

いつもありがとうございます。

W13 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。

**・生姜の品種違いについて 高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜
(土佐一・赤・黄色)** (販促部:吉田紗知子)

現在、アルファーで生姜は、**高知県・西村さんの四万十源流生姜、
土佐一(市場では一番ノーマルな生姜)・赤生姜・黄生姜** の**3種類**が登場中です。

(ほぼ)通年商品かつ、長年の人気商品である為、
この発注書を読まれている方は、過去に一度は注文された方が殆ど、
又は定期購入のように継続されている方が多い商品だと思います。

発注いただく際等、定期的に、商品や生姜自体についての質問を耳にします。
既にご存じの方も多いとは思いますが、繰り返し記載する方が効果があると思っているので、
いくつか記載していこうと思います。

【土佐一・赤生姜・黄生姜 比較】



画像が、三種類の比較です。

見ていただくと分かるように、

各生姜の破片や擦り下ろした身はとても似ています。

よく見ると**黄生姜**は、

白っぽい黄色である事、

時間経過した際に一番見た目に変化しないという

「見た目が美しい」特徴が見られます。

料亭等で愛される理由が良く分かります。

黄生姜は、他企業様で販売されている、

「**黄金生姜**」と同じ、近い品種です。

ですが、**「黄金生姜」という名前は商標登録されている為、**

アルファーの**黄生姜**を販売する際は注意をお願いいたします。

見た目が近い生姜たち、とくに土佐一と赤生姜は似ています。

産地様からサンプルが品種一緒の箱に送られてきた際、

どちらがどの品種か判別する事が難しい事があったくらいです。

ですが、食べると明らかに違いが分かります。

赤生姜は三種類の中でも、**ダントツで赤生姜の辛みが強い**です。

絶対これが赤生姜！と確信が持てる味です。

土佐一も美味しいけれど、薬味でもっと辛みが強い生姜を…

という際に欲しい赤生姜です。

それぞれ違いがある生姜たちです。是非ご検討ください。

・今が本当にチャンスの高知県 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜 (有安海)

高知県産 **特裁** 四万十源流生姜

**辛いけど、
また食べたくなる味。**

辛いのはニガテ
そんな人も大丈夫。
柔もそうです。

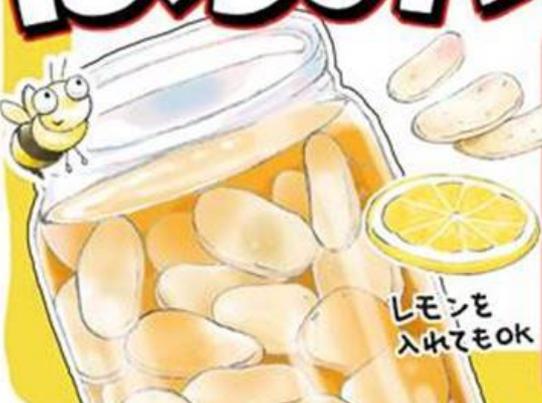
西村さんの生姜は後に引かない辛さ。
おろしたての香りが最高。
お鍋や煮物、薬味などに! 最近では
シヤム、ようかん、チョコにも入れるそうですよ。



新ショウガで作ろう!!

生姜の味に
ハチミツの味に

はちみつジンジャー



レモンも
入れてもOK

- ①生姜を皮つきのまま洗い、
水気をとっておく。
- ②薄くスライスする。
- ③消毒した瓶に半分くらい入れる。
- ④ハチミツを入れる。
(生姜が漬かる程度)
- ⑤冷蔵庫で保存する。



滋養のある四万十源流生姜 !!

● **西村さんたちが作る生姜**
 四万十川の豊かな自然の中での育まれた土壌と、
 清流水で大切に育てられた西村さんの生姜！
 親子3世代で精魂こめて作り続けている生姜を
 是非お召し上がりください。

生姜レシピ

しょうがご飯



しょうが1/2をすりおろし、残りの半分を千切りにします。炊飯器の中に、洗ったお米、しょうがご飯、ほんだし、ほんだし・小さじ1、ほんだし・小さじ1、塩・小さじ2、ネギ、油揚げをいれます。炊きあがったら、お好みお好みお好みお好みお好みです。

しょうが蜂蜜湯け



しょうが・・・100g
はちみつ・・・200cc
レモン・・・1/2個
塩・・・少々
ワンジャーエールの作り方
しょうが蜂蜜湯け・大さじ2
砂糖水・・・150cc

作り方

- 生姜はよくスライスし、湯を少くあつて、30分程おきます。
- 沸騰した湯に生姜を入れ、すぐに吹き上げて水気をきります。湯に生姜・はちみつ・絞ったレモンを入れ、沸かしてから冷蔵庫で一日寝かせます。
- 上で用意した生姜のはちみつ湯けに砂糖水を加えてワンジャーエールの完成です。

生姜は体を温めてくれる作用があるので、寒い時やお悩みの方には特に取り入れていただきたい野菜です。

おいしいよ！

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。

このチャンスをものにすることが出来れば、松商材のお客さまが来店されるお店となり、価格勝負になり難い戦いの場へステップアップ出来るように思います。

アルファーからの御提案で、過去何度もお話しさせて頂いていることにはなるのですが、人はもっと生姜を食べた方が良い。

それも薬味程度ではなく、生姜の栄養をしっかりと取れるほど食べるべきだ。と

それまでアルファーでの取扱規格は 80g パックのみの取扱でしたが、それがキッカケで、150g パックの当時では大容量パックを新しく規格をしました。実際の販売前までの予想としては、80g を購入して頂いていた一部の方が、150g に移行するのみで、トータルの点数自体はさほど変化は無いだろうと思っていました。

結果は想像とは全く違い、80g の点数はそのままで、150g も 80g 同様の点数の御注文になりました。

ということかという、生姜をたくさん食べたいと思っているお客さまは

80g を 2 つ買うことはせずに、

生姜を買うこと自体をあきらめてしまっているという事になります。

しかし 150g のボリュームパックがあれば、たくさん食べようと思うお客さまは、
購入するという事です。

なので、80g の点数がそのまま、150g がプラスで売れた要因です。

そう考えると、**売り場での品揃えとしては、同一量目の品揃えをするよりか、**

**たとえ同ブランドだったとしても、量目を変えたパックを品揃えする方が、
どちらかを購入してもらえる可能性は高くなるはずです。**

**むしろ同一ブランド一本で量目を変える方が、お客さまの迷いもなくなり
購入してもらえるかも・・・**

せっかく気合を入れた生姜売場にするのであれば、西村さんの四万十生姜で、
80g と 150g や 300g などの売り場を作り、お客さまにアピールしてほしいです。
この生姜はそれに充分値する品質を持っています。



西村さんが生姜を栽培している圃場は、
作物を育て居るのにとてもいい場所になっています。

画像を見てほしいのですが、すぐそばに川が流れているのですが、
その川の奥には山があるので、その川は画像の奥から手前にながれているのが
わかるかと思います。

山は雨の水を溜め込み、溢れてくる水が川となりますが、これがポイントなんです。
山に蓄えられた養分が、その水に溶けだし川となり、下流へ養分が運ばれてきます。

また画像に戻るのですが、生姜の圃場はそのカーブの外側に位置しています。
ここもまたポイントになります。

山に蓄えられた養分が川となり下流に流れていく過程で、実は遠心力でカーブの外側に、
運ばれてきた養分が溜まっていってしまうそうです。

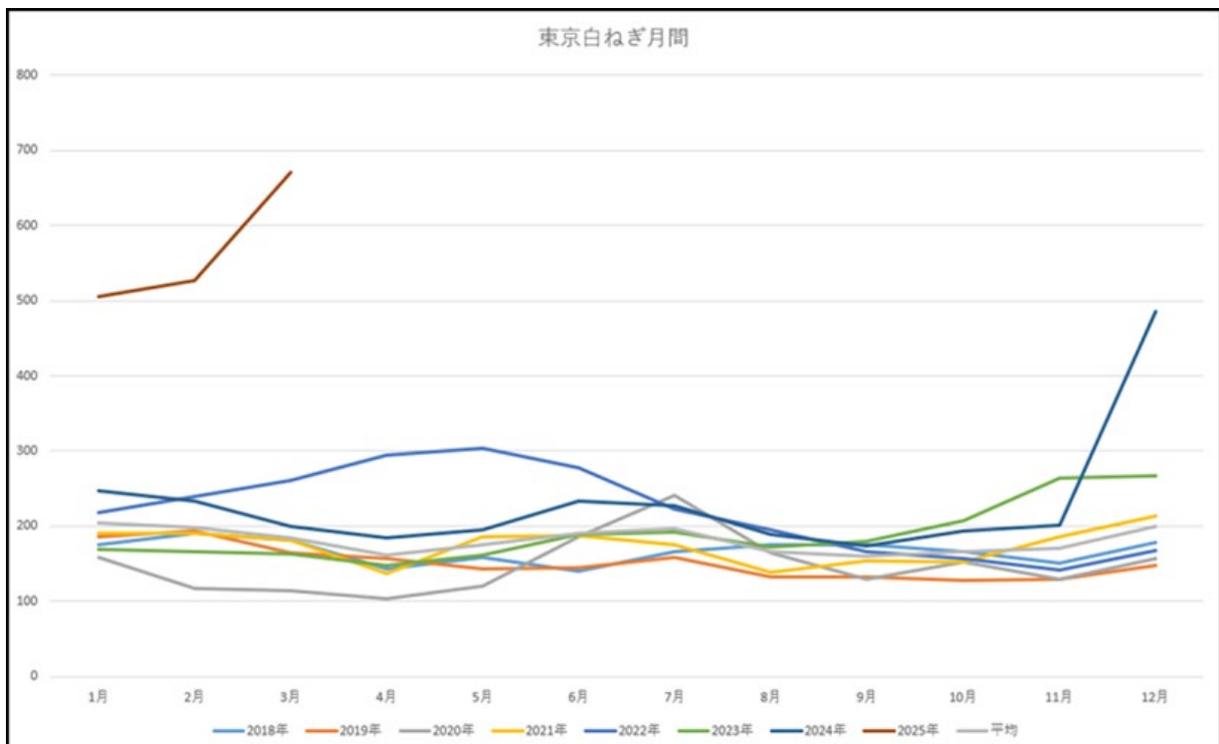
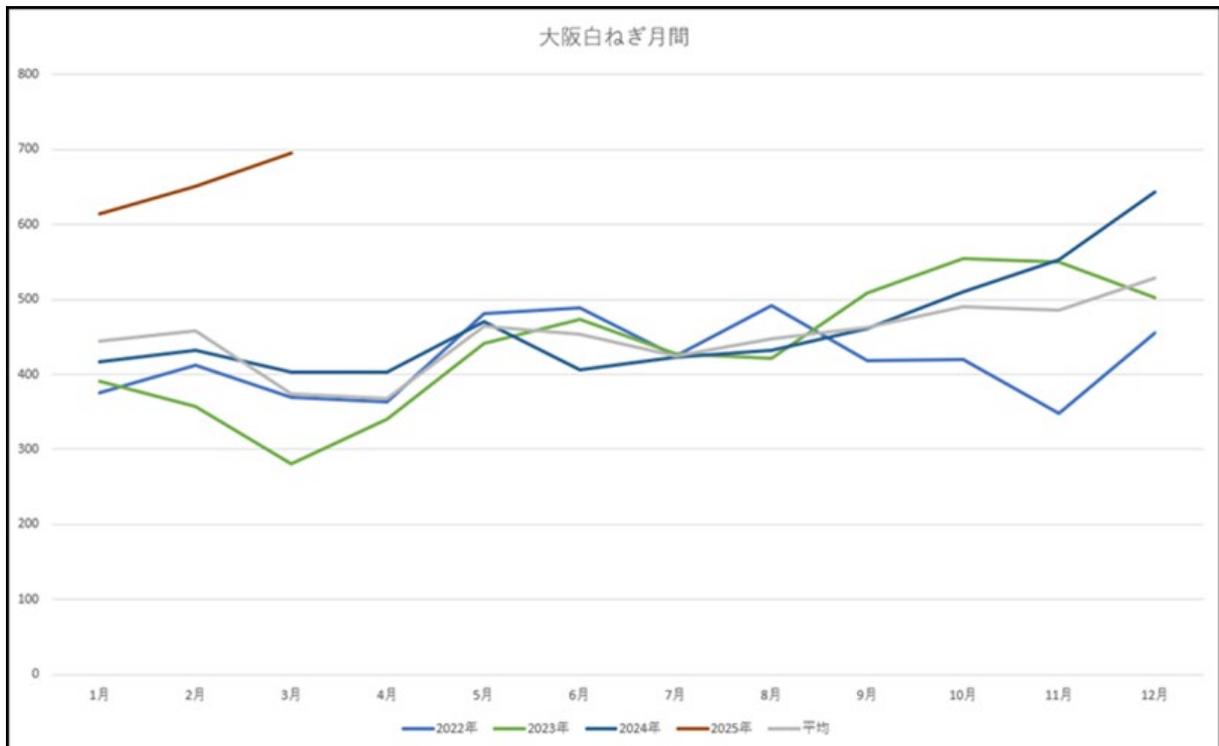
という事は、山に近い川の始まりで、なおかつカーブの外側であれば、
山の養分がたくさんそこに溜まっているという事になります。

そんな良い感じの場所で作物を育てれば、そうでない場所と比べると味が良くなるのは
当たり前なんです。

ぜひこの生姜の味を確かめてもらいたいです。

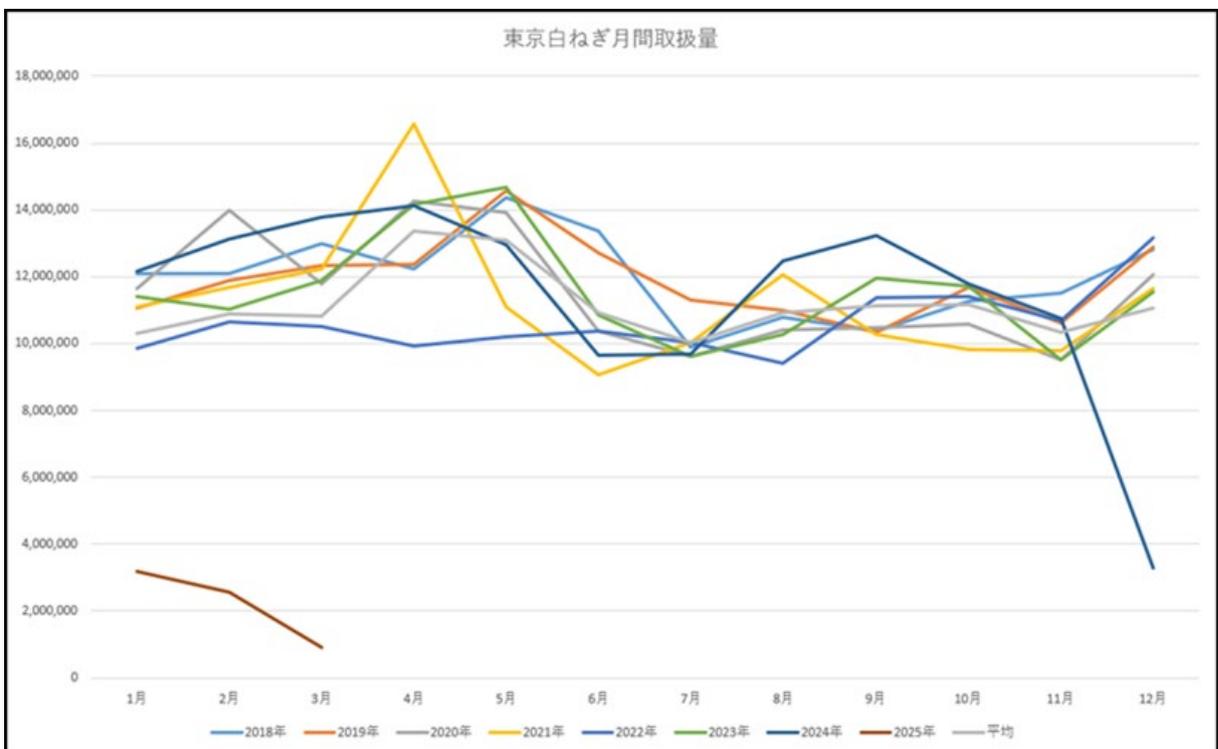
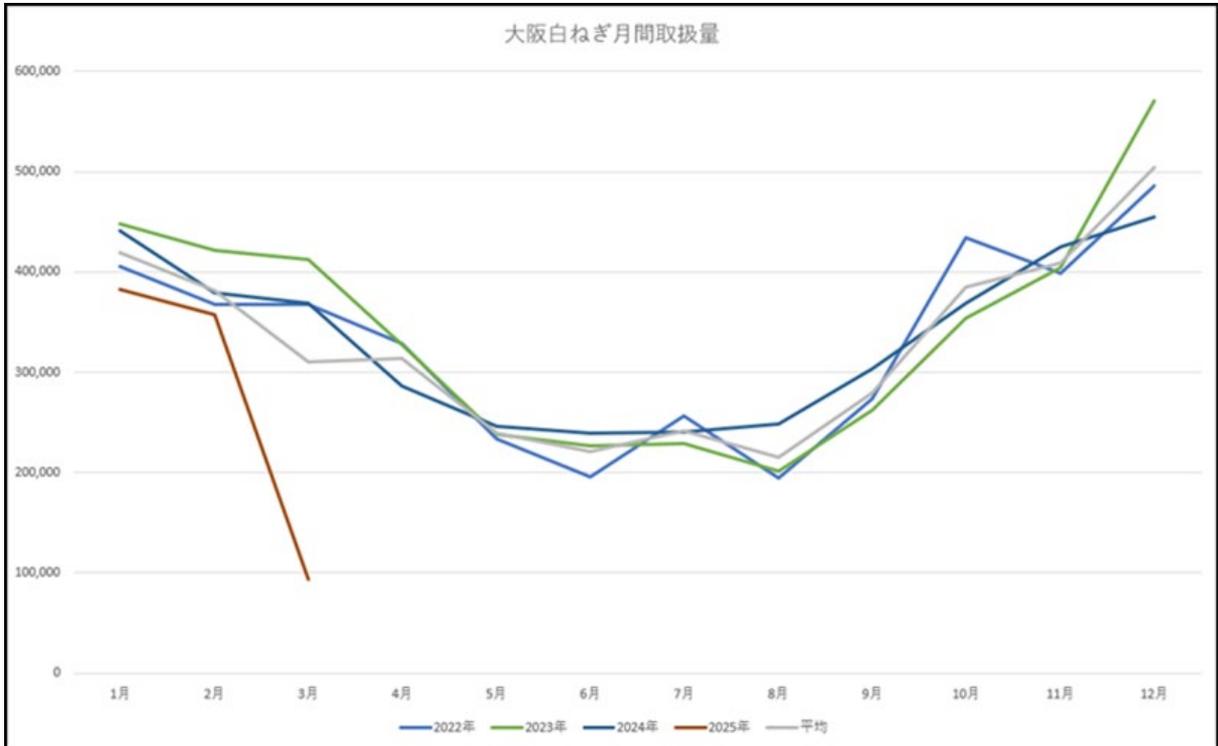
商談させて頂く企業さまのほとんどから、生姜の値上げになったとの噂を聞いております
今がチャレンジのタイミング、拡販のタイミング、認知度を高める最大のチャンスです。

・ねぎの価格がすごいとちらっと聞いたので。(吉田麻衣)



タイトルの通りに白ねぎの相場がちょっとすごいと聞いたので、チェックがてら見てみると、確かにすごいことになっていました。

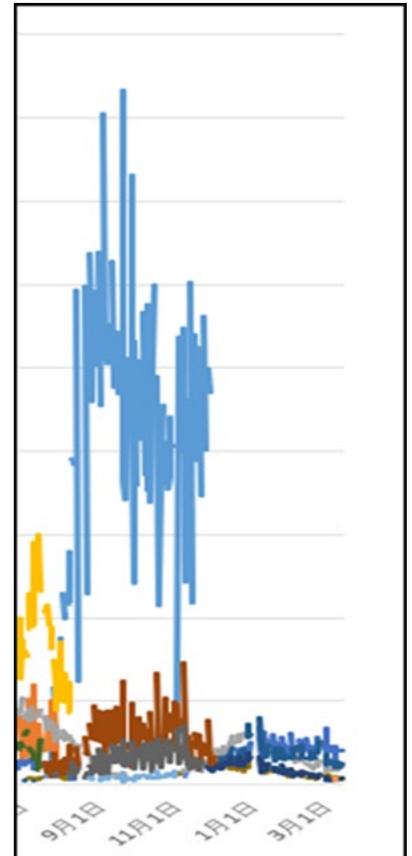
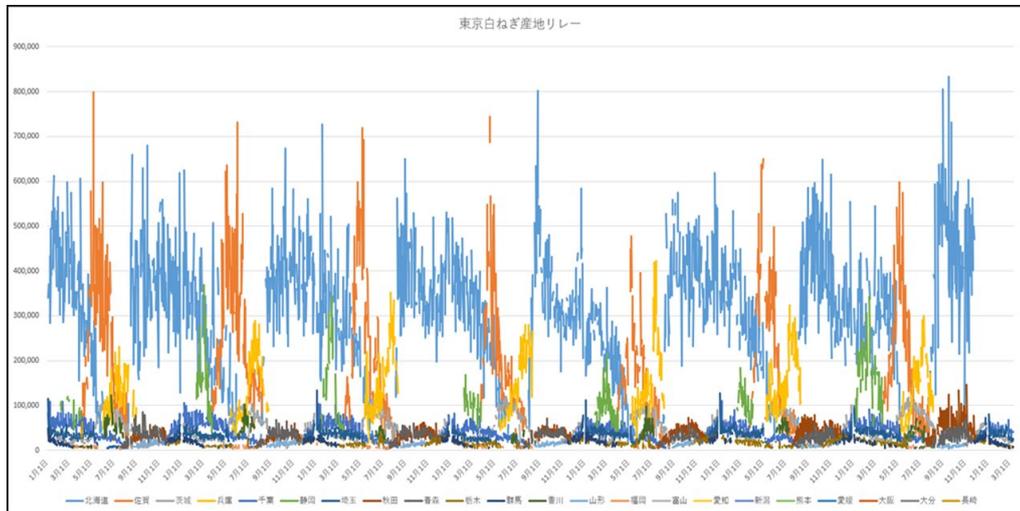
普段見て頂いているこの相場のグラフは大阪では平均価格、
東京では中値をとっていますが、中値でこの価格。



今度は両市場の月間の取扱量。3月11日までのデータが反映されています。

大阪は単純に3倍した場合、300t。東京も同じく約300tくらいになります。

東京は昨年11月から12月にかけての取扱量の落差が異常です。もは



何故、東京の相場がこうなったのかがわかりやすいのがこのグラフ。

本来、東京の市場は、

今の時期だと北海道産が大量にあるはずなのですが、

今はないです。まったく。

隣に引き延ばしてももう少し見やすくしていますが、11月28日を最後に

完全に姿を消しています。結果、東京の相場が跳ね上がっているみたいです。

ちなみに2018年1月1日から2025年3月11日までの

東京の市場の北海道産白ねぎの、累積取扱量は460,375tで、

東京市場の取扱量のほぼ半数を北海道産で賄っています。

なくなれば相場上がるの当たり前でした。

大阪の市場のグラフは非常に見づらいので載せませんが、

メイン産地は鳥取、大分、北海道、埼玉、群馬になります。

だいたい25%が鳥取で占められています。

今は大分を中心に鳥取、埼玉、群馬がバランスよく入荷している為
取扱量がおそらく平年並みになると予想していますが、
東京に買い負けた場合はどうなるか正直わかりません。



今弊社でご案内しているのは、
長崎県産特別栽培栗原さんの白ネギ。
1 パック 300g で納品価格は 190 円。
Kg 換算すると 633 円。割と五分五分。
取扱期間は例年であれば 6 月いっぱいになります。
この相場なのでさすがに出荷量が増えて、
例年よりは早くに終わるかとは思いますが

今だけはチャンスなのかもしれません。

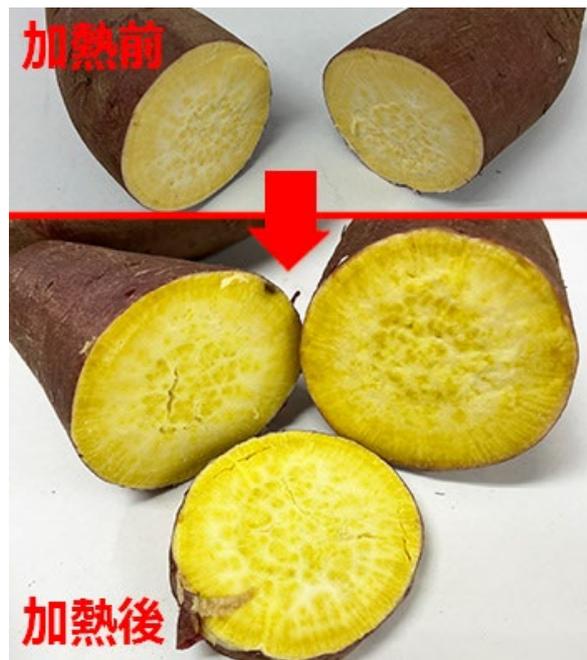
・今週の成分測定レポート

【さつまいも・糖度数値について注意】

さつまいもは「加熱して甘さを引き出し、ホクホク感を味わう」野菜である為、6/17 吉村さんのほっこり金時 の測定から、加熱後の糖度測定を開始しました。焼き芋のように低温でじっくりと熱を通すと、糖化が起こりやすくなることから結果として糖度も上がりやすいため、よくweb 上などで紹介されている焼き芋の糖度とは、比較条件が異なることにご留意ください。

■香川県産 有機栽培 宮下さん さつまいも すずほっくり

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)	糖度	
						加熱前	加熱後
2025/03/07	香川県	宮下さんさつまいも	すずほっくり	276.5g	検出せず	20.1	45.8



香川県・宮下さんの、**すずほっくり** を測定しました。

こちらの品種は、測定が初めてです。

糖度は、

【加熱前】20.1 度

【加熱後】45.8 度 と検出されました。

同じ宮下さんの紅はるかの直近測定(2024/10/10)、

加熱後 糖度 40.7 と同じように、**とても高い数値です。**

加熱後、水分が飛ぶ速度が早く、

切っている最中に崩れやすくなっていました。

名前通り、**粉質でほくほく感が強い**さつまいもであると感じます。

調べてみると、蒸しいもの肉質がやや粉質で食味が優れる「九系 96013-11」と、

外観および食味が優れる「べにまさり」を親に持つ品種であると記載が有りました。

又、数値通り**甘味が強く**、食べてからしばらくの間、口の中に甘さが残り続けます。

(吉田紗知子)

・今週の栽培台帳調査レポート (中澤佐江子)

品目 チンゲンサイ

品種 ニイハオ メイ・ニイハオ 1 1 4

特別栽培農産物

栽培責任者 武政 二三彦

住所 高知県高岡郡佐川町乙5 3 2 - 2

連絡先 0889-22-4762

確認責任者 有限会社アルファー 栽培管理部署

住所 大阪府高槻市氷室町 4-13-3

連絡先 072-694-8481

節減対象農薬 1回 当地比 8割減

化学肥料(窒素成分) 0kg 栽培期間中 不使用

ネオニコチノイド農薬使用あり○

■栽培台帳 NO. 3364

面積 26.5a

反収 9 t /10a

収穫期間 2025/2/25~2026/3/31

圃場確認日 2025/2/22 吉田清一郎

■夏 播種~定植 14日、定植~収穫 30日

■冬 播種~定植 30日、定植~収穫 50日

3棟(11区画、苗1区画)

■肥料 で追加があります。

協和バーク

(原料下水汚泥、食品工場汚泥を原料にしたバーク堆肥。登録番号 87104) を
年 1 回 定植前に 2 t /10a 散布。

■農薬は、もしもの時の保険で 1 回記入していますが、(昔から)

使用していません。

ですが「モスピラン水溶剤」なので、

成分アセタミプリドはネオニコチノイドになり、使用ありに該当します。

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