

いつもありがとうございます。

W9 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。

・w9 の納品スケジュール

また、例のごとく月曜日祝日の為、出荷がお休みになります。

今週分の追加は産地状況により不安なものはありますが、まだ間に合いますので、遠慮なく問い合わせ頂ければ可能な限り対応させていただきます。

宜しくお願い致します。

・w9(2/25~)納品から、きのご商品ラベルが新しくなります。(販促部:吉田紗知子)

(長野県・エムプランテーションさん きのご商品)



毎週、多くのご注文を頂いている

長野県・エムプランテーションさんの
きのこシリーズ。

鍋等の影響なのか、

冬は特に多く注文を頂きます。

そんな、きのご商品ですが、

今回発注書記載の

W9(2/25 納品)分 から、

ラベルデザインが変更になります。

※デザイン、一部商品名は変更がありますが、

商品内容(商品コード、JAN、品種、価格、規格等)の変更はありません。

又、POPも連動し、新デザインとなります。

【Dropbox から POP を使用されている企業様】

お手数をおかけしますが、**Dropbox 内**に格納いたします、

新デザインへの差し替え・印刷 をお願いいたします。

【現行】白・茶色をベースに、赤のライン →【**新**】黒をベースに、**金のライン**

【長野県・エムプランテーション様 きのこと商品 ラベル一覧】

2025 2/25 納品分から変更



【長野県・エムプランテーション様 きのこと商品 POP 一覧】



■ 該当商品

【小林さん→山内さんへ商品名称変更】

- ・長野県産山内さんのぶなしめじ ・長野県産山内さんのカットぶなしめじ
- ・長野県産山内さんのまいたけ

- ・長野産加藤さんの大粒なめこ ・長野県産竹内さんのえのき茸
- ・長野県産金井さんの琥珀茸 ・長野県産荻原さんのエリンギ
- ・長野県産金井さんのひらたけ ・長野県産金井さんのハクレイ茸
- ・長野県産金井さんの山伏茸

長野県、特にエムプランテーションさんがある地域は、**きのこ栽培が盛んな地域**。
繊細な栽培管理で、高品質なきのこが収穫されます。

又、ぶなしめじのようなメジャーな種類だけでなく、
栽培が難しく珍しいきのこも幅広く栽培がおこなわれています。

例を挙げると、「**山伏茸**」。

古来中国では宮廷料理として重宝され、
フカヒレ、ナマコ、熊の手と並び「**中国四大山海珍味**」と称されるきのこですが、
国内では生産される方が少ない珍しいきのこです。

上記の内容から連想される「**プレミア感**」を、
黒や金、模様等を使い、
売り場で陳列されている姿だけでもわかるように、再構築しています。

この、ラベルデザインのリニューアルは、弊社・生島主任
(毎週発注書本文でお馴染みだと思います) からの提案で、
実際に皆様の売り場を拝見した結果です。

営業・出張の際、各地の売り場、商品陳列の様子を見る機会が増える中で、
自社商品が売り場でどう見えているか、
他社商品の傾向・流行…と、日々多くの事に気付かれています。

現行のラベルデザインも、陳列される中、赤色が目を引くように計算された、
弊社が自信を持っているラベル。

ですが、上記のような「気づき」を元に、時代の変化に合わせて変更する必要性があると考えます。

今回のきのこだけでなく、他商品でもこの考え方で販促を考えてまいります。

・商品価値で価格価値を確実に超えられる 石川県 特別栽培 加賀美人れんこん

(有安海)



12月の実績を教えてくださいと、ほとんどの企業さまが、売り上げは上がっている。とのことでした。
もう少し進んで確認してみると、売り上げは上がっているけど、点数はよくない。とも言われていました。

これは、今は少し落ち着き始めている相場高だったことが大きな要因を占めているように思います。

高ければ売れない。という考えであれば、相場が上がるとどうしても販売価格も上がり、従って売上額も伸びる。

その反面、そうなると販売価格が高いから点数そのものが、伸びることはほとんどない。これは当たり前のことだと思う人の方が圧倒的に多いはずで。

しかし、この当たり前のことを覆し、

**相場高で販売価格も上がっている状態にもかかわらず、
販売点数を伸ばしている企業さまも存在しています。**

正直信じられないかもしれませんが、高知県の企業さまでは販売点数も伸ばされています。

アルファーとその高知県の企業さまとは、毎週 ZOOM 商談をしており、その商談内容はとしては、如何にして青果部門の粗利額を最大化させる。ということです。バイヤーさまとアルファー数人で、品目ごとの各商品別に仕入れ価格、それに対する販売価格、そもそもの品揃えの検証などを、とても深く、とても細かく検証することで、その品目ごとの粗利額の最大化を目指しています。

その結果、相場高で多くの企業さまで売り上げは好調だったが、点数が悪かったという同じ時期に、

売り上げだけではなく、点数でさえも伸ばすことができました。

これはアルファーの商品を取り扱っているかどうか、ということではなく、日頃の業務を客観的に見て何が正しいのかの検証を行い、正しい品揃えを、正しい仕入れ価格で行い、

正しい販売価格で販売することで、粗利額の最大化に近付くということになります。

アルファーの取り扱うような松商材の構成比が、そのお店で増えれば増えるほど、このお店は松商材を多く取り扱うんだと、お客さまだけではなく、近隣のベンダーさまも認知します。

そうすると、お店にとって有利な商談を進めることができるようになるので、松商材の取り扱い価格もある程度ですが、自由に決められるようになるかもしれません。

もし、差別化商品の開発を考えられているのであれば、当面は辛抱する戦いにはなりますが、その先まで進むことができれば、競合店より確実に優位な品揃えができるようになります。

この『加賀美人れんこん』を栽培しているチームは少し変わっているチームで、今シーズンは無農薬無化学肥料での栽培はできなかったのですが、昨シーズンはそれで栽培をしてしまいます。

それを営業が、『農薬も化学肥料も使わずに栽培しています』という怒られるそうです。

『美味しいれんこんの栽培を目指し、土づくりから徹底して行った結果、農薬も化学肥料も使わなくて良くなったんだ。』と営業してほしいと言われているそうです。

確かに、Oneさんの圃場を見ると、たくさんのザリガニが泳いでいます。本当はザリガニがいると、れんこんの茎を食べてしまうので、茎の先にあるれんこんに栄養が生きにくくなり、美味しれんこんが栽培されることは難しいと思いますよね。

でも、ザリガニがれんこんや茎を食べる必要がないほど、
圃場の中に微生物などのエサが豊富だと、
ザリガニの食害は殆どないからからです。

なぜエサが豊富なのかというと、Oneさんは給水機に「ロッキイ」という装置を
取り付けています。

この装置は、ただ取り付けるだけでこのロッキイを通過する水の中に、
微細な空気を含むことができる簡単だけどすごく便利な設備になります。

私には理解ができない範疇だったのですが、微細な空気は水中で浮かぶことが
出来ないようで、
水中の土面まで沈んでいき、その結果、微生物やれんこんそのものの呼吸が活発となり、
美味しいれんこんを栽培できるようになるそうです。
ザリガニ被害を防ぎ、同時に美味しいれんこんをも栽培できるという一石二鳥の装置です。

ロッキイという一石二鳥の装置の代償が、実はあり、
それは、れんこんの肌が少し赤褐色になってしまうことです。

そのロッキイという装置で微生物が活性化する酸素が、水中や土中に飽和するのですが、
酸素が多いが故に、れんこんそのものの呼吸も盛んになることで、鉄分との化学反応で
色が出てしまいます。

悪く言えば見た目が汚いのですが、よく言えばよく呼吸するので、
美味しいとも言い換えられます。

もしこの変色が嫌なのであれば、水洗いをすれば思いのほか簡単に洗い流すことが
できます。

手間を惜しめば美味しさを手に入れることは難しくなると思います。

是非、手間を惜まず、お客さまに価値を表現し、本物の味を取り扱ってほしいと思います。

そして、その本物の味を取り扱う事で、
相場高でも販売点数が増える青果売り場を作る事を、
実績で示す事が可能なのです。

・長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー 宮崎県産 特別栽培 誠のブロッコリー

(販促部：生島 麻亜子)



私はこの会社に入ってから、

「美味しいブロッコリーって、茎も美味しいんだ！」って気が付きました。

一番味がわかるのは、もちろん味付けをせずに食べることです。

会社で試食する際も、本来の味を感じるために

ブロッコリーを加熱しただけで食べるのですが、

『長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー』も

『宮崎県産 特別栽培 誠のブロッコリー』も

蕾部分が甘いのはもちろんですが、茎まで甘いんです。

どちらの商品も、他のブロッコリーより茎が太って事もあるのですが、

① **甘く、ブロッコリー本来の味がしっかりしており**

② **筋っぽさも硬さもなく**

③ **独特な苦みもないため**

弊社のブロッコリーが苦手な人でも、

「アルファールのブロッコリーは美味しい」と言っていました。

実は、蕾よりも茎の方が栄養も豊富とも言われていますので、

ブロッコリーを選ぶ際は、ぜひ茎の太いブロッコリーを選んでみてください！

『なんぶブロッコリー』も『誠のブロッコリー』も、

どちらの商品も特別栽培である事からわかるように、肥料や農薬をあまり使っていません。

さらに特別栽培で使用可能な分量を、最大限使用するのではなく、

必要な量のみ使用するようにしていたら、実際には基準より少ない量しか

使わずにすむようです。

つまり、過剰な養分を入れていないので残留する硝酸態窒素などの量も少なく、

その雑味のない味と、茎の柔らかさを両立させているんです。

商品としては、どちらの商品も1玉ずつ鮮度保持袋に入れており、

美味しさとしても・**外観**としても他の商品との**差別化**にもなります。

【ブロッコリーのスケジュール】

ブロッコリー			1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月						
産地	商品名・品種	栽培内容	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	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	
長崎県	なんぶブロッコリー	特別栽培	←	←	←																																			←	←	←
宮崎県	誠のブロッコリー	特別栽培							←	←	←																															
長崎県	なんぶスティックセニョール	特別栽培						←	←	←																																

今年は 11 月中旬から取り扱いをしていた『なんぶブロッコリー』は 3 月上旬で
 終了予定となっております、
 逆に、『誠のブロッコリー』は 3 月中旬頃開始予定となります。

今『なんぶブロッコリー』をお取り扱い頂いている方は、引き続き『誠のブロッコリー』も
 宜しくお願い致します。



2 月中旬からは、ブロッコリーが細くなったような
 『スティックセニョール』が出てきます。
 こちらは、アスパラガスのようなコリコリとした食感の
「茎ブロッコリー」で、
 先週から取り扱いが始まっており、
 これから収穫量も増えてきます。

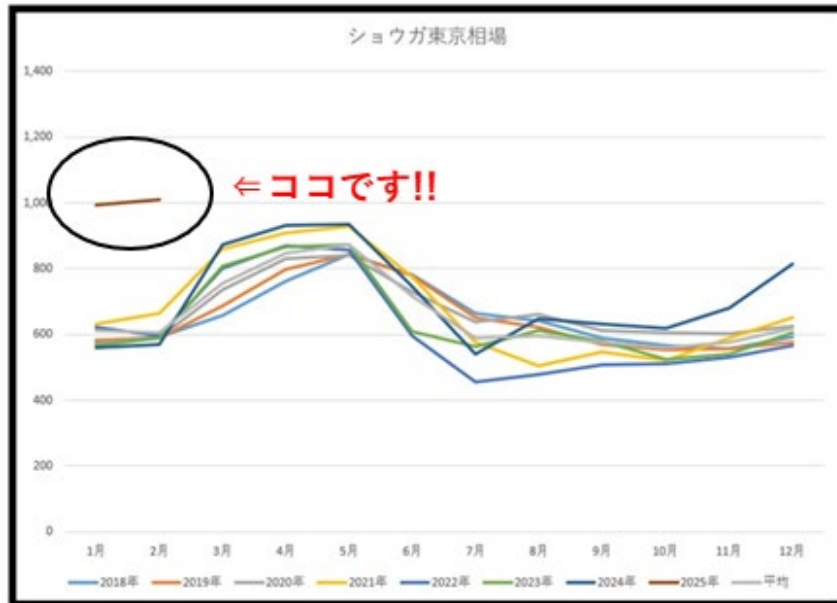
ブロッコリーと同じく ビタミン や 食物繊維 が豊富で、
 パスタに入れたり、アスパラガスの代わりに肉巻きにしたりして食べられています。

『なんぶブロッコリー』と同じ生産者さんの商品ですので、1 度お試し頂けると幸いです。

・生姜すごいことになった。 (吉田麻衣)

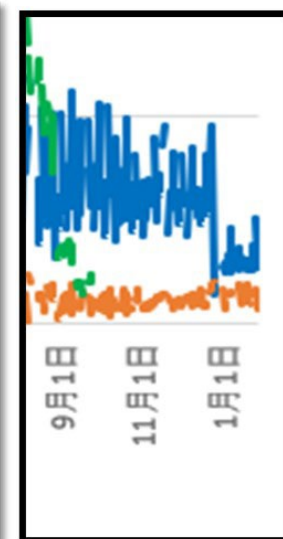
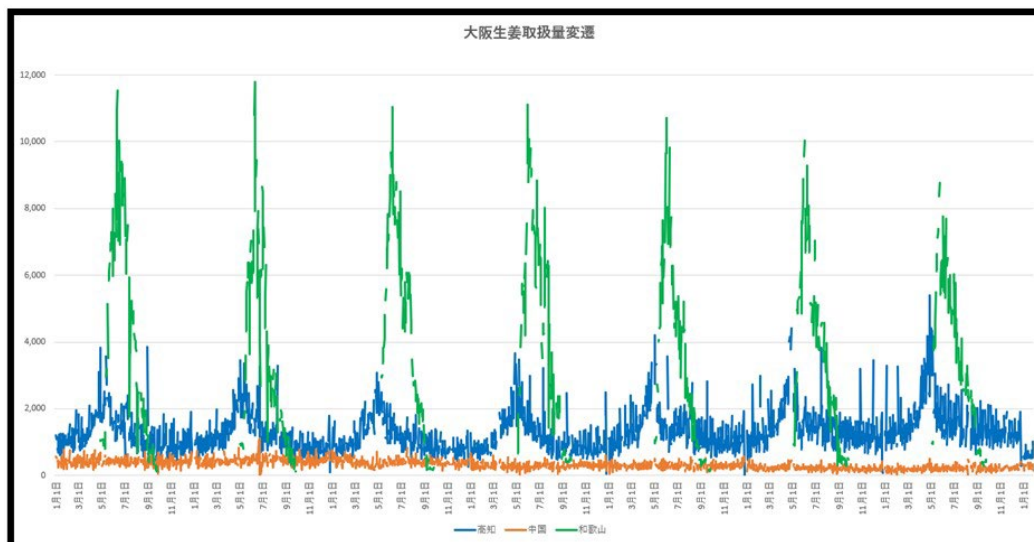
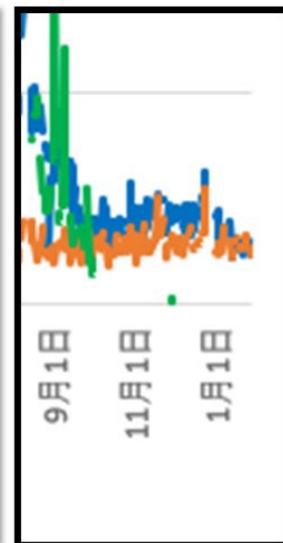
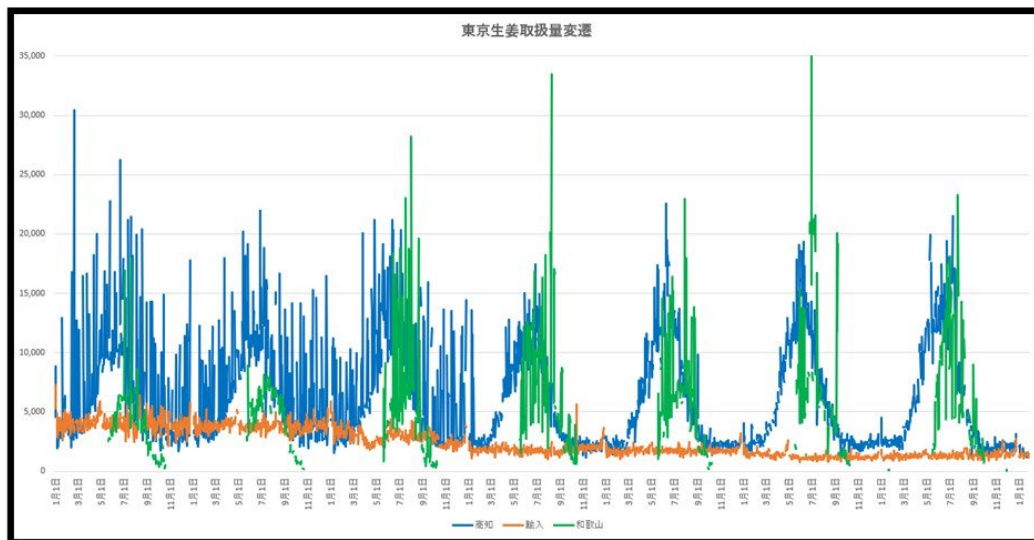
昨年のw47にて、高知の西村農園様に訪問した際に、
今年の生姜の心配である報告をしましたが、今の相場はとんでもないことになっていました。

上が大阪の月間の相場。下が東京の相場になります。すごいことになっています。



大阪は昨対比で今のところ 190.7%。平年比で 160.5%。

東京では昨対比で 177.0%。平年比で 166.6%です。



上のグラフは 2018 年 1 月 1 日から 2025 年 1 月 31 日までの
 東京、大阪の市場での生姜の取扱量の時系列グラフです。
 青が高知、緑が和歌山、オレンジが中国です。

上記の 3 産地は東京、大阪で共通で取扱量が多かった産地で、
 新生姜まで含んでいます。

東京は高知県産が 2020 年以降明確に少なくなってきた、
 和歌山産が微妙に伸びています。大阪は 2023 年から和歌山産が微妙に落ちてきて、

高知産は微妙な増え方です。

どちらの市場でも、和歌山産の時期に合わせて、高知産が出荷のピークを迎えるということ。そもそも、和歌山産は時期が限定されるので、このグラフに載せる必要はあまりないのですが、高知産のピークが和歌山産に合ってるのがイメージつきやすいので載せました。

ついでですが、直近のグラフの拡大図が右側にあります。東京は少々わかりにくいですが、大阪はがくんと取扱量が少なくなっているのがわかります。

相場のお話に戻りますが、大阪の相場は今現在 2 月 8 日時点で 1,200 円/kg 前後になります。

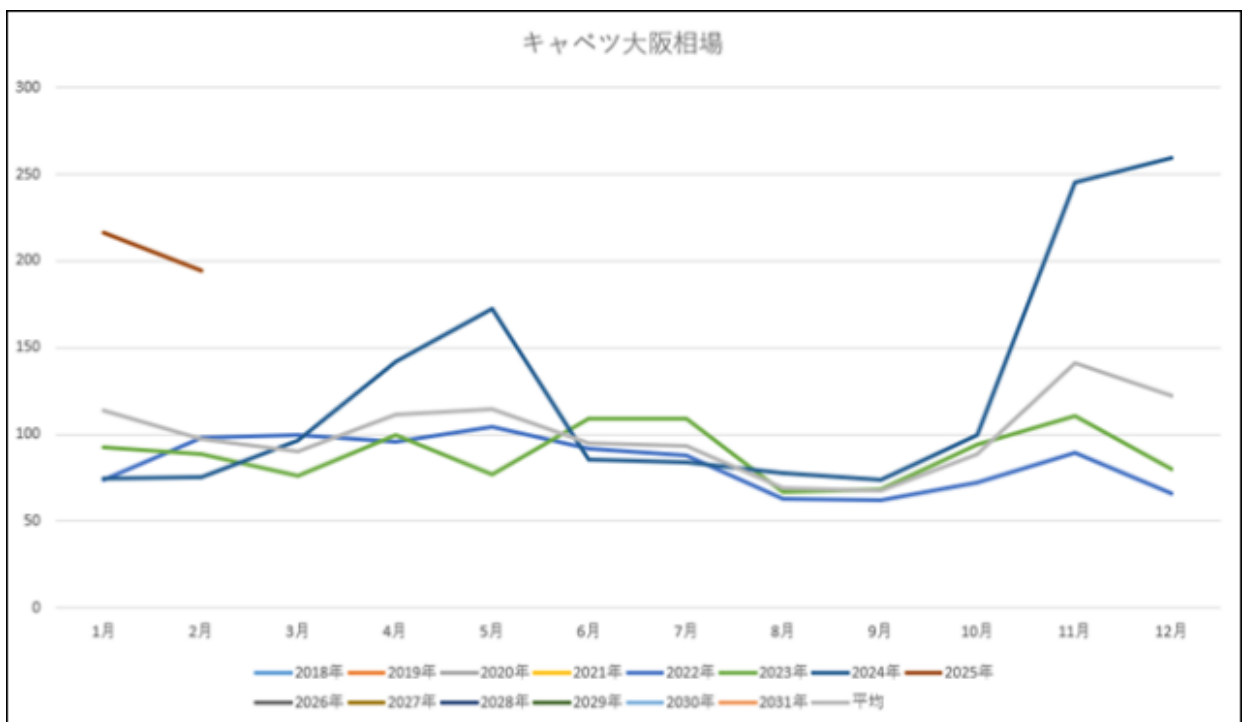
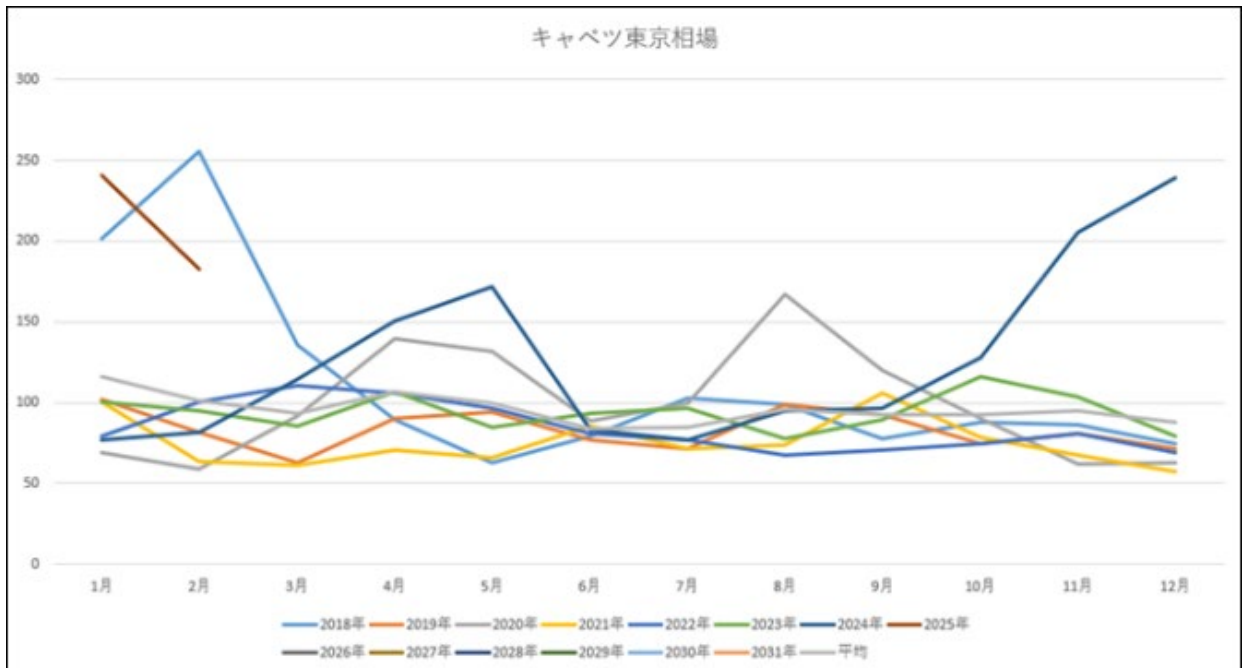
ではアルファーはというと・・・？ ? ベース価格で 950 円/kg です。

(一部お客様は手数料などが乗っている為ちがいますが。)

20kg 直送では 900 円/kg です。相場よりも 30%も価格が低いです。

高知の某商店様の価格が相場に応じて上下するかはわかりませんが、市場との絶対的な差がなくなっている今が、他企業、多店舗が取り扱っていない商品を扱い差別化につなげるチャンスだと思います。

・たまには扱っていないものでも。(吉田麻衣)



これはキャベツの相場のグラフです。

大阪も東京もそんなに動きが変わるわけではない品目だと判明。

ニュースでやってた 1,000 円/玉は大げさすぎるのがわかってよかったです。

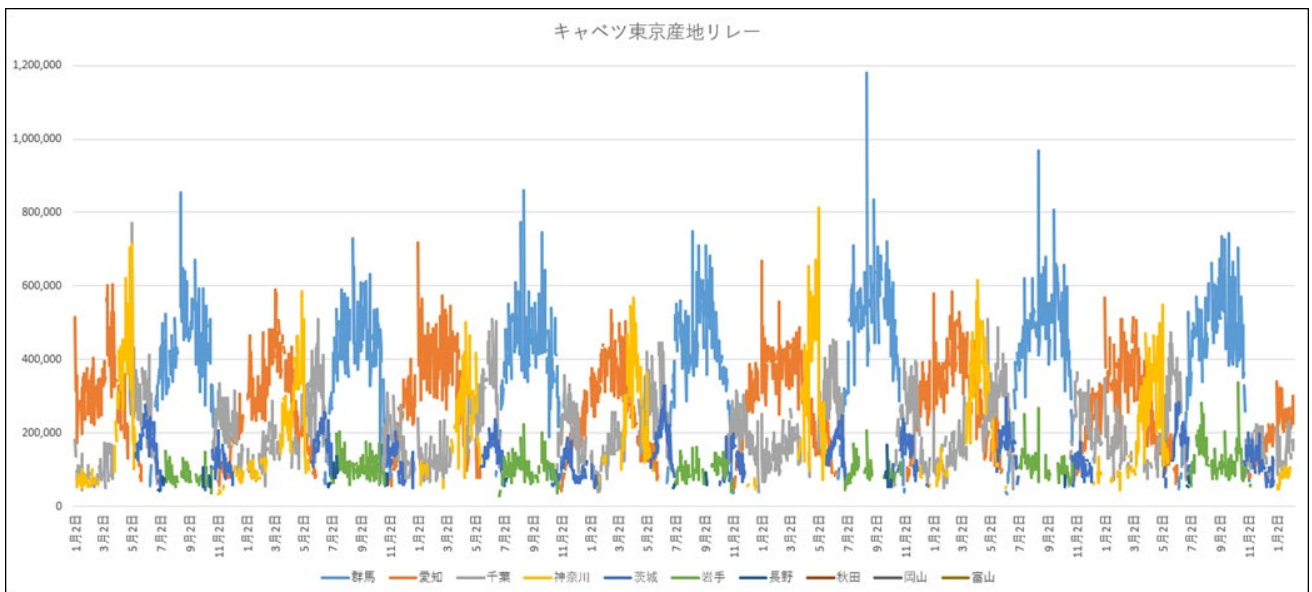
インパクトあるからニュースにするのは仕方ない。

大阪の市場でメインに取り扱っているのが愛知、長野、群馬。これでおおよそ 74.8%。

これが東京の市場だと群馬、愛知、千葉に変わります。

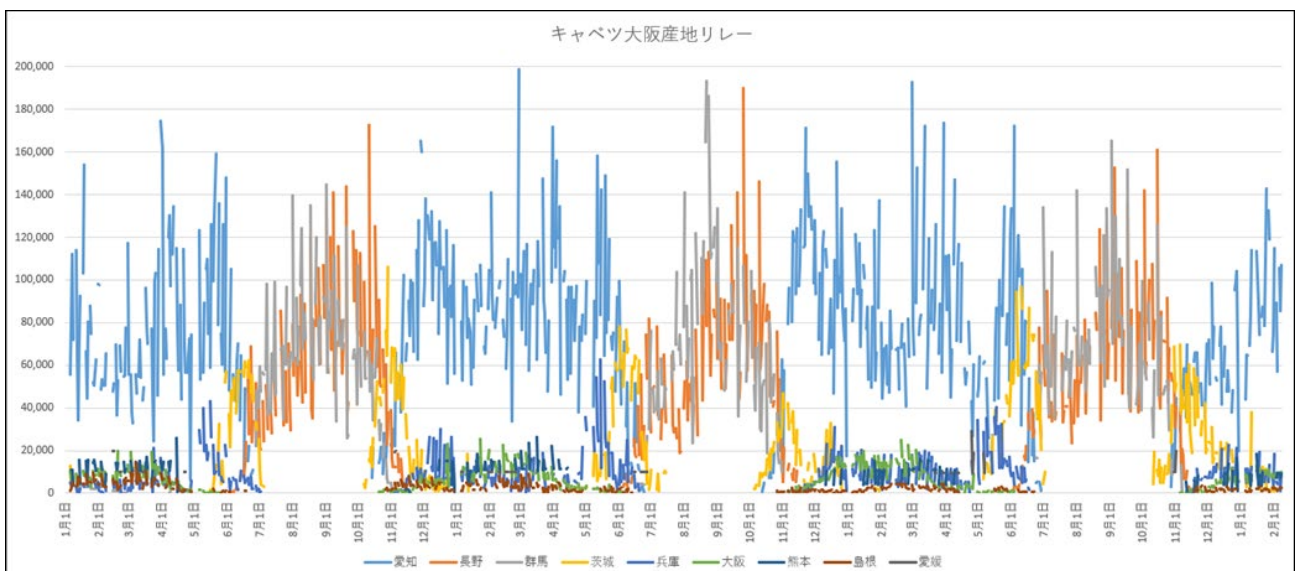
東京だと累積での長野の取扱量は 7 位まで落ちます。

ちなみに大阪の市場での千葉の取扱量は 16 位。市場ごとに特色があって面白いです。



これは東京の産地リレーのグラフ。群馬、愛知、千葉、神奈川で仲良くリレーしてます。

ここを押さえておけば問題なくいけるということ。



これは大阪の産地リレーのグラフ。東京と比べてグラフがみっちりしていないのは 2022 年からのデータしかない為なのですみません。

これもだいたいのリレーはできているけど、愛知→長野、群馬へのリレーで
ちょっと明確な谷ができています。

(東京も似たようなもんだけど。) 1 企業で取り扱える量は多くはないので
キャベツの市場取引の多い企業さんであれば
ちょっとだけ早めに動いておけば大丈夫かもしれないです。

仮に差別化を考えるなら上記の産地以外で美味しいものを探すか、
上記の産地で特にこだわって栽培されている方を探すのかって感じになるのでしょうか。

たまには扱っていない商品見るのも新鮮でした。

・今週の成分測定レポート

■ 高知産 武政さん チンゲンサイ

測定日	産地	品名	重量	糖度	硝酸態窒素濃度
					平均 (ppm)
2025/2/12	高知県産	武政さんの チンゲンサイ	112.0g	2.8	776.1



武政さんが栽培する、**チンゲンサイ**を測定しました。
前回は、昨年 2024/6/13 に測定を行っています。

糖度は最高 **2.8** と、
前回の 3.0 と比べて少し低い数値ですが、
過去測定数値から、大きな変動はありません。

チンゲン菜は硝酸態窒素が高く、原液で測定する事が出来ない為、
100mlの水で希釈してから測定を行いました。

硝酸態窒素は、**776.1**と検出されました。

前回や過去測定では、2,000を超える事が多く、
1,000前後で収まっている今回は、**低い傾向**と言えます。

(吉田紗知子)

・新登場

鹿児島産	高橋さんの新じゃがいも 3L・・・数量限定案内
兵庫県産	養父養生にんにく・金郷純白 S2玉

・商品案内変更

兵庫県産	養父養生にんにく・金郷純白 L1玉・・・在庫僅少
高知県産 特別栽培	山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・ 価格変更。値上げ。
熊本県産 特別栽培	吉田さんの津之輝・・・在庫僅少
愛媛県産	岡野さんの瀬戸内せとか・・・在庫僅少
大阪府産	式守さんの麗紅・・・在庫僅少

・終了

岩手県産 有機栽培	Organic にんにく
北海道産	和田さんのインカのめざめ

・3月新登場予定

- 熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火・・・w10 より新登場予定
- 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

・4月新登場予定

- 沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・・・w14 より新登場予定
- 沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン・・・w14 より新登場予定
- 山形県産 渋谷さんのさくらんぼ・佐藤錦（ハウス）・・・
w15 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