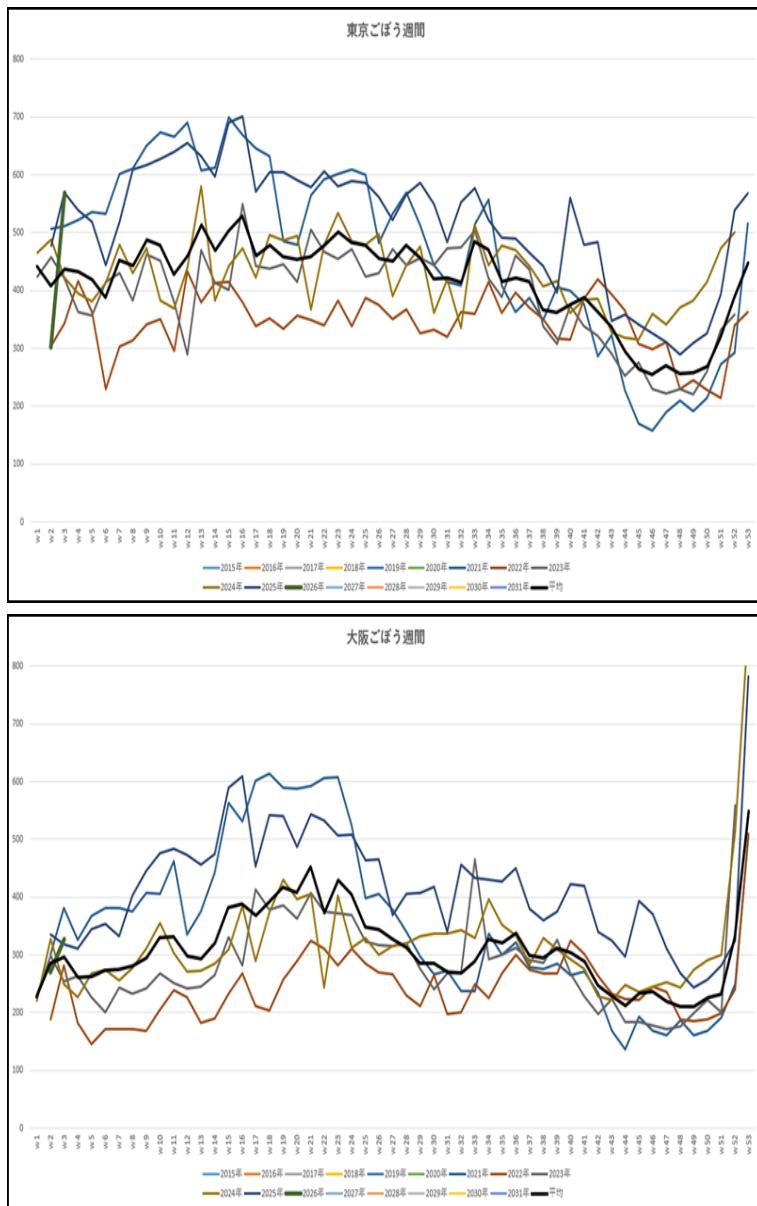


いつもありがとうございます。

W5 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

・今はまだ価格維持していますが (吉田麻衣)



こちら東京と大阪のごぼうの今の相場グラフです。

大阪は年末とんでもないことになりますが、年末なので無視します。

東京と大阪で、ごぼうの価格差がありますが、
東京は、九州産のごぼうが価格の底上げをしている段階で
青森県産が例年と同じくらいの価格になっています。
大阪は、九州産はまだあまり入ってきていない様子で、
茨城県産と青森県産が主に取り扱われていますが、
茨城県産が安いみたいです。
茨城県産は去年と比較しても 70%くらいな感じです。

今年度の青森県産は夏の暑さの影響で品質があまりよろしくない影響があるのか、
大阪の市場では価格は低めで推移しています。
結果、東京ではゴボウは高め、大阪では例年よりもやや高めという感じになっています。



こちら和田さんの畑ごぼうの 2M2 本と S3 本の写真です。
写真ではちょっと？わかりにくいですが、見栄え的にはやはり 2 本のほうがよさげ。
量目は適当に選んだものなのですが、両方とも同じような量目になります。

価格はというと、
フィーを除くベース価格が 2 本は 175 円/ p。3 本は 140 円/ p
なので、
グラム単価で考えると 2 本の場合 58 円/100g。
3 本の場合は 46 円/100g になるので、
3 本の方がお得といえばお得になります。

先の方でも触れましたが、
和田さんも 2 年連続で夏の影響で収穫量があまり芳しくありませんでした。
今年も、もう少しで終わりそうだという報告をすでに頂いていますので、
予想としてはだいたい 2 月中旬くらいには無くなりそうです。
今シーズンから 2 本と 3 本を分けて受注をするようにさせて頂きましたが、
やはり 2 本の方が、売れ行きが良いため先に 2 本が終わります。
今のところ 2 本の方が価格高いですが、
2 本が終わり次第、3 本の価格が 2 本の価格と同じになります。
今の段階で、『どちら』をとるのかは今の店舗の雰囲気、商品の回転率、
粗利額で考えてみて頂ければと思います。

・これが美味しいセロリなんです！沖縄県 特別栽培 屋宣さんたちの塩セロリ（有安海）



なんとなくセロリが好きな人の割合をインターネットで調べてみました。

結果は、好きな人の割合よりも、嫌いな人の割合の方が多く出てきました。

大人の嫌いな野菜ランキングを見てみると、

やはりセロリはほとんどの年で No.1 に輝くほどに、

大人でさえも嫌いな人が多い野菜でした。

ねぎやピーマンなどは、子ども頃は苦手だったかもしれないけど、

大人になれば食べられるようになった、

もしくは好きになったということは、それなりに聞くことは多いと思いますが、

セロリに関しては、大人になっても好きでない人はとても多いようです。

数年前、ある大試食会で、

塩セロリの試食を一般のお客さま向けに出店したことがあったのですが、

確かに食べられないと言われることも少なくありませんでした。

しかし、私も少々強引なところを持っているので、

『今まで食べててきたセロリと比べて、このセロリの違いを教えてほしい』といい、

嫌いだという人のほとんどの人にも、無理言って食べてもらいました。

当たり前ですが『このセロリは食べられる！』と、
食べてもらったほとんどの人から言ってもらいました。
※実は、私もこの大試食会で接客していたのですが、
とても微笑ましいエピソードがありました。

想像すると40歳少し手前の御家族で、彼にこのセロリの試食を進めると、
好きだったんでしょうね、とても美味しいと気に入ってくれて、
嫁さんに『買ってくれ』と、せがんでいるんですね。

嫁さんは、すっかりこの家庭を牛耳っている感じで、
亭主に『こんな物が欲しいのか』と言うのです。
こんなものの言葉には、こんなしようもないものが、という意味が含まれています、
でも、亭主は『ウン』と言うのですよ。

野菜や果物の好き嫌いは、もちろん生まれ持った感覚も多分にあるとは思いますが、
実は野菜や果物を食べ始めた時に、その野菜の『本物の味』を知らずに、
美味しいものを食べていた可能性もあります。

現に『このセロリは食べられる』という表現は、まさにこれだと思っています。

こういったセロリのような商品ほど、
『本物の味』のする松商材で固めるほうが有効的に思います。
松商材は取り扱う品目ごとに多ければ、お客さまからの認知度が高まり、
今来店してもらえない新たな客層を引き込む、必要不可欠な商材になります。

セロリが嫌いな人がいるということは、逆もまた真なりというように、
セロリが好きな人も必ず存在しているわけになるので、
その人たち向けに、ほとんどの企業さまが力を入れる対象に難いセロリで、
松商材を揃えると効果が高いはずです。

過去このセロリに力を入れられていた企業さまの実績としては、
たった 1 店舗の実績ですが、
週間に 5kg 箱で 30 ケースを御注文頂いたこともあります。
アルファーパックでの換算をすると、175 パックほど販売している計算になります。
多くの企業さまが市場から仕入れているセロリでさえも、
週間でこの程度の販売は正直難しいのではないかと思います。

どんなに安かろうが、セロリが好きではない人は絶対に買わないのがセロリです。
そうであるならば、セロリが好きな人に
『買ってよかったです！』と思ってもらえるようなセロリを品揃えする方が、
商品軸を優先されているお客様の来店動機に繋がります。

取扱規格としては、5kg 原体 4,000 円、
約 160gp で 180 円（いずれも納品経費入れず）です。
アルファーパック 180 円仕入でも悪くはないのですが、
セロリに関しては 5kg の原体仕入れを強くお勧めしています。

アルファーパックで仕入れをしてしまうと、
どうしても 258 円販売以上を狙わないと、
なかなか値入率を上げにくい状態です。
しかしセロリで 258 円であれば、好きな人は気にならないかもしれません、
迷っている人は敬遠される確率が高そうな価格になってしまいそうです。

では 5kg バラをインストアパックした場合、
アルファーでは 5kg の原体から約 160g のパックを約 29.3 パック取れると
歩留まり計算しております。

従って原価としては、 $4,000 \text{ 円} \div 29.3 \text{ パック} = 136.5 \text{ 円}$ となり、
そこに入件費と包材代の 15 円（仮定）を足すと、
製品原価は約 151 円となりました。

原価 151 円であれば、198 円での販売(値入率 3 割りを切ってしまいます)を、
計画させる方が多いのではないかと思いますが、
確保すべきは粗利額ということになるので、
今回のセロリであれば、1 パック販売すると 47 円の粗利額を確保が出来ることになり、
プラス商品軸の客層が来店する可能性を上げられると考えれば、
決して間違いではない選択になります。

・ ブランドの中のブランド？ 鹿児島産 薩摩半島伊唐島 高橋さんの新じゃが

(販促部：生島 麻亜子)



『高橋さんのじゃがいも』の 2L が出てきました！

昨年はW4 から 2L が出ていたので、
今年は少し遅め & 全体的に小さめ傾向 にあるようです。

そのため、ご注文が殺到してしまうと調整をお願いする事になると思いますが、



それでも引き続き売り場に置いて頂きたいと思う美味しさがあります。

薩摩半島西側の海岸縁は赤土で、
じゃがいもが美味しいなる土地なのですが、
その中でも出水市沖に浮かぶ長島という島が
集まる地域は、
“赤土じゃがいも”的ブランド産地となっています。
そんなブランド産地の中でも、伊
唐島で育ったじゃがいもが
一番美味しいと言われています。

なんでも、周囲の島から、わざわざ伊唐島のじゃがいもを買いに来るそうです。



この島はじゃがいも栽培にとって有利な赤土で、
目の細かい土で水はけも良く、
じゃがいも作りには最適です。

また、周囲は温暖な海に囲まれている為、
ミネラル分を含んだ潮風が、
じゃがいもの成長に十分な養分となり、

新じゃがのしっとりとした食感となり 甘みがあるじゃがいもになります。

もちろん、高橋さんの作るじゃがいもが美味しいのは、
島の力だけではなく、高橋さん自身の力も合わさっているからにはほかなりません。
化学合成された農薬や肥料のみに頼らず、天然成分由来の資材を使い、
恵まれた土壤の力を、より引き出すように栽培しています。

なにより、高橋さん夫妻の写真を見て頂くと分かりますが、温かな雰囲気で、

愛情込めて育てられたじゃがいもです。

その思いが、味にも現れているのだと思います。

こうして育った高橋さんのじゃがいもは、きめが細かく、しっとりとした食感です。

ニシユタカという品種自体、ホクホク感が強いながらも、

適度にしっとり感もある人気の品種ですが、

その中でも、高橋さんの作るものは、甘みだけではなく、

じゃがいも本来の味を感じられる、調和のとれた美味しさです、

是非一度味わっていただきたいと思います。

【価格シミュレーション】

下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフリーを含んでいません。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフリーを含んでいません。

高橋さんの新じゃがいも	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
LM.500g/袋	245円	358円	31.5%
10kg原体を 500g にパック	225円	358円	37.1%
10kg原体を 800g にパック	354円	498円	28.9%

インストアパックの際の卸単価には、人件費・包材費として10円加算しています。

良い商品なので、お客様にたくさん食べてほしいと、

値入をあまり取らずに販売されたい気持ちも十分承知しておりますが、

「普通の商品とどう違うのか？」というアピールをして頂けると、

値段を高めに設定しても、お客様に購入して頂けます。

コトPOPを掲示し、お客様の目に付きやすい量で、

手に取って頂きやすい箇所に配置する。

そして、たまに特売をして頂いて、商品の良さを理解して頂く。

そうする事で、1点あたりの粗利額を多く獲得する事ができます。

良い商品を、良い商品なりの値段で販売する事は、

松商品を購入してくださるお客様のリピートにも繋がると思います。

売り場の構成は、常に悩む点だと思いますが、弊社の商品がお役に立てれば幸いです。

『鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが』、御発注をお持ちしております。

・津村子と銀山

【兵庫県朝来市産 特別栽培 青葉も柔らか岩津ねぎ】

【兵庫県産 特別栽培 津村子の銀山貯蔵さつまいも・紅はるか】

(販促部:吉田紗知子)



兵庫県「津村子」、正確に言うと現在は無い地名。

今は、「朝来市岩津地区」がその位置になります。

「生野銀山」があり、

銀山で働く人・それを支える人が多く集まる地域であった、津村子。

冬場は厳しい寒さが来る為、栄養価が高い野菜の栽培が課題でした。

そんな中、京から持ち帰った「九条ねぎ」を、改良しながら育て繋いできた物が、

「岩津ねぎ」です。

ネギ全体に、特に青い部分に多く蓄えられている粘り成分(あん)は、

冬の厳しい寒さの中で、雪焼けも枯れもせずに

成長する為生み出される成分で、

甘味や栄養、免疫対策等をサポートしてくれます。

又、全身余すことなく食べられ、調理方法も様々である岩津ねぎは、

とても貴重な、冬の栄養源です。

野菜や果物の「寒さをこらえる為に生み出した成分」は、

人間をふくめ、他の生き物が食べる際に

「甘い・美味しい」と感じる要素であることが多いです。

ですので、ネギ以外の栽培に関しても、活発な地域となっています。

現在、生野銀山は閉山していますが、

その大きな空間、一年中気温等条件が変化しにくい特徴を活かし、

収穫後のさつまいもを熟成させる為の場所として一部使用されています。

今も昔も、寒さ・環境に合わせて見事に栽培を行われている地域です。

是非、商品のお取り扱いをよろしくお願ひいたします。

※現在流通されている『ネギ』のルーツを探ると、
ほとんどが『九条ネギ』『下仁田ネギ』に行きつくそうです。
参勤交代等で地元から江戸の道中で、という事は、
江戸以北は『下仁田ネギ』以西は『九条ネギ』なのか、
つまり、ネギと言うのはそれほど重要な野菜であったという事だと思うのです。
江戸時代は、平賀源内が流行した『脚気』の要因は、
『白米食』にあると言ったように、
平和になった元禄の頃から、食通というのが出て来たと思うのですが、
それでも、『ネギ』という野菜は、
人にとって食べた方が良い野菜だという事なのだと思います。
この【岩津ネギ】を見ていると、いつもそのように思います。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■長崎県産 なんぶアイコ

測定日	産地 生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度		糖度
				ppm	度	
2026/1/16	長崎県産 なんぶアイコ	アイコ	14.1g	検知せず	8.2	



長崎県産のミニトマト・アイコを測定しました。

前回は、2025/4/9 に測定を行っています。

【糖度】 8.1 度 → 8.2 度

少しですが、数値が上がる結果となりました。

例年通りの数値帯を保っています。(吉田紗知子)

■熊本県産 木下さん ミニトマト

測定日	産地 生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度		糖度
				ppm	度	
2026/1/16	熊本県産 木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	11.6g	検知せず	8.0	



熊本県産・木下さんのミニトマトを測定しました。

前回は、2025/4/9 に測定を行っています。

【糖度】 9.2 度 → 8.0 度

例年よりも、少し控えめな数値となっています。(吉田紗知子)

■和歌山県産 関本さん 富有柿

測定日	産地	品名	重量	糖度
2026/1/16	和歌山県	関本さん 富有柿	251.0g	17.3度



和歌山県産 関本さんの富有柿を

測定しました。

初めて測定する産地さんです。

産地がある、かつらぎ町で調べると、

「フルーツ王国かつらぎ町」と紹介がありました。

柿・桃・ぶどう・梨・いちご等幅広く栽培を行い、

柿は全国トップクラスの生産量を誇ります。

表面は若干汚れが見える箇所がありますが、中等は綺麗なオレンジ色です。

糖度は **17.3** と検出されました。

アルファーで取り扱いがある、奈良県・萩本さんの富有柿の糖度は、

14.7 度となっていますが、とても高い数値です。

少し固めで、若い個体であると思われますが、甘味は強く感じられました。

サクッとした食感と、

甘さを十分に持った柿だと思います。

■青森県産 手のひら大葉

測定日	産地	生産者・品名	1袋(10枚) 当たり重量	1枚当たり 重量	硝酸態窒素 濃度 (ppm)	糖度
2026/1/15	青森県	手のひら大葉	15.0g	2.00g	75.7	6.5



青森県産・手のひら大葉(購入品)の測定を行いました。

高さが約 20cm という、大きなサイズの大葉です。

糖度は、6.5 度と検出されました。

過去アルファーで測定を行った、宮崎県産・誠の香り大葉の糖度は、
6.4 度 と近い数値となっています。

硝酸態窒素は、75.7ppm と検出されました。

こちらも、誠の香り大葉(79.1ppm)と近い数値です。

【補足】

大葉は、検査機械に合わせる為、検査原液を水で希釈して測定を行っています。
ですので、多少の数値ズレは出ると考えられます。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ

品目 タマネギ

品種 オホーツク 222

特別栽培農産物

栽培責任者 佐久間篤

住所 北海道常呂郡置戸町境野455番地1

連絡先 0157-55-2128

確認責任者 佐久間純

住所 北海道常呂郡置戸町境野455番地1

連絡先 0157-55-2128

節減対象農薬 14回 当地比 5割減

化学肥料 (窒素成分) 9.53kg 当地比 5割減

■台帳 NO. 3466

生産者団体名 丸富玉葱グループ 全3名

面積 663.5a

栽培本数 31000 株/10a

予想反収 4000 kg/10a

収穫期間 2025/8/5~2025/9/13

ネオニコチノイド農薬使用なし

■今季の作柄

4月の度重なる降雨により定植が例年より遅れ、15cmの降雪もあり、春作業は順調に進みませんでした。さらに、6月中旬以降は記録的な猛暑となり、玉葱は十分に肥大せず、近年まれに見る不作となりました。

.....

■高知県産 とさいずまとまと・とさいずまフルーツとまと

品目 トマト

品種 桃太郎

栽培概要

生産者 有限会社池一菜果園

住所 高知県土佐市出間 2893-1

連絡先 088-850-2006

■実績表示

節減対象農薬 35回

化学肥料（窒素成分）50.1g

(2026/01/14 現在)

POP、ラベルはQR。

QRコードの参照先 ・ホームページの栽培履歴を変更済み

■計画

節減対象農薬 50回

化学肥料（窒素成分） 93kg

■台帳 NO.3441

面積：152.5a

反収 12t/10a

収穫期間 2025/10/7～2026/6

ネオニコチノイド農薬使用有

・新登場

- 鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも・2L
奈良県産 萩本さんの干し柿・富有柿使用
千葉県産 壱付き煎り落花生
千葉県産 壱むき煎り落花生
長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ
大阪府産 式守さんの蔵出し熟成みかん
鹿児島産 特別栽培 与論のスナックインゲン

・商品案内変更

- 高知県産 とさいずまフルートとまと…新登場延期
熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・はるか…新登場延期
熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・スイートスプリング…新登場延期
新登場予定商品追加
高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン…

入数変更。36→25。

・終了

- 青森県産 特別栽培 岩木山りんご・ジョナゴールド
鹿児島産 糖蜜あんのう芋・L
北海道産 有機栽培 渡辺さんの Organic 玉ねぎ

・1月新登場予定

- 高知県産 とさいずまフルーツトマト…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

・2月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・津之輝…w 7より新登場予定

熊本県産 岡野さんの瀬戸内せとか…w 7より新登場予定

大阪府産 式森さんの柑橘・麗紅…w 8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