

いつもありがとうございます。

W6 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。

### ・長崎県 特別栽培 なんぶとまと（大玉）（有安海）

長崎県南島原市で、全盛期は忘れてしまいましたが、  
記憶で以前は 130 名ほどの生産者を集める生産組合が、  
ながさき南部生産組合さんです。

昨年に『もっと、ながさき南部さんからの商品を多く取り扱いたい』と思い  
7 月にお伺いしたのですが、  
その際に、『現在は、約 100 名まで少なくなっている』とのことでした。

ながさき南部生産組合さんは、  
『安全な食べものを長崎の大地から』を合言葉に、  
食を楽しむ皆様が、安心して食べていただける野菜や果物の栽培を、  
追求し続けておられます。  
その結果、ながさき南部さんほとんどが『特別栽培』で商品を栽培されています。  
今回紹介する、**なんぶとまと** も、やはり『特別栽培』になります。

立地条件はというと、島原半島なので、もちろん周囲は海で囲まれており、  
半島の中心には有名な雲仙普賢岳が鎮座しているため、起伏に富んだ丘陵地が  
広がっています。

長崎という温暖な気候、火山からくる肥沃な土地があり、作物を育てるには  
最高の地であることは間違いありません。

今回紹介するとまとは、とまと売り場での中心的存在になれる！そんなとまとです。

ハッキリ言ってアルファーが取り扱っている、大玉とまとはどれを食べても

一等賞になれるとまとが揃っています。

実際にとまとを見るとわかります。



青果を長く担当していれば、自ずと、商品を見れば美味しいか美味しくないかは、ある程度の精度でわかるようになるかと思います。

しかし、本当に美味しいものは、自分から美味しいから食べて〜と訴えてきます。

この松尾さんが栽培しているとまとの中でも、全部ではないものの、

必ずそういうものがあります。

画像のとまとは、明らかに美味しそう顔をしているでしょ？

半年近く経つので浸透しているかと思いますが、

アルファーのパック仕様が、以前の昭和感ある黒トレイから、

透明トレイに変更しておりますので、

ライトが良い感じに当たる位置に陳列してもらえると、一層美味しく見えるようになります。

美味しく見えるという事は、冗談とか気のせいとかではなく、  
ハッキリと、とまと自身から『美味しいから食べて！』と訴えかけてくるんです。  
このことを教えてくれたのが、このながさき南部生産組合、松尾さんのとまとでした。

大きく変更した点は、パケットレイを透明にただけではありません。  
運送問題の兼ね合いもあるのですが、  
以前までは、御発注ロットを通常は 1 ケースで発注してもらっても  
、2 ケース発注してもらっても、その価格に変わりはありませんでしたが、  
アルファ自身がとまとの販売を強化していくと決めた段階から、2 ケース発注しもらえると、  
1 ケースのときと比べ、パックあたり 20 円抑え、お届けすることが可能となりました。

その分、もちろんですが、届く量も 2 倍の 40 パック届くことになります。  
1 店舗に 40 パックは多いかな…と思いましたが、  
多くの方にアルファのとまとの価値を体感してもらいたいとの思いで、  
試行錯誤を繰り返し行っていた結果になります。

各企業さまのトマト売り場を見させて頂くと、力を入れられているとまとのボリュームは、  
明らかに 40 パック超える陳列をされておりますので、  
このことに関しては企業さまごとに判断して頂くことも間違いではないかと思いました。  
現に、1 店舗の企業さまでも、40 パックの 2 ケースで御発注いただくことも増えております。

センター納品や複数店舗を集約しているお店への納品であれば、  
非常にお買い得感がありますので、計画してもらえると嬉しいです。

・さらに美味しくなりました。

福井県産 吉村さんのほっこり金時 (販促部：生島 麻亜子)



『美味しい澱粉質』を作る吉村さんの『ほっこり金時』。

本来であれば収穫後から数カ月ほど時間を置いて、キュアリング状態が完成してからでないといけないと取扱いができませんでした。

それを、社長の吉田が『 収穫後すでに味が一線を画しているので、年明けまで待たずにやろうよ 』とお話をして、

『 吉田さんが言うなら・・・』という事で年内からの取扱いを開始したという経緯があり、9月の中旬頃から取り扱いをさせて頂いています。

その、キュアリング状態が完成するのが1月頃。

元々美味しいほっこり金時を、吉村さんが、「美味しくなった」と自信を持って出荷していたのが今の時期なのです。

キュアリング処理は、高温多湿のキュアリング施設で一週間ほど貯蔵してコルク層を形成させ、その後温度を少し下げて貯蔵します。

キュアリングをすると病気にも強く腐りにくくなり、糖度も上がる他、  
でんぷんが変質する温度が下がり、ねっとりしやすくなります。  
また時間を置くと、でんぷんが糖化して甘みが強くなるため、**しっとり甘いサツマイモ**が  
できるのです。

吉村さんは、キュアリングを完璧な数値コントロールにて行う設備を完備しており、  
さつま芋のキュアリングに最適な温度や湿度を 24 時間体制で整えることで、  
本物の味がする『ほっこり金時』が完成します。

今の時期はキュアリングが終わって、より美味しくなっておりますので、  
取扱開始時期に食べられた方も、もう一度食べてみてください。

#### 【お得な原体販売について】

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。

ほっこり金時	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
2L.2 本/袋	400 円	599 円	33.22%
2L.1 本/袋	230 円	299 円	23.08%
2L.5kg 15 本前後	200 円/1 本※	299 円	33.11%

※容器代・袋詰め人件費として 10 円/p 加算しています

上記の表は、原体が 15 本入りと仮定した場合にはなりますが、

**原体を店内でパック詰め** した場合、加工賃を引いても 1 本あたり 30 円安く  
なりますし、

**パック詰めをしないでバラで販売** 場合には、299 円で販売しても加工賃がなくなる分、  
粗利額 109 円で粗利率 36.45%になります。



また、今年の9月中旬からは、『宮下さんの坂出金時』を作っている宮下さんから、

『**すずほっくり**』を取り扱い予定です！

『すずほっくり』は農研機構が育成したようで、品種の紹介文には「**焼き芋適正は“上”**」とありました。

引用：[すずほっくり](#) | [農研機構](#)

ほくほく系のさつまいもで、関東の方で徐々に知名度が上がってきているようですので、楽しみにしててください。

また今年は、例年すぐ売り切れてしまう『宮下さんのハロウィンスイート』

(9月中旬取扱い開始)の

取扱い量を増やして頂くようお願いしていますので、ご検討の程宜しくお願い致します。

### ・コト POP が増えました

(福井県産建石さんの里芋【麻奈姫】)

(岩手県産有機栽培みちのく ORGANIC にんにく【ホワイト六片】)

(販促部:吉田紗知子)

今週はコト POP を、2 商品作成しました。

「福井県産建石さんの里芋【麻奈姫】」と、

「岩手県産有機栽培みちのく ORGANIC にんにく【ホワイト六片】」です。

どちらの商品も、数年ぶりの再開・登場 1 年目 という、

新しさを感じる商品ながら、

継続的な注文を頂き、人気のある商品であると感じます。



■福井県産建石さんの里芋【麻奈姫】



前回取り扱いが 2018 年と、約 7 年程前ですので、  
新規農家さん・新商品のような印象をもってしまいます。

この麻奈姫、加熱すると芋…ではなく、  
「丸めたお餅」に近いような、弾力と粘りになります。

産地 HP の情報によると、  
麻奈姫は、餅と限りなく近い構造の でんぷん質 を  
多く含んでいる事がわかっているそうです。

又、同じ種芋でも、他の地域で育てると、  
上記のような強い粘りが出ない…という不思議な里芋です。



■ 岩手県産有機栽培みちのく ORGANIC にんにく【ホワイト六片】



アルファードでは長年、ニンニクは 兵庫県・ナカバヤシさんがメイン。  
そんな中でも、一定数・安定的に受注を頂き人気が出ている、  
岩手県の有機栽培にんにくです。

金郷純白は、少量を細かく使う際に便利なにんにくですが、  
ホワイト六片は、1片1片が大きい為、  
一度に多く使いたい方には、こちらの品種を選ぶ方が便利。

需要層がはっきりと違う為、  
兵庫県・岩手県の両方 を同時に注文していただいている  
お取引先様もよく見ます。

今回、掲載したコト POP は、Dropbox にてダウンロード可能です。  
是非、ご活用・ご検討ください。

・月間テーマ 2月 ウォーミングフード

冷えの原因は熱源不足か 血の不足か 気血水の滞り 冷える身体の位置から  
 体質を知る (中澤佐江子)

二月の月間テーマ ウォーミングフード

冷えの原因は熱源不足か  
 血の不足か気血水の滞り

冷える身体の位置から  
 体質を知る

中医学で身体の冷えは、身体を温める力が不足しているか、巡りが滞っているか、と考えます。熱源不足により冷えるのか、血が不足して冷えるのか、気・血・水のそれぞれの滞りからの冷えなのかを、冷える位置で見えていきます。

サムゲタン

火鍋

陽虚 熱源の不足 全身タイプ

血虚 血の不足 手足タイプ

氣滞 気血水の滞り 手足 ストレス タイプ

瘀血 血の滞り 下半身タイプ

水滞 水の滞り 下腹部痛むくみタイプ

二月の月間テーマ ウォーミングフード

冷えの原因は 熱源不足か 血の不足か 気血水の滞り

冷える身体の位置から 体質を知る

中医学で身体の冷えは、身体を温める力が不足しているか、巡りが滞っているか、と考えます。熱源不足により冷えるのか、血が不足して冷えるのか、気・血・水のそれぞれの滞りからの冷えなのかを、冷える位置で見えていきます。

サムゲタン

火鍋

陽虚 熱源の不足 全身タイプ

血虚 血の不足 手足タイプ

氣滞 気血水の滞り 手足 ストレス タイプ

瘀血 血の滞り 下半身タイプ

水滞 水の滞り 下腹部痛むくみタイプ

2月 ウォーミングフード 縦 <https://youtu.be/OZGiToinuB8>

2月 ウォーミングフード 横 <https://youtu.be/fbt43FwYOuk>

- 陽虚 全身タイプ
- 血虚 手足タイプ
- 氣滞 手足ストレスタイプ
- 瘀血 血の滞り 下半身タイプ
- 水滞 下腹部痛むくみタイプ

以上の5つに分けて 冷える場所別の食べ物をテーマにしています。

実際に冷え性の重い方から軽い方までいらっしやると思います。

筋力不足、食生活の乱れや、自律神経の乱れ、ストレス、喫煙、便秘など、さまざまな要因があります。

身体をよく温めて、食事は加熱して 辛味を使い、よく噛みましょう。

最近は温めるグッズがいろいろ豊富にあります。

それらを活用して、冷やさないように心掛けましょう。

冷え性と言っても、私の冷えるところは、足と眼なのですが、

就寝前に目専用のマッサージャーで目を温め、

その後、開封すると温まる使い捨てのタイプのアイマスクを付けた上で、  
上からコルセットのようなアイマスクをして温めながら寝ます。

部屋が寒すぎて、夜中、眼が冷えて痛くて眠れない為です。

快適に眠れるようになりました。（中澤佐江子）

### ・気になるジャガイモの在庫。（吉田麻衣）

高橋農園様のじゃが芋は、収穫中なので在庫うんぬんはともかくとして、  
弊社でも持ち合わせている和田さんのじゃが芋の在庫が、  
なんとなく気になっているかも知れない担当の方の為に、  
今の段階での在庫数量と、終了予測時期の報告です。

**キタアカリ** …w 4 終了時点で 822 ケース。

週間出荷量がだいたい 150 ケースなので、5.4 週分。

**w 9 途中終了予定。**

**インカのめざめ**…w 4 終了時点で、37 ケース。

週間出荷量がだいたい 13 ケースなので、2.86 週分。

**w 7 途中終了予定。**

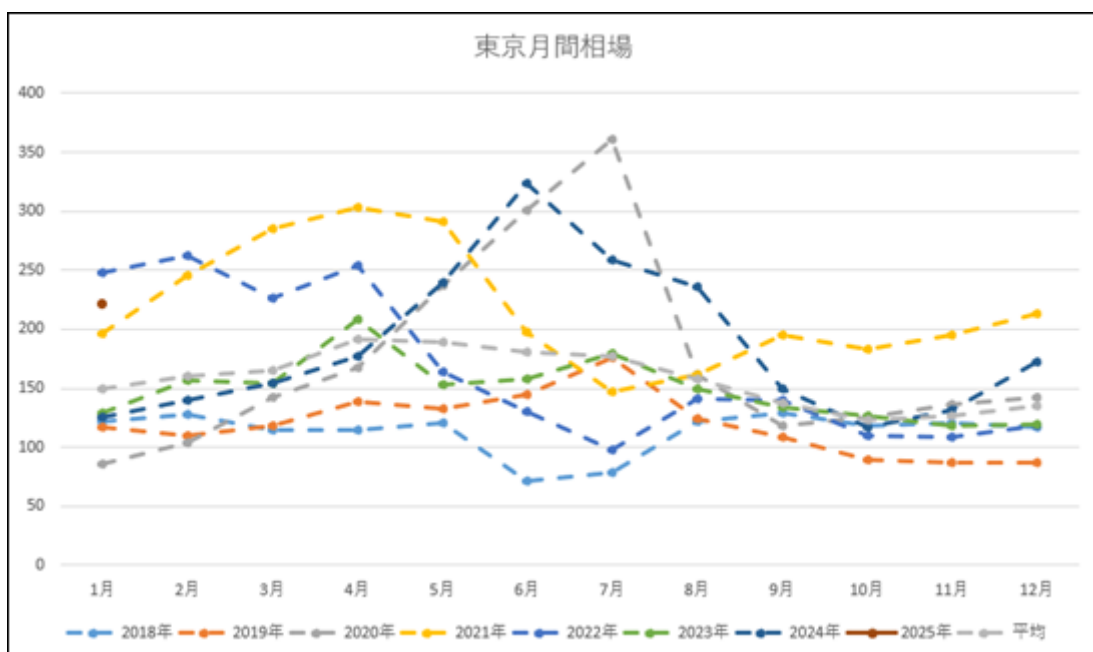
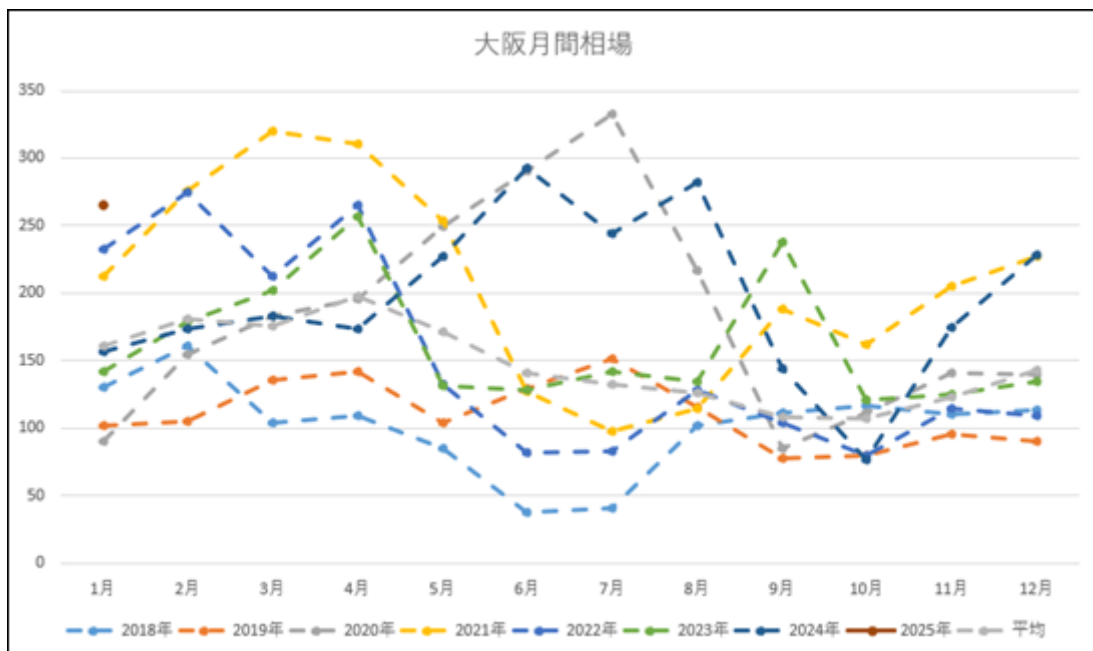
メイクイン …w4 終了時点で 437.6 ケース。

週間出荷量がだいたい 55 ケースなので、7.9 週分。

**w12 途中終了予定。**

となります。

もちろん現状での話ですので、出荷ペースが上がればそれよりも早く終了が近づいてきます。



上の二つのグラフは、じゃが芋の大阪本場と東京大田市場の相場グラフです。  
大阪は過去最高の価格、東京は過去二番目の価格になっています。  
眺めていて気づきましたが、2020年以降安定している年がなく、  
春に高い状態が続いて、夏には落ち着くパターンと、  
春は問題ないけど夏に暴騰するパターンの2種類。  
北海道産は多少不作であっても、面積（収穫量）である程度カバーができてしまうので、  
年によって違いはあれども相場があまりにもおかしくなるということは少なそうです。

高橋さんの新じゃがいもは、早くに収穫できる分は収穫量が例年の66%だったそうで、  
危険な状態でしたが、  
今から収穫できる分は順調に大きくなっており、  
収穫量もその分は例年通りになりそうです。

ただ、相場が高すぎるので申し訳ございませんが少々値上げさせていただきます。具体的には

2L2玉	155円	→	165円	（想定店頭売価 248円で粗利率 33%。）
2L3玉	220円	→	230円	（想定店頭売価 348円で粗利率 34%。）
LM500g	195円	→	210円	（想定店頭売価 298円で粗利率 30%。）
LM400g	160円	→	170円	（想定店頭売価 248円で粗利率 31%。）

となります。原体価格は今回据え置きです。

月替わりでのタイミングで価格変更になります。  
w5までの価格で特売や販促を考えていた企業様へは申し訳ございません。  
宜しくお願い致します。

**・JA 美瑛様 精米機メンテナンス期間 発注書でのお知らせ** (営業事務課：葛川みさ)

現在掲載させて頂いている JA 美瑛様のお米ですが、  
精米機のメンテナンスの為、  
1/30 (木) ~2/7 (金) の期間精米停止となります。  
精米停止期間中につきましては 1 月下旬の精米品を出荷致しますが、  
ご注文が殺到し在庫僅少となった場合やご注文状況によっては、  
2/10 (月) 以降の出荷となる場合がございますので  
予めご了承くださいませ、何卒宜しくお願い致します。

**・今週の成分測定レポート**

**■熊本県産 福島さん 人参**

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2025/1/23	熊本県産 福島さん 人参	アロマレッド	195.0g	23.7	9.3	3,900	4,900	5,200



熊本県・福島さんの人参を測定しました。

今年初めて取り扱う産地であり、初めての測定となります。  
品種はアロマレッドです。

アルファードで取り扱いがある人参は、  
大きさがあながら、  
スラッとした身の人参が多い印象がありますが、

今回の、福島さんが育てる人参は、**端から先まで、太く均一な身**であると感じます。





同日に測定を行った、藤本さんの人参と比べると、その差が分かりやすくなっていました。

**硝酸態窒素**は、**23.7ppm**と検出されました。

糖度は**9.3**度と検出されています。

カロテノイドの各数値は、

$\beta$ -カロテン：**3,900**、 $\alpha$ -カロテン：**4,900**、 $\beta$ -カロテン当量：**5,200**と検出されています。

糖度・カロテノイド各数値については、同日測定を行った、藤本さんの人参と(少し福島さんの方が低い数値となっております)近い数値であると言えます。  
(吉田紗知子)

#### ■熊本県産 藤本さん 人参

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	$\beta$ カロテン	$\alpha$ カロテン	$\beta$ カロテン当量
				ppm	度	$\mu\text{g}/100\text{g}$	$\mu\text{g}/100\text{g}$	$\mu\text{g}/100\text{g}$
2025/1/23	熊本県産 藤本さん 人参	愛紅	145.5g	<b>28.4</b>	<b>9.7</b>	<b>3,000</b>	<b>5,000</b>	<b>5,500</b>



**熊本県・藤本さん**の人参を測定しました。

品種は**愛紅**で、前回は一か月前の

2024/12/6と同時期に測定を行っています。

**硝酸態窒素**は、**28.4ppm**と検出されました。

収穫開始すぐの人参は、硝酸態窒素の蓄積が高く、時が進むにつれて消費され減っていく傾向ですが、

上記通り、前回の38.1ppmから数値が下がる結果となりました。

糖度は **9.7** 度と検出されています。前回の 8.5 度よりも高い数値です。

カロテノイドの各数値は、

β-カロテン：**3,000**、

α-カロテン：**5,000**、

β-カロテン当量：**5,500** と検出されています。

前回の、

β-カロテン：2,500、

α-カロテン：4,000、

β-カロテン当量：4,500 から、

各数値均等に、数値が上がっておりました。(吉田紗知子)

#### ・新登場

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本さん 800g

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん 800g

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん 800g

#### ・商品案内変更

鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも・・・一部商品価格変更。値上げ。

高知県産 特別栽培 黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。値上げ。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林・・・価格変更。値上げ。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・価格変更。値上げ。

**・終了**

鹿児島産	糖蜜あんのう芋
福井県産	建石さんの里芋・麻奈姫

**・2月新登場予定**

大阪府産	式森さんの柑橘・麗紅・・・w6 より新登場予定
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、今週も御発注のほど、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