

いつもありがとうございます。

W7 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。

・アルファーの人参でトップクラスの数字を出す！ 兵庫県 特別栽培 フルーツ夢人参  
(八木さん) (有安海)



現在取り扱っている、熊本県のフルーツ夢人参（藤本姉妹）が数量的に不安定となってしまう、ご迷惑をお掛けしておりますが、この兵庫県たつの市の八木さんからフルーツ夢人参が登場します。

相場が少しは落ち着きつつありますが、今の状況、アルファーとの付き合い方によっては、苦しい状況から、大きく利益を出せるチャンスが広がるかもしれません。

測定日	産地	品名・生産者	品種	硝酸態窒素	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
						μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/7/3	兵庫県産	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	5.3	9.9	3,900	6,400	7,100
2023/6/4	兵庫県産	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	8.2	9.5	3,300	5,900	6,200
2023/6/20	兵庫県産	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	6.1	7.9	3,900	7,200	7,500
2023/2/8	兵庫県産	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	12.9	12.0	4,700	8,200	8,800
2022/5/23	兵庫県産	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	9.0	9.9	8,900	5,800	11,800
2022/2/1	兵庫県産	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	6.0	12.8	7,800	4,800	10,200

八木さんの作るフルーツ夢人参は、兵庫県たつの市御津町という海に面した地域で栽培されているため、作物が美味しく育つ要因の一つですが、土質としては砂地になっています。砂地がなぜ美味しい作物を育てるのかというと、まずは余分な肥料が土に残りにくいため、余分な肥料が作物に蓄えられなくなることで、食べた時の雑味が少なくなることで、美味しさをダイレクトに感じさせてくれるようになります。

上記画像は、24~21年の他には、肥料が抜けていくことで、作物自身が自分の力で美味しさを蓄えるようになり、一層美味しくなります。福井県の吉村さんのほっこり金時も、同じ砂地で栽培されています。

私は野菜の中であれば人参が好きなのですが、この人参を単なる人参として捉えてしまうと、ハッキリ言って得は絶対にできないかと思ってしまいます。人参の味はジュースにすることで違いが分かりやすくなるのですが、八木さんの人参は調理したとしても、他の人参とは違うとわかる味があります。

普通の買い物に行くお店では、市場の人参が198円売りで4フェースは確保されていますが、松商材としているアロマレッドは298円で1フェースもあれば多い方です。

もちろん食べ比べをしています。明らかに 298 円のアロマレッドの方が美味しいです。

驚くことに、相場が上がり市場品 258 円、アロマレッド 298 円になっている時でさえも、フェースの割合は変わることがありませんでした。

もっと驚くことに、それでも市場品の人参の方が売れているように見えました。

人参は人参、同じ人参なら安い方が良く、そのお店とお客さまが知らないように思いました。

しかし人参には美味しいものと、そうでないものの差は非常に大きいです。

質のいいお客さまに、お店に来てもらおうとするならば、やはり質のいい商品を品揃えするしかありません。

八木さんのフルーツ夢人参も、味の差別化がしやすい松商材のひとつです。

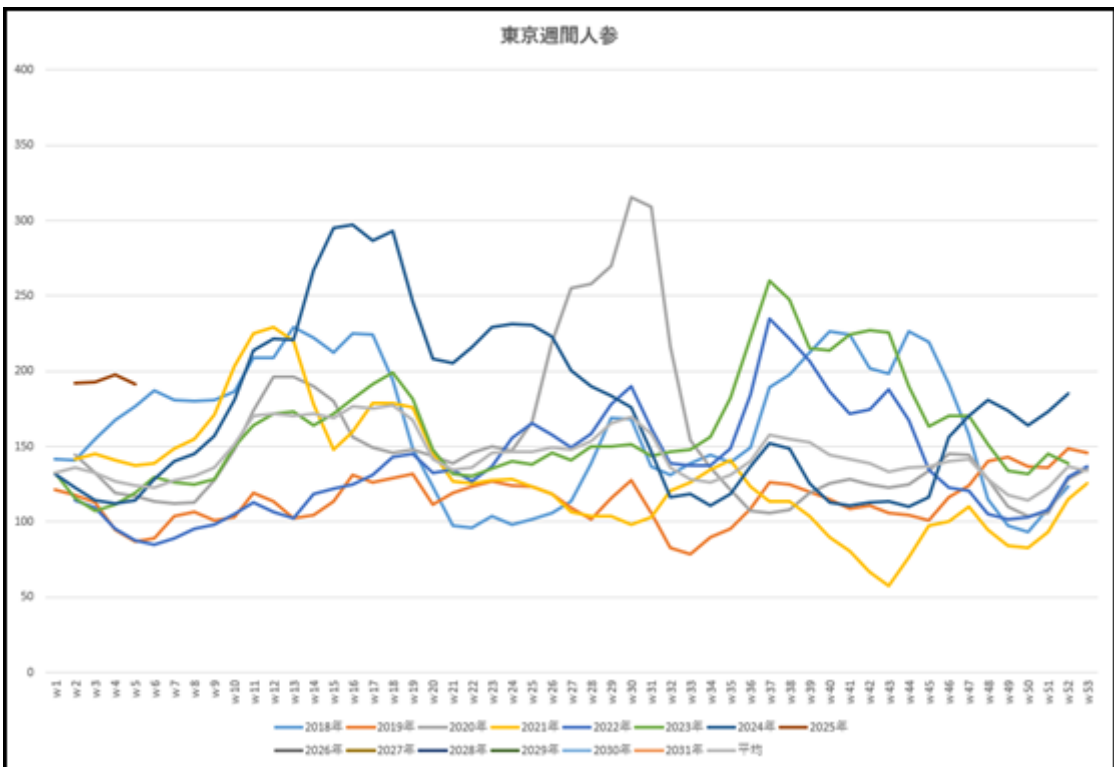
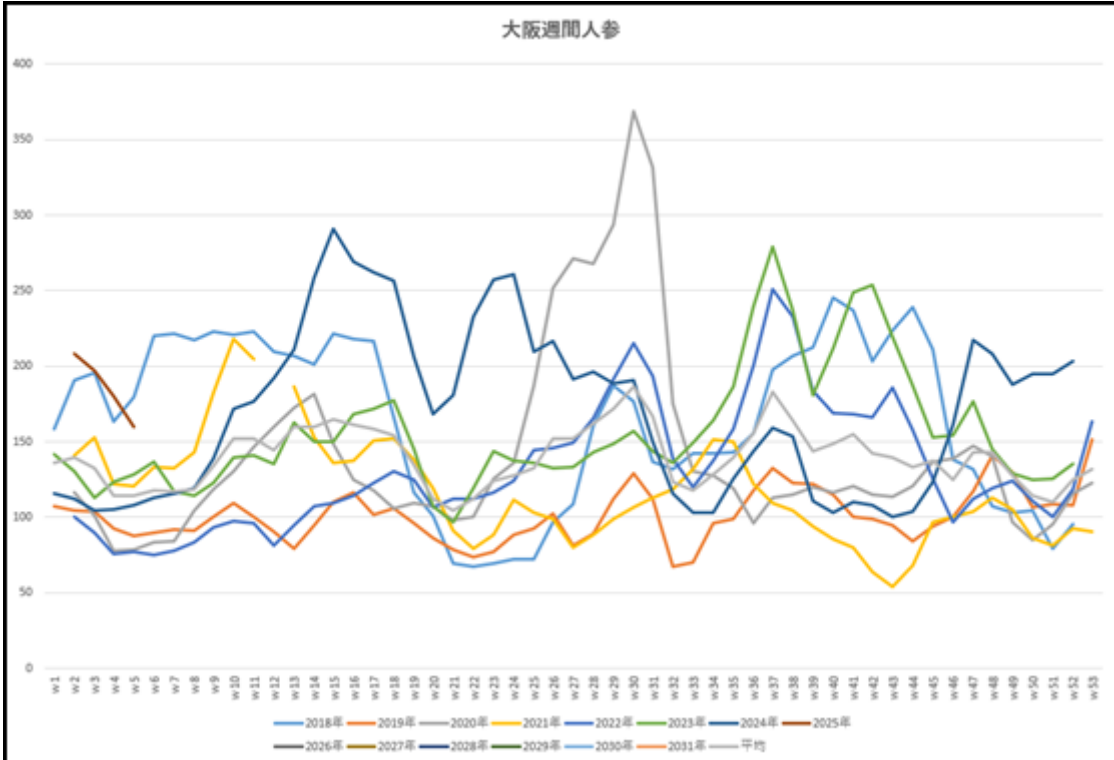
相場が上がっているという事は、アルファの商品が相対的に買い求め安くなりますが、同時にアルファの生産者さんたちの収穫量も、もちろんのこと減少しているという事になりますので、

急な増量は欠品してしまうリスクにもなるため、計画を組んで頂けるようであれば、御連絡頂けると助かります。

もっとも、アルファではこの時期 2 産地の対応ですが、更に産地を増やして対応しています。

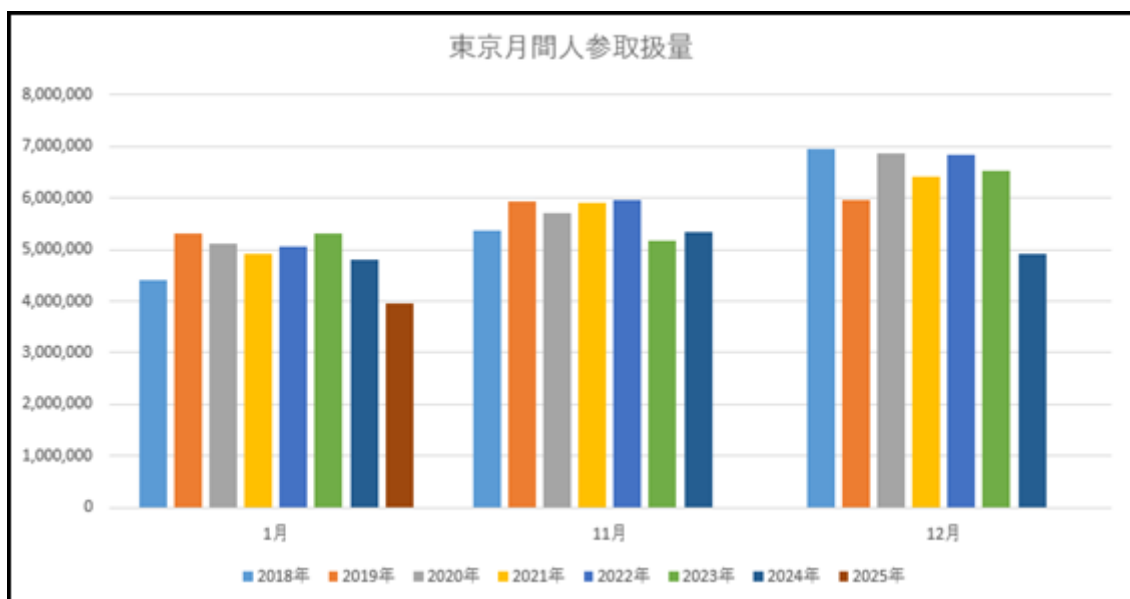
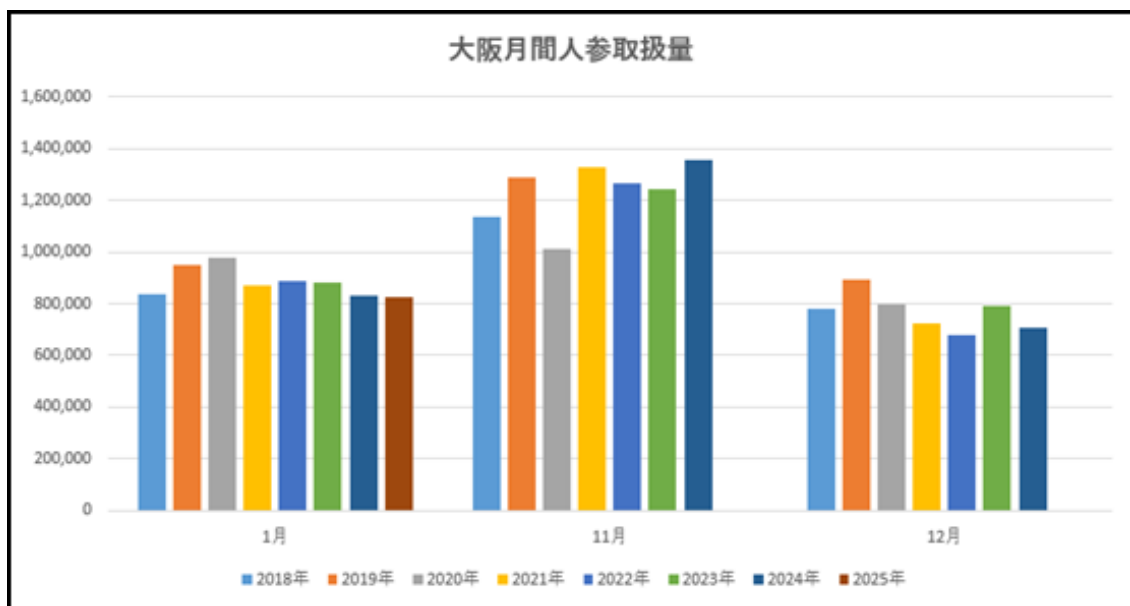
## ・気になる人參の相場 (吉田麻衣)

個人的に気にしているのですが、人參の相場のチェック。



高すぎる人参の相場に消費者の方が嫌気を刺したかどうか分かりませんが、先週1月最終週は大阪でもだいぶ落ち着きを取り戻しつつある感じでした。それにしても、過去平均が114円/kg に対しての160円/kg なので、いまだに高いは高い感じです。

気になるのは東京の相場観。大阪に対していまだ190円/kg 台。過去平均が124円/kg なので東京の市場では何かあるのでしょうか。





市場間での取扱量の比較は全く意味がないので無視して欲しいのですが、大阪は、1月ほどの年でも量に大差はないですが、東京では年によって大きく差が出ています。

現状、大阪の人参のメイン産地は長崎と鹿児島、徳島。

東京は千葉・茨城のようなので、その違いが差になっているようです。

今の九州産は夏の暑さと台風の影響で、蒔き始めの分は発芽率の悪さと流されたことによつて、

収穫量が少なく、後から収穫する分を前倒しで、小さいうちでも収穫せざるを得ない状況だそうでしたが、

それも解消されたのでしょうか。

九州産の春掘りは4月の中旬ごろが例年の収穫開始時期になります。

今からそれまでのおよそ2ヶ月半がきちんと対応できれば、今年の人参で心配なのは夏の北海道の時期から冬の九州産までの間だけになりそうです。

測定日	産地	品名・生産者	品種	硝酸態窒素	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
						μg/100g	μg/100g	μg/100g
2025/1/29	兵庫県産	フルーツ参・八木さん	翔彩	7.8	9.9	2,900	3,300	4,600
2025/1/23	熊本県産	フルーツ参・福島さん	アロマレッド	23.7	9.3	3,900	4,900	5,200
2025/1/23	熊本県産	フルーツ参・藤本姉妹	愛紅	28.4	9.7	4,500	5,000	5,500

先週にご案内している3つの人参の測定値が出そろいました。

みんな仲良く似たような糖度になっています。

硝酸態窒素だけ、八木さんに軍配があがるみたいです。(畑が砂壤土故か)



左から八木さん、福島さん、藤本姉妹の人参です。

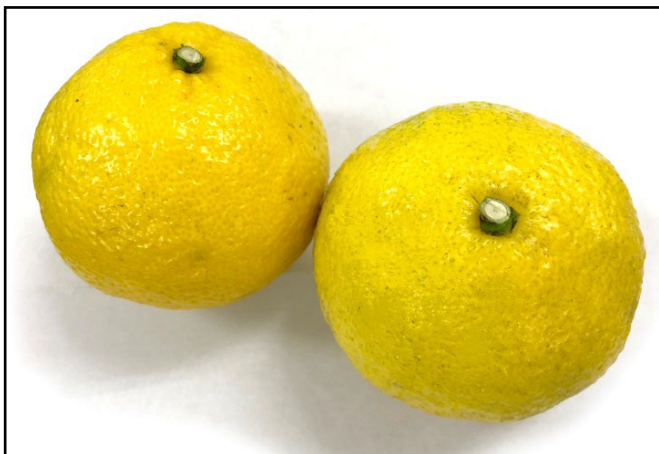
3つとも別の顔をしてますが、どれも味には相応に自信があります。

どれを選んでもらってもきちんと売れる品質ですので、宜しくお願いします。

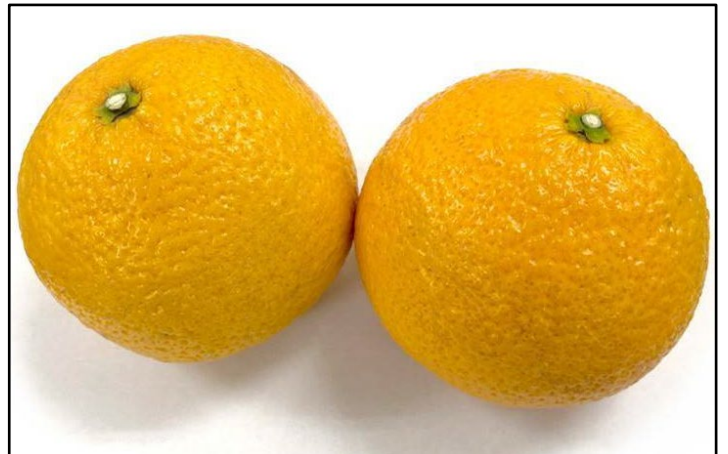
・熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか

熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング (販促部：生島 麻亜子)

『 はるか 』



『 スイートスプリング 』



測定日	産地	生産者	商品・品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2025/1/29	熊本県	吉田さん	はるか	晩柑	166.8g	<b>11.4</b>	<b>1.63</b>	<b>6.99</b>
2024/4/3	熊本県	吉田さん	はるか	晩柑	215.5g	15.2	1.30	11.69
2023/12/11	熊本県	吉田さん	はるか	晩柑	187.0g	11.8	1.51	7.81
2023/2/9	熊本県	吉田さん	はるか	晩柑	202.5g	12.9	1.69	7.63
2025/1/29	熊本県	吉田さん	スイートスプリング	晩柑	201.0g	<b>11.2</b>	<b>1.40</b>	<b>8.00</b>
2024/3/8	熊本県	吉田さん	スイートスプリング	晩柑	236.5g	12.6	1.49	8.46
2024/12/11	熊本県	吉田さん	スイートスプリング	晩柑	205.5g	14.1	1.69	8.34
2023/2/9	熊本県	吉田さん	スイートスプリング	晩柑	178.5g	13.0	1.64	8.06

左が『はるか』で、右が『スイートスプリング』になります。

『はるか』の親は日向夏と夏ミカンで、さらに見た目が黄色いため、

すっぱそうな印象を受けるのですが、意外と好評で売れています。

食味に関しては、酸味は少なく・見た目を裏切る甘さで、

糖度は昨年の結果を合わせても11度以上。

食べ応えがあり、とってもジューシーです。

『スイートスプリング』は、少しゴツゴツした見た目です。

今回の測定では『はるか』と糖度が同じくらいにも関わらず、優しさを感じる上品な甘さで、

コクがあります。

『スイートスプリング』の方が、酸味が少ないため、甘みを感じやすいので、

酸味が苦手な方にはオススメです！

吉田レモニー様の商品全般に言える事ですが、肥料の『魚粉』と『ぼかし肥料』が

コクの秘密なのだそうです。

ぼかし肥料とは、微生物である程度分解・発酵をさせた肥料のことで、



畑に撒いたあともその微生物の活動が続き、土壌の微生物そのものを活性化させるので、土壌から健康な状態を作り出すことができます。

化学肥料が、作物に急速な成長を促すのに対し、『ぼかし肥料』は緩やかにバランスよく成長させるので、

果実に栄養を行き渡らせることができます。

だから、果汁が多くてコクもある果実に育てることができるのですね。

### 【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。

はるか	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
2玉パック	210円	299円	29.86%
3玉パック	310円	399円	22.36%
10kg（約60玉）	280円/3玉※	399円	29.82%

10kg60玉で計算しています。

※容器代・袋詰め人件費として10円/p加算しています

スイートスプリング	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
2玉パック	230円	359円	35.93%
3玉パック	345円	459円	24.83%
10kg（約50玉）	300円/3玉※	459円	34.64%

10kg50玉で計算しています。

※容器代・袋詰め人件費として10円/p加算しています

パック詰めの商品としては、2玉pと3玉pを用意していますが、10kgで仕入れてインスタパックをするのもおすすめです。

『はるか』は 10kg で約 60 玉入っているのに比べて、『スイートスプリング』は少し大きめで 50 玉程度となっています。

どちらとも、インスタで 3 玉 p にした場合は、粗利率が約 30%程度確保できますので、是非ご検討をお願い致します。

### 【柑橘類 のスケジュールについて】

産地	柑橘(レモン・ライムを除く)	商品名・品種	栽培内容	10月			11月			12月			1月			2月			3月			4月			5月			6月		
				上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
熊本県	肥のあげほのみかん	特別栽培		←			→																							
熊本県	田口早生みかん	特別栽培				←			→																					
熊本県	南柑	特別栽培							←			→																		
愛媛県	瀬戸のまどんな	栽培概要								←			→																	
熊本県	吉田さんのはるか	特別栽培												←			→													
大阪府	蔵出し熟成みかん	栽培概要													←			→												
熊本県	吉田さんのスイートスプリング	特別栽培													←			→												
熊本県	吉田さんの津之輝	特別栽培													←			→												
愛媛県	瀬戸内せとか(ハウス)	栽培概要														←			→											
熊本県	吉田さんのしらぬい	特別栽培																												
大阪府	式森さんの紅甘夏	栽培概要																										←		

上記の表は、あくまで予定ですので、天候や出荷量によっては予定が変更になる事をご了承ください。

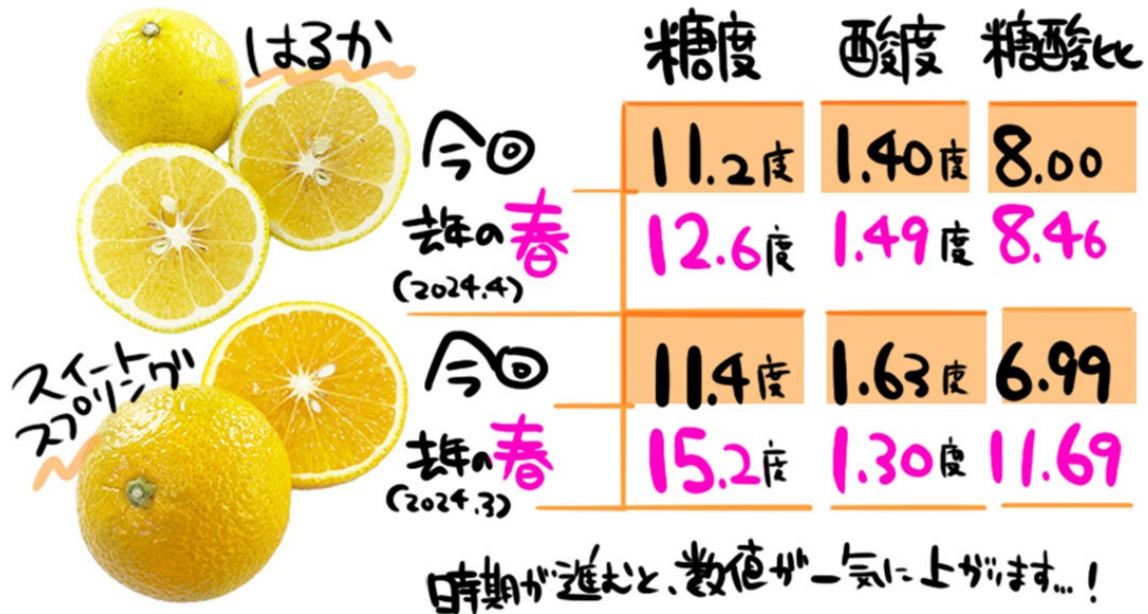
しばらくの間、柑橘系はレモンしかない期間が出てしまいましたが、w5 から今週のw7 の発注書までで 6 種類新登場しています。

毎年大好評の『瀬戸のまどんな』を販売している、岡野農園さんの商品で、今週から新たに『瀬戸内せとか』も新登場していますので、是非お取り扱いを宜しくお願い致します。

・伸びしろが凄い柑橘です。

熊本県産 特別栽培 吉田さんの『はるか』・『スイートスプリング』

(販促部:吉田紗知子)



今週は、先週新登場したばかりの

「吉田さんのはるか・スイートスプリング」を測定しました。

毎年、各企業様から根強い人気・注文を頂いている二種類です。

数値結果は、発注書後半に記載があると思いますが

総評すると、「今の時期はまだ若い」

という数値結果になっていました。

ですが、まだ若いとはいえ、今の時点で十分の高い糖度。

甘さや味の深みは既に出ており、

吉田さんが育てられる、柑橘の強さを感じます。

例年の傾向を見ていると、今後

**熟度が進むと一気に糖度が上がっていきます。**

「伸びしろが凄い」商品です。

是非、ご活用・ご検討ください。

### ・今週の成分測定レポート

#### ■兵庫県産 八木さん 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	兵庫県産 八木さん 人参	アロマレッド	185.9g	<b>7.8</b>	<b>9.9</b>	<b>2,900</b>	<b>3,300</b>	<b>4,600</b>



兵庫県・八木さんの人参を測定しました。

前は、昨年 2024/7/3 に測定を行っています。

すり下ろした身に含まれる水分量が多く、  
絞った検査液も薄い色合いとなっていました。

硝酸態窒素は

【前回】5.3ppm→7.8ppm、

糖度は 【前回】9.9 度→9.9 度と検出されました。

糖度が前回(夏の時期)と同じ数値となっています。

カロテノイドの各数値は、

【前回】β-カロテン：3,900、α-カロテン：6,400、β-カロテン当量：7,100

→β-カロテン：2,900、α-カロテン：3,300、β-カロテン当量：4,600

と検出されています。

全体的に、例年よりも低めの数値となっています。(吉田紗知子)

---

はるか・スイートスプリング 比較図



---



■熊本県産 吉田さん はるか

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/1/29	熊本県 吉田さん	はるか	166.8g	11.4	1.63	6.99



熊本県・吉田さんのはるかを測定しました。

前回測定は、今年の 2024/4/3 です。

各測定値は、

【前回】糖度:15.2 度、酸度 1.30 度、糖酸比 11.69→

【今回】糖度: 11.4 度、酸度 1.63 度、糖酸比 6.99

となりました。

収穫開始からあまり日が経っていない為か、まだ若く、熟度が深まていく前であると感じます。

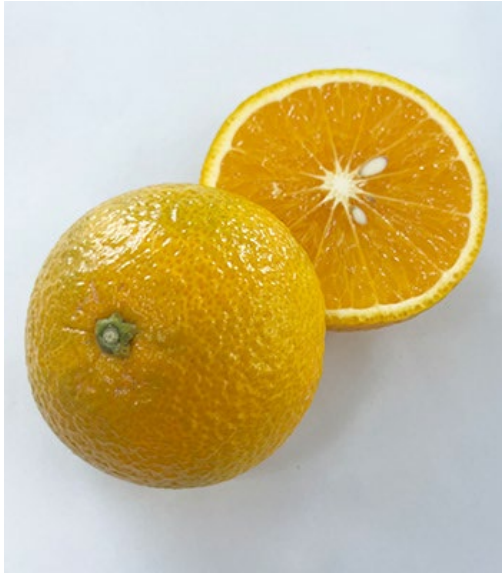
試食してみても、

適度な酸度と爽やかさからくる美味しさを充分感じられますが、

若干薄味であると感じます。(吉田紗知子)

## ■熊本県産 吉田さん スイートスプリング

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/1/29	熊本県 吉田さん	スイートスプリング	201.0g	11.2	1.40	8.00



熊本県・吉田さんのスイートスプリングを測定しました。

前回測定は、昨年(2024)の2024/3/8です。

各測定値は、

【前回】糖度:12.6度、酸度 1.49度、糖酸比 8.46→

【今回】糖度: 11.2度、酸度 1.40度、糖酸比 8.00

となりました。

収穫開始からあまり日が経っていない為か、

まだ若く、熟度が深まっていく前であると感じます。

試食してみても、

まろやかな甘味と、皮のほんのりとした苦味から、充分美味しいと感じられますが、

若干薄味であると感じます。

今回同時に、はるか(はるか)の測定も行いましたが、

糖度:11.4と、数値の傾向が似ています。(吉田紗知子)

■ 兵庫県産 ナカバヤシさん キタアカリ ジャガイモ

測定日	品名	品種	重量	ライマン価	
2025/1/30	兵庫県 ナカバヤシ	キタアカリ	A	114.9g	11
			B	96.5g	11



兵庫県・ナカバヤシさんが  
栽培される、  
じゃがいも(品種:キタアカリ)を  
測定しました。

ナカバヤシさんは、  
長年アルファーで人気商品である

「養父養生にんにく」の栽培を行っていますが、  
同産地のキタアカリを測定する事は、**今回が初めてです。**

頂いたサンプルは、片手にすっぽり収まるような小柄サイズです。  
表面についた土はサラサラとしており、水洗いですぐに落ちました。

ライマン価数値は、測定した 2 個体共に  
**11** となりました。

キタアカリの数値としては控えめで、  
メークインのような滑らかな表面をもつじゃがいもに近い数値です。

試食する為に加熱すると、凹凸が少ない滑らかな表面が見られました。  
しっとり滑らかな食感のじゃがいもでした。

(吉田紗知子)

### ・新登場

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも・・・数量限定で一時的に新登場になります。

### ・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝 2L・L・・・入数修正

長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・新登場延期

### ・終了

今週はなしです。

### ・2月新登場予定

大阪府産 式森さんの柑橘・麗紅・・・w8 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・・・w8 より新登場予定

### ・3月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w11 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ・・・w11 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー・・・w12 より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火・・・w13 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