

いつもありがとうございます。

W22 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。

## ・新コーナー設置

今回から発注書の記事を記載させていただきます、生島麻亜子と申します。

主に**新商品**の記事を担当致しますので、以後お見知りおき頂けると嬉しいです。

今までは、お客様の粗利を最大化するための戦略として、

売上や SKU、PI 値などの分析をしておりましたが、

今後は営業担当である有安と一緒に行動する事が増えますので、

お店にお伺いした際にお会いする事もあるかもしれません。

青果の知識についてはまだまだ勉強中ですが、

どのように工夫したらお客様に手に取ってもらえるのか、

求められている物は何か、という事をバイヤー様と共に考えていきたいと思っておりますので、

今後ともどうぞ宜しくお願い致します。

今週からスタートする商品は 3 品あります。

・兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参(八木さん) がスタートします！

人参 機能性成分 カロテノイド 測定  
過去測定データ 数値一覧

更新日: 2023/5/2

測定日	産地	品名・生産者	品種	硝酸態窒素	糖度	リコペン	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
						μg/100g	μg/100g	μg/100g	μg/100g
<b>熊本県産 藤本姉妹の人参</b>									
2023/4/6	熊本県産	藤本姉妹の人参	ベータリッチ	9.0	10.4	-	4,200	6,900	7,700
2023/3/15	熊本県産	藤本姉妹の人参	愛紅	14.4	8.9	-	3,700	5,600	6,500
2022/12/6	熊本県産	藤本姉妹の人参	愛紅	7.9-9.9	9.6	-	2,900	4,400	5,100
2022/4/21	熊本県産	藤本姉妹の人参	ベータキャロット	6	10.1	-	6,900	4,700	9,300
2022/1/11	熊本県産	藤本姉妹の人参	ゆうべに	15	10.1	-	4,200	4,000	6,200
<b>北海道産 メマンベツ人参</b>									
2022/8/18	北海道産	メマンベツ人参	ベータ312	5	9.7	-	3,600	5,500	6,300
<b>千葉県産 多古の人参</b>									
2022/7/28	千葉県産	多古の人参	紅ひなた	4	9.7	-	3,100	2,500	5,600
<b>フルーツ夢にんじん</b>									
<b>兵庫県産 八木さん・フルーツ夢にんじん</b>									
2023/2/8	兵庫県産	八木さん・フルーツ夢にんじん	翔彩	12.9	12.0	-	4,700	8,200	8,800
2022/5/23	兵庫県産	八木さん・フルーツ夢にんじん	翔彩	9	9.9	-	8,900	5,800	11,800
2022/2/1	兵庫県産	八木さん・フルーツ夢にんじん	翔彩	6	12.8	-	7,800	4,800	10,200
<b>愛紅</b>									
<b>宮崎県産 尾曲さんの人参</b>									
2022/4/21	宮崎県産	尾曲さんの人参	愛紅	4	9.9	-	8,000	4,800	10,400
2022/3/3	宮崎県産	尾曲さんの人参	愛紅	2	8.6	-	5,700	3,300	7,300
<b>ベータキャロット</b>									
<b>ベータキャロット その他</b>									
2022/7/28	北海道産	函館 ベータキャロット	ベータ312	4	10.8	-	3,300	2,500	5,800
<b>データベース</b>									
8訂 成分表	にんじん、根、皮つき、生			-	-	-	6,900	3,300	8,600

上の画像は、2022 年以降の弊社の人参の測定値です。

今回スタートするのは翔彩という品種で、冬堀では糖度が特に高い傾向にあります。

今回は春堀の人参になるため、

糖度は 2022 年 5 月の 9.9 度と同じ程度になると思いますが、

冬堀・春堀ともにカロテンが高く出しています。



このニンジンの畑は海が近い砂地であって、肥料抜けがよい畑です。

肥料抜けがよいということは、余分な肥料が抜ける為作物自体が頑張る必要があり、その頑張りが人参の力を蓄えさせます。

その力が、βカロテン・αカロテン・βカロテン当量の数値に現れていると思います。

本来であれば、肥料抜けがよい畑でしっかり育てるためには

肥料を多めに撒く必要があるのですが、美味しく栄養価の高い作物であり、

その上特別栽培として育てられるのは高い技術力のなせる技といえます。

松商材の人参として、是非『 **フルーツ夢人参 (八木さん)** 』を

売場に並べてみてください。

(営業部:生島 麻亜子)

・長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも

4月上旬までお取り扱い頂いていた、『長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも』の春作の物も本発注書から新登場です。



既にお取り扱い頂いていた企業様はご存知だと思いますが、  
適度にホクホク感もありながら、しっとりとした食感でもあり、  
熱を長めに通す料理に使っても、煮崩れしにくく、  
新じゃがいもの甘さが存分に楽しめます！

生産者のながさき南部生産組合様は、  
土を育てる事を重視して余分な化学肥料を使用せず、  
あくまで植物の成長に手を添える形で栽培をされています。  
そのため雑味を産まず、純粋な新じゃがいもの美味しさが引き出されています。

4月までに取り扱って下さった方は以前と同様、まだ取り扱っていない方は  
お試しとして取り扱ってみてください！

(営業部:生島 麻亜子)



## ・兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ・白玉ねぎ

伊吹さんの玉ねぎ・白玉ねぎが新登場になります。

先週の記事では、主に生育状況や黄玉ねぎについて触れていたのですが、

今回は白玉ねぎについてお知らせしたいと思います。



伊吹さんの白玉ねぎは「ホワイトベアー」という品種で、乾燥させずに出荷するため流通期間が短くなっています。

そんな“レア”な商品なのですが、黄玉ねぎと比べると甘く瑞々しく、辛みも少なく、柔らかい玉ねぎです。

生でも美味しく食べる事ができるのですが、私が昨年購入した際は、

**まるごと玉ねぎのスープ**にして食べました！

比較するために、黄玉ねぎもまるごとスープにしてみたのですが、黄玉ねぎはお箸で切ろうとすると少し引っかかってしまったのですが、白玉ねぎの方はお箸でもスツと切れるほど柔らかく、甘みも強く感じて美味しく頂くことができました。

また、魚粉やなたね粕といった天然素材を使用することで化学肥料を使用せず、農薬も必要最低限に抑えており、特別栽培として販売できます。

ぜひお取り扱いください。

(営業部:生島 麻亜子)

・沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン&スナックパイン

国産だから熟成甘み  
出来る  
さめた  
超レア  
甘みが増す他、パイナップル特有のピリッ感が軽減されています。栗野さん達のパイナップル  
輸入品に比べ、移動時間が短縮できる為、食の頃ギリギリまで熟成と出荷が可能。  
特別栽培 沖縄県石垣島産

不安定な天気が続くこの頃ですが、  
夏に近づく、爽やかな青空も見られる日が増え、  
ますますパイナップルが似合う時期になったと感じています。

新登場してから数週経過し、各店舗様からの発注を頂いております。

何度か発注書にも取り上げられている、こちらのパイナップルシリーズ。

(特に **w20 週**の発注書本文では、

**測定結果等 詳細な内容**が記載されています。

是非過去配信メール履歴や、弊社 HP・アーカイブ等からご確認ください。)

注文の状態を見ていると、若干品種の偏りが見られます。

今回は改めて、

カットした写真と比較しながら、得意な販売方法を振り返っていきます。

## ピーチパイ



○ 大きい粒でカット  
・やわらかく、優しい甘み

## スナックパイ



△ 大きい粒でカット  
・包丁ではなく、  
手でちぎる方法を推奨。  
・濃く、華やかな甘み

ピーチパイは、

(写真の通り)大きくカットしても映えるパイナップルです。

カット時も柔らかく、カット・パック封入がしやすいと思います。

包丁でカットした際の可食部減少等、

お店でカット&パック封入には一癖ある

**スナックパイ**ですが、

華やかな甘味・満足感はとても魅力的です。

又、(弊社)カット用商品規格であれば、

そのままお店に陳列し、

あとは各購入者様が、家でちぎって食べる気軽さを体験してもらう…

と、店舗・お客様 両方の手間が少ない状態で提供できます。



上記のように、得意な販売方法が違うパイナップルですので、是非、各店舗様の状態に合わせてご検討宜しくお願い致します。  
(販促部:吉田紗知子)

### ・今年のらっきょう、立派に育ってます

既に多くの企業様からご注文いただいております、  
『宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう』ですが、  
タイトルの通り、今年は立派に育っています。



写真のように 500 円硬貨と並べてみましたが、ぷっくりとかなり肉付き良く育っているのがわかると思います。

産地さんからのサンプルの中で、比較的細いもの、太いもの、その中間という感じに並べていますが、



細いものでも、なかなかの大きさです。

皮つきの状態で、大きいものの重さを量ってみると、

20g もありました。

ちなみに、細いものは 10g 前後です。

というところで、

大きいらっきょうって、美味しいの?? というお話になるかと思います。

あくまで数値上の参考ではありますが、大きさ別に糖度を量ってみました。

その結果が、こちらです。

測定日	産地	品名	品種	検体	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度
						濃度平均(ppm)	(Brix)
2024/05/14	宮崎県	風土の 土付きらっきょう	らくだ	A	20.6g	検出せず	31.5
				B	20.1g	検出せず	30.3
				C	9.6g	検出せず	27.3
				D	9.5g	検出せず	25.7

何十検体も測定したわけではないので、個体差はあるかかと思いますが、

重いものほど、糖度が高く出ました。

そもそも、らっきょうに 30 度前後も糖度があることに驚きましたが、

にんにくの仲間であることに気づいたので、納得しました。

その糖度が高いにんにくとらっきょう、

どちらも可食部が「鱗茎 (りんけい)」という部分にあたります。

この部位は、植物が成長するための養分が蓄えられる場所で、

つまり、糖も蓄えられています。

とすると、大きい方が糖度も高く出ることに、納得がいきます。

そして、栄養や糖がより多く詰まっているということは、  
それだけ味もできているということです。

らっきょうの糖度が 30 度近くあるといっても、にんにくと同じく、  
生の状態ですと辛味を強く感じます。

ですが、火を通したり漬けこんだりすることで、  
「硫化アリル」というその辛みを強く感じる成分が、  
別の物質に変化し、本来の甘さを感じられるようになります。

今の時期限定の土付きかつ、今の時期に十分栄養を蓄えて育ったらっきょうです。

沢山の御注文をお待ちしております。

宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

**・粗利を稼ぐには絶好の商材 宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう**



このらっきょうは売るといふ意気込みを持って売り続けることで、  
狙った粗利額を確保できるらっきょうです。

今の日本は悲しいかな、らっきょうは薄利で先行逃げ切りという、  
売るだけ疲れてしまうような、そんな商品に成り下がっているように思います。

しかもこのらっきょうは、土付きというところで、  
お店から敬遠されがちになり余計に不利に思われてしまっています。  
しかしこの土付きというポイントがプラスに作用させられることが出来れば、  
不利だと思っているポイントが実は、他社との差別化になり、  
粗利確保のポイントになることは実績として、すでになります。

その企業さまは、この土付きらっきょうを売れると信じ、売れるまで売り続けることで、  
売れて儲かる商品までに、自らレベルアップさせることに成功しております。  
そうすることで、らっきょうのチラシ販売時にはお客さんが開店待ちの行列ができるほどで、  
『土付きは売れないんだ…』という、間違った概念を払拭することまでできます。

らっきょうは運送費別途となっており、  
本体価格 4,740 円（別途センターフィ）/10kg、運送費（関西 1,400 円/2 箱）  
になりますので、  
10kg 箱 1 箱の着値は 5,440 円となり、  
仮に一般的な 1kgp を作ると原料原価は 544 円/p になります。  
パック人件費と包材費を入れたとしても、  
**1kgp の製品原価は 600 円**と超えることはありませんので、  
**980 円販売すると、値入率は 38.7%**と売れば儲かる商品になります。





売れるかどうかは、お店の『売る』という気持ちで、

売れるまで売り続けなければ売れるようにはなりません。

そのためにアルファーでは、『漬ける』という目的で、

シーズン 1 回きりの購入で終わるのではなく、

2 回、3 回と購入してもらう策として、

漬ける以外の料理提案を 3 種コト POP で打ち出すことで、

2 回以上の購入を目指しています。

過去からの慣習や過度の思い込みではなく、差別化が何かと新しい取り組みとして、

他企業さまで成功している実績がございますので、

力を入れていただくと、うれしく思います。(有安海)

## ・大きくて重い須川さん達のパプリカ

最近まで M サイズが数量調整の可能性『有』でしたが  
ようやく通常案内可能になりました。

残り一か月ほどのご案内となりますが、いいものはいいということで  
やはり提案したいと思いますのでお願いします。



写真は L サイズですが、まず大きい。そして重い。

写真で見てもわかるくらいには肉厚感があります。

そして味がいいです。

今シーズンの糖度は天候がよくなかった影響か

糖度はあまり高くなりませんが、赤の平均糖度は 7.4 度

黄色は 6.4 度と結構高めです。過去最高は昨年 5 月に測定した

赤の 8.5 度。品目が違うので一概には言えませんが、とさいずまフルーツマトの  
基準が 8 度以上なので数字だけでいえばフルーツマト並みの糖度といえます。

(もっとも、いわゆるフルーツパプリカとかいわれるものは糖度が 10 度以上も  
ざらにあるようですが・・・)

重さの平均値は 207g。一般的に流通しているパプリカは  
 だいたい 150g/玉らしいので、ボリュームがあります。

測定日	産地	生産者・商品名	色	品種	1個の重さ	硝酸酸態窒素濃度 (ppm)	糖度		
							上部	中部	下部
2024/01/05	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	アルティガ	211.0g	3.6	6.4	-	6.6
2024/01/05	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	211.5g	検出せず	5.3	-	6.2
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	212.5g	5.4	7.4	-	8.5
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	188.0g	4.7	7.0	-	7.2
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	209.0g	検出せず	5.8	-	6.4
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	196.5g	検出せず	6.5	-	6.7
2023/03/22	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	214.5g	3.8	7.3	7.4	7.6
2023/03/22	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	214.5g	検出せず	6.9	7.4	7.2
2023/01/19	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	189.5g	4.1	7.1	7.1	7.5
2023/01/19	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	206.0g	検出せず	6.1	6.4	6.6
2022/06/03	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル・アルティガ	203.5g	9.0	8.0	8.4	8.3
2021/05/14	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	174.1g	検出せず	6.0	6.3	6.8
2020/04/15	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル・アルティガ	185g	4.4	-	-	7.1
2020/04/15	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	182g	検出せず	-	-	6.6

現在の国産パプリカのほとんどは養液栽培か水耕栽培で土をほぼ使いません。

その理由としてはパプリカが土壌病害に弱く栽培が難しいためです。

その為、管理・維持がしやすい溶液栽培、水耕栽培になります。

ですが、須川さんたちはその困難を乗り越え土耕栽培をやっているのけています。

そのおかげか日持ちもよく、（今期の糖度はあまりのってきていませんが）

味もいいパプリカが育ちます。





美味しい須川さんたちのパプリカ、差別化にはうってつけの一品ですので  
ぜひとり扱ってみて欲しいです。

### ・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋  
兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参(八木さん)  
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ  
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ・白  
宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・・・柔らかか太ごぼうはご案内が遅れます  
兵庫県産 養父養生生にんにく・金郷純白

### ・商品案内変更

宮崎県産 須川さん達のパプリカM・・・通常案内に変更  
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・・・価格変更。  
値下げ。  
山形県産 フルーツ王国のさくらんぼ・・・価格変更。値下げ。

### ・終了

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ  
長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン

### ・5月新登場予定

兵庫県産 博農のフルーツ夢人参・・・w21 より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・w22 より新登場予定

### ・6月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・w23 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも・・・w23 より新登場予定  
奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w24 より新登場予定  
兵庫県産 夏のさらだちゃん・・・w24 より新登場予定  
兵庫県産 あまたまちゃん・・・w24 より新登場予定  
奈良県産 小林さんの胡瓜・・・w25 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