

謹賀新年

いつもありがとうございます。

W3 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。

・レンコン 3 種比較！

山口県産 岩国レンコン

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン

石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん (販促部：生島 麻亜子)

旧年中は大変お世話になりました。

今年も何卒宜しくお願い致します。

バイヤー様とお話する時には、

「美味しい物であれば、多少多くお金を出しても良い」と思っている

お客様のために、松商材も売場に置いていかなければならない

というお話がよく出てきます。

味は気にならないから値段だけしか見ないというお客様ばかりだと、

周囲のライバル店との価格競争にしかならないため、

松商材を購入して頂けるお客様にリピートして頂く 事は、

今後生き残るためには重要となってきます。

ですが、取り組みを始めてすぐ、松商材が置いてある事をお客様に認識して頂けていない

時期は、松商材はただ置いておくだけではあまり売れません。

淡路島の玉ねぎも、「淡路島産の玉ねぎは美味しい」と理解されていなければ、ただの高い玉ねぎとして購入する人は減少してしまいます。

そのため、お客様に対して、「他の商品とどう違うのか」をアピールする事が重要となってきます。

働いている女性が多い地域であれば、美味しく・栄養が豊富で健康に良い商品であったり、ファミリー世帯の多い地域であれば、子供のために安全な食べ物である事などをアピールすると、興味を持って頂きやすいと思います。

そして、弊社でも、その商品がどのような物かは毎週の記事でお伝えしていますが、いくつもある品目がそれぞれどう違うのかを、何度でもお伝えした方がよいと思いましたが、今回はレンコンの比較をしたいと思います。

① 山口県産 岩国レンコン（栽培概要か特別栽培かは選べます）



国有数のレンコン産地である、山口県岩国市で育った『岩国レンコン』が、岩国市の特産品になっていることは、ご存知の方も多いと思います。

弊社が取り扱っているのは、広中食品様の岩国レンコンなのですが、そのレンコンの圃場には、『パイプライン方式』が導入されています。



岩国といえば『錦川』その鏡川の水を、その設備によって直接圃場へ引いてくることが出来るため、家庭排水などを一切混入しない、きれいな水を使用して栽培しています。

左の画像は、その給水口です。

岩国レンコンというブランドを生み出すために、欠かせない水です。

そんな、恵みをもたらしてくれる『錦川』について少し掘り下げます。

山口県岩国市といえば、日本三名橋である「錦帯橋」に、旅行に行かれた事がある方もいらっしゃると思います。

その橋が架かっている川こそ、『清流・錦川』なんです。

上流部はブナや広葉樹の森に囲まれた渓谷となっていて、

そこからの栄養、エネルギーを蓄えた水が、錦川を流れています。

この錦川の水が、レンコンの美味しさに大きな影響を与えるということを熟知されており、その環境を最大限生かせるように、大切に育てられています。

だからこそ、広中食品様のレンコンは、同じ岩国レンコンの中でも、一味違います。

炒めるとシャキシャキして噛めば噛むほど甘みが出て、煮込むとホクホク、

擦り下ろせばモチモチ、というように、調理法によっても違う食感が楽しめます。

『岩国レンコン』は、写真に写っているように真空パックでの納品となります。
常温の売り場では、蓮根が収穫後も呼吸をしているため、品質には問題ありませんが、
1週間もしない内に袋の中に空気が貯まって来ます。

冷蔵棚での陳列ですと、ひと月程度は納品時の姿を保てるようです。

『岩国レンコン』の納品は、3kgの箱に12パック前後入っており、1ロット3ケースでのご
発注となります。

また、産地からの直送商品のため運送費は別途かかりますが、関西から西には送料は加
算されません。

関西以西での納品の場合、粗利率のシミュレーションは下記のようになります。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

山口県産 岩国レンコン	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
栽培概要	120 円/100 g	158 円/100 g	24.05%
特別栽培	134 円/100 g	178 円/100 g	24.72%

① 徳島県産 特別栽培佐々木さんの吉野川レンコン



徳島県の幸水・豊水梨を作っている
佐々木さんのれんこんです。

『徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン』の商品名の通り、吉野川下流域で栽培されているレンコンで、「鳴門のレンコン」と言えば、国内屈指のブランドであることがわかる方も多いと思います。

吉野川は、日本三大暴れ川の一つに数えられるほど、過去に何度も氾濫を起こしてきた川です。

しかし、そのおかげで栄養を含む土壌も一緒に流れてくるため、氾濫の多い川の側には、作物栽培に適した肥沃な土壌が形成されます。

さらに、レンコンの好む良質な粘土質の土壌が形成されており、まさに鳴門市はレンコンの楽園ともいえる場所で、佐々木さんはお父さんの代から含めて50年のレンコン栽培をされています。

食べて身体に良く、そして美味しいもの作ることを理念とされており、肥料も、ただ収量増加や肥大のみに焦点を充てて施しているわけではなく、使い分けを行うことで、レンコンの『中身』を育てることに重きを置いておられます。

簡単にまとめると、始めは即効性のある化成肥料を使用して、基礎である茎や葉を成長させ、その基礎が出来上がってから、長期間かけて吸収される有機質肥料を使用します。そうすることで、中身の伴った ずっしりとしたレンコンが育つのですが、施肥の時期の見極めがとても重要になってきます。

楽をしたいなら化学肥料に頼ることもできるのですが、それだけだと他の作物と同じく硬くなりがちで、美味しさも損なわれてしまうそうです。

そのため、手間がかかっても有機質の肥料を使いつつ、色と形もいいものを作るように、丁寧に作業をされています。



『佐々木さんの吉野川レンコン』の納品は、5kg を 2 箱単位となっております。
 また、産地からの直送商品のため送料は別途かかります。
 『岩国レンコン』と条件を同じにするため、関西への納品の場合、粗利率のシミュレーションは下記のようになります。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

佐々木さんの吉野川レンコン	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
特別栽培	129 円/100g	159 円/100g	18.86%

※関西納品の場合の送料 900 円を含んでいます。

② 石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん



『加賀美人れんこん』は、加賀市の北東にある金沢市の中でも海にほど近い河北潟と呼ばれる、内湖のようなところで育てられています。河北潟は約 5,000 年前までは海だったとされており、内灘砂丘により、湖となった海跡湖になります。

普通に栽培された作物でも、

こんな栄養豊富な地域で栽培された作物が美味しくない訳がありません。

その地の利を最大限に活かせる地域にも関わらず、このチームは探求心が強く、

今年は天候と虫の被害の影響で農薬を3回使用してしまっていますが、

例年であれば無農薬・無化学肥料での栽培を可能としております。

栽培チームとしては農薬や化学肥料を使いたくないというわけではなく、

「美味しいれんこん」を栽培するために、勉強し土づくりを行っていった結果が、

「農薬も化学肥料も使わなくてよかった」れんこんなんです。

年が明けた頃に、去年の元旦に起きた地震を思い出した方もいらっしゃると思いますが、

私はこの『加賀美人れんこん』を思い出していました。



『加賀美人れんこん』の

圃場のあたりも影響があり、

道路がめちゃくちゃになり車が通れず、

河北潟との堤防も一部決壊しかけ、

干拓地は沈みかけた所を奇跡的

回避できたというお話を伺っています。

去年はそんな被害の中でも、

通れる道路を探して遠回りをしながら

れんこんを納品してくださっており、

復興のために時間を取られながらも、美味しいれんこんを届けてくださった

農事組合法人 One さんです。

去年も被害については、この発注書本文でもお知らせしましたが、

一緒に応援して頂ける方が少しでもいらっしゃるとうれしいです。

『加賀美人れんこん』の納品は、3kgと10kgの2種類あります。

3kgは5ケースまで、10kgは2ケースまでを1梱包とする事ができますので、

それぞれ5ケース・2ケース単位で御発注頂けますと1箱にかかる送料が少なくなります。

『岩国レンコン』と条件を同じにするため、関西への納品の場合、

粗利率のシミュレーションは下記のようになります。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

加賀美人れんこん	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
3kg/5ケース発注の場合	106 円/100 g	129 円/100 g	17.82%
10kg/2ケース発注の場合	102.5 円/100 g	129 円/100 g	20.54%

※関西納品の送料 900 円を含んでいます。

本当は測定結果なども比較してお伝えしたかったのですが、文章が長くなってしまうため、色々と削って簡単にしか記載する事はできませんでした。

色々な商品を比較される中で、弊社の商品を選んで頂けますと幸いです。

本年も弊社の商品について様々な情報をお届け致しますので、

何卒宜しくお願い致します。

・一度騙されたと思って食べてほしい 福井県 建石さんの里芋 (有安海)



この里芋は、一度はみんなに食べてもらいたいと思っている里芋なんです。
アルファ規格 400g のスタンドパックの大サイズであれば 430 円/p と、
多くのスーパーマーケットさんで販売しているよりも、
ずっと高い価格でのお届けになっておりますが、
食べてもらえれば、**絶対に納得** してもらえと思っています！

食味の特徴はというと、しっかりとした甘みがあり、なんといっても
粘り気のあるもちり食感であること。
この粘り気は、もちろんデンプンの量によって、左右されるのですが、
通常の里芋であれば 20%程度でしかありませんが、
建石さんの里芋はというとなんと 60%を前後もあるそうです。
これは建石さんが地元福井大学へ検査をしてもらった実績になります。

デンプン含有量が多いと気になるのが荷崩れだと思いますが、
この建石さんの栽培する里芋は
何といっても荷崩れがし難いのもまた特徴の一つになっています。

荷崩れがし難いので、どんな料理でも食感も含め、美味しく仕上げることが出来ます。
地域性もあるみたいですが、個人的には豚汁に入っている里芋は好きなので、
建石さん里芋を贅沢に使って食べてみたいですね。

建石さんの里芋の美味しさには、地の利もやはり要因のひとつにあります。
圃場は福井県の大野市という地域で栽培をしているのですが、
この地域には麻那姫という伝説が存在しています。

およそ 1200 年前にこの地域では作物が全滅するほどの大干ばつが起こったそうで、
その干ばつを、生贄として川に身投げして救ったのが、その麻那姫ということになります。

この地域には、その麻那姫から『真名川』と名付けられた一級河川が流れています。
川には山に蓄えられた養分が、その川から多く流れているのですが、
養分自体は川がカーブするたびに、どんどんとカーブの外側に流れで行ってしまいます。
そうすると、川から流れてくる最初のカーブの外側には、その山からの養分が一番多く
滞留することになります。

建石さんの里芋はそんな一番良い、最高の場所を陣取って栽培をされています。
建石さん自身もそのカーブの外と内で、
同様の栽培をされた里芋の味の違いは話されていました。
そんな里芋を一度は食べてほしいです。
食べてもらえれば価値がすぐに理解してもらえます。

取扱規格はサイズは大と中の2つ、
10kg 原体 9,500 円（大）と 400gp 430 円（大）になります。
大サイズの 400gp であればだいたい 4 or 5 個ほどになるので、
1 玉あたりは 80～100g 程度になる計算になります。

10kg から 400gp を 24 パック作れたとすると、原料原価は 395 円ほどになり、
人時生産性は 100p/h、パートさん時給を 1,000 円、
包材のスタンドパックでも 5 円あれば十分かと思しますので、
それぞれを合計すると製品原価としては 410 円になりました。

販売価格としては、3 割確保しようと思えば、599 円での販売になってしまいますが、
この商品は 3 割の確保は気にせず、499 円での販売も悪くはないと思います。

仮に 499 円販売を行ったとすれば、得られる粗利率自体は 17.8%と、

決して満足できないのですが

粗利額を見てしまうと 89 円の粗利額を確保することが出来ます。

1 パックから得られる粗利額が 89 円であれば、粗利率的には高くはないのですが、

粗利額では満足できる額だと思います。

粗利率に捕らわれず、トータルで考え粗利額の増を考えると、扱わないの一択にはならず、
戦略的に考える商品に商品だと思います。

多くの方に知ってもらいたい、そして売って儲けてもらいたい、そんな里芋です。

・冬にビタミンを美味しく摂るなら、みかんが一番おすすめです。 (販促部:吉田紗知子)



前回、w2 の発注書では、

「お正月前後 の 疲れやすい・免疫力低下 への食事」

について記載しました。

上記を書いている最中は、

まだ開始がいつになるのかが定まっていなかった為、

記載をしていなかったのですが、

今後、w4 に登場する

大阪府和泉市産

式森さんの蔵出し熟成みかん・麗紅

(写真は上が蔵出し熟成みかん・下が麗紅)も、

冬に欲しいビタミンが豊富で、オススメ出来る柑橘に入ります。



蔵出し熟成みかんは、**粒の大きさ、麗紅はきめの細やかさ**が
写真でも分かりやすいと思います。

サンプルを試食したのですが、
どちらも、強い甘さの中に
柑橘特有の爽やかな苦みもある味わいでした。

長年、人気である

熊本県・吉田さんの柑橘類たちも登場予定ですので、
各商品、是非ご検討ください。

・熊本県産特別栽培フルーツ夢人参・藤本姉妹

大変申し訳ございませんが、一時休止とさせていただきます。
昨年末からご注文が殺到し、前期比での仕入計画を組んでいたため
仕入の前借状態であった為、ここにきて量が足りなくなってしまったので
やむを得ず休止とさせて頂くこととしました。

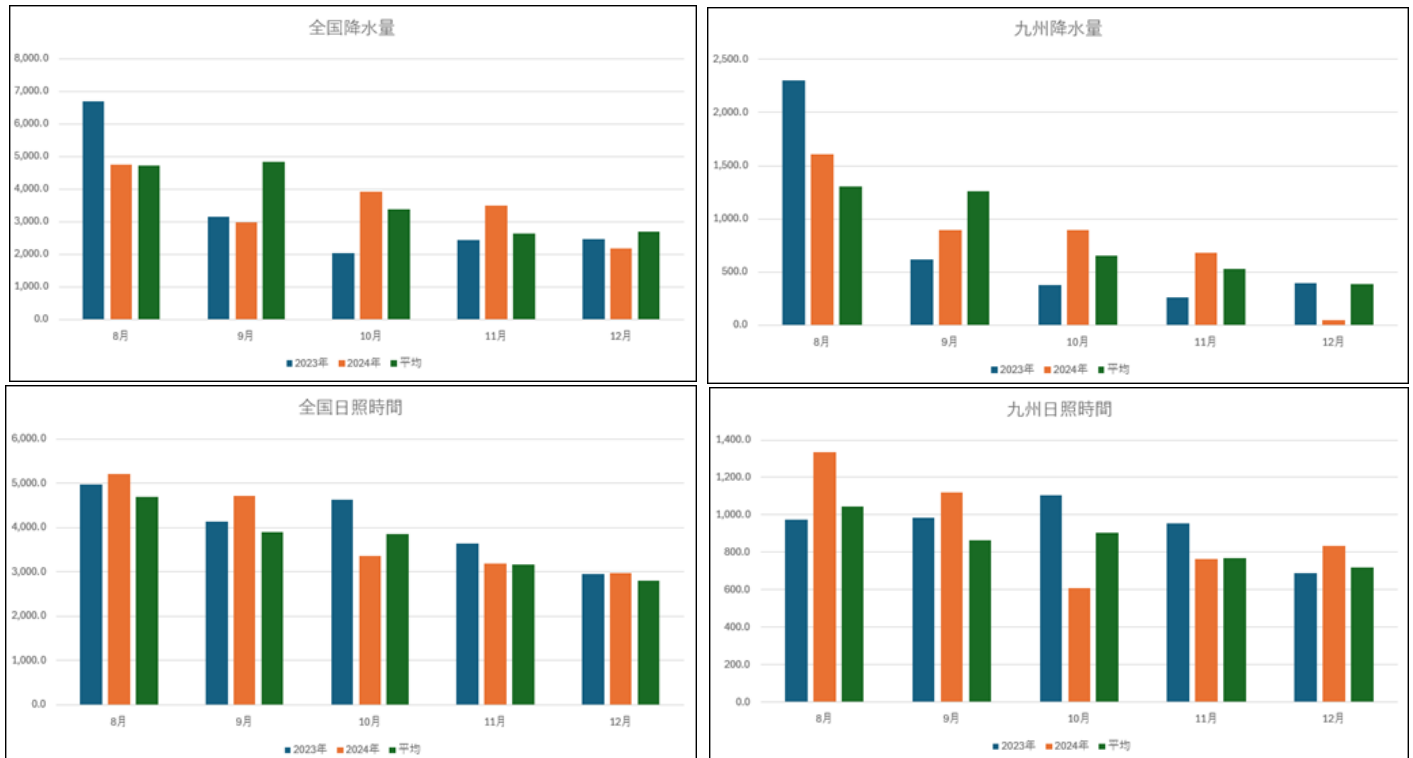
以前までなら価格を上げさせて頂き、数量を抑えるということも考えましたが
十分な量の確保ができていながらともかくとして、量もないのにそれをしてしまうと
さすがに不誠実が過ぎるので、この運びとなりました。

九州の種まきの時期は、早いところだと8月の上旬から、
遅くても9月の上旬くらいまでに蒔くことになります。
収穫の開始はというと、早いところだと11月中旬ごろから、
遅くても12月上旬ごろから収穫開始になります。

最近は天候もデータ取りを開始して、

弊社でよく扱っている作物のメイン産地を 26 か所をまとめてチェックできるようにしています。

2024 年の 9 月から 12 月の降水量などのグラフです。



左が弊社でチェックしている全国の降水量合計と、日照時間合計。

右が九州の降水量合計と、日照時間合計になります。

こうみると、全国的にも九州だけでみても、8月は気温が高かったことを除けば

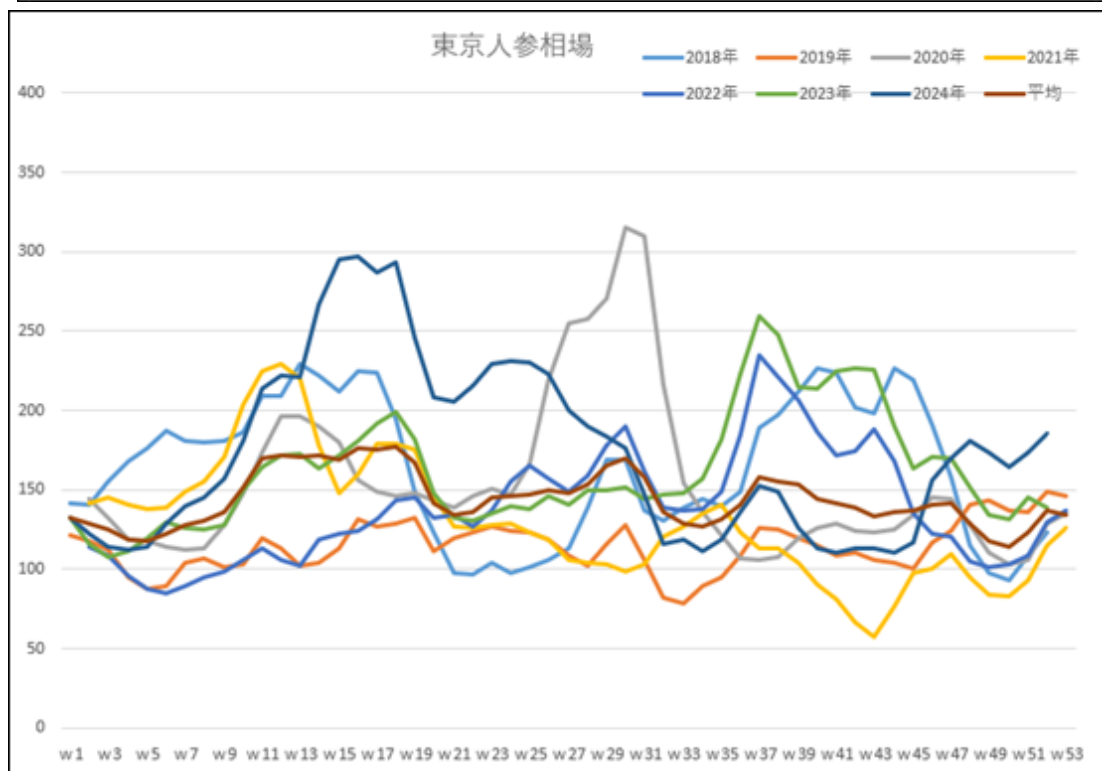
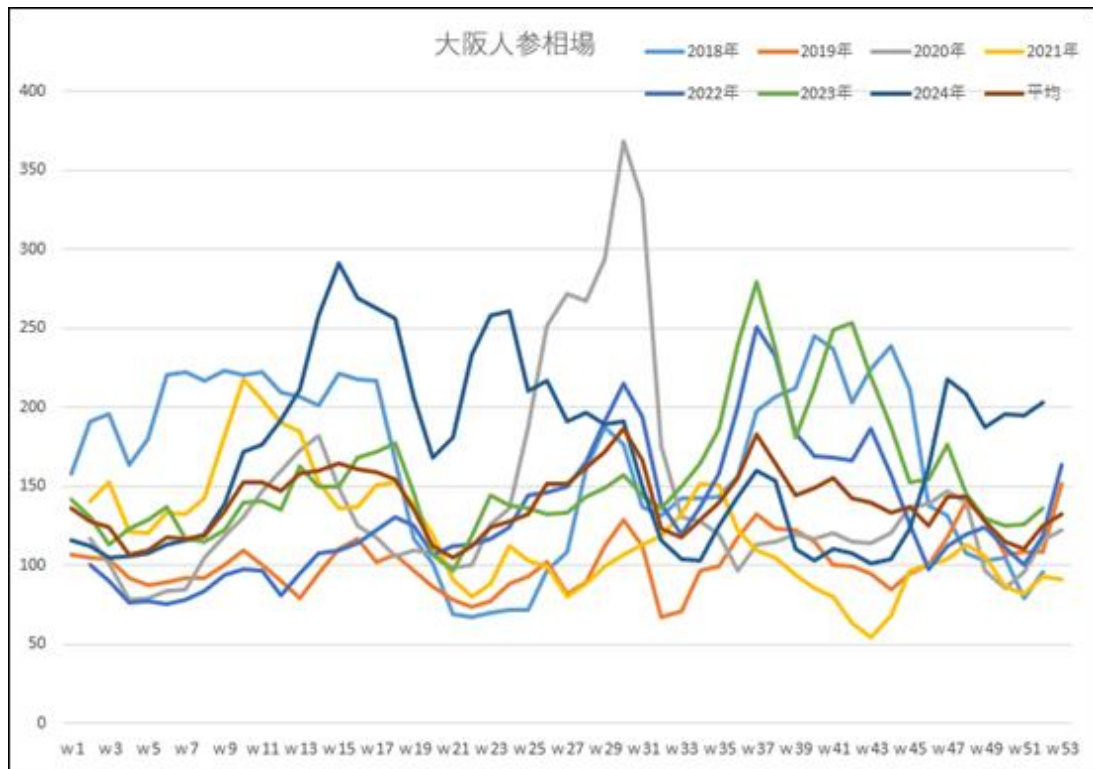
平年とそこまで差があるわけではなかったようですが、

9月からはずいぶん差が出ています。

9月は雨が少なく、日照時間が多かったのですが、

10月はさらに雨が多く日照時間が昨対比でも平年比でもだいぶ少ないです。

11月は、日照時間は平年並みになっていますが、降水量が多いという状況でした。



これは、人参の相場のグラフですが、大阪・東京ともにこの時期には非常に高いです。

弊社で作成しているのは最も多い価格帯である中値のデータを抽出しているので
高値でチェックした場合はもっとすごいことになりそうです。

次の人参の作が出てくるのは4月の中旬ごろ、となります。

それまでは高い状態で推移することが十分に予想されるので、
可能な限りの手は尽くしますので
御迷惑をおかけしてばかりで大変恐縮ですが宜しくお願い致します。

・今週の成分測定レポート

■岩手県産 馬場さん 栗政宗

測定日	産地・生産者	品名	品種		糖度
2024/12/25	岩手県産 馬場さん	かぼちゃ	栗政宗	加熱後	25.1



岩手県・馬場さんの、栗政宗 を測定しました。

かぼちゃは

「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」

野菜である為、

加熱後の測定をおこないます。

内・外共に柔らかく、

包丁が入りやすい事が印象的です。

スパッと切り口も美しく切る事が出来ました。

加熱後の**糖度**は、**25.1** と検出されました。

試食してみると、上記の数値通りの強い甘みを感じました。

しっとりとしたかぼちゃですが、ホクホク感も十分に併せ持った仕上がりとなっていました。

(吉田紗知子)

■大阪府産 式森さん 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
2024/12/25	大阪府 式森さん	レモン	アレンユーレカ	106.2g	8.8	7.11	1.24	33.2%



大阪府・式森さんのレモンを測定しました。

前は、二か月程前の2024/10/24に測定を行いました。

その際は、皮が緑がかったいましたが、今回は月日が経ち、黄色い表面へと変化した個体です。

各数値は、

糖度:8.8度 酸度:7.11 糖酸比:1.24

と検出されました。

前回の9.3度よりも糖度は低めですが、酸度も7.11度と、合わせて低くなっている為、糖酸比は1.07→1.24と少し高くなっています。

果汁割合は、**33.02%**(53.7g 個体から17.84g)となりました。

前は、25.03%でしたので、大きく数値が上がっています。(吉田紗知子)

■大阪府産 式森さん 大津4号 みかん

測定日	産地・生産者	品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/12/25	大阪府 式森さん	蔵出し熟成みかん 【大津4号】	大	147.5g	12.5	1.38	9.06
			小	114.5g	11.9	1.24	9.71



大阪府・式森さんのみかん、
大津4号 を測定しました。
前回測定は、今年 2024/2/5 です。

大津4号は、
神奈川県・大津祐男さんが
「十万温州」の珠心胚実生から
選抜した系統で、

1～10号まで育成行い、
最も早く実が付き食味が良かった4号を、
1977年に品種登録したとされています。

温州みかんの中では早熟で、
「青島温州」などと共に、**高糖度系品種**だと言われています。

各測定値は、
【前回】糖度:11.9度、酸度 1.57度、糖酸比 7.58
→【今回】**糖度: 12.5度、酸度 1.38度、糖酸比 9.06**となりました。
今回は糖度数値が前回よりも上がった為、糖酸比が高くなっています。

又、

【大】糖度: 12.5 度、酸度 1.38 度、糖酸比 9.06

【小】糖度: 11.9 度、酸度 1.24 度、糖酸比 9.71

と、今回は大きい個体の方が、各数値が高い結果となりました。

皮が柔らかく、1房1房がちぎりやすい為、

こたつ等に座って、手でそのまま食べる用のみかんであると感じました。(吉田紗知子)

■大阪府産 式森さん 麗紅 みかん

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/12/25	大阪府 式森さん	麗紅	182.0g	12.3	1.47	8.30



大阪府・式森さんのみかん、麗紅 を測定しました。

今回初めて測定を行います。

「麗紅」は清見にアンコールみかんを交配し、さらにマーコットオレンジを交配した品種です。

上記親の掛け合わせは「せとか」と同じで、姉妹品種とされています。

皮の上部に、スカートのギャザーのようなシワ寄せが見られ、

果肉はキメ細かく、薄いじょうのうが見られました。

各測定値は、

糖度: 12.3 度、酸度 1.47 度、糖酸比 8.30 となりました。

同日に測定を行った、同産地のみかん・大津 4 号の数値、
糖度: 12.5 度、酸度 1.38 度、糖酸比 9.06 と比較すると、
酸度が少し高くなっています。

数値通り、試食して見ても、
柑橘類特有の爽やかさや、皮の苦味がほのかに感じられました。(吉田紗知子)

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林

・商品案内変更

新登場予定商品追加

宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら・・・再開

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・再開

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹・・・休止

・終了

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ

北海道産 和田農園栗南瓜・ほろほろ

・1月新登場予定

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、本年も御注文のほど、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