

いつもありがとうございます。

W35 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。

・改めて、アルファード取り扱い南瓜って凄い。

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜

岩手県産 特別栽培 三右エ門栗南瓜

福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜

(販促部:吉田紗知子)



先週・先々週…昨日もでしたが、
本社で、かぼちゃを切る日が多い8月でした。

収穫シーズンが始まったり、
新しい産地様のかぼちゃが仲間入りした為、
今年は、かぼちゃの新登場リレーが賑やか。
合わせて、サンプルで味を確かめる機会が増えました。

弊社でかぼちゃを試食する際の調理はとてもシンプル。
切って、ラップをかけて、電子レンジで加熱するだけ。

野菜によっては、加熱前の下処理であるとか、
加熱時間で大きく味が変わってしまう事もあるので
調整を行うのですが、
かぼちゃは、あまり上記のような失敗がほぼ無いと思っています。
(余程加熱時間を間違えない限りは)

その分、調理工程上で味の補正が出来ないので、
素材そのものの力が、はっきり出てきます。

又、アルファード **かぼちゃは特に、
味判定が厳しく、
「美味しい/美味しくない」の言い切り具合が、
他商品よりも強めです。**

普段、スーパーで買ったかぼちゃを食べる時、

「かぼちゃって、味の当りはずれが激しいな」と思っています。

同じ売り場、同じ産地・品種でも、

今日買ったのは甘くなかった、今日のは味強いな と高低差が激しいです。

でも、アルファーで**食べるかぼちゃは、**

会社でそんなに美味しくなかったな…と言われていたサンプルも、

普段だったら「当たり」判定しても良いと思う物が多いです。

そんな厳しい判定をクリアし、採用された産地さんの かぼちゃは、

当たり中でも、ハッキリわかってしまう程の「大当たり」の風格。

今年は、「**ほっこり金時**」の**吉村さん**や、

(丁度昨日びっくりしましたが、)

包丁がサクッと入る程柔らかく滑らかな、

恋するマロンに仕上げられた、**岩手県・馬場園芸さん**等

アルファー内では、新しい産地さんも目立ちます。

長年人気の産地様も、新しい産地様も、

美味しさの命中率がとにかく高いのが、

アルファーのかぼちゃです。

是非、登場にあわせて、様々な産地をご検討ください。

・毎年楽しみにしている あの南瓜

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン

(営業部:生島 麻亜子)

リピート確実の味！ 無限樹シリーズ より、『無限樹の栗南瓜・恋するマロン』がそろそろ取扱い開始になります。

今年に入ってから、何度も『無限樹さん』の事について記事にしているため、あまり詳しくは書きませんが、
『無限樹の栗南瓜』は、シーズンが終わると「もうあの南瓜はないの？」とお問い合わせを頂く、弊社でも特に自信を持ってお勧めしている南瓜です。

南瓜にとっての晴れの日である、ハロウィンや冬至に食べる南瓜を買うお店として選んでもらうためにも、数ある南瓜の中から、『松商材の南瓜』として弊社の南瓜を選んで頂けましたら幸いです。

【お惣菜に使用する際の POP・ラベルについて】

以前記載させて頂きました、お惣菜コーナーで使用する POP を作成いたしました。

- ① 野菜コーナーで「お惣菜にも使用しています」
- ② お惣菜コーナーで「野菜売り場で売っています」

と、アピールできますので、宜しければご利用ください。

【①野菜コーナー用】



「おいしいお惣菜」を作りたい!
という
想いがあるからこぼ。

三の北海道産 無限樹の栗南瓜
を使用して作っています。

ぜひそのおいさを
味あってみてください。

恋するマロン
商品情報は
こちら →



【②お惣菜コーナー用】



北海道産 無限樹の栗南瓜
を使用しています。

「おいしいお惣菜」を作りたい!

青果売場で好評の
「恋するマロン」。

ぜひそのおいさを
味あってみてください。

恋するマロン
商品情報は
こちら →



北海道産 無限樹の栗南瓜

恋するマロン
を使用しています。

← 詳細情報はコチラ



また、お惣菜のパックに貼れるラベルのご用意もごさいます。

野菜売場で貼ってある弊社のラベルと同じデザインにしておりますので、

お惣菜コーナーでラベルを見て、野菜コーナーを見に来られた方にもわかりやすいと思います。

(ラベルの大きさは、縦 25.4mm・横 48.3mm になります。)

恋するマロン以外でも、弊社の南瓜を使用してお惣菜を作りたい、

などのご要望がございましたら、

お惣菜用ラベル・ことPOPに記載している品種名を変更させていただきますので、是非ご連絡ください。

【コンテナ直送の場合の利益率について】

北海道から弊社のターミナルを経由してからお届けすると、

どうしても送料が高くなってしまいます。

そのため、一度に納品される数量が多くなってしまいますが、

北海道からコンテナでお届けすると安くお届けする事ができます。

コンテナで納品された物を各店に配送するか、倉庫に保管できるかでお取り扱いのしやすさは変わってくると思いますが、是非ご一考をお願い致します。

コンテナ直送の際の試算

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
4-7 玉（ターミナル経由）	4,200 円	69 円/100g	35.9%
コンテナ直送	4,000 円	69 円/100g	38.9%

95%の場合

【南瓜のスケジュールについて】

産地	カボチャ (2024ver) 商品名・品種	栽培内容	7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月				
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下					
福井県	吉村さんの栗南瓜	栽培概要			←	←	←																		
岩手県	三右工門栗南瓜・恋するマロン	特別栽培				←	←	←																	
北海道	無限樹の栗南瓜・恋するマロン	特別栽培						←	←	←	←	←	←	←											
北海道	無限樹の栗南瓜・こふき	特別栽培													←	←									
北海道	無限樹の栗南瓜・ほろほろ	特別栽培															←	←	←	←	←	←	←	←	←
北海道	和田さんの南瓜・ほろほろ	栽培概要																	←	←	←	←	←	←	←
岩手県	三右工門栗南瓜・ほろほろ	特別栽培																					←	←	←

売れ行きによってはスケジュール通りとはいきませんが、

9月半ば頃からしばらくは『無限樹の栗南瓜・恋するマロン』のみになり、

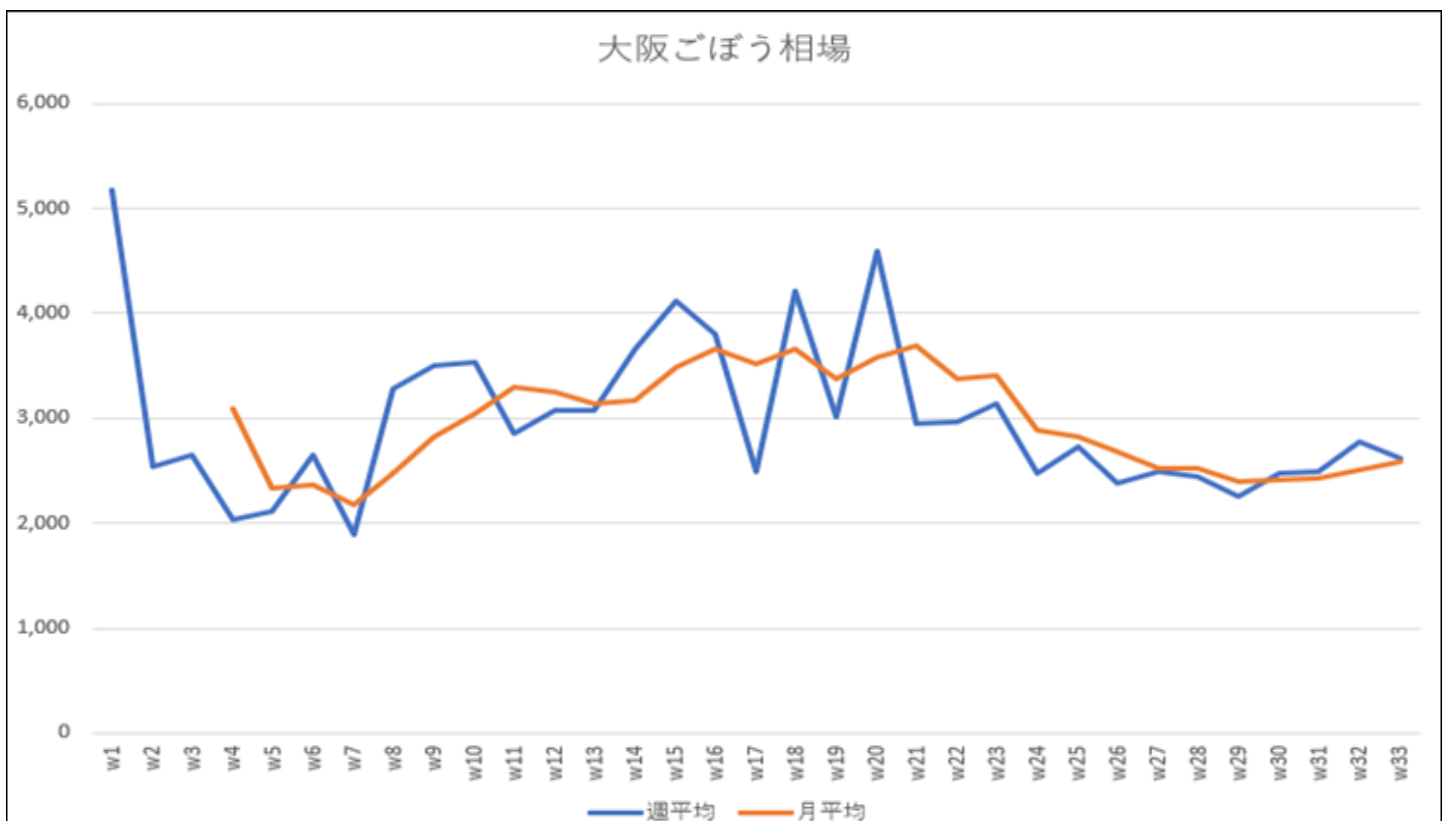
その次は『こふき』『ほろほろ』と続きます。

それぞれ、その時期に美味しい品種になりますので、

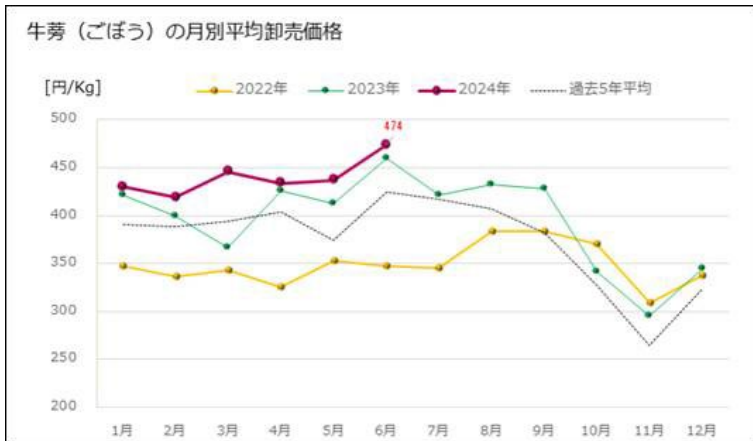
恋するマロンが終わる時期になりましたら、『こふき』のお取り扱いをお願い致します。

また、冬至用の南瓜につきましては、
昨年 10 月中旬頃に行った【冬至用南瓜の事前予約】と同様に、
事前に数量の予約をお願いする事になると思いますが、
その時は何卒宜しくお願い致します。

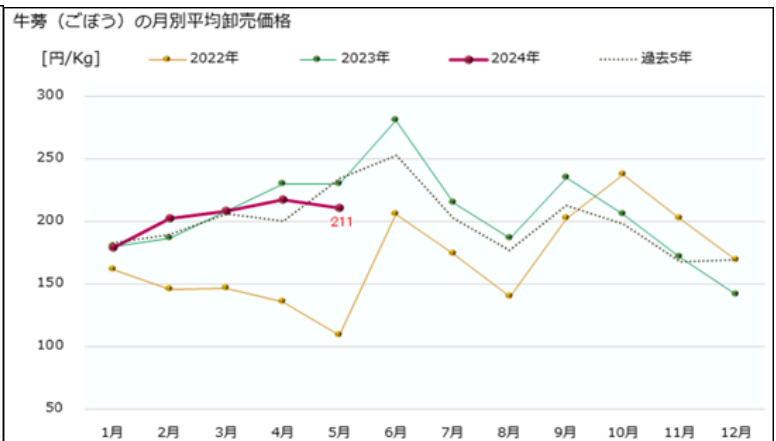
・今、風土のごぼうが熱い。かもしれない。 (吉田麻衣)



このグラフは今年の 1 週目から先週までの、大阪のごぼうの相場グラフです。
東京の大田市場のごぼうの相場が調べられなかったのが大阪分だけになります。



東京



大阪

次のグラフは東京と大阪の月単位の過去のごぼうの相場グラフです。
 月単位では東京も調べられるので、もっと工夫が必要そうです。
 例年であれば8月にいったん底をついてから上がっていく感じですが、
 最初に見て頂いたグラフでも上がり始めているのが見て取れます。

昨日地元のスーパーであるマルヤスさんに夕食の買い出しに行ってきたのですが、
 その時に販売していたごぼうは群馬産の土付きで S サイズ 3 本が 198 円で
 販売されていました。

今アルファーで御提案しているのは宮崎県産の特別栽培風土のごぼうです。
 SKU としては土付きの畑ごぼうの 2-3 本とそのカット。
 柔らかか太ごぼうの 1 本とそのカット。
 今年から洗いごぼうが加わり、畑ごぼう・洗いの 2-3 本とそのカット。
 柔らかか太ごぼう・洗いの 1 本とそのカットで、合計 8 SKU と
 今までで最も多い SKU となります。

洗いは少々お高いのですが、
 土付きは畑ごぼうも柔らかか太ごぼうも 7 月からセンターフィー等を除いて

ベース価格が 135 円納品となっています。店頭売価 198 円として販売頂いた場合に
 値入率が 31.9%と結構とれる計算です。

関西であれば例年 9 月には相場が上がりそうな傾向ですので、とりあえず 9 月だけでも
 取り扱ってみるのもいいかもしれません。

測定日	産地	生産者・商品名	1本の重量	品種	硝酸態窒素濃度(ppm)		糖度	
					中央	根元	中央	根元
2024/06/17	宮崎県	風土 畑ごぼう 2M	150g	養島白肌	239.6	797.8	17.8	8.0
2024/06/17	宮崎県	風土 畑ごぼう S	105g	養島白肌	379.7	1324.4	20.2	10.4
2024/05/29	宮崎県	風土 畑ごぼう	140g	養島白肌	311.9	350.3	21.1	15.1
2024/05/29	宮崎県	風土 洗いごぼう	140g	養島白肌	244.1	727.7	19.3	13.9
2024/05/29	宮崎県	風土 洗いごぼう	130g	養島白肌	217.0	752.6	20.2	11.0
2024/03/13	宮崎県	風土 やわらか太ごぼう	320g	養島白肌	541.0	555.3	16.6	11.5
2024/01/31	宮崎県	風土 やわらか太ごぼう	260g	養島白肌	804.4	617.0	17.5	14.3
2024/02/28	北海道	和田さん やわらか太ごぼう(特M)	320g	正作	906.5	1041.7	16.6	16.4
2024/01/24	北海道	和田さん 畑ごぼう	160g	正作	370.6	388.7	16.5	18.2
2022/03/28	北海道	和田さん 太すぎるごぼう	950g	正作	208.0	163.0	17.0	12.2
2023/05/09	北海道	森谷さん ごぼう	220g	柳川理想	72.3	99.4	24.4	20.4
2023/05/09	北海道	一戸さん ごぼう	210g	柳川理想	189.8	320.9	22.8	24.1



上記の表は今年の風土の畑ごぼうの測定値です。

今年は結構出来が良く、中央部分は和田さんのごぼうを超える糖度を出しています。

この優秀なごぼうを 9 月だけでも扱ってみて頂ければ幸いです。

・にんにくの王道ホワイト6片！岩手県 有機栽培 Organic にんにく

(有安海)



アルファールが取り扱うにんにくは長いこと、兵庫県の養父養生にんにくが続いていたのですが、

やはりホワイト 6 片も同時に取り扱いたいよね。と思うようになり、
昨年産地開発を進めてきました。

そこで今週から取り扱いを開始している、岩手県馬場園芸さんに頼り、
青森県田子町周辺でにんにくを栽培している、
友人を紹介してもらうことになりました。
そこでご紹介して頂いた方が、この 8 月から取り扱いをスタートしている
九戸市の福田農園さんでした。

もちろん栽培している品種は求めているホワイト 6 片、
それだけではなく栽培内容としては、
なんと有機栽培をメインとされておりました。

今まで販売していた金郷純白という品種の最大の特徴は、
なんとといっても 1 玉の鱗片が 12 片前後から形成されていることです。
アルファーでは、にんにくが好きで食べたいが匂いが気になってなかなか…という方向けに、
1 片あたりのサイズが小さくて使い勝手が良いですよ。というコンセプトで、
大ヒットした品種です。

しかし、にんにくと言えばホワイト 6 片が王道なので、
お客さまに選んでもらえるように致しました。

ホワイト 6 片は、金郷純白とは対象に
1 玉の鱗片は品種名にされている 6 片前後から形成されており、
一度にたくさん食べたいと思う方におススメな品種です。

先に書いた、お客さまというのは当たり前なのですが、
お店に来ていただけるお客さまになります。

立場上、多くのバイヤーさまとお話をさせていただく機会があるのですが、商品選定の基準がそのバイヤーさまの感覚に寄るところが、当たり前なのですが多いです。知識と経験からの感覚であれば、時代が短期間に極端に変わらない限りは、お客さまの需要は変化しにくいですが、バイヤーさまの金銭感覚だけは時代や地域には関係なく、お客さまの需要と大きく異なってしまうことも多々あります。

これは売れる、売れないの価値基準が、バイヤーさまのみの金銭感覚の多寡でのみによる品揃えを行うことで、お客さまの選択肢を狭めてしまっていることになります。これでは目に見えないチャンスロスが発生してしまい、しかもそのチャンスロスに全く気が付かない状態となってしまいます。

売場の面積や方針にも大きく左右されてしまうかと思いますが、来店されるお客さまに必要最低限の品揃えを、可能であれば品揃えのコンセプトをお客さまへ伝えられるような工夫をされると定着への近道になるかもしれません。

**・今が旬の白桃こそ『山形県 フルーツ王国・東根市産 高嶋さんの白桃』
を選んでください！** (販促部：渡部智加)



W34 新登場しております、『**山形県 東根市産 高嶋さんの白桃**』。

フルーツ王国・山形県 東根市からお届けする、旬の味覚です。

東根市からは、さくらんぼから始まり、庄内砂丘メロン、そして白桃と、
続々と果物が登場していています。

今回は、この白桃について書かせていただきたいと思います。

まず山形県東根市は、国内の桃の大産地の中では北限に位置しています。

これが何を意味するかというと、当然北限のため夜間の冷え込みが厳しく、

それによって昼間、太陽のエネルギーを浴びて、

果肉に生成された糖の消費が抑えられるので、

特に甘い桃が育つ産地であるということです。

生産者の高嶋さんは、山形県さくらんぼの品評会で最優秀賞を受賞したこともあるほど、

果物栽培の技術に秀でた方です。

桃も、さくらんぼのように大変デリケートな果物ですが、高嶋さんにかかれば、桃の中でもさらに栽培の困難な品種でさえ、美味しく育て上げてしまいます。

白桃といっても、多くの品種があることと思いますが、この高嶋さんからは、特に美味しいと評価されている 3 つの品種が登場します。

一つ目は、『あかつき』

あかつきは、主要品種の「白鳳」と「白桃」を掛け合わせ、福島県で開発された品種です。

果肉が分厚く、果肉に程よい硬さがあり、この食べ応えが あかつきの特徴。その特徴から、噛む度にあふれ出る甘い果汁をお楽しみいただけます。

二つ目は、『いけだ』

栽培が難しく、生産者の少ない希少な品種。

その果肉は緻密で、モチモチとした独特の歯ごたえが美味しく、甘みとマッチして飽きの来ない味わいです。

三つ目は、『川中島』

ご存じの方も多い主要品種で、『桃の王様』とも呼ばれています。

あかつきと同じく、果肉に適度な硬さがあり、

「食感」、「甘み」、「果汁量」のバランスは絶妙。

産地さんにインタビューしたところ、特に甘みは抜群で、一番オススメの品種と仰っていました。

上記 3 品種は、時期を少し重ねながらリリースしていきます。

目安を産地さんにお伺いしたところ、下記の予定とのことでした。

あかつき…現在 ～ 8月21日ごろまで

いけだ……8月19日 ～ 8月24日ごろまで

川中島…8月20日 ～ 9月中旬 (終了まで)

オススメ品種の『川中島』、一番長く取り扱い致します。



規格は写真左から、

「2玉パック(7P入り)」「小4玉パック(6P入り)」「小箱(5-8玉)」「20玉/5kg」
の4種類を御用意しております。

是非、フルーツ王国・東根市と高嶋さんならではの美味しさの桃を、

多くの方に味わって頂きたいと思っております。

御取組みの程、宜しくお願い申し上げます。

・松茸情報 8月8日現在

●中国産 産地状況

現在の出荷量は、雲南が23.5トン。四川が40トン、チベット2.5トン、
合わせて日量約66トンです。

先週末に一旦減りましたが、次の産地が出てきて数量は、戻りました。

この数量が今シーズンのピークと思われます。

この数量は、来週にかけても続きます。

現地の価格も、一旦先週末からは上げましたが、更なる上げは無く横ばいになっています。
日本側もお盆需要で、オーダーが増えておりますが、価格は、横ばいで静かです。

日本への入荷は、日量4トンに増えてきましたが、去年は5トンでしたので2割減です。
来週も同じ状態で、大きな動きは無さそうです。

今の底値から産地の価格が上がるのは、
8月の最後の週か？9月入ってからか、
今の四川のピークがどこまで続くかによりますので、注視していきます。
四川が減りだすと雲南は、上がりだします。

●北米産 産地状況

カナダ、アメリカとも特に産地からの情報はありません。
入荷は、9月からかと思えます。

●日本市場

各商社お盆需要で増えてはいますが、
やはり、余分には売れないので、数量は抑え気味で、
去年の2割減で、今は入っています。

●今後の動き

当社も毎日入荷しています。価格もこの価格が、しばらく続きます。
品質も安定しているので是非、販売お願いします。

・今週の成分測定レポート

■ 福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜 きみまろ

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/08/05	福井県産 吉村さん	とみつ栗南瓜	きみまろ	25.8



福井県・吉村さんの とみつ栗南瓜、きみまろ

を測定しました。

(一か月前の7月に測定を行った)

恋するマロン・こぶきと同産地です。

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。

結果、糖度は **25.8** と検出されました。

恋するマロン:**22.0**、こぶき:**22.5** と比べると、高い数値です。

「きみまろ」の品種特徴を調べると、「可食部が大きい」と記載がありました。

記載通り、他の品種よりも種の部分が小さく身が分厚いと感じます。(吉田紗知子)

■ ジェントルマート様 取り扱い かぼちゃ 栗のめぐみ 18CA44 恋するマロン

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/08/05	ジェントルマート様 取り扱い	かぼちゃ	栗のめぐみ	39.5
			18CA44	46.3
			恋するマロン	44.1

ジェントルマートさん取り扱いの、かぼちゃ 3 品種、
栗のめぐみ・18CA44・恋するマロンの測定を行いました。

今回、アルファードで取り扱いが過去に無い品種が含まれています。
中でも「18CA44」は、
新しい品種で名前が決まっておらず品種番号で呼ばれているようです。

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っています。

別産地ですが、アルファードでも取り扱いがある、
恋するマロンは、
しっとりとした食感が継続しやすい様子に対し、
栗のめぐみや 18CA44 は、加熱後に粉質へと変化する速度が早いと感じます。

結果、糖度は各品種
栗のめぐみ: 39.5、18CA44: 46.3、恋するマロン: 44.1 と検出されました。

3 品種とも、高い数値が検出されました。(吉田紗知子)

■北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペツ

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2024/8/8	北海道産 フルーツ夢人参・ メマンペツ	晩抽天翔 他	249.0g	3.3	9.2	4,400	7,000	7,900

北海道産・フルーツ夢人参・メマンペツ は、
前回今年の 2023/8/3 に測定を行っています。
今回測定は 2024/8/8 ですので、前回とほぼ同時期の測定となりました。

今年は全国的に、
例年よりも平均気温が高く、降水量及び日照時間が多くなりました。

北海道も例外ではなく、環境の変化に合わせている影響であるのか、
北海道・農政部 HP では、
青果全体で、例年よりも生育が早いと資料がまとめられていました。

今回サンプルで頂いた人参も、重量感や身の詰まり具合等、
成長が進んだ個体であると感じます。

硝酸態窒素は、
前回から 3.4ppm→**3.3ppm** と、
前回の数値と近い結果となりました。

又、糖度は
8.1 度→**9.2 度**と、
前回よりも高い数値が検出されています。

カロテノイドの各数値は、

β-カロテン：4,800→**4,400**、

α-カロテン：2,300→**7,000**、

β-カロテン当量：5,900→**7,900**

と検出されています。

全体的に、前回数値よりも高い数値となっています。(吉田紗知子)

■北海道産 有機栽培 トマトイミニトマト

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/8/8	北海道	原田さん 有機栽培 トマトイミニトマト	サンチェリーピュア、 サンチェリーピュア プラス	18.0g	検知せず	8.1	13,866	354

北海道産・有機栽培の、トマトイミニトマト を測定しました。

今回は、2022/7/28 に測定を行っています。

糖度が 7.6→**8.1** と、

前回から数値が上がっています。

アルファで過去測定した結果の中では、中央値のような結果です。

リコペンは 12,068 μg→**13,866** μg、

β-カロテンが 1,799 μg→**354** μg

と検出されました。

元々トマトイミニトマトは、

過去アルファで測定を行ったミニトマトの中でも、

リコペンの数値が高いようにみられます。

今回も、前回測定値よりもさらに高い数値が検出されました。(吉田紗知子)

■北海道産 和田さんの長いも

測定日	産地	品名	品種	重量・測定部位		測定値 mg/L	硝酸態窒素 濃度	硝酸態窒素	糖度
								濃度平均(ppm)	
2024/08/08	北海道	和田さん 長いも	N-10	カット状態 の為、不明 (推測:中部)	1回目 (上)	195	44.1	38.1	5.8
					2回目 (下)	142	32.1		

和田さんの長いも(N-10) を測定しました。

前回は今年、2024/4/16 に測定を行っています。

カットされた、一部分のサンプルを頂きましたが、
形状から推測で「中部」として測定を行いました。

又、カット部分の上・下端をそれぞれ測定し、
数値平均を割り出しています。

測定数値を見てみると、

糖度は上下どちらも **5.8** と、
差が見られなかった事に対し、

硝酸態窒素の残留濃度は、

上:44.1、下:32.1 と、

今回のような、短い部位だとしても、数値の差が見られました。

前回測定レポートに記載されている臆測や数値結果通り、
今回も、下部に行くにつれ、低い数値が検出されています。

【前回(2024/4/16)備考欄、硝酸態窒素の残留濃度と部位の関係について】

過去測定では、下部に行くにつれ、低い数値が検出されています。

下部は、地上部から遠い方です。長いもの成長点は、本部位にあります。

他の部位と比べて、下部の方の成長が盛んであるため、窒素分が使われ、

硝酸態窒素の残留濃度が 下部 < 中部 < 上部

となっているのではないかと推測されていました。

ねばりスターの粘りの印象が強く、注目されがちですが、

長いも(N-10)も、程よい粘りと水分を持ち合わせており、

(自宅でサンプルを調理した際)とろろご飯にすると、とても美味しく仕上がりました。

(吉田紗知子)

■岩手県産 三右エ門栗南瓜・恋するマロン

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/08/15	岩手県産 馬場さん	三右エ門栗南瓜	恋するマロン	13.3



**岩手県・馬場さんの 三右エ門栗南瓜、
恋するマロン** を測定しました。

馬場さんは、昨年から取り扱いが始まった産地様です。

他産地から、

栽培・収穫時期をずらせる品種を栽培する等、

(アルファードでも取り扱いがありました)

品種:ダークホースや雪化粧(外皮が白い南瓜)などを栽培されていました。

アルファーに取り扱いが決まった際、
「恋するマロン」も育てて貰いたいと、
栽培に取り組み・新商品として登場した南瓜が、
今回測定する物になります。

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。
かぼちゃの測定は、この数か月で開始された為、
馬場さんのかぼちゃを測定・記録する事は今回が初めてです。

糖度は 13.3 と検出されました。

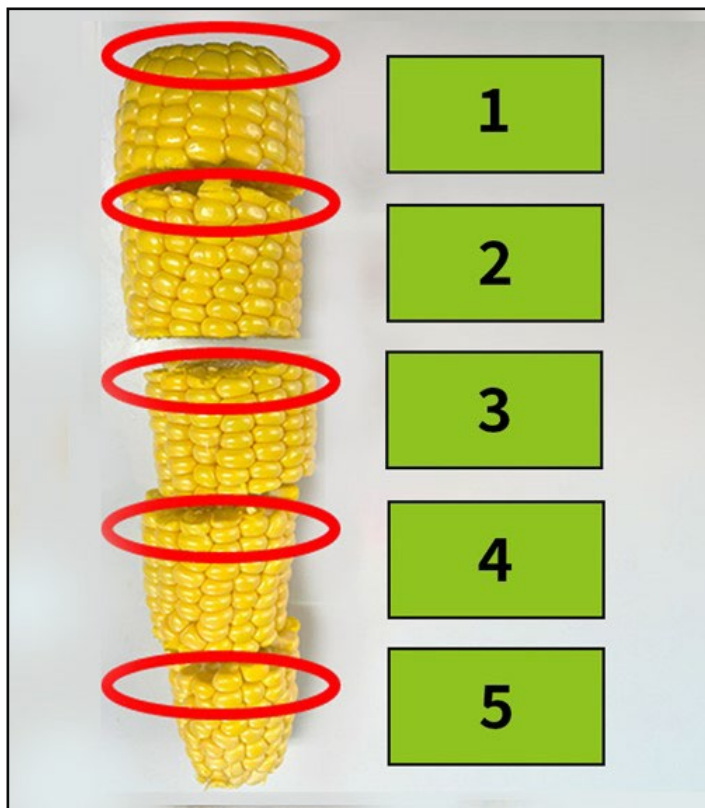
直近(2024/7/29)に測定を行った、
吉村さんのかぼちゃ の糖度が 22 度と高く、
控えめなようにも見えてしましますが、

他産地の測定数値を見ると、低くはない事が分かります。

身が柔らかく、滑らかで、包丁が引っ掛かりなくスッと入りました。
又、加熱した際も、しっとりとしており、
まるでケーキのような食べ応えを感じました。(吉田紗知子)

■北海道産 特別栽培 無限樹のわくわくコーン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	部位	糖度	
						生	加熱後
2024/08/05	北海道・無限樹	無限樹のわくわくコーン	わくわくコーン82	皮付き 464.5g	1	17.8	18.5
					2	17.0	18.0
				むき身 336.0g	3	16.2	17.6
					4	17.1	18.3
					5	16.1	21.7



■計測方法について

今回は、1本の検体を大体均等になるように5分割して、茎に近い方から1～5の番号を振り、計測を行いました。

1本の中で、部位によってどのように糖度が異なるか、また、加熱前と後でもその差がどのようにみられるかを検証するため、このような計測方法をとっています。計測に用いた粒は、1本の茎部分を下にした時の、各部位の下側から採取しています。

『加熱後』は 塩水に数秒浸したあとに5分割したのち、ラップをしてレンジで約3分加熱したものです。

■結果

予想は、茎に近いほどつまり太い方へ行くほど糖度が高くなるというものでした。生の状態では、比較的その傾向が見られ、

1 の部位が最も糖度が高く、5 の部位が低く出ています。
しかし、加熱後は 5 の部位が最も高い糖度となっています。
また、中央に当たる 3 の部位が、生・加熱後ともに
他の部位より低めな数値となったことが驚きです。

加熱により糖度が上がるのは、酵素によりデンプンが糖化するためですが、
5 の部位の方が、デンプン含有量が多い、
または 部位的に糖化に適した温度で加熱されるためではないかと推測しています。
糖化に適した温度は、低温で時間をかけて加熱することを指しています。(渡部智加)

■ 沖縄県 東村産 ゴールドバレル

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	
					上部	下部
2024/08/05	沖縄県 東村	ゴールドバレル	ゴールドバレル	1662g	13.4	19.4



ゴールドバレルは前回、2023/07/21 に測定しており、
時期的には今回の測定は、
15 日ほど時期が進んだものの測定となります。

昨年の検体よりも 500g ほど重く、
画像でもわかるようにどっしりとした実です。
まさに『金の樽』の由来に相応しい見た目です。

今回も下部と上部に分けて糖度の計測を行いました。
結果、上部が 13.4 度 下部が 19.4 度。

昨年よりも 2～3 度ほど下がっていますが、
パイナップルの中では十分に高い値といえそうです。

過去の傾向を見てもわかる通り、
やはりパイナップルは下部の方が糖度が高く、
なおかつ今回の検体は、上下で糖度差 6 度と、最もその差の大きい結果となりました。

実際に頂きましたが、その糖度に違わぬ甘さで果肉も柔らかく、
ゴールドバレルのブランドに相応しい美味しさだったと思います。
舌の刺激感がほとんど無かったことも、その美味しさの一つでした。(渡部智加)

・新登場

北海道産 和田さんの男爵

・商品案内変更

大分県産 工藤さんの濃いサラダピーマン・・・価格変更。値上げ。
北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンベツ)・・・価格変更。値下げ
兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白特大・・・数量限定案内に
変更。

・終了

徳島県産 佐々木さんの梨・豊水
奈良県産 益田さんのなら玉ちゃんM・・・Lサイズはまだあります。

・9月新登場予定

北海道産 和田農園・キタアカリ・・・w36 より新登場予定
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる・・・w37 より新登場予定

北海道産 特別栽培 和田農園メークイン・・・w37 より新登場予定
山形県産 フルーツ王国のシャインマスカット・・・w37 より
新登場予定
福井県産 吉村さんのほっこり金時・・・w37 より新登場予定
香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート・・・w37 より新登場予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・w38 より新登場予定
徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン・・・w38 より新登場予定
種子島産 糖蜜あんのう芋・・・w39 より新登場予定
香川県産 有機栽培 宮下さんの紅はるか・・・w39 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