんの土育ちパプリカが  
新登場です！

このパプリカ、何より私が大ファンなので、  
記事にして広めようと  
前々から考えていました。

このパプリカ、  
商品名の通り土耕栽培です。

水耕栽培が増える中、国産かつ土耕のパプリカはそれだけで貴重。

もちろん、貴重なだけがウリではありません。

**土壌に根を張り、微生物によって生成された栄養を吸う という過程は、  
作物の味に大きな影響を及ぼすと考えています。**

一方、水耕栽培はデータ化された肥料設計や、  
施設による環境の完全管理がなされている場合が多く、  
生産性の面では、土耕栽培をはるかに上回るという面もあります。  
土耕栽培では常に土壌の状態を管理していく必要があり、  
生産者の技がより試されるということです。

また、未熟果を食用とするピーマンとは違い、  
さらにそれを完熟させたものをパプリカとして収穫するため、  
それだけ栽培期間が長く、栽培自体が難しい作物とされています。

しかし、そこはさすが須川さんというべきで、土耕栽培であっても、  
上の写真のように色艶のある、肉厚なパプリカに育て上げてしまいます。

加熱してもその肉厚さは失われません！

そして、えぐみがほぼなくストレートな甘さが伝わってきますので、  
肉厚な食感と相まってクセになるのです。

ピーマンの代わりに須川さんのパプリカで肉詰め、大変オススメです。

測定日	産地	生産者・商品名	色	品種	1個の重さ	硝酸態窒素 濃度(ppm)	糖度		
							上部	中部	下部
2024/12/18	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	コダイラ	206.0g	5.0	8.1	8.8	7.8
2024/12/18	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	モルビデリ	214.5g	6.6	6.2	6.2	6.4
2024/05/14	宮崎県	須川さん パプリカ(ロス品)	黄	ダンダン	169.1g	検出せず	5.2	5.9	5.9
2024/05/14	宮崎県	須川さん パプリカ(ロス品)	黄	ダンダン	189.0g	検出せず	6.7	6.6	6.8
2024/01/05	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	211.5g	検出せず	5.3	-	6.2
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	209.0g	検出せず	5.8	-	6.4
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	196.5g	検出せず	6.5	-	6.7
2023/03/22	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	214.5g	検出せず	6.9	7.4	7.2
2023/01/19	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	206.0g	検出せず	6.1	6.4	6.6
2024/01/05	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	アルティガ	211.0g	3.6	6.4	-	6.6
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	212.5g	5.4	7.4	-	8.5
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	188.0g	4.7	7.0	-	7.2
2023/03/22	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	214.5g	3.8	7.3	7.4	7.6
2023/01/19	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	189.5g	4.1	7.1	7.1	7.5

ちなみに12月18日にこのパプリカを、同部署の吉田紗知子が測定してくれましたが、黄色の方は過去最高の糖度を記録しました。

上の表をご覧くださいとわかる通り、

8度越えは今回を除けば、2023年5月25日のみです。

今年は夏の猛暑や異常気象によって、全国的に作物の育ちに難が多い中、

品質を落とさず、相変わらず良いものを作り続けてくださっています。

須川さんの、常に土壌環境の管理をこなす技術力の高さは、

異常気象などの要因に影響されることなく、『本物の味』を生み出すことができるのです。

須川さんと、そのパプリカの大ファンとして、是非とも推さずにはられない商品です。

御発注の程、宜しくお願い致します。

**・冬本番に備えて、ビタミン(C・A 他)・食物繊維等を美味しく取り入れる。**

(販促部:吉田紗知子)

冬本番に備えて、  
ビタミン(C・A他)・食物繊維等を美味しく取り入れる。

ねばりスター  
最強ネバネバとろ和え



ビタミンたっぷりミックスジュース



お正月前後、特に終わった後は、  
普段の生活リズムが崩れている事もあり、  
**疲れやすい・免疫力が低下** して  
**風邪** などをもらいやすい…と注意が必要です。

こういった時は、  
ついサプリメントや医薬品を調べがちですが、  
上記のようなサポートアイテムも、  
**「バランスの良い食事を摂る」**  
**事を怠ってはいは、効果が発揮できません。**

**野菜・果物たちの力** を取り入れ、  
**冬を乗り越える身体を作る事** が、  
一番大切です。

**長いも** は、  
**ビタミン B1、ビタミン C、食物繊維、カリウム** 等、  
**風邪予防**や**乾燥肌予防** に期待できる栄養が豊富。

又、**ねばりスター** は、その名の通り、  
もはやお餅のような**ねばり** が特徴的な商品ですが、  
この粘りには、**ペクチン**が豊富に含まれており、  
**タンパク質の消化吸収を助ける働き** があるとされています。

**果物** では、**みかん**や、その**柑橘類仲間** が

**ビタミン C・食物繊維・βクリプトキサンチン**（抗酸化作用が期待される）等

こちらも、**風邪予防や乾燥肌予防** に期待できる栄養が豊富。

冬に一番食べてほしい果物です。

…本来はここで **熊本県・吉田さんの南柑** を

オススメしたかったのですが、

**大変ご好評を頂き、取り扱い終了になりました。**

今後、一月下旬にかけ、

**スイートスプリングやはるか**等が登場予定です。

冬～春先まで、みかん・カンキツ類は、特に必要な栄養素が豊富。

是非、登場をご期待ください。

他にも、**レモンやりんご** など、果物にはビタミン C が豊富である為、

固形で多く食べる事が難しい場合は、ミックスジュースにしてみる等、

提案の幅は広いと思います。

各商品、是非ご検討ください。





以前は『河野さんのとまと』という名前で、取り扱われていたのですが、  
昨年からは生産者さんの名前を取り入れた商品名にしています。  
変更点は名前のみで、河野さんのとまとと、同じ生産者・品種です。

こと POP にも記載があるように、さっぱりとしており、  
飽きずに何個でも食べられるような、昔ながらのトマトというイメージです。

毎年糖度測定では、取り扱い開始直後は 6 度前後。  
終わりにかけては 7 度以上。

暑さで弱っていくため、収穫開始時期が一番美味しい夏秋トマトと違って、  
冬春トマトは、冬の寒さを乗り越えて、樹が強くなるため、春先が一番美味しくなります。  
味の変化も楽しみながら作る、トマト売り場の一品にいかがでしょうか。

## ・ブランドねぎのチャンス到来！

兵庫県 特別栽培 青葉も柔らか岩津ねぎ（有安海）



夏ごろから、すでに白ねぎの価格はビックリするほどの、  
値段が付いていました。  
それが今でもなお、  
下がる様子もなく、年末年始の需要期に入っしまい、  
落ち着くことなく年も明けるとでしょうね。  
と先日の商談して頂いたバイヤーさまが言われておりました。

その企業さまのお店では、S サイズかと思うような  
細い白ねぎが 1 本売り 198 円で販売しておりましたし、  
私の近所のスーパーでも、158 円で販売しておりましたが、  
それは S よりも細そうな印象でした。  
年末にもかかわらず、  
良いねぎに出会うことが難しくなっているように思いました。

今回おススメする岩津ねぎでさえも、中身がスカスカしていて、  
とても貧弱な岩津ねぎを 298 円で販売していました。

当然のことながら、誰も手に取ることもなく、ズルズルに溶けているパックもあるほど。

かとおもえば、土曜日に買い物に行った関西スーパーさんでは、  
398 円の岩津ねぎが、とてもよく売れているようで、  
売り切れていました。見たかったのに。

今年は夏の酷暑の影響で、  
アルファールの取り扱っている長崎県の栗原さんの白ねぎも、数が減ってしまい、  
昨年から年未年始に、100 ケースずつ取り扱っていた企業さまの規格が  
断られてしまいました…。  
今年は 300～500 ケースは予定したいから、よろしくな！と言われていただけに、  
とても残念でしたね。

その代わりと言っては何ですが、こういう状況なので、ブランドねぎである、  
兵庫県の特別栽培、『青葉も柔らかか岩津ねぎ』が  
思いのほか扱いやすい価格になっております！

アルファールとしては、L2 本、M3 本がメイン規格になり、  
価格はそれぞれ L2 本 285 円、M3 本 240 円（諸経費含まず）と、  
恐らく市場相場と比較し、ブランドねぎとしても、  
飛びぬけた価格になっていないことが分かってもらえるかと思います。

価格が高いか安いかでだけ取扱を販売していれば、  
お客さまはそれをハッキリと感じられます。

確かに安さを求められている方もおられるかと思いますが、  
298 円よりも 398 円の岩津ねぎが売れていることを考えると、  
年未年始がそうさせている可能性もありますが、  
良い商品であれば、398 円でも、抵抗なく売れてしまうことが分かります。

しかし取扱量自体に限りがあり、LとM併せて約5,500パック前後しかないので、お早めに計画してもらえると、確保がしやすいと思います。

岩津ねぎはブランド化しておりますが、そんなに多くの企業さまが取り扱っているようには感じません。ブランドというだけあって、出来たねぎがなんでも岩津ねぎと名乗れるというわけではなく、青葉の枚数は2枚以上、白い部分が25センチ以上という、文字にすると簡単ですが、実際に栽培すると手間がかかってしまいます。

しかも、解禁日まで設定されており、そこに標準を合わせようとするが無理をしてしまい、必要以上のストレスをねぎに与えてしまい、苦勞する羽目になってしまうそうです。ちなみに今年の解禁日は11月23日でした。

御存じの通りにねぎは冷えこむと美味しくなる特性を持っておりますので、今週から各地で冷え込んでいるかと思いますが、今からが美味しい岩津ねぎがさらに美味しくなる時期に入ります！

・1 月間テーマ ブレインフード 健脳食材で 脳の血流を活性化

(中澤佐江子)

一月の月間テーマ ブレインフード

健脳食材で 脳の血流を活性化

腸を整え 心も脳も健やかに

脳が活性化している状態とは脳血流が豊富な状態。記憶力・集中力などが発揮できる状態です。活性化するにはよく噛む 運動 リラックスそして食べ物です。そして腸を整えると幸せホルモンが分泌され、脳へ伝達されます。



れんこん団子の生姜鍋

もずくのきゅうりもみ

れんこん ほうれん草 豆腐 鶏肉

もずく 大葉 ちりめんじゃこ

LPS

トリプトファン

葉酸

ビタミンE

βカロテン

ホスファチジルセリン

ノベレチン

トリプトファン

健脳

補腎・益腎

健脳

補腎・益腎

一月の月間テーマ ブレインフード

健脳食材で 脳の血流を活性化

腸を整え 心も脳も健やかに

脳が活性化している状態とは脳血流が豊富な状態。記憶力・集中力などが発揮できる状態です。活性化するにはよく噛む 運動 リラックスそして食べ物です。そして腸を整えると幸せホルモンが分泌され、脳へ伝達されます。



れんこん団子の生姜鍋

もずくのきゅうりもみ

れんこん ほうれん草 豆腐 鶏肉

もずく 大葉 ちりめんじゃこ

LPS

トリプトファン

葉酸

ビタミンE

βカロテン

ホスファチジルセリン

ノベレチン

トリプトファン

健脳

補腎・益腎

健脳

補腎・益腎

1 月縦 <https://youtu.be/YckGDSs7oBM>

1 月横 <https://youtu.be/aVfV4ZLjGxk>

腸を整え 心も脳も健やかに

脳が活性化している状態とは脳血流が豊富な状態。

記憶力、集中力などが発揮できる状態です。

今回は、

- 1 脳の活性化に役立つ食品：葉酸、ビタミン E βカロテン、ホスファチジルセリン 他
- 2 脳腸相関：トリプトファン
- 3 中医学：健脳 補腎 益腎

以上の食品を紹介しています。

食べる事以外では、ボケ防止の為には、運動や手先を使う事や、脳を使う事が良いようです。

塗り絵とかクロスワードパズル、勉強などの脳トレや、楽器を練習するなど。

早く歩く事も、睡眠を取る事も必要です。

レム睡眠の時間が少ないと認知症発症リスクが高まるそうです。

誰もが老いるし、親も自分も老いていきます。

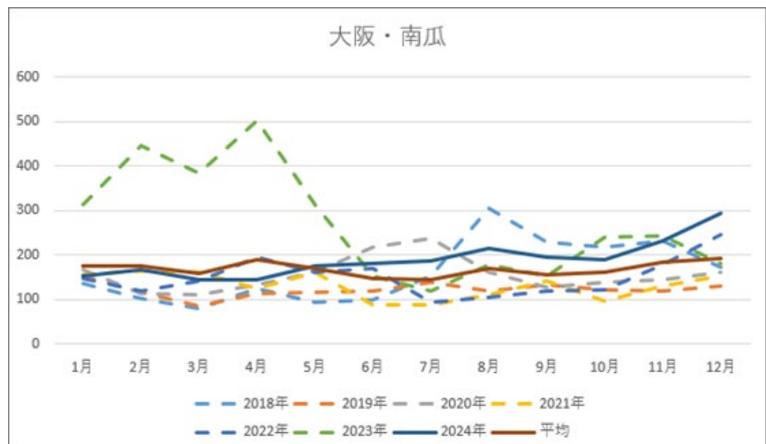
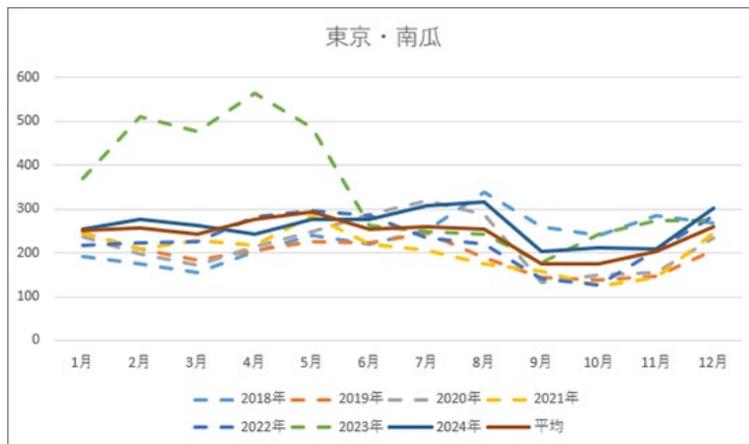
人の名前が思い出せない事がだんだん多くなります。

家族に迷惑を掛けない、若々しい脳と心と体を目指していきたいと思います。

**・今年ももうすぐ終わりなので、様々な品目見てみました 2 回目。**

先週からの続きで今回は残り 7 品目見ていこうと思います。

**まずは、南瓜から。**



年平均で比較して、

東京は平年比 108.28%。昨対比 76.01%。

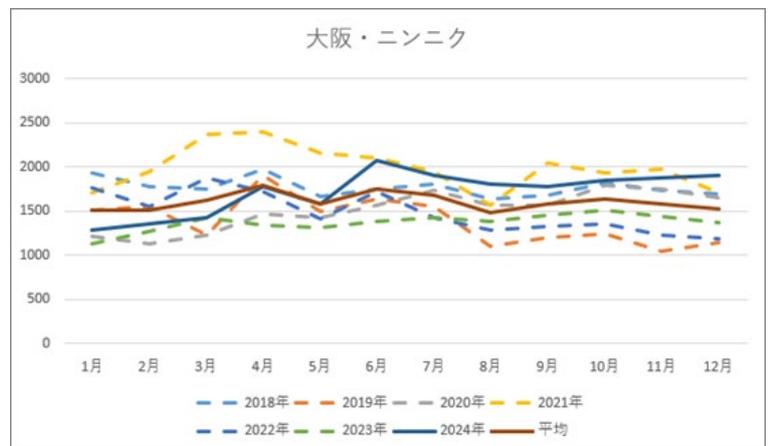
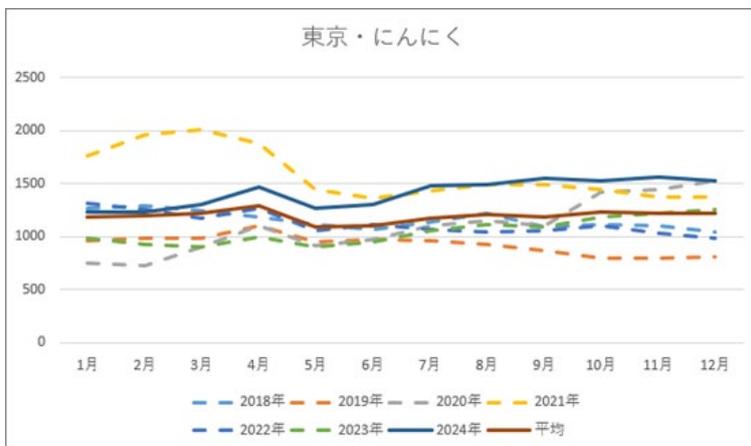
12月だけで見ると、平年比 116.61%。昨対比 110.58%。

大阪は平年比 112.54%。昨対比 70.57%。

12月の平年比 112.54%。昨対比 161.39%。

この昨対比は昨年 1 月から 5 月までの相場高の影響が強いです。

## 次ににんにく。



年平均で比較して、

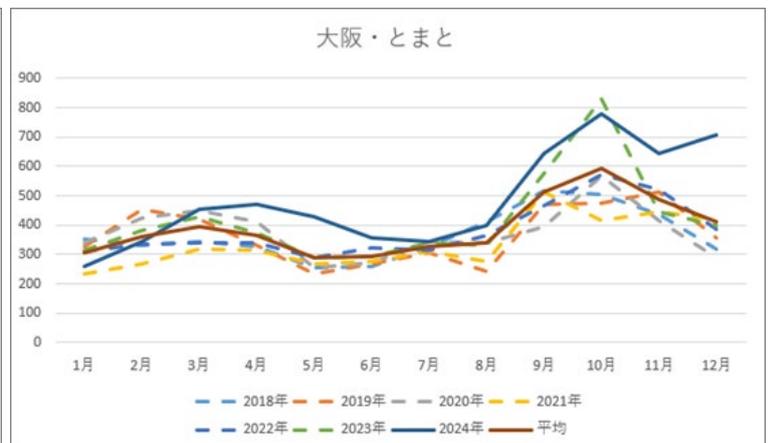
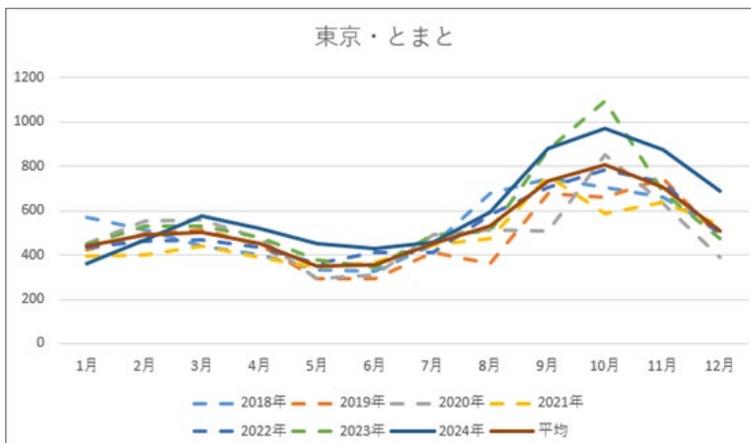
東京は平年比 118.46%。昨対比 134.53%。

12月だけで見ると、平年比 125.84%。昨対比 122.23%。

大阪は平年比 107.07%。昨対比 125.27%。

12月の平年比 124.73%。昨対比 138.06%。

## 次にとまと。



年平均で比較して、

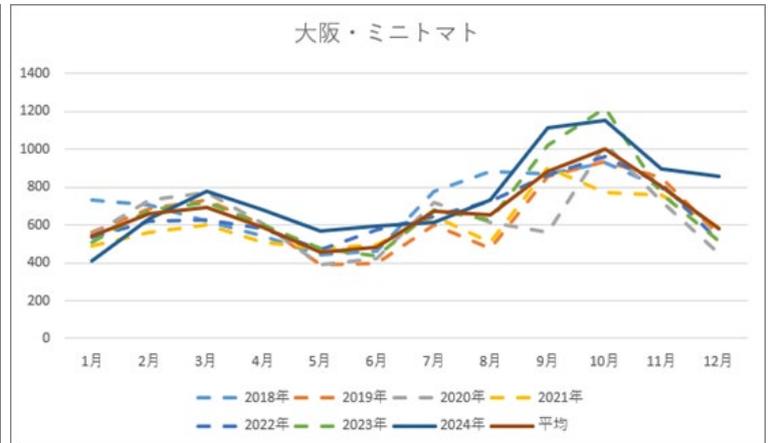
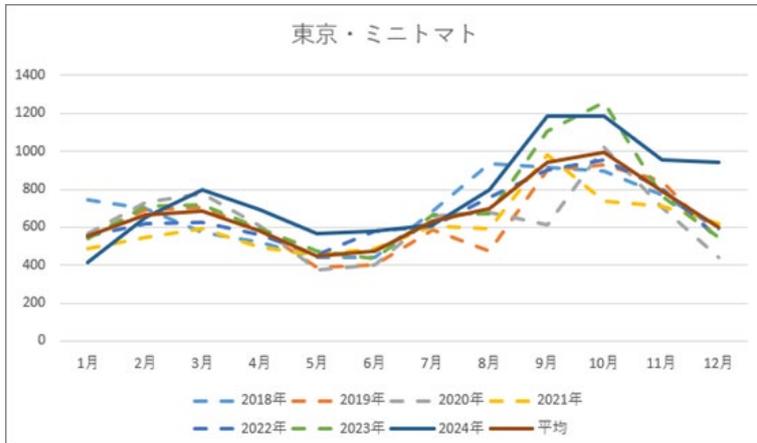
東京は平年比 114.74%。昨対比 106.23%。

12月だけで見ると、平年比 135.05%。昨対比 146.01%。

大阪は平年比 124.63%。昨対比 116.56%。

12月の平年比 172.09%。昨対比 177.02%。

次にミニトマト。



年平均で比較して、

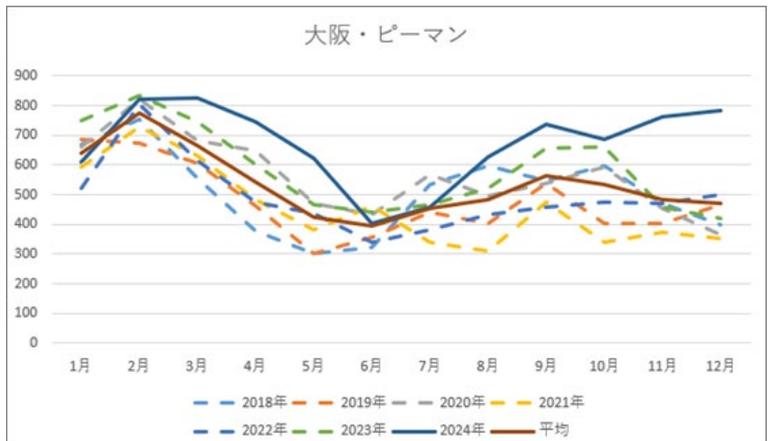
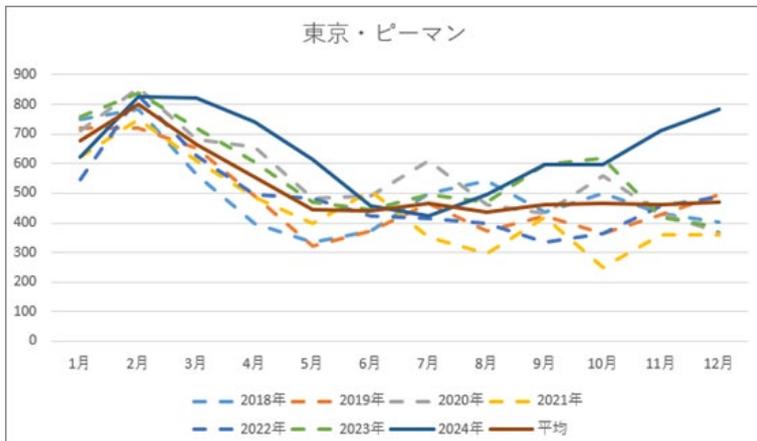
東京は平年比 116.29%。昨対比 110.61%。

12月だけで見ると、平年比 156.56%。昨対比 173.32%。

大阪は平年比 112.73%。昨対比 109.53%。

12月の平年比 148.01%。昨対比 167.25%。

次にピーマン。



年平均で比較して、

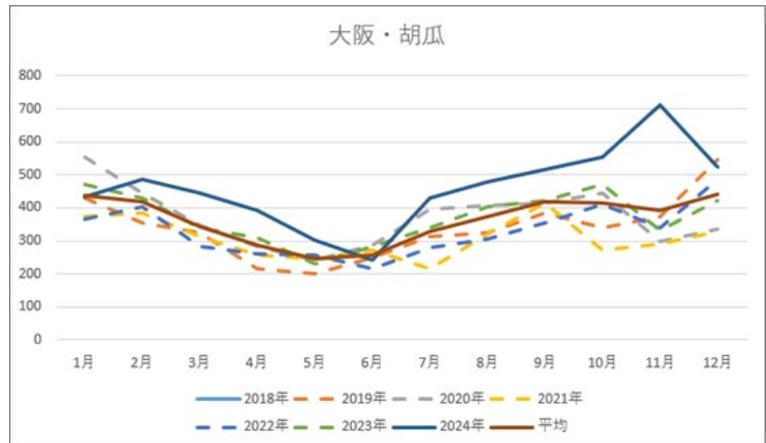
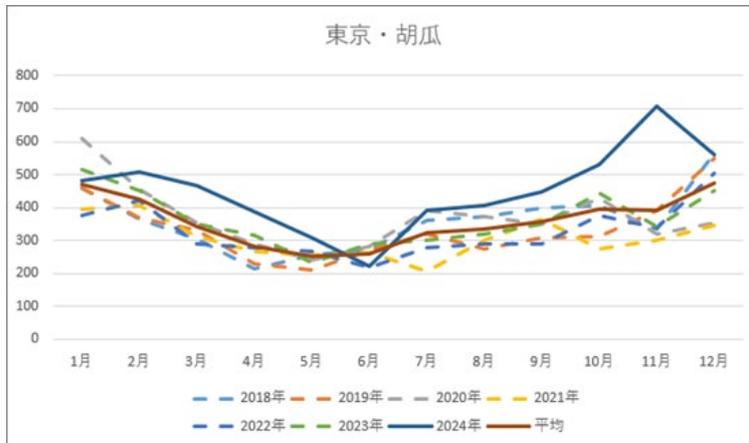
東京は平年比 121.29%。昨対比 112.70%。

12月だけで見ると、平年比 166.55%。昨対比 202.08%。

大阪は平年比 125.21%。昨対比 115.16%。

12月の平年比 166.89%。昨対比 187.00%。

## 次に胡瓜。



胡瓜はデータ取り始めたのが 2019 年からのものだったので、  
大阪の 2018 年分はないです。

年平均で比較して、

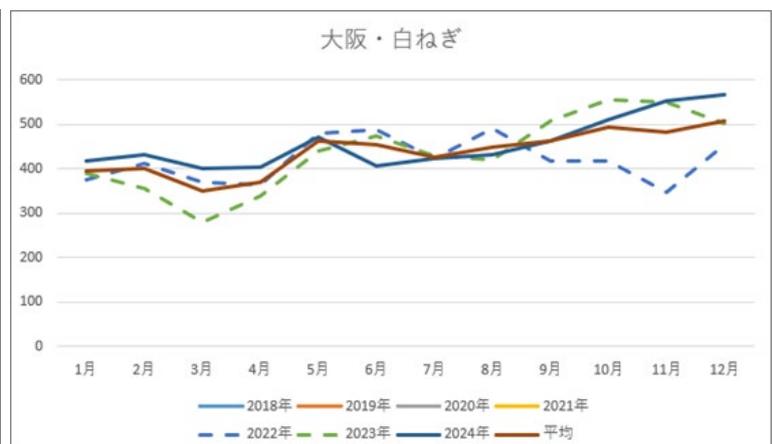
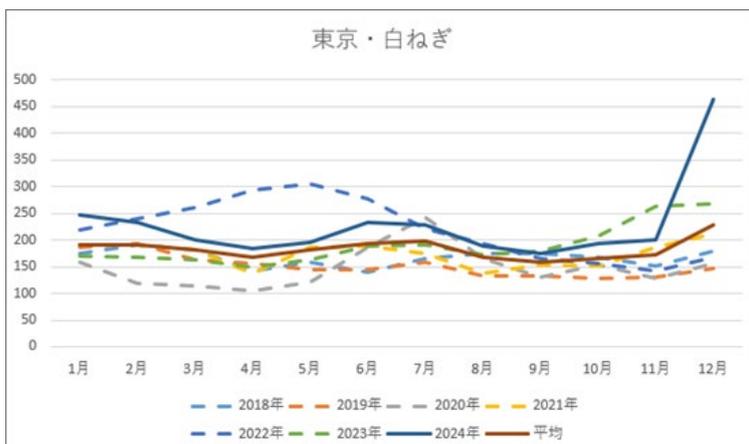
東京は平年比 125.71%。昨対比 124.38%。

12 月だけで見ると、平年比 117.64%。昨対比 123.91%。

大阪は平年比 126.68%。昨対比 123.93%。

12 月の平年比 118.82%。昨対比 124.34%。

## 最後に白ねぎ。



白ねぎも大阪の分のデータが 2022 年の分までしか残っておらず、  
2021 年以前のデータはないです。

年平均で比較して、

東京は平年比 124.93%。昨対比 120.02%。

12 月だけで見ると、平年比 203.33%。昨対比 172.94%。

大阪は平年比 104.22%。昨対比 104.00%。

12 月の平年比 111.82%。昨対比 113.21%でした。

こうやって、様々な品目を連続してグラフにして見えてきましたが、

じゃが芋・人参は年によって、相場の山谷が相当にばらばらであること。

しかもその差が激しいということ。

が異常に目につきました。

それに比べれば他の品目は上がる月、下がる月が非常にわかりやすいです。

たまの例外は事前に察知できそうな雰囲気がありますので、

今後はそれをできるようになればと思います。

昨年の相場も非常にやりづらかったかと思いますが、

今年はそれに輪をかけてひどかったと思います。

先週は単純比較を控えましたが、今週はとりあえず昨対比だけでもやってみました。

東京では 14 品目の年平均の昨対比が 111.54%。12 月昨対比で 133.43%。

大阪では 14 品目の年平均の昨対比が 110.60%。12 月昨対比で 137.25%

でした。

上記でじゃが芋・人参の相場が安定しないと書きましたが、

今季のじゃが芋は、昨年と比較して M 中心で S がそうとう多いそうです。

伊唐島の高橋農園様の方も、今年は 2 L すらあまり出てこないと聞いています。

長崎の方も同じく M が最も多いと話を聞いて、

既に収穫と出荷のバランスがあってないとか。  
収穫量も、MS 中心となると全体的に落ちます。  
春掘りのじゃが芋は 4 月頃からの出荷なので、  
今のところは結構苦戦しそうな雰囲気が強いです。

### ・今週の成分測定レポート

#### ■長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ

測定日	産地・商品名	重量	測定部位	硝酸態窒素	糖度
				濃度 平均	
2024/12/18	長崎県産 栗原さんの白ねぎ	210g	あん	12.0	3.9
			青い部分	検出せず	7.1
			白い部分	検出せず	7.8
			根元	検出せず	8.4



長崎県・栗原さんが栽培される、  
ねぎの測定を行いました。  
前回は昨年 2023/3/15 に測定を行っています。

葉の青い部分の内部に含まれる「あん」は、  
先月末測定した岩津ねぎよりは少ない量ですが、  
確認・採取する事が出来ました。

「あん」は、冬の寒さで凍らないよう、  
ねぎが組織内に蓄えた成分(多糖)。

これからが冬本番である為、まだ蓄えが残っているのだと感じます。

糖度数値について、前回数値と比べると、

**【あん】**2.9度⇒**3.9**度

**【青い部分】**6.8度⇒**7.1**度

**【白い部分】**7.4度⇒**7.8**度

**【根元】**9.7度⇒**8.4**度

と、根元の数値以外は、前回よりも高い数値が検出されました。

試食について、元々甘さがある栗原さんのねぎですが、

今の時期はあんが残っており、そのとろみで、

益々甘みを感じやすい仕上がりになっていると感じます。(吉田紗知子)

#### ・新登場

宮崎県産 須川さん達の土育ちパプリカ

熊本県産 特別栽培 晃平とまと

#### ・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹・・・数量調整の可能性あり

種子島産 糖蜜あんのう芋・・・L・M在庫販売。Sは継続。

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・再開。

#### ・終了

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO・L 大

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林  
山形県産 森さんの洋梨 ラ・フランス  
愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ

### ・1月新登場予定

鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・w 1 より新登場予定  
千葉県産 岩井さん達の乾燥落花生  
(有機栽培落花生使用)・・・w2 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング・・・w5 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・・・w5 より新登場予定  
高知県産 とさいずまフルーツマト・・・w5 より新登場予定

### ・2月新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w7 より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・w7 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w8 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