

いつもありがとうございます。

W12 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。

・w13 の発注書スケジュールについて

3月20日（木）が春分の日で祝日であり、3月19日（水）は休市の為、

w13の発注書の配信は

今週末 **3月14日（金）** で配信します。締切日は **3月18日（火）** となります。

3月19日（水）、20日（木）、21日（金）の納品は対応していますので

御注文のほど、宜しくお願い致します。

・今がチャンスの中に松商材の生姜の味を覚えてもらいたい！

高知県 特別栽培 四万十源流生姜(有安海)



高知県産 特栽培 四万十源流生姜

辛いけど!

また食べたくなる味。

西村さんの生姜は後に引かない辛さ。
おろしたての香りが最高。
お金鍋や煮物、薬味などに! 最近では
ジャム、ようかん、チョコにも入れます♪

辛いのはニガテ
そんな人も大丈夫。
私もそうです。



今相場が上がっている状態であり、商談させて頂いている企業さまのお話を聞いていると、某生姜問屋さまから、交渉もなく、なんと1.5~2倍近い値上げになっているとお聞きしました。

そのこともありその企業さまは、その問屋さまからの仕入れを中止し、アルファー一本に決められました。

昨年の11月下旬からお取組みが始めさせて頂いている新規の企業さまと先週に商談させて頂きました。

スタートはリニューアル店舗の1店舗で、コーナー取組からスタートしたのですが、先月2月からは、さらにリニューアルしたお店の2店舗で、アルファーの商品を取り扱ってもらっております。

2店舗目にスタートしたお店は弊社の生姜を、生姜売場で他の商品と比較販売をされているのですが、御担当者さまからは、アルファーの生姜の売れ行きが良いから、一本に絞っても良いのでは？と話しされているそうです。

きっかけは別として、今アルファーの生姜をメインで販売するには、タイミングとしては非常に良いように思います。夏でも冬でも年中食べられる生姜は、やはり良い品質のものを置くべきであるはず。しかもその高品質の西村さんの四万十源流生姜が、市場品と比べても、ほとんど変わらない価格になっています。

今のタイミングを利用して、来店するお客さんに正しくアピールすることが出来れば、リピートしてもらえる確率は高くなるのが、この西村さんの生姜です。

西村さんの生姜は、食べた瞬間には『辛いっ！』と思うのが普通かと思いますが、薬味として使用したときには、完璧な脇役を演じてくれ、飽きがこないでずっと食べられるような生姜になります。

その辛いという味も、『土佐一』・『赤』・『黄』と品種によって、実は違うんです。私も大した差はないと思っていたのですが、食べ比べをしてみると、西村さんの栽培する生姜の中では、赤、黄、土佐一 の順に辛いです。明らかに。

先にお話した、昨年スタートした企業さまでは、お客さまから、赤生姜はいつに入荷するの？という問い合わせがあったそうです。販売価格の協力もあったかとは思いますが、価値ある商品を取りそろえ、お客さまに認知されてしまうと、問い合わせが入るほどリピートしてもらえます。

逆に言うといい商品を扱っていても、売り場にあたりなかつたりしてしまうと、いくら美味しくても、定着するには時間が余計に必要になってしまうことは明らかだと思います。

アルファアの規格で人気な規格は、80g と 150g が人気となります。納品経費を無視すると、80g は 98 円（40p 入り）ですが 6 箱単位で御注文頂けると、一度に 240p 届いてしまいますが、高知県から産地直送が可能となるため、一番無駄に思えるが避けられない運送経費が、アルファアを通さない分 1 回で済むため、90 円でのお届けが可能となります。

一度満足感を得てしまうと、人はなかなか離れられなくなり、価格が戻ってしまってもこの西村さんの生姜をリピートしてもらえらると思います。

相場が高い今、西村さんの価格が安く感じる今、

チャレンジするタイミング、拡販するタイミング、が今であることは確実です。

・長崎県産 特別栽培 なんぶ スティックセニョール(販促部:吉田紗知子)



(画像参照)...

スティックセニョールって、
その部分なの?!

と図を調べると正直思いました。

中央の蕾 (食べれない訳ではない)
を早い段階で切り、
横から生えてくる芽を、
出る度に収穫。

枝分かれしてどんどん生えてくるので、こまめに収穫。

蕾が開ききって、硬くなる前に必ず行います。

なぜ、スティックセニョールはブロッコリーの仲間なのに、茎が柔らかいのか。

上記の収穫方法からその理由がわかってくると思います。

スティックセニョールは、ブロッコリーが使える料理はどれも相性が良いです。

ですが、柔らかいあまり火が通りやすいので、

ブロッコリーの時よりも煮込み時間を減らす工夫は必要です。

商品を紹介する際は、

- ・ブロッコリーよりも柔らかい
- ・ブロッコリーの料理はもちろん、ベーコン巻き等、
アスパラ料理の置き換えとも相性がいい

等の要素が使えると思います。

・これからのバーベキューの季節に！ 宮崎県産 特別栽培 誠のチマサンチュ

(販促部：生島 麻亜子)



最近は暖かい日も増えてきて、
段々と春に近づいてきました。

関西では梅の開花時期と
なっており、

どこに見に行こうか？

桜はいつ咲くのかな？ と
毎年楽しみにしています。

お花見の季節になると、わいわいとバーベキューを楽しむ姿が多くなっていきますが、
そこに是非、お肉との相性バッチリ
こだわりの『誠のチマサンチュ』をお取組み頂きたいと思います。

アルファアの大人気商品『大葉<誠の香り>』と同じ、

野中誠社長の作っているチマサンチュですので、

大葉と同様に、チマサンチュも硝酸態窒素がとても少ないです。

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 チマサンチュ	813.6	4.9
2024/3/12	宮崎県	野中さん チマサンチュ	786.5	6.5
2023/12/12	宮崎県	野中さん チマサンチュ	560.5	4.1
2023/2/9	宮崎県	野中さん チマサンチュ	379.7	4.1
2021/6/11	宮崎県	野中さん チマサンチュ	781.0	2.5

葉物ですと、ホウレン草や小松菜などは
平均でも 3,000~4,000 程度になりますので、
安定して 1,000 以下というこのチマサンチュの
硝酸態窒素の数値の低さがわかって頂けると思います。

窒素は植物の成長に必要な成分にですので、
少なすぎても植物が健康に育ちませんが、
残留値が高いほど雑味やえぐみを強く感じてしまいます。
野菜が苦手な子の中には、このえぐみを感じてしまうため、
硝酸態窒素が少ない野菜であれば美味しいと言って食べられる子もいるほどです。

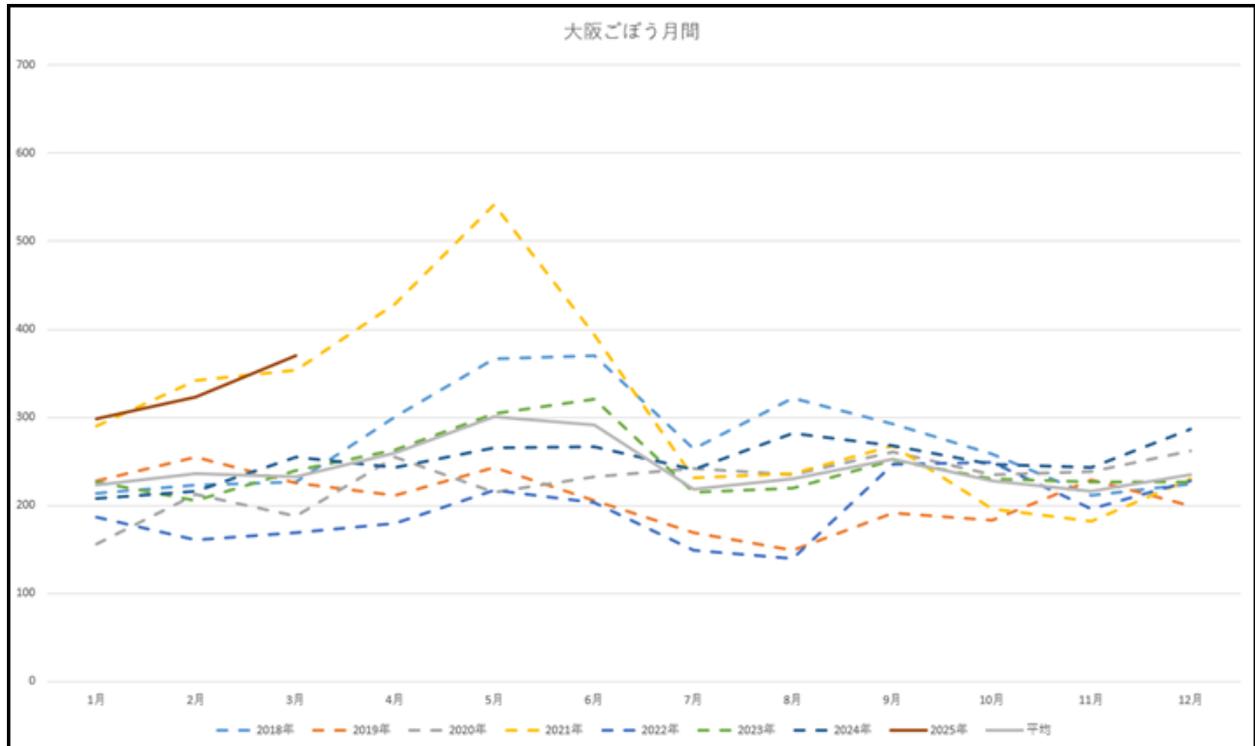
また、糖度が 4 度というのは、一般的なトマトと同じ程度。
チマサンチュの糖度の測定結果は他に見つかりませんでしたが、
他の商品と比べて柔らかいな、と感じました。

バーベキューはどの季節でも楽しく・美味しいものですが、
お花見・ゴールデンウィーク・お盆など、これから頻度は高くなってくると思います。
もちろんバーベキューだけではなく、お家で焼肉や、サラダなどのお料理にも
楽しんで頂けます。

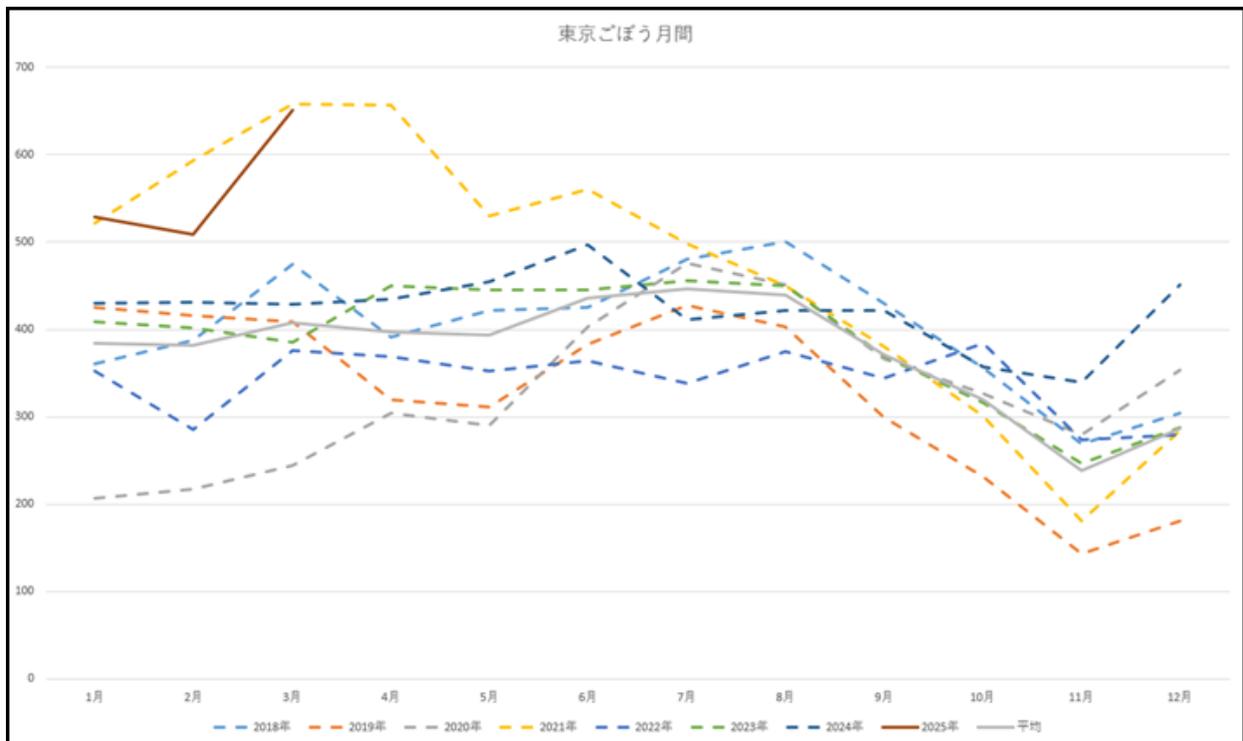
どの季節でも楽しんでほしい『チマサンチュ』をぜひ宜しくお願い致します。

・北海道産和田農園・ごぼうの在庫が僅少です。(吉田麻衣)

大阪ごぼう月間



東京ごぼう月間



今回もゴボウです。

黄色の点線が 2021 年の分ですが、大阪は 2021 年と同じような動きをしています。

東京は 2 月にはいったん下がりましたが、

今月はまた戻ってきているみたいです。

どちらにしても、また上がっていくであろうという感じです。

原因は何だと問われたら、間違いなく青森県産が例年と比べて非常に少ないことが挙げられます。

東京の市場では、青森県産の取扱量がぶっちぎりです。

2018 年 1 月 1 日から 2025 年 3 月 4 日までの取扱量が 26,204,310kg。

他の産地で確認が取れる取扱量が、全産地の合計で 15,504,101kg。

合計で 41,708,310kg なので、青森県産だけで 62.83%もの割合になります。

11 月 1 日から 2 月末日、3 月 1 日から 4 月 30 日、

合計で区切って各年で比較しますと、

20 年-21 年 : 1,558 t + 235 t = 1,793 t

21 年-22 年 : 2,218 t + 469 t = 2,687 t

22 年-23 年 : 1,933 t + 461 t = 2,394 t

23 年-24 年 : 1,668 t + 507 t = 2,175 t

24 年-25 年 : 1,415 t + = (3 月 4 日までの数字)

次に大阪の市場ですが、同じ期間での青森県産は 7,305,868kg です。

茨城県産が同じくらい取扱量があるので

東京の市場みたいにぶっちぎりにはなってないです。

青森県産の市場に占める割合は 30.52%。茨城県産は 32.01%でした。

わかりやすくするために大阪でも同じ期間、同じ産地で比較しますが大阪では

20年-21年：368 t + 82 t = 450 t

21年-22年：641 t + 185 t = 826 t

22年-23年：568 t + 217 t = 785 t

23年-24年：530 t + 165 t = 695 t

24年-25年：411 t + = (3月4日までの数字)

見て頂ければわかるように、11月1日から2月末日という期間では明らかに少ないです。

それ以降を比較してもここから数字が伸びる見込みはなさそうです。

なので、九州産が出てくる5月か6月まではこの状況がずっと続くかと思えます。

ここまでが前振りで、

和田さんの今期ごぼうもほとんど底をつきかけている状況です。

なので完全に悪あがきですが、再度値上げさせていただきます。

大変申し訳ございませんが宜しくお願い致します。

・今週の成分測定レポート

■長崎県産 なんぶ スティックセニョール

測定日	産地・生産者	品名	重量 (1本)	部位	糖度	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)
2025/3/3	長崎県産	スティックセニョール	22.7g	花蕾部	12.0	5.4
				花蕾根元	10.5	5.5
				茎	10.6	24.7

長崎県産・スティックセニョールの測定を行いました。今回が初めての測定です。



スティックセニョールはスティックタイプのプロッコリーで、地中海原産のプロッコリーを品種改良してできた日本生まれの品種です。

一般的なプロッコリーは、先端にできる大きな蕾を収穫する野菜ですが、

スティックセニョールは、わき芽がよく出るようにした品種で、次々と出てくるわき芽の蕾を収穫します。

蕾がつく茎もやわらかく、アスパラガスに近い食感と風味を持つ野菜です。各数値(写真参照)の測定値は、



花蕾部

【花蕾部】

糖度:12.0 硝酸態窒素濃度:5.4ppm

【花蕾根元】

糖度:10.5 硝酸態窒素濃度:5.5ppm

【茎】

糖度:10.6 硝酸態窒素濃度:24.7ppm

と、検出されました。

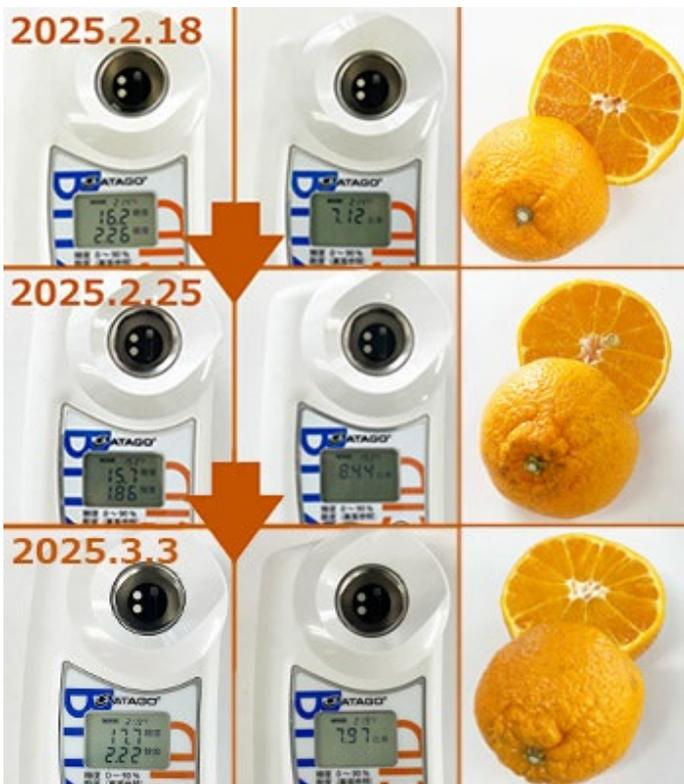
過去、プロッコリーを測定した際と同じく、花蕾部が一番糖度の数値が高く、茎が一番硝酸態窒素濃度の数値が高いといった傾向が見られました。(吉田紗知子)

■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
2025/3/3	熊本県 吉田さん	しらぬい	254.0g	17.7	2.22	7.97

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 2025/2/25 です。



各測定値は、

【前前回 2/18】

糖度 16.2 度、酸度 2.26 度、
糖酸比 7.12

↓

【前回 2/25】

糖度 15.7 度、酸度 1.86 度、
糖酸比 8.44

↓

【今回 3/3】

糖度 17.7 度、酸度 2.22 度、
糖酸比 7.97

となりました。

3 週測定を行った中で、一番糖度が高い結果となりました。

糖酸比は先週(2 回目)の方が高い数値ではありますが、

試食してみると、先週よりも甘さを強く感じました。

酸味は殆ど感じられません。

元々、1 回目測定時から酸味が少ない印象を持ちましたが、

今回は大きな味の差を感じます。(吉田紗知子)

■京都府産 吉田さん オーガニック nico イチゴ

測定日	産地・生産者	品名・品種	検体	重量	糖度
2025/3/3	京都府 オーガニックnicoさん	有機栽培 いちご	A	28.0 g	12.3
			B	20.5 g	12.2

京都府で有機栽培で作物を育てている、**オーガニック nico**さんのいちごを測定しました。
昨年 2024/1/17 に測定を行っています。



糖度(各最高数値)は、

大粒(検体 A) 12.0 度

小粒(検体 B) 13.6 度 でした。

両方とも、最低数値は 11.6 度等、

個体差での数値差はあまり見られませんでした。

前回測定糖度は、12.0～13.6 度となっており

最高数値を超える事はできませんでしたが、

とても大きな差はないように感じます。

試食してみると、柔らかな甘味を持っている事が分かります。

酸味がほぼ無い為、少し味が控えめだと感じます。(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴台帳報告

・宮崎県産 特別栽培 『大葉=誠の香り』

周年作物の報告です。

毎回、前作と現在の作の全圃場データを頂いています。

品目 アオシソ

品種 オオバ(自家採取)

特別栽培農産物

栽培責任者 野中 誠

住所 宮崎市高岡町小山田 2184-1

連絡先 0985-82-5277

確認責任者 湯地 ゆう子

住所 宮崎市高岡町小山田 2184-1

連絡先 0985-74-5678

■計画

節減対象農薬 23回 当地比5割減

化学肥料(窒素成分) 25kg 当地比5割減

今年度版の肥料、農薬のリストから、散布。

■台帳 NO.3362

面積 236.6a

反収 0.5t/10a

収穫期間 周年栽培 年2作

台帳は、圃場 3-1 の実績を代表で載せています。

2025/2/13 現在 17回 0.21kg

■表示は 実績を表示 2025/2/13 現在

圃場別に全実績データを表示します。(これまでは、計画を表示していました。)

合計 / 回数 行ラベル	列ラベル						
	1-1	2-1	3-1	4-1	5-1	6-1	7-1
展着剤			0		0	0	0
(空白)			0		0	0	0
展着	0	0					
(空白)	0	0					
殺虫	4	9	10		11	2	11
イミダクロプリド			1		1		1
エマメクチン安息香酸塩	1	1			1		1
カズサホス			1				
シエノピラフェン		1			1		1
ソルビタン脂肪酸エステル		1	1		2	1	2
デンブフ	1	2	3		1		1
ビフェナゼート		1			1		
ピリダリル	1	1	1				
フルキサメタミド	1		1		2		1
フルフェノクスロン		1	1				2
フロメトキン					1		
レピメクチン		1	1		1	1	2

合計 / 回数	列ラベル						
	1-1	2-1	3-1	4-1	5-1	6-1	7-1
行ラベル							
殺菌	5	6	7	4	7	5	7
D-D	1			1	1	1	
TPN							2
アゾキシストロビン		1	2		2	1	2
シメコナゾール	1	2	1		1	1	
トリホリン	1	1	2	1	1		
ペンチオピラド	2	2	2	2	2	2	2
有機銅							1
総計	9	15	17	4	18	7	18

■栽培について

月毎、ハウス毎に播種していきます。

育苗期間 10日～2週間

定植～収穫終了 夏 170日間 冬 170日間

下の表の上半分は、前作実績、下の表の下半分は、現行の作の実績です。

下の表から、表示を作成しています。（この表は、2013年から続いています。）

ハウス - レーン	レーン数	面積	播種	定植	収穫開始	プラス 170日	収穫終了	節減対象農薬	農薬削減率	化成窒素	肥料削減率
								回数	削減	kg	削減
1-1	7	3.1a	2024/3/11	2024/4/8	2024/5/17	2024/11/3	2023/7/6	18	6	2.55	9
3-1	11	2.6a	2024/1/30	2024/3/6	2024/3/29	2024/9/15	2024/9/2	18	6	4.30	9
4-1	10	1.7a	2024/4/20	2024/5/16	2024/6/6	2024/11/23	2024/11/16	16	6	2.15	9
5-1	8	3.1a	2023/12/16	2024/1/27	2024/2/23	2024/8/11	2024/8/7	17	6		10
6-1	9	1.7a	2024/4/10	2024/5/3	2024/5/30	2024/11/16	2024/9/12	19	5	1.9	9
7-1	14	1.7a	2023/10/28	2023/12/4	2024/2/4	2024/7/23	2024/6/28	18	6		10
8-1	14	1.49a	2024/5/15	2024/6/10	2024/7/4	2024/12/21	2024/12/12	20	5	0.04	9
9-1	11	1a	2024/4/30	2024/5/26	2024/6/14	2024/12/1	2024/11/12	19	5	1.25	9

1-1	7	3.1a	2024/10/12	2024/11/11	2024/12/3	2025/5/22		9	8	0.12	9
2-1	7	3.1a	2024/9/21	2024/10/11	2024/11/2	2025/4/21		14	6	0.12	9
3-1	11	2.6a	2024/9/5	2024/9/30	2024/10/22	2025/4/10		17	6	0.07	9
4-1	10	1.7a	2024/11/2	2024/11/29	2025/1/22	2025/7/11		4	9	0.02	9
5-1	8	3.1a	2024/8/17	2024/9/13	2024/10/4	2025/3/23		16	6	2.19	9
6-1	9	1.7a	2024/10/12	2024/11/8	2024/11/30	2025/5/19		6	8	0.09	9
7-1	14	1.7a	2024/7/1	2024/7/24	2024/8/20	2025/2/6		16	6	0.04	9

2025/2/17 現在

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

長崎県産 特別栽培 なんぶ新タマネギ

大阪府産 式守さんの蔵出し熟成みかん S・・・数量限定

・商品案内変更

北海道産 和田農園・長芋・・・価格変更。値上げ。
春掘りの分が出てきましたら価格元に戻します。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・価格変更。値上げ。

食塩不使用ナッツ類・・・価格変更。値上げ。

ドライフルーツ類・・・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。

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)・・・

価格変更。値上げ。春掘りの分が出て着次第元に戻します。

・終了

なし

・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ナップル…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ナップル…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

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム…w17より新登場予定

・5月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン…w19より新登場予定

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜…w19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