

いつもありがとうございます。

W11 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。

### ・2025年ゴールデンウィークスケジュール（仮）

表題の通り仮ですが、今年のGWの発注書、ならびに  
商品の納品スケジュールです。

アルファ―事務所休み : 4月29日（火）、5月3日（土）～5月6日（火）

アルファ―青果ターミナル休み : 5月3日（土）～5月5日（月）

アルファ―青果ターミナル出荷 : 5月2日（金）まで、

出荷再開 : 5月6日（火）から

4月29日（火）、5月6日（火）は出荷有ります。

配信スケジュール :

w 1 7・・・配信 : 4月14日（月）、締切 : 4月17日（木）

w 1 8・・・配信 : 4月18日（金）、締切 : 4月22日（火）

w 1 9・・・配信 : 4月22日（火）、締切 : 4月25日（金）

w 2 0・・・配信 : 5月 1日（木）、締切 : 5月 8日（木）

w 2 1・・・配信 : 5月12日（月）、締切 : 5月15日（木）

となります。

4月29日、5月6日は市場休みのようですので、ご注意ください。

・沖縄県 特別栽培 屋宜さんの塩セロリ(有安海)



セロリは好きな人が少なからずいる商品  
だと思のですが、  
意外と見向きされにくい商品なのかと  
少し寂しい気持ちになってしまう。

しかし、意外とセロリが好きだという人に  
出会う確率は高いです。

全ての商品で細部までの状況を把握することは、とてもじゃないが、  
不可能に近いかもしれませんが、  
身近な所に意外とヒントが隠されている時もあるかと思います。

私は4人兄弟の末っ子なのですが、子供のころに一番上の姉が、  
冬になると我が家に出てくる献立の、ひとつのコンソメスープに入っているセロリばかりを  
食べていました。

その時は、対して美味しいとは感じなかった時期なので、  
セロリが好きだと言ってきた姉に、  
世の中変わった人も居るもんだ…と少し引き気味で見っていました。

最近では、お客さま主催の消費者さま向けの試食会でのことですが、バイヤーがアルファアのブースで、この塩セロリをたくさん食べられていたので、おそろおそろ聞いてみると、やはりセロリが好きとのことでした。

そう思うと、意外と多いセロリ好きを満足させるセロリの取り扱いは、必要不可欠だろうと思います。

この屋宜さんの塩セロリは、セロリ好きの人から、セロリが苦手な人まで、みんなが美味しく食べられるセロリです。

『塩セロリ』、一度で良いので騙されたと思い、この塩セロリを食べてもらいたいです！セロリ好きの人も、苦手な人も、このセロリなら食べられることが、きっとわかってもらえると思います。

セロリには食べ方も様々あり、寒い日のスープに入れたり、サラダに入れたり、漬物やピクルスなんかもおススメですね。

私は、セロリは寒い日にコンソメスープに入れて食べることしか、していませんでしたが、サラダに入れてあっさりドレッシングで食べるのも、とても美味しいです。

商品的な価値は、商品や味覚からわかってもらえると思いますが、やはり商売となると、利益を残していかないといけないので、そのためのポイントはやはり原体での取扱になります。

アルファアの商品規格は 1-2 粉パックで 160 円/p（納品経費含まず）になるので、販売価格としては 228 円以上の価格で販売しなければ、値入率で 30%以上を確保することはできません。

市場品の相場価格であれば、現在の販売価格では高ければ  
158 円～198 円での販売が多いかと思しますので、  
市場品との差があり、動きが少し鈍くなる可能性があります。

しかし、原体仕入れのインスタパックであれば、198 円売りも不可能ではありません。

原体価格が 4,000 円/箱（納品経費含まず）になり、  
商品規格は一般的な、外側は 1 粉 p、  
内側になり少し小さくなれば 2 粉 p を行い、最終の芯までパックにすると、  
歩留まりはだいたい 30p/箱前後確保できます。

パック原価を計算すると、 $4,000 \text{ 円} \div 30\text{p} = 133.3 \text{ 円/p}$  になります。

パック経費は、人件費が 1,000 円と仮定します。

人時生産性は、加工内容が、セロリの株からバリっとはがし、袋にシュッと詰めるだけなので、  
だいたい 1 時間に 100 パックは最低でも可能なはずで。

そうすると人件費としてはパック当たり 10 円になるので、  
製品原価が  $133.3 \text{ 円} + 10 \text{ 円} = 143.3$  になりました。

143 円の原価であれば、値入率が 27.8%と少し物足りない感が出てきてしまいますが、  
198 円での販売価格を付けられるお店が多くなるかと思います。

値入率が 30%を下回ってしまうのですが、  
市場品 158 円で販売が増えているセロリの中で、  
松商材の『塩セロリ』が 198 円での販売であれば、  
回転数も上がりお客さまには良い印象を持ってもらえるように思います。

時間はどうしても必要にはなっていますが、  
松商品の取り扱いには新しい客層を引き込むことを可能とし、

つまり、商圈を広げることが可能な商品カテゴリーです。

正しく取り扱うことができれば、根本的な粗利率の向上も狙えることも確実にできます。

現在の相場の中では、取扱安い価格帯に感じられるかと思いますが、

松商材本来の価値を確かめながらの取り扱いをしてもらえると嬉しいです。

**・趣味になると、予算が増える不思議(食事・料理の場合でも)** (販促部:吉田紗知子)

普段は時短。  
休みの日は時間をかけて

ちと予算オーバーだけどいいか...と、趣味にかかるお金の時間は、  
計算(予算)式が変わる不思議...あて手間がかかるレシピ  
とともに、商品をセット売り...というP.O.も良いと感じます。

手打ち!もちもち  
1P2A

In Yan  
YAKUZEN

動画

花ばら  
アップル・ズクハ

動画

タイトル、画像通り。

食費・日用品かける金額は削ったとしても、  
趣味になると予算制限が緩くなる人が  
(私を含め)本当に多い…

毎日の献立になると、商品を選ぶ際、  
値段でにらめっこする人も多い気がしますが、  
なにかこだわった料理を作る場合は、  
「品種」「味」の優先順位が上がります。

この「味」に関して、  
アルファ商品は特に強いので、  
上記の購入層とは相性が良いのだと感じます。

弊社にも、もはや研究として楽しんでいるのだろうな…  
という料理を作られる方が在籍しております。

今回や、頻繁に掲載をおこなっている、アルファーズキッチン(クックパッド・YouTube)も、  
「家庭で作れる」を基準に作られています。

(そもそもこの料理動画達は、特殊なクッキングスタジオではなく、  
社内に作ったキッチンスペースや、自宅撮影…といった、努力の結晶)

時短・簡単な料理です！な料理が多いですが、  
今回は、手間がかかる・それを楽しむ料理をピックアップしました。

アルファーの商品は、  
安さの価格競争に参戦しようというわけでも、  
高級食材と謳って販売しているわけではない。

生産者さん達が丁寧に作りあげた商品の  
「美味しさ」に魅力を感じていただける層へ…

と、売る側の技術も必要な商品達であると感じます。

その方法の参考に、是非ご活用ください。

・春を感じる！長崎県 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ (販促部：生島 麻亜子)



次週より、『長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉葱』が新登場です！

新玉葱や新じゃがいもが登場してくると春の訪れを感じ、

「もうこの季節がやってきたのか」と思ってしまいます。

新玉葱なので、もちろん生で食べても甘みがあって美味しいのですが、  
 あえて熱を通すことで、ひねの玉葱とは一味違った美味しさを楽しむことができます。  
 例えば、上のコト POP にもあるように、輪切りにしてステーキにもオススメです。  
**厚めに切っても辛みが残りにくい**ので食べ応えがありますし、  
 新玉葱ならではの美味しさを堪能できます。  
 生産者の方は、天ぷらや卵とじもオススメとお話しされていました。

新玉ねぎだったら、他の物でも同じだろうと思われるかもしれませんが、  
 ながさき南部生産組合さんの作る新玉葱だからこそ、他の新玉葱よりも美味しいんです。

測定日	産地	生産者	商品名	品種	硝酸態窒素	糖度		
					(ppm)	おしり	中央	外皮
2024/3/21	長崎県	永友さん 他	特別栽培 なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ 他	検出せず	9.0	8.9	6.2
2023/3/27	長崎県	永友さん 他	特別栽培 なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ 他	検出せず	10.7	8.5	7.6
2019/3/5	長崎県	永友さん 他	特別栽培 なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ 他	検出せず	12.9	11.8	8.2

上記の表は過去の測定結果ですが、硝酸態窒素は検出されず、糖度も安定しています。  
 是非一度、玉葱ステーキにしてみてください。

この美味しさの秘訣は、恵まれた土地の条件もありますが、  
 栽培管理の厳しさもその美味しさにつながっていると感じます。  
 新玉葱の生産者は何人もいらっしゃるのですが、  
 使用する肥料・農薬の種類や、使用量の基準を取り決め、  
 組合で厳しくそれらを管理しています。  
 また、あくまで自然に沿って、恵まれた土地条件を生かして育てることに重きを置き、  
 特別栽培基準で使用量を抑えています。



播種や収穫、資材の使用時期など、

それらの作業計画を緻密に記載いただいている栽培台帳を見ていると、

上記の理念が強く伝わってきます。

その作物の見た目や、育った環境からでも『美味しい理由』を知ることはできますが、  
このように、栽培の中身を知ること、見えてくる理由もあるんです。

是非、多くの方に食べてもらいたい玉葱です。

沢山の御発注を、お待ちしております。

**・ジャガイモの見通しと予想。** (吉田麻衣)



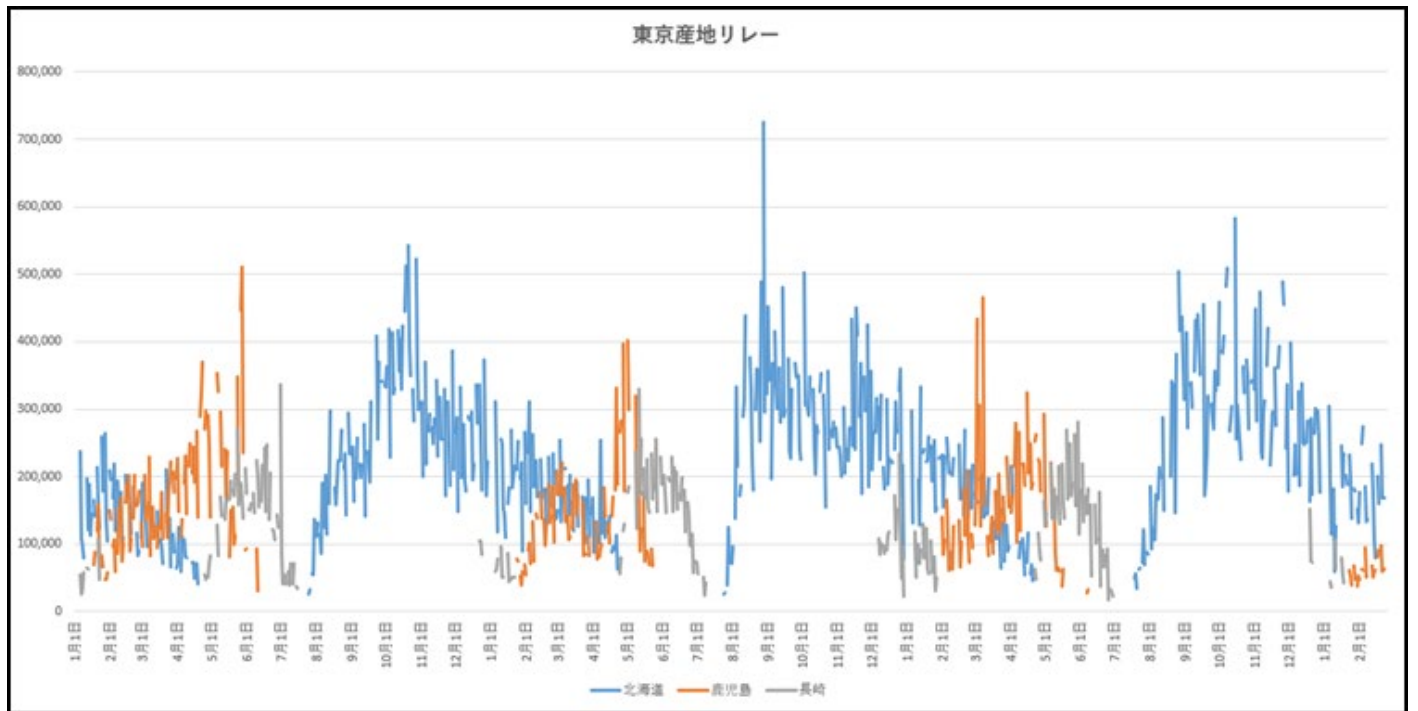
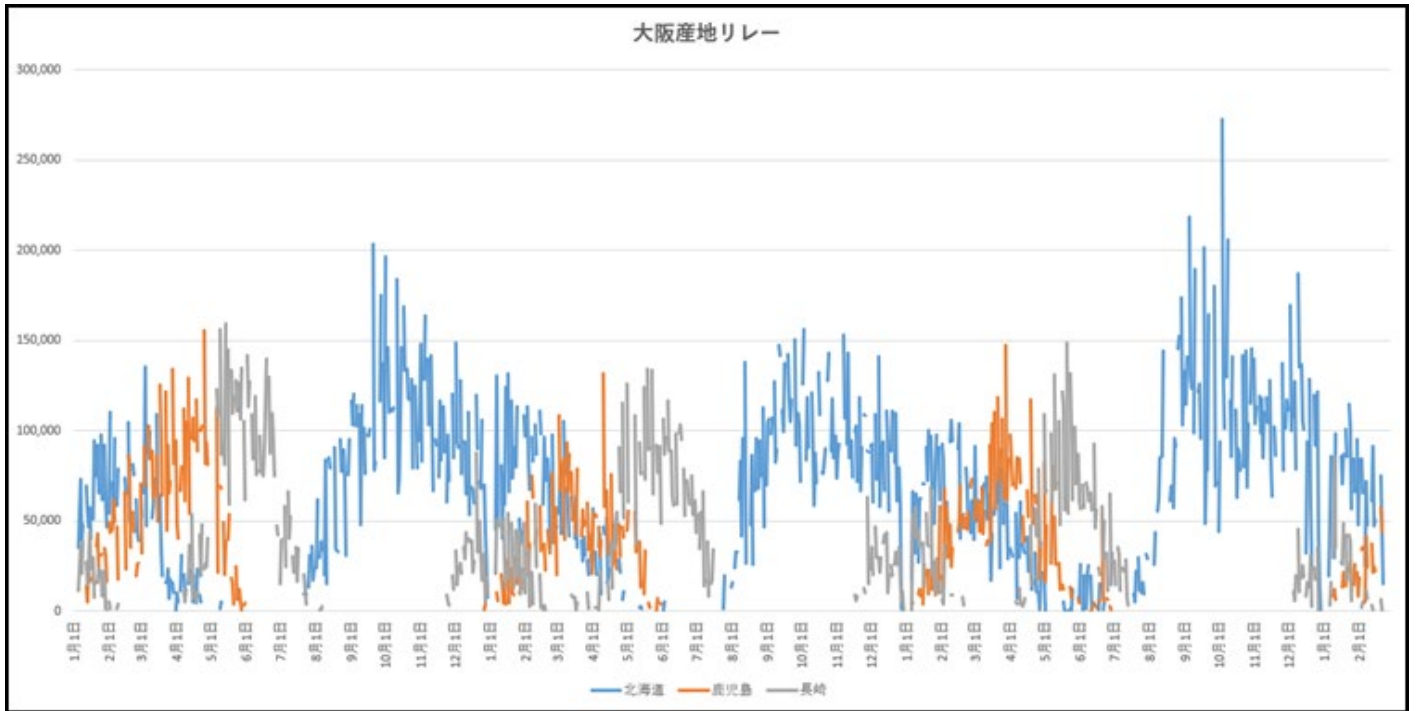
こちらは3週間前の発注書に掲載しました、前回の寒波の時に雪が降り積もった  
高橋農園様の畑の様子です。

この時点で春掘りのじゃが芋はいつもよりも遅れる可能性があるってだけの話でした。

先週の金曜日の2月28日に秋掘りのじゃが芋の出荷の連絡を頂きましたが、

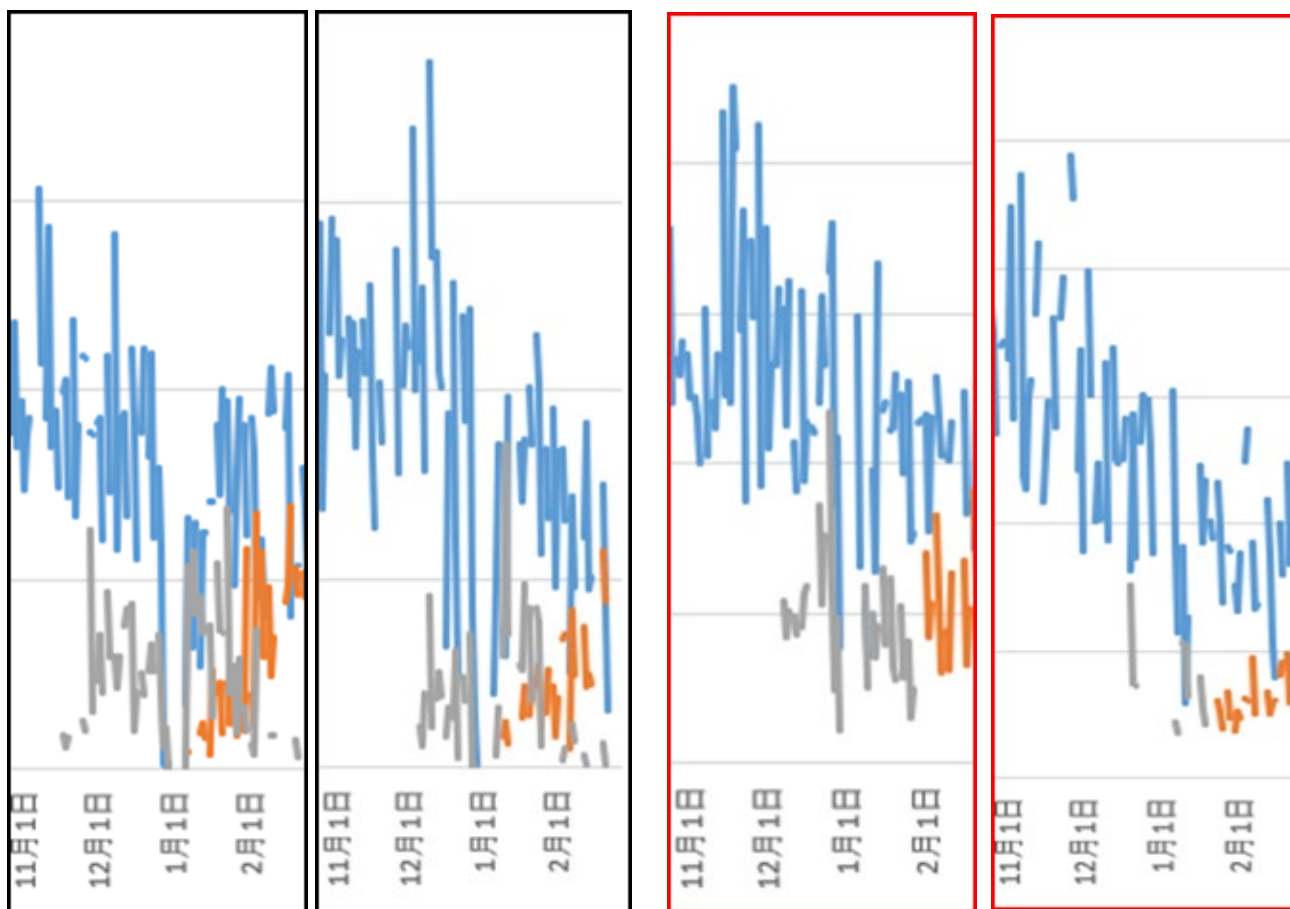
その時には思った以上にやられているということで、収穫の遅れだけではなく、

収穫量そのものにも結構影響が出てきそうです



上記のグラフは大阪と、東京の産地リレーのじゃが芋の様子です。

開始は2022年1月1日から2025年2月28日までの期間です。



黒枠のグラフは大阪で左側は2023年12月から2024年2月分のものです。

右側は2024年から2025年2月いっぱいの拡大版です。

赤枠のグラフは東京の同期間のグラフです。

青が北海道産、灰色が長崎産、オレンジが鹿児島産のラインになります。

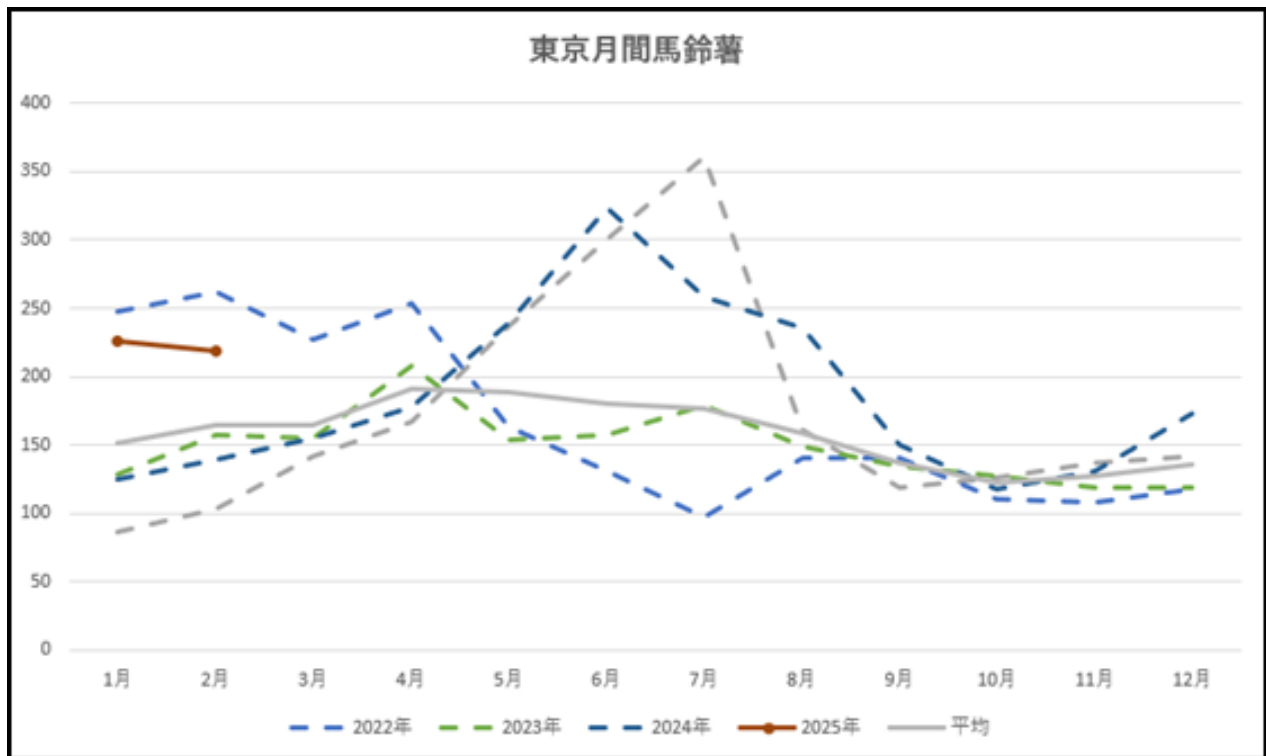
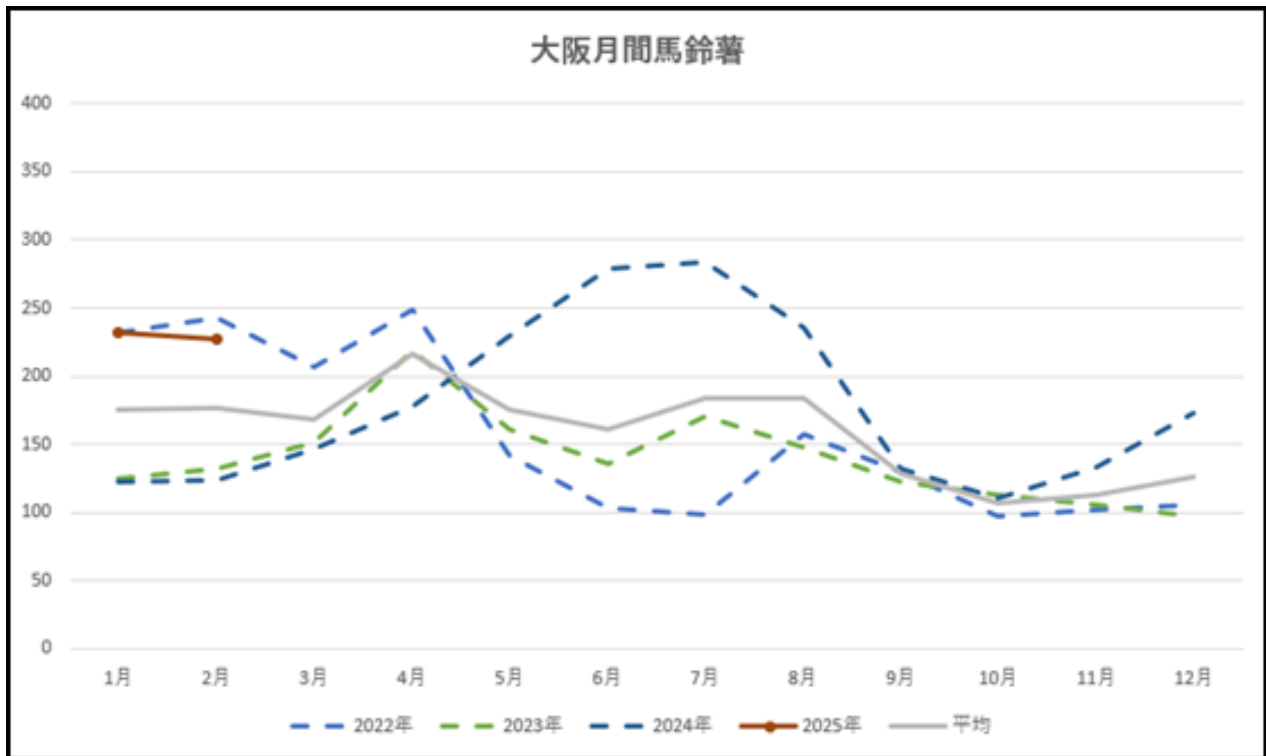
東京は大阪と比較して北海道と近いので、北海道産がこの時期でもまだ一応手厚く、大阪は逆に九州（鹿児島・長崎）が近いので、東京よりも早く出回る傾向にあります。

**注目すべき点は、**大阪で長崎県産が2～3週間ほど出回るのが遅れていること、

鹿児島産が出てくるのは、同じだけ取扱量がずいぶん少ないこと、

東京では北海道産の取扱量がだいぶ減っている点、

長崎産・鹿児島産が昨年と比較して取扱量が極めて少ない点、になります。



上記のグラフは大阪と東京のじゃが芋の月間グラフになるわけですが、相場が上昇傾向になりやすいのは4月になります。

冒頭で高橋農園様からは遅れるし、量も減るという報告を受けています。

ながさき南部生産組合様からは2週間ほど前に話をしましたが、

やはりこちらでも遅れているという話が出ています。

去年の天気と今年の今のところの詳しい比較ができていない為、

今の時点でまともな予想はできていませんが、

4月にまた山が来て、5月に一度下がり、6月からまた上昇していくのではと  
予想しています。

今年はラニーニャ現象も発生している為、雨も多くなりそうで梅雨入りも早いらしいです。

収穫がその時期に収穫が始まるであろう産地次第では、

北海道産が始まる時期までは苦労しそうな感じです。

・今週の成分測定レポート

■高知県産 西村さん 土佐一・赤・黄 ショウガ

測定日	産地・生産者	品名	品種	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2025/2/25	高知県 西村さん	四万十源流 生姜	土佐一	6.6	4.7
			赤	13.8	3.7
			黄	3.8	6.1

西村さんの、四万十源流生姜 3 種(ひね)の測定を行いました。

前回は 2024/10/23(土佐一・赤)と、2024/6/28(黄)に測定を行っています。

各品種の測定値は、



【土佐一】

硝酸態窒素:16.8ppm→**6.6ppm**、

糖度:3.9→**4.7**

【赤】

硝酸態窒素:26.0ppm→**13.8ppm**、

糖度:4.4→**3.7**

【黄】

硝酸態窒素:2.7ppm→**3.8ppm**

糖度:4.3→**6.1**

という数値変化がありました。

硝酸態窒素濃度が、土佐一・赤生姜は前回よりも低く、黄生姜は多少増加となっており、

土佐一・赤生姜は、新生姜時期から月日が経過し

硝酸態窒素が抜けていく事が分かりやすく出ています。

又、糖度は黄生姜が大きく数値が増加していますが、

生姜は測定毎に数値が大きく変わる為、

(今回も同じ生姜でも、検査機のボタンを押す度に

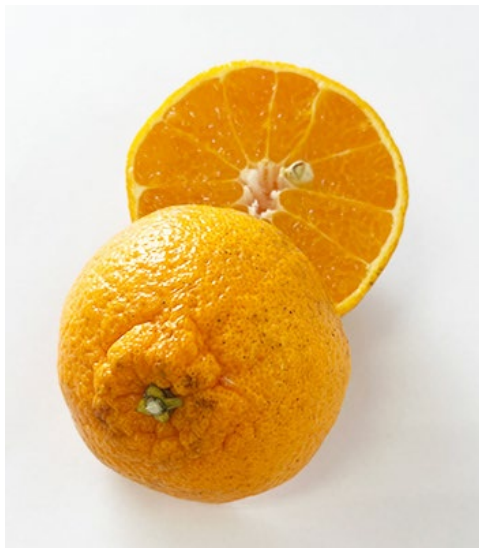
1.8~4 度等の数値変化がみられました)

必ずすべての個体で同じ数値が出る・安定しているとは言いにくくなっています。

(吉田紗知子)

### ■熊本県産 吉田さん しらぬい カンキツ

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/2/25	熊本県 吉田さん	しらぬい	222.0g	15.7	1.86	8.44



熊本県・吉田さんのしらぬいを測定しました。

前回測定は、一週間前である 2025/2/18 です。

各測定値は、

【前回】

糖度:16.2 度、酸度 2.26 度、糖酸比 7.12

↓

【今回】

糖度:15.7 度、酸度 1.86 度、糖酸比 8.44

となりました。

糖度は(個体差とも考えられますが)

先週測定よりも低い数値ですが、

酸度を見てみると、先週よりも下がっており、

糖酸比の数値が上がっています。

収穫直後よりも、少し酸が抜けているように見える数値です。

(吉田紗知子)



■ 鹿児島県・高知県産 マルヨシセンターさん購入 黄金 ショウガ

他所さんの生姜ですが、興味深かったので、掲載してみました。他意はございません。

測定日	購入先	産地	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/2/26	マルヨシセンターさん	鹿児島県産 奄美の宝 (永豊フーズ)	黄金	79.7g	22.8	4.9
		高知県産 黄金生姜 (坂田信夫商店)	黄金	86.5g	6.8	4.0
<b>高知県・西村さん</b>						
測定日	産地・生産者	品名	品種	硝酸態窒素濃度	糖度	
				ppm		
2025/2/25	高知県 西村さん	四万十源流 生姜	黄	3.8	6.1	
			土佐一	6.6	4.7	
			赤	13.8	3.7	

鹿児島県  
奄美の宝 (永豊フーズ)



高知県 黄金生姜  
(坂田信夫商店)



マルヨシセンターさん購入の

黄(黄金)生姜の測定を行いました。

鹿児島県・奄美の宝 (永豊フーズ)、  
高知県・黄金生姜 (坂田信夫商店) の  
二種類となっています。

写真でもわかるように、

**鹿児島県産**は

擦り下ろした身の黄色が濃く きめ細かい様子、

**高知県産**は

実の粒が大きく白っぽい黄色

といった様子がわかります。

各測定数値は、



**【鹿児島県・奄美の宝】**

硝酸態窒素:22.8ppm、糖度:4.9

**【高知県・黄金生姜】**

硝酸態窒素:6.8ppm、糖度:4.0

となりました。

擦り下ろした身も、鹿児島県産の方が濃い液体であった為、  
数値も同じく検出されたようです。

今回測定の前日、高知県・西村さんの黄生姜の測定を行いました、

**【高知県・西村さん】**

硝酸態窒素:3.8ppm、糖度:6.1 と、

硝酸態窒素の低さ、糖度の高さは、

西村さんの方が良い数値傾向となりました。(吉田紗知子)

**・今週の栽培台帳調査報告** (中澤佐江子)

**・長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ**

表示を計画から実績に変更しています。

品目 タマネギ

品種 スーパーアップ・早生浜豊 他

特別栽培農産物

栽培責任者 野中 信宏

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

確認責任者 ながさき南部生産組合 中村 大介

住所 長崎県南島原市北有馬町 2465-1

連絡先 0957-84-3393

■計画

節減対象農薬 8回 当地比 5割減

化学肥料(窒素成分) 7.2kg 当地比 5割減

■台帳 NO.3363

生産者 野中 信宏 他 18名

面積 全 3721a

収穫期間 2025/3/15～2025/6/15 頃

ネオニコチノイド使用無\*

■実績 2025/2/21 現在

4.8kg 3回で台帳は作成。

履歴の提出のあった生産者のみで、実績の表示をします。

つまり収穫が始まった人だけです。

定植期間が2か月半、収穫期間が3か月ありますので、

ずれて出荷されます。

表示は以下の通りです。

行ラベル	合計 / 圃場 1	合計 / 圃場 2	合計 / 圃場 3	合計 / 圃場 4	合計 / 圃場 5	合計 / 圃場 6	合計 / 圃場 7
殺菌	2	2	4	2	1	1	4
TPN							
アゾキシストロビン							
アメトクトラジン				1			
クレソキシムメチル						1	
ジメトモルフ				1			
シモキサニル		1	1				1
ピコキシストロビン							
ピラクrostロビン			1				1
ファモキサドン		1					1
フルオピコリド	1						
フルジオキシニル					1		
ベンチアバリカルブイソプロピル	1		1				
ボスカリド			1				1
塩基性硫酸銅	0		0				
殺虫	1		1				
ピリダリル	1		1				
総計	3	2	5	2	1	1	4

台帳提出データ（3回）と、この全データ(最高5回)と違いますが、  
時期がずれましたので、大目に見てください。

### ・スナックインゲン 特別栽培 麓さん 鹿児島

品目 スナックインゲン

品種 企業秘密

特別栽培農産物

栽培責任者 麓 才良

住所 鹿児島県大島郡与論町麦屋 3468-2

連絡先 0997-97-3218

確認責任者 麓 誘市郎

住所 鹿児島県大島郡与論町麦屋 2368-2

連絡先 0997-97-3218

節減対象農薬 10回 当地比 6割減

化学肥料(窒素成分) 9.6kg 当地比 5割減

■表示は 10回までの計画で表示

■実績は 1回 9.6kg 2025/2/9 現在

(久保里ハウス2)

今年のデータは、アルファ書式に記入のみで、1圃場の実績だけもらっています。

全データを送ってもらうようお願いしましたが、

代わりに昨年データをもらいましたので、多くを望めませんので、

今回は、1圃場実績の、計画表示で行きます。

■台帳 NO.3361

栽培面積 21a

反収 1.2t/10a

収穫期間 2025/2/4～ 4/30

ネオニコ 使用無し

■昨年の実績データ

何年も取り扱っていますが、初めて昨年の実績を頂きました。

昨年までは 8回 9.6kg までの計画でしたが、

守られている事がわかりました。

合計 / 農薬回数 行ラベル	列ラベル							
	久保里ハウス ①	久保里ハウス ②	久保里ハウス ③	赤崎ハウス ④	赤崎ハウス ⑤	赤崎ハウス ⑥	赤崎ハウス ⑦	赤崎ハウス ⑧
<b>施肥</b>								
<b>防除</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>
グレーシア乳剤	1	1		1	1	1	1	1
コロマイト乳剤								
ジベレリン粉末	0	0	0	0	0	0	0	0
セイピアフロアブル	1	1	1	1	1	1	1	1
ダニトロンフロアブル			1					1
ディアナSC	1		1	1	1			
ベネビアOD	1	1	1			1	1	1
粘着くん	1	2	4	1	1	1	1	3
<b>総計</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>

■ 品種名： 企業秘密

という事で教えてもらっていないのですが、  
履歴に「〇〇王子〇〇」とありました。  
当然、栽培確認書には、掲載しません。  
口外しないようにお願いします。

・新登場

なし

・商品案内変更

- 宮崎県産 特別栽培 誠のブロッコリー・・・2025 年分の案内中止。
- 長崎県産 特別栽培 なんぶ新タマネギ・・・w12 へ新登場延期。
- 長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ・・・w12 へ新登場延期。
- 大阪府産 式守さんの蔵出し熟成みかん・・・限定案内で再開。

**・終了**

長崎県産 特別栽培 なんぶ新ジャガイモ  
北海道産 和田農園・メークイン  
香川県産 有機栽培 Organic さつまいも・坂出金時 2 L  
大阪府産 式守さんの麗紅  
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L・・・L 大は継続です。

**・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

**・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