

いつもありがとうございます。

W10 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。

・宮崎県 特別栽培 大葉<誠の香り> (有安海)

アルファアの野菜は高いものが多いから売れない、売れるものを提案してよ。

と、あるバイヤーさまからはよく言われます。

高いから売れない、ということは安いと売れるのだろうか、とよく考える。

確かに安ければ安いほど、売れる数は増えるだろうが、利益は残るのだろうか…

売れば利益が残るという問題ではない。

では利益の残しやすい商品は？と考えると、価値ある商品をできるだけ高く販売することができれば、

安く販売した時と比べ、利益は残しやすくなるのは当然であることがわかる。

そうすると、野菜は高いと売れないのかという疑問がまた上がる。

結論は簡単で、高くても売れる。誰でもわかることだ。

お店そのものがアッパーな商品で揃えているお店が事実存在しているから。

ではなぜ、そのお店では野菜がほかのお店よりか高くても、売れてしまうのか。

これは少し複雑になってしまいそう。

ひとつは、高くてもそれを上回る商品価値があり、

その商品価値を超える価格での販売でないならば、

躊躇わず購入するお客さま層が来店している。ということがありそう。

京都の下鴨には、駐車場にたくさん的高级車がズラリとならび、

野菜だけではなく、お肉や魚もすべての商品がアッパーな価格で並んでいるお店がある。

先週の相場高でも点数を伸ばす企業さまの話をくっ付けるのであれば、
この手のアッパーな商品を求めるお客さまを、新たに集客できたということもまた、
点数を伸ばした要因にもなっているはず。
現に来店客数も伸びていたのだ。

ということは、安くなければ売れないのが野菜というわけではなく、
商品価値があり、それを求めているお客さまの、期待に応えることができるお店であれば、
高くても売れるというのが野菜である。



今回紹介する商品は宮崎県の大葉です。
正確な商品名としては、『大葉 <誠の香り>』です。
商品名に香りという言葉を入れるということは、この大葉の自慢ポイントは、
なんといっても香りということになります。

どの地域でも必ずと言っていいほど取り扱っている大葉ですが、大葉だからこそ、
本物の価値ある大葉に、拘りを持った大葉を取り扱ってほしいと強く思います。

ただ栽培しているだけでは、この野中さんの栽培する大葉ほど強い香りを放つことはありません。

なぜなら、野中さんは栽培期間中に、香りの強い樹をハウスの中から探し出し、その香りの強い樹から、大葉の種を採取しています。

その香りの強い樹から採取した種を、翌年ハウスに撒き、栽培を開始します。

そうすると遺伝子的に香りの強い樹から種を採取しているので、前作の大葉たちよりか、香りのポテンシャルが強い大葉たちに育つことになります。

しかし、その強いポテンシャルを持っている大葉たちでも個体差として、香りの強弱が出てしまうのですが、

その作でもまた、同様に香りの強い樹を探し、種を採取し翌シーズンに撒きます。

これを毎年毎年、今でもなお、20 数年繰り返し続けている農家さんが野中さんです。

努力しなければ、手間を惜しんでは良い作物は作れないことですね。

しかも、この大葉はそれだけではありません。

食べたときに感じるえぐみの元の硝酸態窒素という値もまた、

その他大勢の大葉たちと比較し

圧倒的な低さをしており、食べたときのえぐみを感じにくくさせてくれます。

■測定者 吉田紗知子

測定日	産地	品名	10枚当たり重量	測定値				換算	硝酸態窒素濃度		糖度
				mg/L	mg/L	mg/L	mg/L		ppm	ppm	
2024/6/25	宮崎県産	誠の香り 大葉	7.2g	18	25.0	450.0	0.226	101.7	79.1	90.4	7.8

10枚 7.2g	1枚 0.6g	硝酸態窒素 90.4ppm	糖度 7.8度

測定日	産地	生産者・商品名	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2024/6/25	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	90.4	7.8
2024/4/17	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	110.2	7.5
2024/1/24	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	67.8	6.2
2023/7/14	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	63.3	7.9
2023/2/16	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	36.2	6.5
2020/7/21	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	243.0	8.0
2015/8/1	宮崎県	野中さん 誠の香り大葉	-	10.8
2015/7/23	愛知県	一般 大葉	360.0	-
2012/10/3	愛知県	有田さん 大葉	363.0	-

エネルギー満タンで、 実力を出す準備を

エネルギー 猪肉 ビタミンB1
ご飯 サポート
ブドウ糖
調子を整えて、食物繊維
エネルギーを受け止める
& 香りでリラックス

レシピ
ラップソーセージ
大葉くるくる

先日ご商談させて頂いた愛媛県の企業さまの社長は、
お店で販売されている葉物の硝酸態窒素の残留値を、
測定を行ってことがあると言われておりましたが、
この野中さんの大葉の残留値の低さに驚いてもらえました。

生で食べることの多い大葉だからこそ、安さに拘るのではなく、
品質的・商品的価値のある大葉に拘る方が、来店されるお客さまにアピールしやすいことは
確実です。

商品を値段が高いか安いかわかりで判断していると、
このような商品性や価値が見えにくくなり、
チャンスを逃している可能性もゼロではないように思います。
売れて儲かる商品も決して否定はできませんが、
価値ある商品を販売して、『売って儲ける』ことも非常に重要な要素であることも
間違いありません。

・3月 正気(抵抗力)を高める 胃腸と肺を整え ビタミンACEを摂る

(中澤佐江子)

三月の月間テーマ 抵抗力アップ

正気(抵抗力)を高める

胃腸と肺を整え
ビタミンACEを摂る

身体は、正気(生命力)と邪気のバランスを絶えず取ろうとしていて、取れている時が健康な状態。邪気が勝つとバランスを崩し、病気になります。まずは外から身体への侵入口の、胃腸と肺を整える食材を摂ることが肝要です。

さつまいもご飯

ゆり根のペペロンチーノ

にんじん さつまいも 枝豆

ゆり根 玉ねぎ ニンニク ベーコン

<p>ビタミンA</p> <p>にんじん</p> <p>ビタミンE</p> <p>枝豆</p> <p>ビタミンC</p> <p>食物繊維</p> <p>さつまいも</p>	<p>ビタミンACE</p> <p>体内の粘膜を正常に</p> <p>ビタミンA</p> <p>ビタミンC</p> <p>抗酸化作用</p> <p>ビタミンE</p> <p>血流改善</p>	<p>抗酸化物質 他</p> <p>ポリフェノール</p> <p>アダプトゲン</p> <p>強壮効果</p> <p>発酵食品</p> <p>食物繊維</p>	<p>脾・肺 他</p> <p>健脾 胃腸を整える</p> <p>潤肺 肺を潤す</p> <p>滋阴 辛味と白い食材</p> <p>利尿 津液を補う</p> <p>デトックス</p>	<p>潤肺</p> <p>ゆり根</p> <p>健脾</p> <p>ニンニク</p> <p>辛味</p> <p>玉ねぎ</p> <p>滋阴</p> <p>ベーコン</p>
--	---	--	---	---

三月の月間テーマ 抵抗力アップ

正気(抵抗力)を高める

胃腸と肺を整え
ビタミンACEを摂る

身体は、正気(生命力)と邪気のバランスを絶えず取ろうとしていて、取れている時が健康な状態。邪気が勝つとバランスを崩し、病気になります。まずは外から身体への侵入口の、胃腸と肺を整える食材を摂ることが肝要です。

さつまいもご飯

ゆり根のペペロンチーノ

にんじん さつまいも 枝豆

ゆり根 玉ねぎ ニンニク ベーコン

<p>ビタミンA</p> <p>にんじん</p> <p>ビタミンE</p> <p>枝豆</p> <p>ビタミンC</p> <p>食物繊維</p> <p>さつまいも</p>	<p>ビタミンACE</p> <p>体内の粘膜を正常に</p> <p>ビタミンA</p> <p>ビタミンC</p> <p>抗酸化作用</p> <p>ビタミンE</p> <p>血流改善</p>	<p>抗酸化物質 他</p> <p>ポリフェノール</p> <p>アダプトゲン</p> <p>強壮効果</p> <p>発酵食品</p> <p>食物繊維</p>	<p>脾・肺 他</p> <p>健脾 胃腸を整える</p> <p>潤肺 肺を潤す</p> <p>滋阴 辛味と白い食材</p> <p>利尿 津液を補う</p> <p>デトックス</p>	<p>潤肺</p> <p>ゆり根</p> <p>健脾</p> <p>ニンニク</p> <p>辛味</p> <p>玉ねぎ</p> <p>滋阴</p> <p>ベーコン</p>
--	---	--	---	---

3月横 <https://youtu.be/XTefmL2mhhE>

3月縦 <https://youtu.be/TisW2vvMYu8>

前半

西洋医学的には、

身体へのストレスの回復力 恒常性ホメオスタシスと、

精神的ストレスへの回復力レジリエンスが

重要だと考えています。

身体へのストレスの回復力、つまり 恒常性 ホメオスタシスは、
身体の状態を一定に保とうとする調節機能のことです。

例えば、体温を 36 度程度に保つ、
怪我や風邪も時間が経てば治る、
身体に細菌など異物がない状態を保つなどがその調節機能です。

精神的ストレスの回復力レジリエンスは、人間の身体には重要な対応力が備わっていて、
それは外的ストレスや困難な状況に対して精神を回復させる力です。

PTSD（心的外傷後ストレス障害）になるかならないかは、
この回復力レジリエンスがあるかないかだそうです。

性格的な脆弱性もあり、自尊心や、楽観主義、支持的な人がそばに居るなどがあれば、
深刻にはならないようです。

これらを発動させるには、身体作りが大事です。

- 1 規則正しい食事、
- 2 バランスの取れた食事
- 3 適度な運動
- 4 休息（睡眠）
- 5 ストレス発散
- 6 楽観的、前向きになる

前半の食品はビタミン A、ビタミン C、ビタミン E、
発酵食品、食物繊維、抗酸化作用、アダプトゲンから紹介しています。

後半は中医学の方からです。

身体は、正気（生命力）と邪気のバランスを絶えず取ろうとしていて、
取れている時が健康な状態です。

邪気が勝つとバランスを崩し、病気になります。

まずは外から身体への侵入口の、胃腸と肺を整える食材を摂ることが肝要です。

後半の中医学の食材は、胃腸と肺を整える、津液を補う、

利尿作用のものを紹介しています。

ぜひご覧くださいませ。

・長野県・エムプランテーションさん きのこシリーズ、各 HP も更新されました

(販促部:吉田紗知子)



先週納品分から、ラベルリニューアルを行った、

長野県・エムプランテーションさんの きのこシリーズ。

上記に合わせて、**アルファHP 内の商品情報、**

各商品ラベルに記載されている QR 内ページを更新しました。

それぞれ該当する商品の**品種特徴、食べ方等の説明**を追加しています。

この文章冒頭に掲載した画像内容は、
その HP 達に記載している情報の簡易版になります。

説明が入るだけで、得体のしれない…！感が少しでも減ると思います。

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**。
名前を聞くとすぐにピンとくる品種だけではなく、
日本国内・海外規模ですら珍しいきのこも、範囲が広く栽培・取り扱いされています。

改めて、「**レア**」「**希少**」「**高級**」…と謳われる品種の多さに気付きます。

そもそも「ぶなしめじの人口栽培」を初めて取り入れられた地域、その歴史がある長野県。
栽培技術の高さが、この栽培品種の広さを可能としているのです。

ちなみに、きのこは、
同じ料理に**数種類を混ぜて使うと、うま味成分の相乗効果**が出て、
より美味しく仕上がるそうです。

「**山伏茸**」は特に、**うま味成分(グルタミン酸)の宝庫**と謳われるキノコなので、
効果を発揮しやすいと思います。

定番の品種も、珍しい品種も、是非合わせてご検討ください。

最後に再案内です。

(既に対応いただいている企業様につきましては、ご協力ありがとうございました。)

↓↓↓↓↓↓

【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。

【長野県・エムプランテーション様 きのご商品 ラベラー一覧】

2025 2/25 納品分から変更



【長野県・エムプランテーション様 きのご商品 POP 一覧】



■ 該当商品

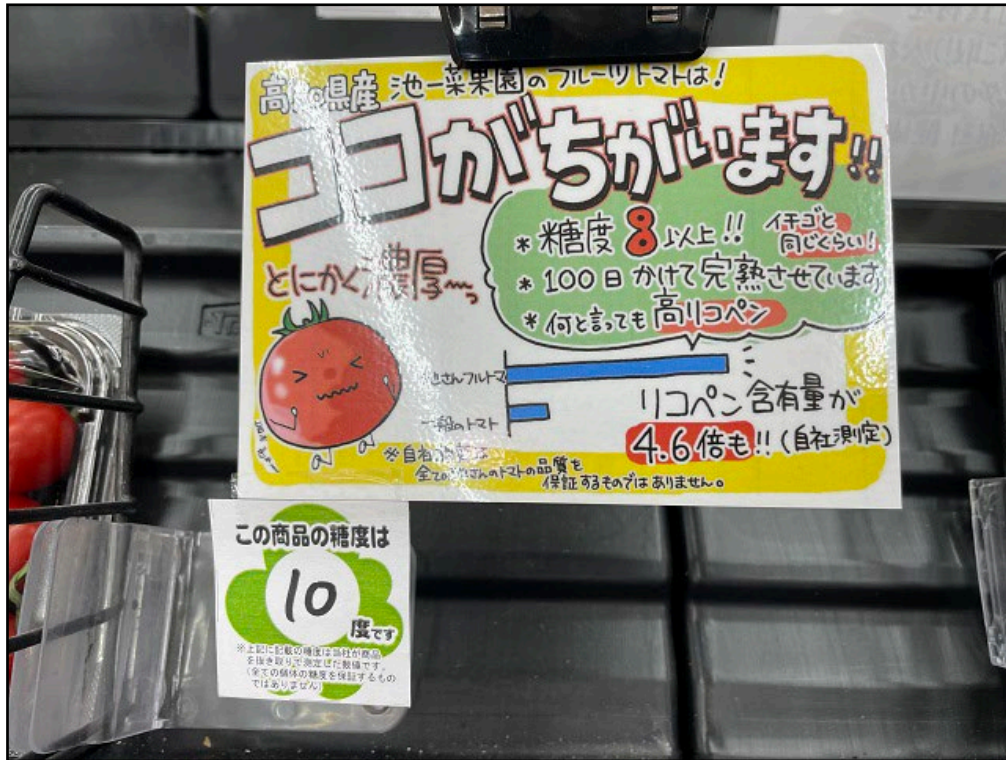
【小林さん→山内さんへ商品名称変更】

- ・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

・甘みも栄養もぎゅっと濃縮！高知県産 とさいずまフルーツマト

(販促部：生島 麻亜子)

とまと農家で有名な池一菜果園さんから、フルーツマトがスタートします。



池さんは以前は胡瓜を栽培されており、池さんの息子さんが入社されるタイミングでトマトに切り替えられたそうですが、「普通のトマト農家より少し糖度を上げて、価格を維持すると、お客さんは全員自分に向いてくれる」と考え、切り替えた当初から糖度を意識されていたそうです。

毎年取扱開始からフルーツマトになるまで、時期に応じて糖度を少しずつ上げおり、

丸とまと：6.5度、

甘熟とまと：6.5～8度、

フルーツマト：8度以上、と基準を設けられています。

フルーツマトの糖度には上限が設定されていないため、
糖度が 10 度を超える物も珍しくありません。

その糖度の測定方法は、収穫時に**ランダムに複数の検体**を採取し、
非破壊の糖度センサーで計測し、
合格に達した割合が基準を超えた段階で、
甘熟とまとやフルーツマトへランクアップしてくようになっていきます。

通常、フルーツマトのようにトマトを甘くするのであれば水の量を減らすのですが、
水の量が少なくなると、実が小さくなったり、皮が固くなったりしてしまうそうです。

一方で、池一菜果園さんは**食味にも気を使っており、**
水の量を少なくせずに育てています。

更にこの時期は、寒さを乗り越えて育てておりますので、
食感と味のバランスが良く、甘いトマトになっています。

美味しく・安定して育てる事ができるのは、池さんの細やかな管理のなせる技です。

「トマトのヘタに繋がっている茎が太かったら水の量を控えめにし、細かったら肥料をやる」

など、他の農家さんでもされている事だとは思いますが、

『恋するマロン』を栽培する無限樹さんも含めて、美味しい作物を育てる農家さんは
みんな、細かい作業をきっちりとできる農家さんです。

今年は被害が大きいと言われているシルバーリーフコナジラミも高知県にも影響が
広がっています。

あまり対処のしようがないようで、苦戦しているトマト農家さんも多い中、

池さんは様々な工夫で難を乗り越えているという所からも、池さんの技術が伺えます。

【 トマト のスケジュール】

産地	とまと1 商品名・品種	栽培内容	1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12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	上	中	下	上	中	下			
高知県	とさいずまと	栽培概要	←————→									←————→																										
長崎県	なんぶとまと	特別栽培	←————→																		←																	
高知県	とさいずまのフルーツマト	栽培概要	←————→									←————→																										
奈良県	小林さんのとまと	特別栽培	←————→									←————→																										
岐阜県	加藤さんの清見とまと	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。

例年であれば、

『とさいずまのフルーツマト』はもう少し早い時期に出てきていたのですが、

毎年お取り扱い頂いている方にはお待たせして申し訳ございません。

糖度に厳しい池さんの『フルーツマト』は今年もしっかりと甘く育ちましたので、

是非お取り扱いをお願い致します。

また、発注書には池一菜果園さんの**トマトジュース**も取り扱っております。

単品での取扱ではなく、関連販売もご検討をお願い致します。

・りんごの CA 貯蔵ってなに？

3月から青森県産特別栽培津軽りんごの価格が、
CA貯蔵分の出荷となりますので変わります。

そもそも、CAというのは Controlled Atmosphere の略称だそうで、
窒素、酸素、二酸化炭素の濃度と温度をコントロールして、
本来の貯蔵期間を延ばして品質を保つものです。

具体的には酸素濃度を1～5%程度、二酸化炭素濃度を2～10%程度、
窒素濃度を90～95%程度にします。
通常の冷蔵庫は酸素約20%、二酸化炭素約0.04%、窒素約80%ほどなので、
冷蔵庫での状況が違うのがわかります。

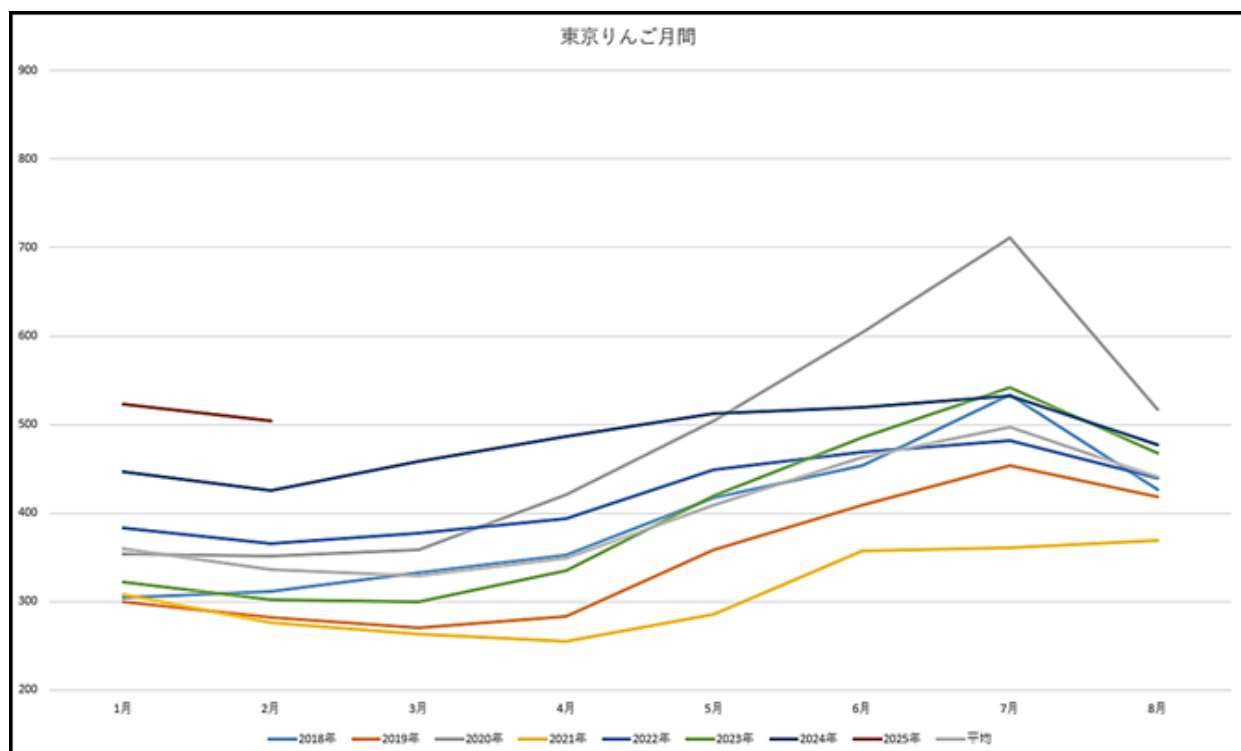
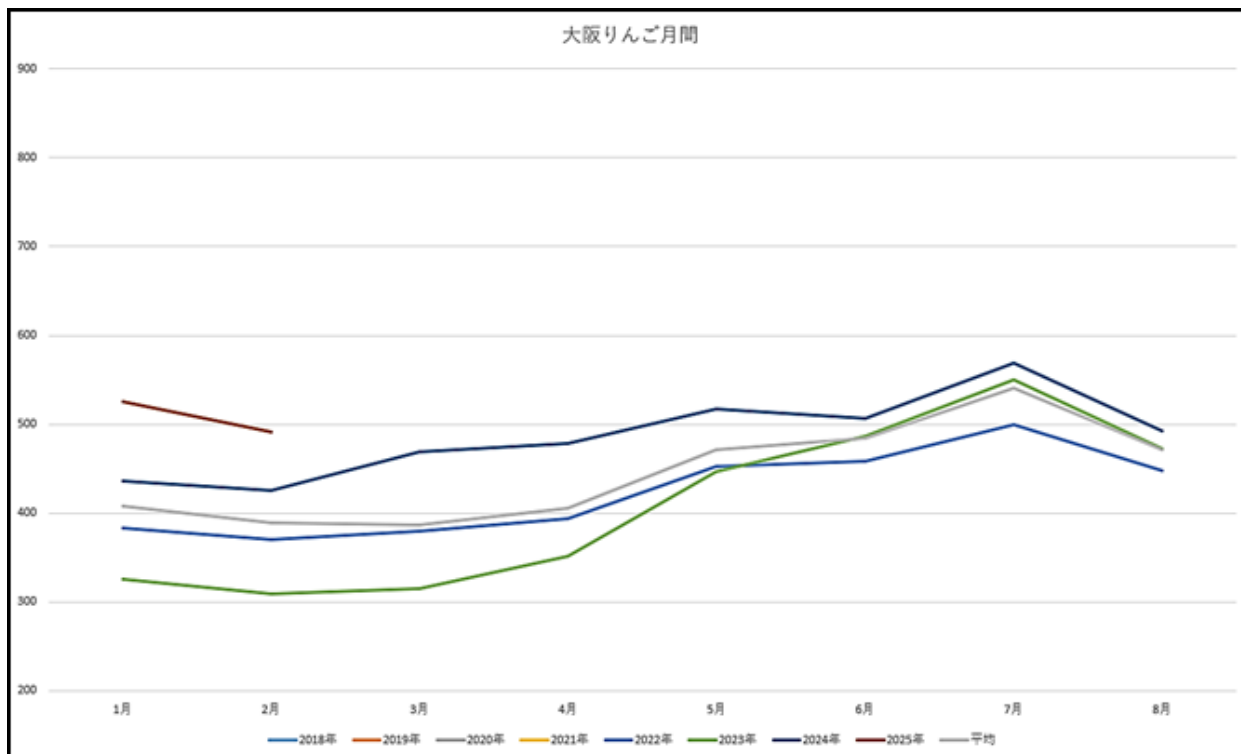
りんごの保存期間は、冷蔵庫でだいたい1ヶ月から2ヶ月ほど、CA貯蔵だと、
これが3～6ヶ月まで保存期間が延びます。

王林の収穫時期は、斎藤農園さんの場合は、10月上旬から11月下旬。

サンふじの収穫時期も同じく10月上旬から11月下旬、となっています。

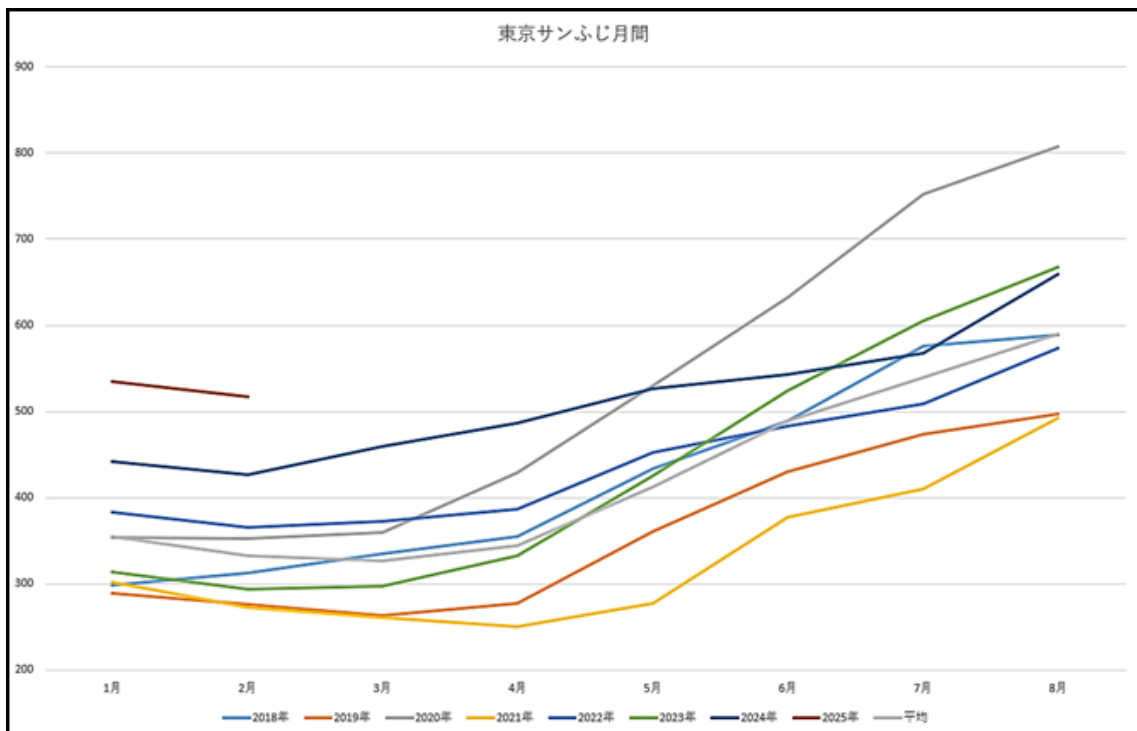
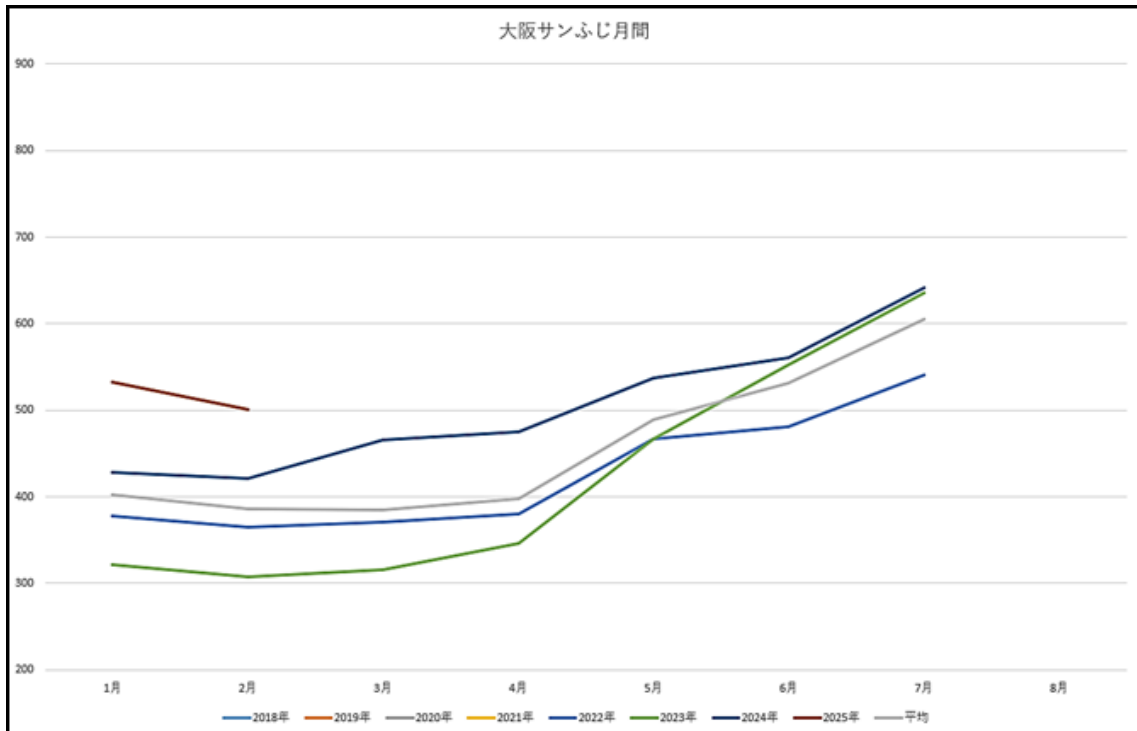
11月下旬だとだいたい3ヶ月前くらいなので、

上記のCA貯蔵の分の出荷時期になるわけです。



上記のグラフは、大阪のりんご全ての品種の月間の相場です。

下のグラフは東京の月間の相場です。



こちらのグラフはサンふじのみの集計のグラフです。

どちらも傾向としては2月～3月くらいまでは相場が下がっていく傾向で、そこからは上向きになります。

これは先述した、通常の冷蔵庫保存しかできない農家さんが品質が落ちるまでに出荷しき
るため、下落傾向になります。

そこからは CA 貯蔵施設を持っている農家さんしか出荷ができない為、
相場が上がっていくという様子です。



上記のグラフはりんご大学さんから拝借してきた画像ですが、

りんごの輸出量が調子よく上がっていています。

22年で更に跳ね上がっています。23年はデータ調べ切れていないのでわかりませんが、

22年に次ぐ量だったそうです。

ここからが本題なのですが、3月、4月、5月とリンゴの価格が段階的に上がっていきます。

月単位で言うと、相場が上がっていくからです。

年単位でいうと、輸出量が増えていることと昨年までの猛暑の影響で
収穫量（正確に言うと A 品の）が落ちている為、加えて生産者が減少していく為、
この傾向は今後も続いていきます。
猛暑の影響は、翌年以降も樹に影響を及ぼすようで、
今年のリンゴもいい値段になる事が予想されます。

発注いただくのが一番ありがたいのですが自社、自店の取り扱いのバランスをみて、
無理のないように判断頂けるとありがたいです。

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい
鹿児島産 特別栽培 与論のスナックインゲン
高知県産 とさいずまのフルーツマト

・商品案内変更

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・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。
北海道産 和田農園・畑ごぼう・・・価格変更。値上げ。
北海道産 和田農園・やわらか太ごぼう・・・価格変更。値上げ。
長崎県産 特別栽培 なんぶ新ジャガイモ・・・在庫僅少
北海道産 和田農園・メークイン・・・在庫僅少
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L・・・在庫僅少

・終了

北海道産 和田農園・キタアカリ
兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・L

・ 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

・ 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