

いつもありがとうございます。

W6 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。

・**松商材は松顧客を呼び込むことが確実に出来る** (有安海)

松商材の取扱の仕方によっては、どんなお店だろうと松商材を求める松顧客を
現状の上乗せ で、呼び込むことが可能である。

それは松商材を販売するために、松顧客を呼び込む必要があることを認識したうえで、各部門での『松商材取扱構成比』と『松顧客に取扱開始したよ』というアピール方法の計画が必要です。

企業方針として、競合対策に松商材を掲げるのであれば、担当する方ばかりに責任を問うのではなく、企業全体でその方針に向かっていくことが出来なければ、成功する確率は限りなくゼロに近くなるはずです。

松顧客が、松商材を取り扱い始めたんだな と
普段の買い物中に感じ取れるようになるのは、取扱構成比が 10%を超える始めるころに、松商材の視認性が高まり、認知度が進みます。売場での視認性が高まらなければ、定着させられる商品だったとしても、定着はとても難しいでしょう。

この松商材取扱構成比 10%を意識したうえで、商品選定をして頂けると、松商材定着に向けた松顧客を呼び込む可能性が高まります。

今のお勧めは何と言っても、高知県 特別栽培 黒潮ミネラルピーマンです。

そもそもピーマンは多くの企業さまの品揃えとしては、

市場品が多く差別化の対象としては見られないことが多いからです。

このピーマンはその中で差別化の対象に成り得るピーマンです。

なんと言ってもたった 1 店舗で 20 万円を超える仕入額を単発ではなく、

定期的に仕入れられることが出来る、

とても力を持ったピーマンであることが実績として残っています。

彦根市の企業さまが

『お客様から売り場で、このピーマン美味しかったよ』 というお褒めの言葉から、

当時のバイヤーさまは力を入れ始め、

結局 1 カ月で 20 万円を超える仕入額を記録されました。

単に仕入額が 20 万円を超えただけではなく、

当時この企業さまは、原体仕入れに力を入れておられ、

黒潮ミネラルピーマンは 9kg 原体で仕入れ、

インストアパックすることで粗利額も最大化されていました。

しかもこの黒潮ミネラルピーマンはアルファーでは、非

常に珍しい相場運動性を取っている商品ということもあり、

市場品との差も開きにくいことも特徴で、

原体で仕入れられれば粗利額も確保しやすくなります。

仮にパック仕入が中心となっている企業さまであっても、

粗利額を増やすことは不可能ではありません。

それは市場からの仕入れも同様かと思いますが、数で価格を融通してもらうということです。

この仕組みに関してはアルファーに対しても同様で、
1品目当たりの1ヶ所1回納品が、どうであるかが、
価格を大きく左右してしまうことは、
容易に想像してもらいやすいと思います。

この記事のテーマは、**松顧客を 現状の上乗せ で、呼び込むこと** です。
そう考えると、松顧客を集客するために松商材のチラシを入れることで、
上記の1品目当たりの取扱量を増やすことが出来るようになります。
価格的にもチラシ特価で松顧客にアピールしやすくなり、
新たな利益を上乗せできる可能性を上げるチャンスになります。

勘違いして頂きたくないポイントとしては、
チラシやその他販促で販売価格を下げるということに関して、
『価値を下げる』といったことは全くありません。
戦略もなく、ただ闇雲に販売価格を下げるのであれば、そうかもしれませんが、
上記に関しては、松顧客集客という確固たる狙いを定めているので、
安売りではなく戦略です。

松顧客を呼び込む松商材の取組、すでに必要となっているカテゴリとなっています。
この取組を高知県の企業さまは2年ほど前から本気になって取組、
以前書かせてもらいましたが、
粗利率2%以上の改善を実績として残しています。

商品の提案だけではなく、上記のような粗利額最大化の提案をしてよ！という、
ご相談をお待ちしております

・高知県産 特別栽培 黒潮ミネラルピーマン は
当たり前なんですが他のお店には置いてないんです。 (吉田麻衣)

硝酸態窒素 (しようさんたいちっそ)

ピーマンの苦味の元は根から吸い上げられた硝酸態窒素とされている。窒素は肥料に多く含まれており、根からたくさん吸い上げれば吸い上げるほど、実は沢山つき収量をあげることができるが、同時に苦味も出る。硝酸態窒素は光合成によって作り出された糖と結びついて、植物の体を作るタンパク質に変化する性質がある。そのため、木の健康状態が良く光合成が活発に行われることで、硝酸態窒素の分解が進み、糖も多く残ることから苦味の少ないピーマンになるという。

ちなみに硝酸態窒素が少ないピーマンにはビタミンCが多く、腐りにくく日持ちがするという。

WEBで拝借してきましたが、

こちら某テレビ局の出張 D 村でピーマンを取り上げたときの説明みたいです。

窒素、リン酸、カリといぐらうに植物にとって必要な窒素は、

足りないと生育に悪影響がでて、

多すぎると消費しきれずに硝酸態窒素として蓄えられるという話です。

測定日	産地	生産者	1個の重さ	1個の重さ	硝酸態窒素 (ppm)	糖度		
						上部	中部	下部
2025/10/22	高知県	山本さん達 ピーマン	みおぎ	43.0g	26.8	—	4.4	—
2025/10/22	高知県	山本さん達 ピーマン	みおぎ	31.2g	37.7	—	4.6	—
2025/04/09	高知県	山本さん 黒潮ミネラルピーマン	みおぎ	44.5g	16.3	4.9	5.0	5.3
2024/11/06	高知県	山本さん 黒潮ミネラルピーマン	みおぎ	37.2g	14.8	3.9	4.0	4.2
2024/06/07	高知県	山本さん 黒潮ミネラルピーマン	みおぎ	57.1g	11.1	-	4.7	-
2024/06/07	高知県	山本さん 黒潮ミネラルピーマン	みおぎ	54.9g	18.2	-	5.0	-
2023/11/22	高知県	山本さん 黒潮ミネラルピーマン	みおぎ	45.1g	23.6	3.0	4.2	4.6
2023/5/19	高知県	山本さん 黒潮ミネラルピーマン	みおぎ	58.0g	22.8	4.9	4.5	5.0
2020/11/6	高知県	山本さん 黒潮ミネラルピーマン	みおぎ	63g	31.0	3.9	4.1	4.5

上記は山本さん達の黒潮ミネラルピーマンの硝酸態窒素の値になります。

ピーマンに糖度を求めていないでどうからそこはスルー。

この表からは除外していますが、最小で 5 という値をとったことがあります。

これだけだと、山本さんの黒潮ミネラルピーマンが多いのか少ないのかわからないので、

別のサイトから取得したのが、

第1表 野菜の硝酸イオン含量	
品目	硝酸イオン含量 (ppm)
葉菜類	ホウレンソウ 2,000~4,000
	コマツナ 3,000~5,000
	レタス 500~1,500
	ブロッコリ 500~1,500
	ネギ 50~200
	アスパラガス 10~20
	トマト 10~50
果菜類	ピーマン 100~150
	キュウリ 100~400
	イチゴ 50~100
	ニンジン 500~1,000
	ダイコン 1,500~2,500
	ゴボウ 2,000~3,000
	サツマイモ 20~100
イモ類	ジャガイモ 100~200
	サトイモ 50~150

みずな(家庭菜園 A)	1	5,800	つるむらさき(スーパー)	1	2,100
ほうれん草(スーパー)	5	6,700~3,700	大根葉(家庭菜園 B)	1	9,300
ほうれん草(家庭菜園 B)	1	4,700	大根葉(スーパーI)	1	410
しろな(家庭菜園 A)	1	6,300	ターサイ(スーパー)	1	1,400
きくな(家庭菜園 A)	1	5,500	キャベツ(スーパー)	1	1,300
きくな(スーパー)	1	1,200	ピーマン(スーパー)	2	580~340
きくな(家庭菜園 B)	1	1,900	きゅうり(スーパー)	3	100~47
白菜(スーパー)	4	5,200~3,500	青汁パウダー(D社)	1	540
サニーレタス(スーパー)	1	3,600	野菜ジュース(K社)	1	300
春菊(スーパー)	1	4,500	水道水	1	10

(家庭菜園 A・B) の野菜は有機栽培。(スーパーの野菜) は農薬の有無は表記なし。

結果：計測の結果、含まれる硝酸塩はスーパーの野菜も有機栽培の家庭菜園のものも軒並み EU の安全基準を超えていたことが分かった。自然農法のものとスーパーI の優菜コーナーのものは基準値以下であった。

上記の二つになります。

これらを見ると、幅はありますが 100~580 くらいになるかと。

それらと比較してみると、

この黒潮ミネラルピーマンは硝酸態窒素がだいぶ少ないとわかります。

左の表からしても最小で 10 分の 1 くらい。

苦いのが苦手な人でも安心して食べられるようになっています。

先日、岡山のお客様のところにお伺いしてお話を聞く機会があったのですが、

こちらのピーマン、市場品よりも 100 円くらい高いのに

買ってもらえると言つてもらいました。本当にありがたい話です。

これはピーマンのコト POP です。

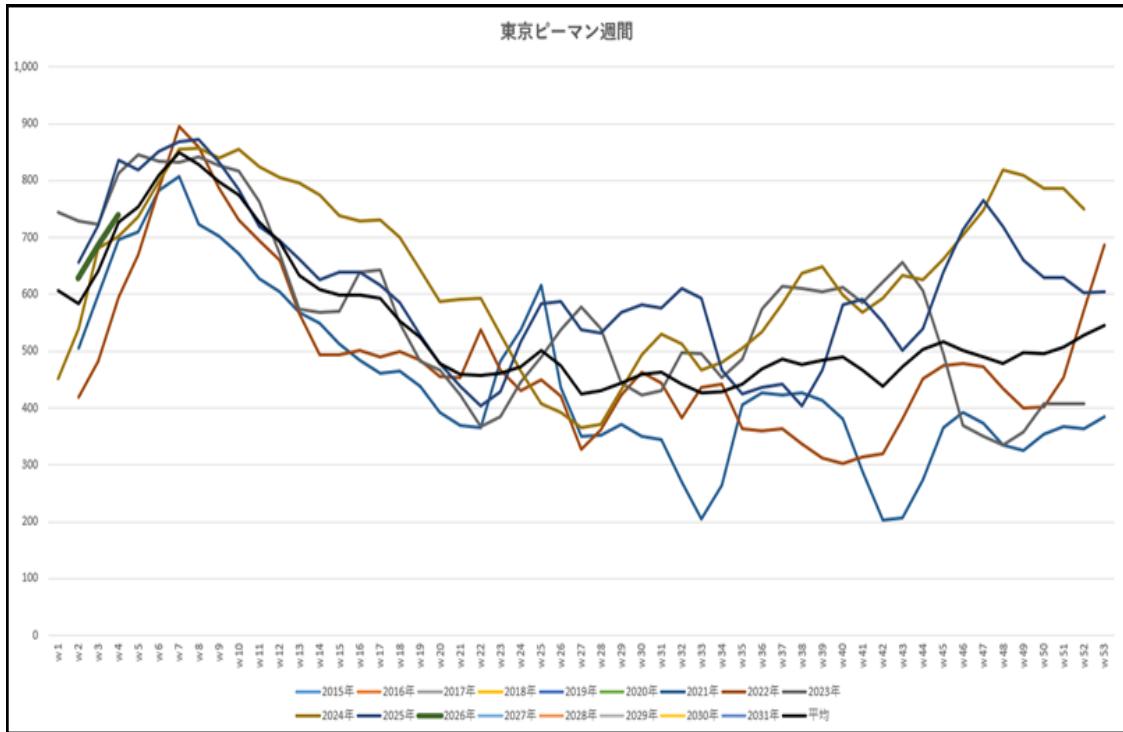


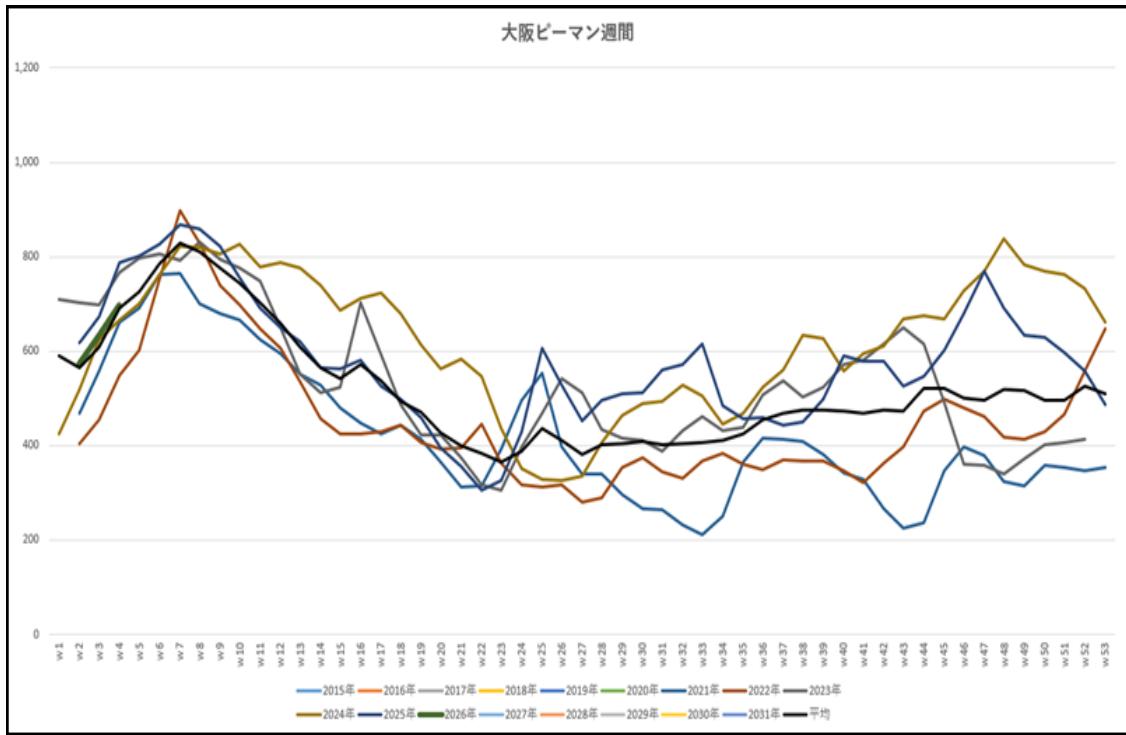
そのスーパーの担当の方は
コト POP を駆使して
売り場づくりをされていました。

付け替えや印刷や何やらで
面倒だから、
やらないというのもわかりますが、

これだけで小でも売上が上がるなら、やって損はないかと思います。

そんな ピーマンの市場価格





ピーマンに限りませんが今回の寒波がどれくらい影響するのかは正直わからないです。

いい影響が出ないということだけはわかります。

直近から3ヶ月の間どうなることやら…。

・和歌山県産 特別栽培 関本さんの富有柿 (販促部:吉田紗知子)

和歌山県産特別栽培 関本富有柿 (袋入り)

良質の
ようなパックに
2個入っている
商品です。

サクッとした食感は
残りつつ、熟いて
ややらかくなった柿と
同じ程度の糖度を
持っています☆美味いです。



アルファーでは、奈良県の産地様商品がメインとなっていますが、
和歌山も、奈良県のように、柿の名産地として有名です。

地図を見れば分かりやすいですが、和歌山県と奈良県は、隣接する県・山。

同じ「柿が育ちやすい環境」なので、両方とも名産地はそりやそうだろうと納得。

サンプルを頂き試食を行いましたが、
まだ追熟して柔らかい状態では無いのにもかかわらず、
強い甘味(自社で測定した際、糖度 17 度 前後)で、
サクッとした食感が美味しい柿でした。

富有柿は、とにかく柔らかい！物のイメージが強かったので、
このサクッとした食感も合わせ持つ富有柿は、面白いなあと感じました。

関原さんの柿は「富有柿」なので、平核無柿のように渋抜きが必要なく、
渋抜き時に発生する表面の黒点は発生しません。

ですが、正直に言いますと、関本さんの柿には、
少し汚れ等が見られます。

甘くて美味しい分、天敵(虫など)が多く、見た目や形が重視されるフルーツ類は、
天敵駆除用、形用…と、使いたい箇所が多く、
野菜よりも、農薬使用量が増えやすい為、
特別栽培の商品は、野菜に比べて少ないです。

この汚れも、特別栽培の為に、
使用する農薬を厳選した為 であると考えています。
(他の理由もあると話思いますが)

一番の優先は、
出来るだけ農薬を使わず、美味しい柿を作る事
だと言っているような汚れでもあります。

そう言ってしまう程、美味しさが詰め込まれた柿でした。
是非ご検討の程、よろしくお願ひいたします。

・美味しいさ抜群！福井県産 吉村さんのほっこり金時 (販促部：生島 麻亜子)



『美味しい澱粉質』を作る吉村さんから出ている『ほっこり金時』が、
元々美味しいのに、キュアリングが終わって更に美味しいになっています。

吉村さんの圃場は、あわら温泉で有名なあわら市。
赤土と山砂が混ざった、水はけと肥料抜けが良い土壤で、
さつまいものブランドである「とみつ金時」の産地 なのですが、
美味しいさつまいもが育つ環境だけに頼るのではなく、
吉村さんはキュアリングにも拘りを持っていらっしゃいます。



ただ常温で貯蔵して
熟成させることを キュアリングと
言う生産者さんもいますが、

本来は
高温多湿 のキュアリング施設で、
一週間ほど貯蔵して
コルク層を形成させる ことを
キュアリングといいます。

**キュアリングをすると、病氣にも強く腐りにくく もなり、糖度も上がる 他、
でんぶんが変質する温度が下がり、ねっとりしやすくなります。**

そのキュアリングを、吉村さんは完璧な数値コントロールを行う設備を完備しています。
この装置を使って、さつま芋のキュアリングに最適な温度や湿度を、
24 時間体制で整えることで本物の味がする『ほっこり金時』が完成します。

このようにキュアリングに拘りを持っておられるので、
**弊社と取引を開始した頃は、収穫後から数ヶ月ほど時間を置いて、
キュアリング状態が完成してからでないと取扱いができませんでした。**

そこで、吉村さんの作る『ほっこり金時』の味を信用していた社長の吉田が
『収穫後すでに味が一線を画しているので、年明けまで待たずにやろうよ』とお話をし、
『吉田さんが言うなら…』という事で年内からの取扱いを開始したという経緯があります。

その、キュアリング状態が完成するのが 1 月頃。
元々美味しいほっこり金時を、吉村さんが、
「美味しくなった」と自信を持って出荷していたのが今の時期なのです。

昨年食べられた方も、もう一度食べてみてください。

**原体で仕入れた場合には、焼き芋用としても御利用頂けますので、
是非ご検討をお願い致します。**

・今週の成分測定結果報告 (吉田紗知子)

■兵庫県産 津村子 古川さん 銀山貯蔵 サツマイモ 紅はるか

測定日	産地	生産者・品名・品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)		糖度	
				加熱前	加熱後	加熱前	加熱後
2026/01/19	兵庫県	鶴谷さん 銀山貯蔵のさつまいも 紅はるか	182.7g	検出せず		16.5	45.1



兵庫県・津村子 古川さんの、
銀山貯蔵・紅はるか を測定しました。

前回は、一か月前ほどの 2025/12/4、
産地様からのサンプルで測定を行っています。

糖度は、
【加熱前】13.6 度 → **16.5 度**
【加熱後】44.9 度 → **45.1 度**
と検出されました。

前回よりも少しですが、高い結果となりました。

試食した際も、しつとり感と、甘みの強い味わいがみられます。

【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、

2024/6/17 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はご留意ください。

.....

■愛媛県産 越智今治農業協同組合さん(松山青果さん経由) はれひめ みかん

測定日	産地	生産者 品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2026/1/13	愛媛県	越智今治農業協同組合 はれひめ(晴れ姫)	151.2g	12.4	1.20	10.33



愛媛県産

越智今治農業協同組合さん
(松山青果さん経由)の、
「はれひめ(晴れ姫)」を測定しました。

清見とオセオラを掛け合わせたものに、
宮川早生(温州みかん)を交配して
うまれた品種です。

品種について、調べてみると、
種のないみかんタイプの品種育成を目指して作られ、
清見とオセオラの掛け合わせ(E-647)は、
果実品質はいいものの、
小ぶりで皮がむきにくく種があったため、

皮がむきやすく種のない宮川早生(温州みかん)を交配することで、
消費者ニーズに適合したはれひめが誕生したと説明が見つかりました。

各数値は、

糖度 **12.4** 度、酸度 **1.20** 度、糖酸比 **10.33**

となりました。

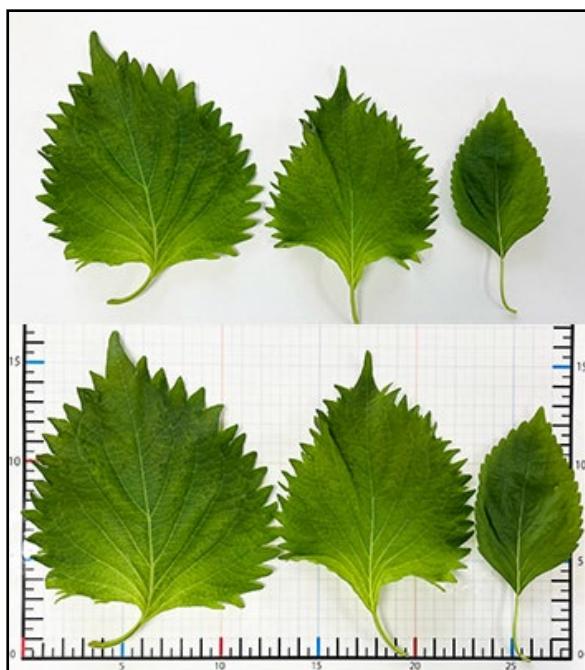
試してみると、みかん というよりは オレンジの味が強くなっています。

甘味が強く感じられます。

.....

■宮崎県産 野中さん 大葉

測定日	産地・生産者・品名		1枚当たり 重量	硝酸態窒素 濃度 (ppm)	糖度
2026/1/19	宮崎県 野中さん 誠の香り 大葉	2L	2.00g	52.0	7.8
		L	1.00g	38.4	9.6
		M・S	0.50g	48.6	7.3



野中さんの大葉の測定を行いました。

前回は、

2025/4/14 に測定を行っています。

サイズ差で、

硝酸態窒素濃度や糖度の差が

出るのかの為に

測定依頼を頂いています。

糖度は、

【2L】7.8 度 【L】9.6 度 【M・S】7.3 度

と検出されています。

前回は、6.4 度と検出されていましたので、

全体的に高い数値となりました。

特に、9.6 度は大葉の中でも特に高い数値帯です。

硝酸態窒素は、

【2L】52.0ppm 【L】38.4ppm 【M・S】48.6ppm

と検出されています。

前回は、79.1ppm と検出されていましたので、

全ての項目で低い数値となっています。

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。

それに加え、硝酸態窒素の濃度については、

大きい個体だとしても、成長終盤で測定を行っていたとすれば、

硝酸態窒素は消費されている為、少なくなっていますし、

小さい個体でも、まだ若い葉の場合は、

硝酸態窒素はまだ多くは消費されず大く残った状態で検出されるでしょう。

その葉の成長過程や速度、どの時期・日時によってかで

大葉自信に窒素が残っているか、個体差が出る為、

サイズを理由にして考える事について、私は推奨出来ません。

ただし、

「どのサイズで測定したとしても、全体的に低い数値が出た」ということを、
「硝酸態窒素が少ない大葉である」という内容につなげるのであれば
今回の数値は有効的であると考えます。

.....

■長崎県産 松尾さん なんぶとまと

測定日	産地・生産者・品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度
			ppm	度
2026/1/23	長崎県産 ながさき南部さんとまと (かれん)	157.6g	検知せず	6.0



長崎県・松尾さんのなんぶとまとを測定しました。
前回は一か月前の、
2025/12/24 に測定を行っています。

【糖度】 5.7 度 → 6.0 度
前回よりも、少し数値が高くなりました。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■高知県産 とさいずまフルーツとまと

品目 トマト (フルーツトマト)

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

.....

■和歌山県産 特別栽培 関原さんの富有柿(袋入り)

品目 カキ

品種 富有

特別栽培農産物

栽培責任者 関本 貴則

住所 和歌山県伊都郡かつらぎ町背ノ山 85

連絡先 0736-22-8366

確認責任者 株式会社愛農流通センター 生産管理部

住所 愛知県名古屋市天白区井口 2 丁目 903 番地

連絡先 052-801-5643

節減対象農薬 17 回 当地比 5 割減

化学肥料 (窒素成分) 栽培期間中不使用

■台帳 NO. 3470

生産者団体名 関本農園

面積 30a

栽培本数 40 本/10 a

予想反収 2,000kg/10 a

収穫期間 2025/10/25 ~ 2025/12/10

ネオニコチノイド農薬使用なし

■長崎県産 特別栽培 なんぶステイックセニヨール

品目 茎ブロッコリー

品種 ステイックセニヨール

特別栽培農産物

栽培責任者 荒木 敏明

住所 長崎県南島原市北有馬町 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戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

節減対象農薬 6回 当地比 5割減

化学肥料（窒素成分） 栽培期間中不使用

■台帳 NO. 3468

生産者 全8名

面積 全195a

栽培本数 4,000本/10a

予想反収 600kg/10a

収穫期間 2025/12/10 ~ 2026/3/20頃予定

ネオニコチノイド農薬使用なし

・新登場

高知県産 とさいずまフルーツトマト

鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも・3L

長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ・300g束

・商品案内変更

宮崎県産 須川さん達のパプリカ・M…赤・黄ともに休止

宮崎県産 須川さん達のミニパプリカ…赤・黄ともに休止

福井県産 吉村さんのはっこり金時・2L…原体価格変更。

鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも…原体価格変更。

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン…

入数を36→25に変更。

・終了

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ M
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ
香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・すずほっこり

・1月新登場予定

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