

いつもありがとうございます。

W52 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。

### ・年末年始の納品スケジュールについて

アルファ―事務所 **休み** : 12月**31**日(水)～1月**4**日(日)

アルファ―青果ターミナル **休み** : 12月**31**日(水)～1月**4**日(日)

アルファ―青果ターミナル **出荷** : 12月**30**日(火)まで、  
**1月5**日(月)再開。

### 配信スケジュールについて

**w 5 2** (12月**23**日～12月**29**日)

納品 : 配信・・・12月**11**日(木)

締切・・・12月**15**日(月) ←**いまここです**

**w 5 3(w1)** (12月**30**日～1月**5**日)

納品 : 配信・・・12月**18**日(木)、

締切・・・12月**22**日(月)

**w 0 2** (1月**6**日～1月**12**日)

納品 : 配信・・・12月**18**日(木)

締切・・・12月**22**日(月)

※**w53・w2**は**同日配信・締切**となります。ご注意ください。

w 0 3 (1月13日～1月19日)

納品：配信・・・1月5日(月)

締切・・・1月8日(木)

w 0 4 (1月20日～1月26日)

納品：配信・・・1月9日(金)

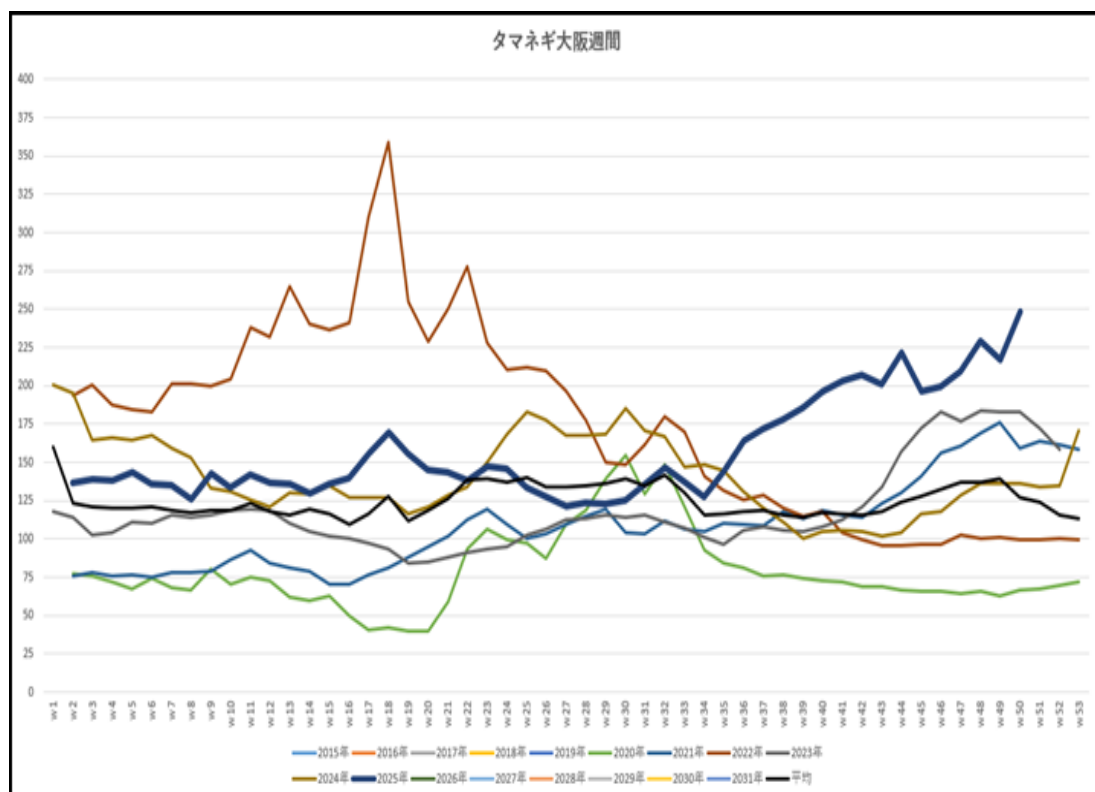
締切・・・1月15日(木)

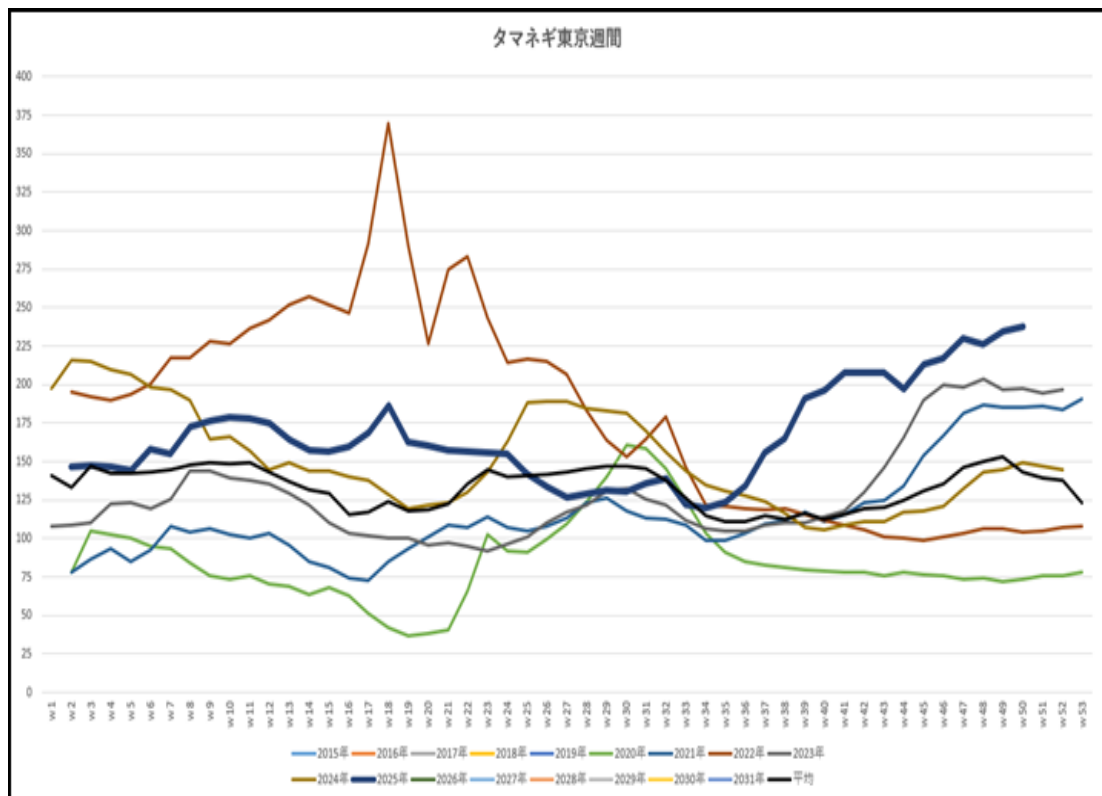
現状、このスケジュールとなります。

年末に向けて忙しくなるところ大変恐縮ではございますが、宜しくお願い致します。

・北海道産玉ねぎ終了まじかでしたが・・・ (吉田麻衣)

2022年ほどではまだないですが、玉ねぎの相場がとてすごいです。





以前も紹介しましたが、今年の北海道産の玉ねぎは 3 割ほど少なくなっているようで、今の相場も、その影響が非常に強いです。

一部では輸入物を扱うという動きも活発化しているらしいですが、

輸入物でも月間で数千トンらしく、

全体をカバーするほどの量もないので相場を下げるほどの影響はなさそうです

(円相場もだいぶあれですし)。

中村さんの玉ねぎは終わり、**ねを** もあとわずかになり、

新しく頂いた、有機の玉ねぎである渡辺さんの玉ねぎも

あとは M サイズを残すのみとなりました。

が、まだあります。ありました。

今年はだめかとあきらめかけていましたが、まだ幾分か頂けることになりました。

もちろん、相応の価格にはなりますが、今の相場よりもやよいい感じの価格にはなります。

しかもまだ特別栽培で残してくれているという、ありがたいお話。

L サイズだけで仕入をそろえられはしませんでしたでしたが、それでもありがたやです。

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	北海道	高田さん	北海道産 オホーツク玉ねぎ	オホーツク222	検出せず	<b>11.4</b>	<b>10.2</b>	<b>8.6</b>
2024/1/31	北海道	高田さん	北海道産 オホーツク玉ねぎ	オホーツク222	検出せず	11.3	10.1	8.3
2024/1/24	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.6	11.9	8.9
2023/10/3	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.5	11.9	9.8
2023/1/19	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	13.8	11.1	8.9
2022/9/1	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.9	11.8	8.2
2021/9/10	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.7	12.1	9.6
2020/10/27	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	11.4	10.9	8.8
2021/9/10	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ	オホーツク222	検出せず	12.1	12.5	8.4

これはそのタマネギの過去の数値です。結構高い値を出しています。

栽培履歴が間に合わないので、年内の分に案内はできなさそうなのですが

年明けの分から掲載可能ですので、そちらで宜しくお願い致します。

ちなみに、価格は予定ですが

L 2 玉 : 175 円・・・店頭売価 248 円、値入率 29.44%

L 3 玉 : 260 円・・・店頭売価 348 円、値入率 25.29%

M 3 玉 : 160 円・・・店頭売価 248 円、値入率 35.48%

M4 玉 : 240 円・・・店頭売価 348 円、値入率 31.03%

を想定しています。参考になれば幸いです。

・貴重な柑橘が、今年も登場中です。

【愛媛県岩城島産 岡野さんの瀬戸のマドンナ】(販促部:吉田紗知子)



バラエティ番組の「豪華賞品」にも上げられるくらい、  
珍しさと美味しさがある商品です。

この瀬戸のマドンナに関しては、  
加工して食べる事はお勧めしません。

少し冷やして、切って皿に分けて食べる。  
上記以外の食べ方が勿体なくなる程、  
一個で完成された、料理だと言える柑橘になります。

なぜこう育つのか不思議である、  
ゼリーのような弾力と口当たりの果肉。

砂糖を使っているのではないかと疑ってしまうほどの、  
甘味と濃さをもつ果汁。

そりゃ、贈答用価格になるよね…と納得する仕上がりです。

アルファーでは国産パインもそうなのですが、  
「こんなに気軽に発注できるなんて…！」とってしまうような  
珍しい・流通が少ない商品が偶に(いや多い気も)出てきます。  
瀬戸のまどんな もそうです。是非ご検討ください。

・ **ねぎは他社との差別化商品！ 兵庫県朝来市産 青葉も柔らか岩津ねぎ**

(販促部：生島 麻亜子)



今年も岩津ねぎの取扱いが開始しました！

『岩津ねぎ』は、兵庫県朝来市岩津が原産のブランドねぎで、

- ・市内で栽培されたもの
- ・軟白(白い部分)の長さ
- ・全長
- ・葉の枚数
- ・販売期間

などの厳格な基準を乗り越えた物だけが『岩津ねぎ』を名乗れます。

特性としては、白ねぎと青ねぎの中間に位置しており、

“青ねぎの風味豊かさ”と、“白ねぎの甘さと柔らかさ”を併せ持ち、

加熱するとトロリとした食感が楽しめます。

津村子さんの『岩津ねぎ』は他のねぎと比べて、ネギの青い部分に蓄えられる、

透明のドロドロとした『あん』が沢山あります。

これは寒くなってくると多くなるようなのですが、

日本の農研機構の研究によると、“**免疫細胞を助ける効果が期待できる**”そうです。

『岩津ねぎ』は中間ネギなので、青いところも白いところも美味しく食べられます。

『あん』の栄養だけでなく、

青い部分にはβ-カロテン、カルシウム、ビタミンC、硫化アリルなどの

栄養も豊富に含まれているため、

風邪や感染症にかかりやすい今の時期に、是非食べて頂きたいです。





『生産者グループ 津村子』さんの  
所まで買いに来る人の中には、  
京都や大阪から日本海まで行き、  
海鮮で鍋を楽しんだ帰りに、  
岩津地区で岩津ねぎを買って帰る人も  
多いそうです。

岡山などの遠方からも来る人もいたそうですので、  
それだけでも美味しいということがわかります。



ですが、上記で書いたように  
厳しい基準が設けられている事と、  
『岩津ねぎ』の販売期間が  
11月23日～3月21日と  
決められている事などから、  
基準を満たすために、  
ネギに無理をさせて育ててしまう農家さんも  
いるのだそうです。

しかし、この生産者グループ  
津村子さんの3人は

ネギに負担をかけるような栽培は行わず、  
無理して解禁日に合わせるよりも、美味しく健康な岩津ねぎを届けることを  
優先しています。

実際に、弊社での取扱いはw51である、12月中旬からです。



11月23日の初物も、普段食べている ねぎ よりもずっと美味しいです。

ただ、3人に言わせてみれば、

「初物はまだ葉が硬いため美味しいけれど、美味しくなり切れていない」そうです。

本当に美味しいのは12月半ばくらいの霜が降りたり雪が降ってから。

そうすると葉が軟らかくなり糖度も上がり更に美味しくなるそうです。

また、最初に食べたものが美味しくなければ、リピートしようとは思いません。

無理して解禁日に合わせず、

美味しく健康な状態の岩津ねぎを届けることを優先しているため、

遠くからもファンが駆けつけてくれるのだと思います。

津村子さんの圃場は、山と山の間にあるごくごく狭い地域で、

朝と晩では山が日光を遮り気温が低く、

日中では逆に日光を遮るものがなく気温が上がる為、昼夜の寒暖差が生まれます。

この寒暖差により甘くて美味しい岩津ねぎが育ちます。

またこの地域はクリスマス前後から雪が降り積もりますが、

その後の岩津ねぎも寒さから身を守るために、更に糖度を高めます。

それがまた、もともと美味しい岩津ねぎを、更に美味しくしていきます。

冬に必須の鍋商材で、白菜などとは違い、

他の企業様との差別化ができる『岩津ねぎ』です。

3月21日までの限定販売となりますので、お取り扱いをお願い致します。

・年末商材に欠かせない！石川県 特別栽培 加賀美人れんこん（有安海）



先月に生産者さんより届いたサンプルをきんぴらにして食べてみました。

感想は、思っている以上に柔らかく、それでいて楽しめるだけの食感も残っていて、何よりも測定糖度の8度以上に甘みを感じる美味しいれんこんでした。

9月に収穫をスタートさせ、味が乗ってくるのが10月ごろということで、アルファードではその頃から取扱をスタートしています。

今は12月ということもあり、デンプンがしっかり蓄えられていることもあり、一口食べれば、このれんこんを売り込んでみようと、必ず思えるれんこんであることは確実です。

しかし、この加賀美人れんこんの大きな問題は、

美味しさの約束ではあるのですが『さび』があることです。

さび自体は、沢山呼吸しているという証拠で、これが美味しさの証拠でもあります。

このさびの正体は、土中に含まれている酸素が鉄分と還元反応を起こしているものになります。

土中、ましてや水中の土の中なのに、なぜそこまで酸素が豊富に留まっていられるのかになりますが、まずは生産者の One さまは『美味しいれんこんを求め、徹底した土づくりをした結果、農薬も化学肥料も使わなくてよくなったれんこん』とされています。

作物に関係なく土づくりに必要不可欠なものは微生物になります。この微生物を活性化させるために、土の中に酸素が必要ということになります。

そもそも水よりも比重の軽い酸素を、水よりも深い場所に存在している土に酸素を届けるという問題があります。これは給水機に『ロッキィ』という青い装置を装着させるだけで簡単に解決できるそうです。ロッキィを通すことによって、非常に小さい酸素が水中に含ませることが出来るようになり、その微細になった酸素は、なんと水の中でも浮き上がることが出来ずに、微生物のいる土まで沈んでいき、微生物が活発になるということになります。

土づくりのために、微生物を活発にさせるために酸素が必要なのですが、微生物同様に呼吸しているれんこんは、鉄分と結びついてしまい、見た目にさびが生じてしまう結果になってしまいました。ということで、美味しいれんこんの証拠になります。

このさびは、れんこんの表面にのみ付着しているだけなので、水洗いをするだけで、大したストレスもなく、白い美白れんこんになります。

美味しいものを求めるお客さまには、  
それらを求めるに手間を惜しまない人も少なくないように思います。

むしろ松商材を求めるお客さまには、  
少々の手間はもしかすると手間とも思われていない可能性もあります。

アルファーの手間 NO.1 と言えば、『土付きらっきょう』と思っていますが、  
松商材を求めるお客さまが集まる姫路の企業さまでは、  
大人気商品となっていることから、あながち間違いではないかと思えます。

如何に松商材を販売していくかがポイントになろうかと思えます。  
一番はチラシ作戦で、松商材を求めるお客さまに、  
取扱始めましたというアピールは必要になるだろうし、  
他にはその商品がどんなものなのかなどの情報をしっかり出し、  
その商品を買ってみようと思えるようにすることも大事だと考えています。

年末年始の価値ある商品が売れやすくなるタイミングでもありますので、  
計画的にチャレンジしてもらえると嬉しいです。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■北海道産 和田さん 栗南瓜 ほろほろ

測定日	産地・生産者	糖度	
2025/12/08	北海道産 和田さん ほろほろ	加熱前	20.1度
		加熱後	42.9度



北海道・和田さんの ほろほろ を測定しました。

かぼちゃは「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、加熱後の測定をおこないます。

和田さんのほろほろは、2024/12/12 に、測定を行っています。



糖度は、  
加熱 前:12.8度→**20.1**  
加熱 後:17.4度→**42.9**  
となりました。

加熱後 40 度を超えるカボチャは、アルファー過去測定からみても、ほぼありません。

昨年は、とても低い数値にとどまっていた事を除いても、



とても大きな数値差となりました。

試食しても、甘味が強く、  
数値通りの味わいが見られました。(吉田紗知子)

.....

■ 熊本県産 森本さん ゴボウ 菊池水田ごぼう

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
					ppm	
2025/12/08	熊本県 森本ファーム	菊池水田ごぼう【紹介品】	116.8g	中央	92.7	17.5
				根元	113.0	20.5



**熊本県 森本ファーム・**  
**菊池水田ごぼう**を測定しました。  
菊池水田ごぼうは、  
菊池水源の清き水糸の  
水田で栽培され、  
畑地栽培より柔らかく、  
香りがいいと紹介されています。

硝酸態窒素濃度は、  
中央：92.7ppm  
根元：113.0ppm  
と検出されました。

中央は 2 桁で収まる数値など、ごぼうの中では低い数値であります。

糖度は、

中央：17.5度 根元:20.5度 と検出されています。

20度台の糖度等は、アルファーで取り扱いがある、

和田さんのごぼうと近い数値帯となっています。(吉田紗知子)

#### ・新登場

北海道産 和田農園長芋・ネバリスター

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑

#### ・商品案内変更

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・シナノスイート・・・在庫僅少

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・ジョナゴールド・・・在庫僅少

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生・・・在庫僅少

冬至用南瓜の発注書削除

新登場予定商品追加

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・M・・・在庫販売

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・L・・・数量限定案内

**・終了**

北海道産 和田農園栗南瓜・ほろほろ・4-7 玉  
福井県産 建石さんの里芋・麻奈姫

**・1月新登場予定**

沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ・・・年明けに延期  
鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも・・・w2 より新登場予定  
高知県産 とさいずまフルーツマト・・・w5 より新登場予定  
大阪府産 式守さんの蔵出し熟成みかん・・・w5 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・はるか・・・w 5 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・スイートスプリング・・・  
w5 より新登場予定  
熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん・・・w5 より新登場予定  
千葉県産 岩井さん達の乾燥落花生  
(有機栽培落花生使用)・・・w 5 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー  
吉田清一郎