

いつもありがとうございます。

W37 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。

・ローリングストックについて考えてみる【常温保管できる野菜】

(販促部:吉田紗知子)

ローリングストック 日常からできる について考える。

普段食べている消費期限が長めの食品をタタメに
準備し、「食べた分だけ買..足す」方法。

災害食..と重く考えず、普段の食事で「美味しい!」
と食べれるが気にはいる食品..レシピを見つけておく
事が理想です。

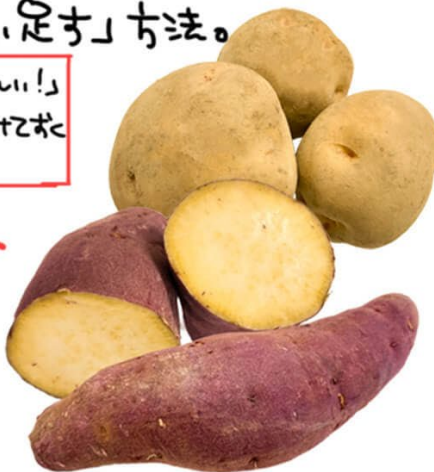
☆常温保管できる
野菜は、重宝します。

・ジャガイモ、サツマイモ...
+ 玉ねぎ 他

青魚系(サバ・ツナ)

缶詰をつかすと、
必須アミノ酸・タンパク質
をせしやできるので◎

[調理例]



玉ねぎの
「ツナサラダ」



台風等で、「もしもの備え」が注目されている今。

「災害時用」と書いてある物を買って揃えるだけでなく、

**「普段美味しく食べている、
長期期間保存可能な食品を、
普段から貯蓄して、少しずつ消費していく」**

備え方＝ローリングストック に、
商品に関連付けながら、今回は書いていきます。

常温保管できる野菜と言えば、
さつまいも、じゃがいも、かぼちゃ、玉ねぎ…等。

ずっと放置するのは推奨しませんが、
電気が止まった際に長く生き残ってくれる、
常温保管野菜は、
常備しておくとい強いです。

アルファードでも先週から、
北海道・和田農園さんのじゃがいも が順次新登場、
無限樹の栗南瓜・恋するマロン や、
福井県・吉村さんのほっこり金時、宮下さんのさつまいも が
今後新登場等

該当商品の品ぞろえが、豊富になっていきます。

また、上記の野菜達は、

ローリングストックに向いている食材との組み合わせも

とても良いです。

青魚系(ツナやサバ)の缶詰は

・調理済みで下ごしらえが不要

・必須アミノ酸をバランス良く含む&良質なタンパク源に。

と、普段使い・非常時両方でオススメな食材です。

又、サバ缶では骨ごと食べられるため、カルシウムをより多く摂取する事が出来ます。

サバ缶ブームがあってから、味付けも様々で美味しい商品がふえました。

非常時も美味しく、普段通りに近いメニューを食べられる事・備え。

それだけでも、とても大きな心の支えになります。

是非、商品提案時・売り場作りに

ご活用・ご検討ください。

『量り売り』も視野に入れ <粗利確保> をじゃが芋で目指す！

帯広産 和田農園 男爵・メークイン・キタアカリ&インカのめざめ

(有安海)





じゃが芋の取扱は多くの企業さまは、
各ベンダーさまからの提案規格での取扱が多いと想像しています。

最近思うのは、過去からの慣習や習慣が今後にも適用される、
と思い込んで良いのだろうか、と思います。

誰のセリフか忘れてしまいましたが、「人の行く裏に利あり」といったように、
今までやってこなかった、やってこれなかったことに、
新たなビジネスチャンスになることもあるはずです。

弊社への御注文のほとんどが 500g パックになっているのですが、
利益を確保するのに一番効果的な規格は、
やはり何ととっても、原体仕入れインスタパックでしかありません。

諸経費を除き和田農園さまのキタアカリは 10kg で 2,450 円、500gp は 145 円。
仮に 500g をインスタパックすると、
製品歩留りを 95%と仮定して、原料原価は 129 円/500g、
人件費と包材代で 10 円程度と計算すると製品原価は 139 円という計算が出来ます。
この時点で 500gp あたりで約 6 円もの差が出てしまいます。

しかし 500gp の定貫であればどうしても量り込みが発生してしまい、

それが歩留まりを悪化させ 95%になってしまいます。

そこで一番のお勧めは、

不定貫でのバリエーション豊富なパックを、インスタアでする ことです。

量り込みが一切発生することもなくなり、パートさんの袋詰めするスピードもアップする、

尚且つ、来店されるお客さまの都合に合う量のパックを選択できるということも利点です。

削減対象にしている人件費を、粗利額を稼ぐ為に必要な投資のように考える人件費、

折角働いてもらっているパートさんなので、

粗利額を稼ぐための計画に変えてしまうことがおススメです。

そして既にこの手法を導入されている企業さんもあります。

その企業さんは、弊社の青果発注書パックオーダー行を、

経営者の方から削除要請があったほどです。

青果に携わって 10 数年が経ちますが、初めて野菜にはそれぞれ美味しさがあるんだ、

と教えてもらった野菜が、この和田農園のじゃが芋でした。

それまでは、対して野菜は好きでもなく、特に葉物は避けてしまうくらいでした。

食べれなかったわけではありませんが。

やはり美味しい野菜は何かには拘らなければ、美味しさは絶対に出てくるわけがありません。

美味しい作物を作る上で絶対に欠かせない工程としては、土づくりがありますが、

お盆明けに和田さんが来社されたときにお聞きした話では、土のミネラル分に関しては、

改装を使うことを土づくりの一部にしているそうです。

そういえば数年前に徳島の野本さんも、

その海藻を使った『わかめの力』という肥料を開発し、

やはり様々な美味しい作物を栽培されていました。

海藻は海から引き揚げると、おいそれとは廃棄が出来なくなってしまうそうで、野本さんはその海藻を利用することを考え、肥料にすることで廃棄料を節約し、逆に利益を生む構造を作っています。

様々な試行錯誤を繰り返し続け、美味しい作物を作られる方は、いろんな方向に進むかもしれませんが、行きつく工程としては、同じポイントになることがとても多いです。

このじゃが芋の美味しさは、特別栽培や有機栽培というレベルを超える圧倒的な価値があります。その価値を感じてもらえれば、この商品をどう販売することで利益に繋げようかと試行錯誤がスタートするはずで、アルファーからは特別栽培や有機栽培だけを仕入れるんだと決め打ちしておられると、この価値に気が付きもせず、市場内でもより安価なで流通する価格成りの商品でのディスカウント勝負になりかねません。

過去に捕らわれ、変化し続ける世に柔軟に対応していかなければ、苦しい戦いが待っているように思います

価値ある商品で、妥協せず、粗利額最大化を目指して試行錯誤することで、来店されるお客さまの期待にも応えられるようになるのでは、といつも考えています。

和田農園さまの『本物の味』は、男爵、メークイン、キタアカリ、インカのめざめ、ごぼう、長芋、ネバリストア、栗南瓜

が時期に応じて出荷が始まります。

和田農園コーナーを作っても面白い企画になりそうですね。

・ 葉取らずりんご

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

(営業部:生島 麻亜子)



先週から登場している

『長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンつがる』に続いて、
青森県の斎藤さんのりんごが登場します。

一般的に、りんごを栽培する際には
葉を適度にとって実の色づきを良くするのですが、
斎藤さんは葉っぱを取らずに栄養（味）を重視して
収穫適期に収穫をします。

というのも、葉っぱは植物が栄養を作る光合成のために必要な物なので、
りんごを日光に当てるために葉を取ると、その分栄養があまり作られなくなるためです。

りんごが赤く色づかない要因としては、葉っぱを取らない事以外では気温が関係しています。
 りんごが色づくには夜温がある程度下がる必要があるのですが、
 最近では日中の気温が高く、夜間の温度が下がりきらなくなっており、
 サンつがるの場合は早生種なので、特に暑い時期と重なってしまいます。
 りんごが赤くならない気温でも色を付けるためには、
 収穫適期よりも長く樹にならせておくのですが
 それをすると味がぼやけてしまいます。

昨年は葉取らずのりんご以外でも、赤くなりきっていない物が出ていましたが、
 今年もそうなる可能性があります。

【りんごのスケジュールについて】

産地	りんご 商品名・品種	栽培内容	8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月		
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
長野県	志賀高原りんご・サンつがる	特別栽培			←→																		
長野県	志賀高原りんご・王林	特別栽培										←→	←→	←→									
長野県	志賀高原りんご・サンふじ	特別栽培														←→	←→						
山形県	菊池さんの出羽フジ	栽培概要									←→	←→											
青森県	津軽りんご・サンつがる	特別栽培				←→	←→	←→															
青森県	津軽りんご・早生ふじ	特別栽培							←→	←→													
青森県	津軽りんご・シナノスイート	特別栽培							←→	←→													
青森県	津軽りんご・ジョナゴールド	特別栽培									←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→	←→
青森県	津軽りんご・王林	特別栽培									←→	←→	←→										

例年通りですと、表のようなスケジュールになります。

今週から新登場の『青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう』は
 今まで取り扱いがなかったため、いつ終了になるかはわかりません。

こと POP などで葉取らずのりんごの色づきについて、もっとお客様にご理解頂けたら
 「りんごが真っ赤じゃないから美味しくないのではないか」という誤解が減り、お店で手に取っ
 てもらえる機会が多くなると思います。

多少の色づきを犠牲にしても、本当に美味しいりんごを食べてもらいたい。

そんな思いで、栽培されている斎藤さんのりんごですので、是非宜しくお願い致します。

・国産の生プルーン新登場です。

2020年でいったん取り扱いを断念したのですが、今年から再挑戦です。

プルーンの品種はさくらんぼ等のように短い期間で品種リレーをして長く取り扱っていきませんが収穫量と収穫期間から考えて今期は一番最後に収穫・出荷ができ、かつ量と価格が担保できそうなサンプルンだけに絞ってのご提案です。



見た目はこんな感じです。

サンプルンの特徴としては平均糖度が18度と高く、実の大きさが30gくらいで、国産の品種です。

納品400gのパック詰め。一粒30g前後なので1パックに13粒ほど入っている計算です。

入数は10パックになります。

それが2ケースロットの冷蔵での発送になります。

出荷時点ではシワになっているものは入れないように生産者の金子さんには依頼していますが生での取り扱いの為、どうしてもシワになっているものが混入している可能性もございます。ご了承いただけますようお願いいたします。

・生で食べられるのは今だけ！

『北海道 仁木町産 特別栽培 金子さんのプルーン』(販促部：渡部智加)

本発注書より、『北海道 仁木町産 特別栽培 金子さんのプルーン』が新登場です！

W30まで登場していた さくらんぼと同じ、仁木町の金子さんが作るプルーンです。



プルーンは、ドライフルーツなどで
食べることの多い果物ですが、
生で味わえるのは8月～9月ごろと、
期間限定の味覚となっております。

ご存じの方も多いかと思いますが、
プルーンは栄養の宝庫ともいわれる果物。

β-カロテン、ビタミン B、カリウム、マグネシウム、ポリフェノール、
そして食物繊維と、特に女性にとって嬉しい栄養素をたくさん含んでいます。

固い場合は、少し常温において追熟させ、果肉に弾力が出たら食べ頃。
それを冷蔵庫で冷やし皮ごと食べるのが、生ならではの美味しい食べ方です。

金子さんがさくらんぼを栽培しているのは、北海道の仁木町。
さくらんぼ、プルーン、ブドウ、りんごなどを中心に栽培されており、
「果実とやすらぎの里」と呼ばれ、道内でも果物のブランド産地として有名です。

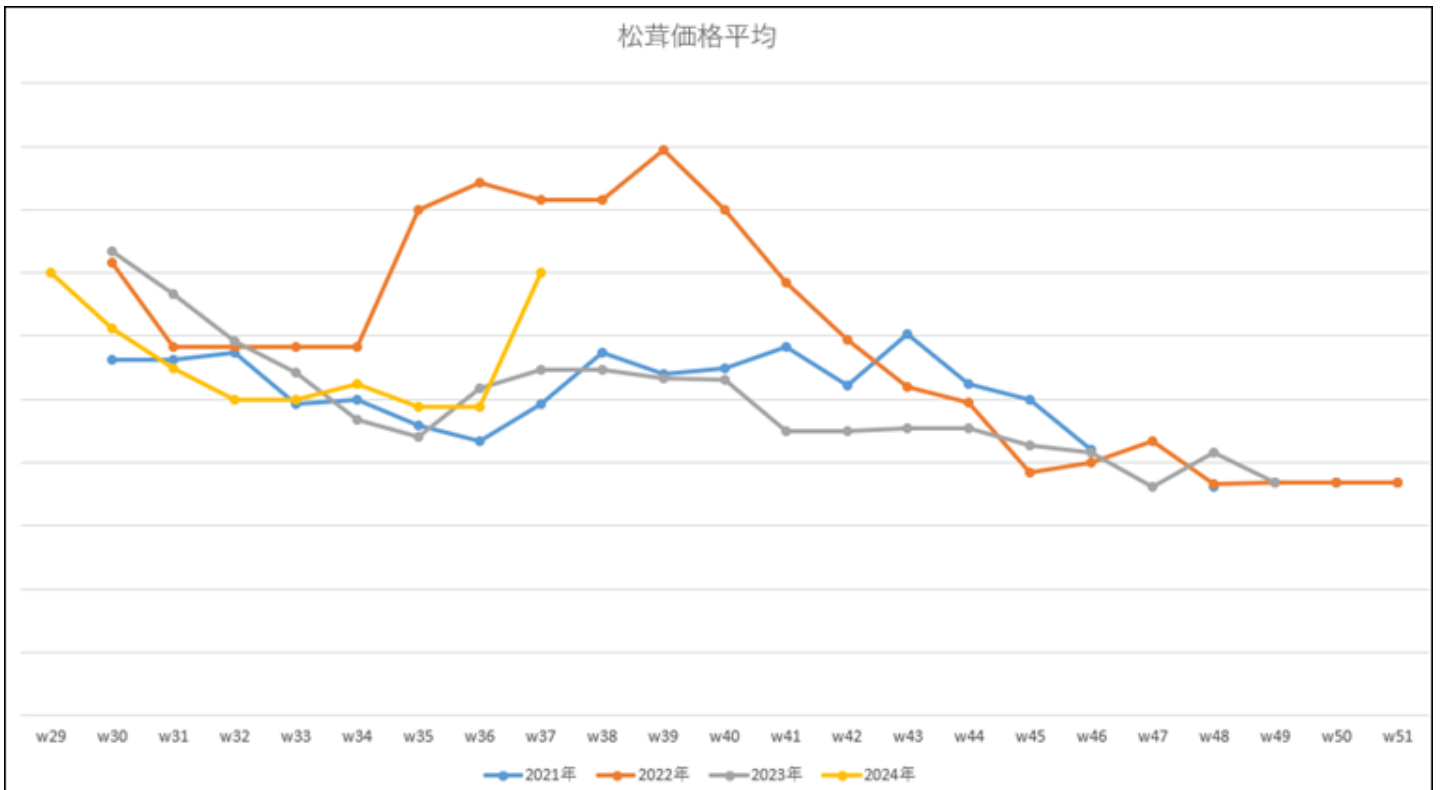
北海道特有の気候が、本州とは違った美味しさを生みだしており、
仁木町のある場所は、昼間は暖流・対馬海流の影響で暖かく、
夜間は北の地らしい寒さとなります。

そのため、昼間に作られた糖が夜間に消費が抑えられることで、
果実内に蓄えられ、甘く引き締まった果物が育つわけです。

さらに生産者の金子さんは、もともと有機栽培で紫蘇の栽培を行っておられる方で、
そのノウハウと上記の気候を生かして、プルーンも特別栽培基準で栽培されています。
皮ごと食べる果物にとって、農薬が気になる方も多いと思いますので、
それを節減して栽培されていると、安心して食べられますね。

「健康に良く 継続しておいしく食べられるものを生産する」ことを理念としている
金子さんが作る、『北海道 仁木町産 特別栽培 金子さんのプルーン』を、
是非宜しくお願い致します。

・松茸のチラシ考えてくださっている企業様へ (吉田麻衣)



上記のグラフはアルファーが松茸の取り扱いを始めてからつけていった、松茸の平均価格のグラフです。開始こそ高いですが、2021年、2023年と同じくらいで推移してきましたが、ここに来て一気に噴火してしまいました。

この記事とは別に松茸の産地状況をまとめたものが紹介されるので、こちらでは要点をまとめますが、中国のメイン産地である四川省が干ばつの影響で終わり、雲南省はもともと終了の時期が近づいてきていて、他に大きく収穫できる産地がないうえに、中国・韓国での需要増と、日本での秋のメニューが増えての需要増が重なるためだそうです。カナダ・アメリカはまだ出てこない為、この価格帯が維持されそうです。

2022年の気候をなぞっていると仮定して、
アメリカ・カナダの北米が出てくるのがw40ごろなので
いったん落ち着くとしたらw40ごろ、完全に落ち着くのはw44ごろになるでしょうか。
最も高かった2022年のw40ごろでは
中国産の中つぼみで23,000円、ひらきで18,500円でした。
次週w37のご提案価格は中つぼみで18,000円、ひらきで13,500円になります。
中国産は長く見積もってw38～w39ごろに終了だと思います。
アメリカ・カナダはだいたい8～9週間くらいの期間なので
トルコを除くと松茸は11月の中旬～下旬ごろに終了予定です。
トルコは今のところ産地の情報が出てきていないので、
わかり次第またご案内させていただきます。

・松茸情報 8月29日現在

●中国産 産地状況

現在の生産量は、雲南が8トン。
四川が20トン、チベット2トン、合わせて、日量約30トンです。
先週の木曜日は、70トンありましたが、ついに半分以下になりました。
今まで数が出ていた、四川省が干ばつの影響で、メイン産地は、今週で終わる予定です。
雲南省のメイン産地のシャングリラも終わりに近づき、次の産地に移っています。
しかし大きい産地ではないので、数量が大きく出ることはありません。
おそらく過去の流れでいうとトン単位で減りだします。

来週は、雲南産のみになるので価格のコントロールも中国側のペースになります。
産地も17日のシュウセキに向けて、中国、韓国ともつぼみ中心に買いが日々強くなり、
この傾向は、17日まで続きます。

数量が減る、産地の需要が強くなる、日本も敬老の日に向けて注文が増える、業務関係も秋のメニューが始まり、オーダーが増えるという条件が重なり、上がる要素ばかりです。

日本側は、価格を抑える動きはしていますが、どうしても数量を求めると中国側のペースになり、例年通り、日本の市況にかかわらず価格は上がります。

一部の会社は、すでに安いときに松茸を中国で貯蔵しており、それが来週から市場には出回るかもしれません。市場は、品質の良いもの悪い物とで価格が混乱する予想です。

日本へも日量4トンベースが、5トンベースに増えました。来週は、6トンベースの予想です。

●北米産 産地状況

カナダは、変わらず、高温乾燥で、出ていません。今のところ9月半ばからの予想です。

アメリカは、来週が山の解禁日になります。

来週半ばには、作柄の情報もお知らせできると思います。

ただ、例年通り、出始めは国内の需要との競争で、

高値での動きになりますので、

価格が、落ち着くのは、9月後半になる予想です。

●日本市場

現在は、台風に翻弄され、混乱しておりますが、

いよいよ産地ペースの上げ傾向で相場は上がりだします。

来週は、調整期間ですが、9日から連休向けには、数量確保に全社動きますので、相場は強いです。

おそらく北米は、間に合わないので、減る傾向の雲南産のみの対応となります。

選択肢が中国しか無いので、

9日の週は、今の価格帯とは、大きく異なりますのでご注意ください。

●今後の動き

8月は、ありがとうございました。

9月は、北米も交えて大きく動きますので、都度相談させていただき、しっかりご対応させていただきます。

・今週の成分測定レポート

■北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/08/27	北海道産 大川さん	栗南瓜	恋するマロン	27.0



北海道・大川さんの 栗南瓜、恋するマロン を測定しました。

アルファードで長年、看板商品の一つとなっている商品です。かぼちゃの測定は、この数か月で開始された為、

大川さんのかぼちゃを測定・記録する事は今回が初めてです。

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。

包丁を入れると、中から水分がにじみ出ていました。

その分表面が乾燥しておらず、切りやすい柔らかい身です。

糖度は 27.0 と検出されました。

今年測定を行った、恋するマロンの中で一番高い測定数値が出ていました。

加熱後すぐよりも、数分待って表面の水分が抜け、
ホクホクした食感になってから糖度測定を行った法が、
高い数値が出やすくなっていました。(吉田紗知子)

■ 岐阜県産 加藤さんの清見とまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2024/8/28	岐阜県産 加藤さん	清見とまと	105.4g	検出せず	5.8	3,481	1,422



岐阜県・加藤さんの清見とまとを測定しました。

前回は、先月の 2024/7/30 に測定を行っています。

糖度は、

6.3→**5.8**と、

前回測定よりも少し低い結果となりました。

果肉に含まれる、水分が多く感じられた為、

糖度や味も若干薄まっているのではとも思われました。

リコペンが 3,000→**3,481**、**β-カロテン**が 540→**1,422** と検出されました。

糖度とは違い、カロテノイド値は前回よりも少しですが高い数値となりました。

(吉田紗知子)

■北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10

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
2024/8/28	北海道	大川さん ミニトマト	キャロル10	17.1g	検知せず	8.0	12,670	309

北海道産・ミニトマト【キャロル 10】を測定しました。

前回は、先月 2024/7/25 に測定を行っています。

糖度が 8.8→**8.0** と、

前回から数値が少し下がっています。

リコペンは 9,273 μg→**12,670** μg、

β-カロテンが 306 μg→**309** μgと、

各数値で、前回よりも若干高い数値が検出されました。

前回測定数値でも、高いリコペン数値を誇る、キャロル 10 ですが、

今回数値は、それよりもさらに高い数値結果となりました。(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	揮発性脂肪酸濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2024/8/28	長崎県産	白倉さん なんぶアイコ	アイコ	21.7g	検知せず	7.0	6,151	1,854

長崎県産・なんぶアイコを測定しました。

前回は、2024/7/9 に測定を行っています。

今回測定した個体は、皮が少し硬く感じられました。

糖度が7.5→**7.0**と、

前回から数値が若干低く検出されています。

例年・同時期の測定数値と近い数値です。

リコペンは10,074 μg→**6,151** μg、

β-カロテンが616 μg→**1,854** μgと、

β-カロテンの数値が高く検出されています。(吉田紗知子)

・新登場

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン

北海道産 金子さんのプルーン

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

北海道産 和田さんのメイクイン

香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート

・商品案内変更

中国産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値上げ。
北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10・・・数量調整の
可能性あり
北海道産 有機栽培 トマトイミニトマト・・・数量調整の可能性あり
長崎県産 特別栽培 なんぶミニトマトアイコ・・・11月再開予定
長野県産 きのこと・・・一部商品価格変更。値上げ。

・終了

鹿児島産 高橋さんの赤土里芋
淡路島産 夏のさらだちゃん
兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白 特大

・9月新登場予定

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
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