

いつもありがとうございます。

W40 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。

・10月 月間テーマ エイジングケア きちんと食べる人ほど若くなる

(中澤佐江子)

十月の月間テーマ エイジングケア

きちんと食べる人ほど若くなる

腎の強さが若々しさの物差し
腎と肝と脾の食材を

太古の昔から不老と子孫繁栄が、中医学の探究目的であり 言わば得意分野です。
黒い食材と海のものを選び、そして冷やさない事、夜更かしをしない事が重要です。



帆立としめじとなすのアヒージョ



自家製たれでウナトロ丼

抗酸化力・他

補腎・益腎

帆立

補腎・益腎

アリアチミン

ニンニク

免疫力を高める

スタミナ効果

免疫力

インチオンアネート

アブラナ科辛味成分

強い抗酸化力

補腎・益腎

腎精を補う

健脾

消化機能を高める

うなぎ 長芋 卵 わさび

補腎・益腎

長芋

うなぎ

健脾

卵

インチオンアネート

わさび

https://www.alphar-net.com/ALPHA



10月縦 <https://youtu.be/4IKEYYbKpno>

10月横 <https://youtu.be/GrsouY005Kk>

腎の強さが若々しさの物差し。

腎と肝と脾の食材を。

黒い食材、海の食材を食べる事、体を冷やさない、夜更かししない事が大事です。

前半は老化を早めるものには、酸化と糖化があります。

逆に長寿遺伝子が老化を抑制します。

これらを踏まえて話を進め、

これらに効果的な食品とは、抗酸化力の強い食品など他です。

そして後半、中医学的には、腎と肝と脾を補う食材を紹介します。

黒い食材と、海の食材と、ごぼうや南瓜などの脾を強める食材を紹介しています。

魚の EPA・DHA などを言い出して、20 年くらい経っているかもしれません。

脳や、血管の老化の為には、魚介類を食べるようにしましょう。

八百屋なので、魚は扱っていませんし、

我が家は共働きなので、さっと、パッと出来上がるお肉のメニューがほとんどです。

魚を食べるようにしたいです。

解っていても、なかなか出来ません。

サンマの塩焼きは大根おろしをたっぷりかけると美味しいですね。

ビデオには「魚介類」とだけですが、是非ご覧ください。

・数は力！ & 産地直送企画でのお買い得感！

熊本県 特別栽培 吉田さんの肥のあけぼのみかん（有安海）

W41 から開始予定のこのみかん(肥のあけぼの)は、

なかなか良い評価を得られるみかんには間違いありません！

人気なさそうに見えるかもしれませんが、このみかんは思いのほか人気が出て、

もっともっとと売れてしまうみかんなんです。

このみかんを栽培している吉田レモニーさんは、
なんととってもサイコーの立地になっています。
こんなところなんです！



住所としては宇城市に属しており、
地図を見て頂けるとわかる通りに、上下を海に挟まれた地域で、
尚且つ、地図ではわかりにくいかもしれませんが北側が山になっているのですが、
その南側の斜面に吉田レモニーさんの圃場は並んでいます。



山側を向けばこんなに日当たり良好な面が、海側を向けば見晴らしのいい景色で、
ミネラル分豊富な潮風がみかんにいっぱい受けられる環境。

みかん栽培をするうえで、ここまで好立地な圃場は、そんなに多くはないだろうと思います。

このレベルの環境で栽培されたみかんが、

絶品の味がすることを想像することは難しくありません。

吉田レモニーさんの極早生で登場する『肥のあけぼの』みかんは、

一見するとあまり人気がありそうもないのですが、

この環境を見ればわかる通りに、販売すると思いのほか人気が出て、

思うように売れるみかんなんです。

左の画像に移っている方は、島根県出雲市のバイヤーさまで、

この吉田レモニーさんのみかんに力を入れられている一人になります。

2年ほど前にご紹介させてもらったことがきっかけでファンになられて、

今では販売強化するために、

原体仕入れインスタパックに力入れられています。

しかしそれだけでなく、原体仕入れの量を直送が可能な、

約100kg単位での流通にされています。

産地は熊本、アルファーは大阪、販売は島根県、アルファー加工での販売をしてしまうと、

今値上げラッシュになっている運送費は2倍必要、

アルファー加工賃が固定費で計上されてしまう。

これでは販売強化するどころではありません。

そこで原体仕入れと産地直送により、

不必要な経費を削り、必要な粗利額を確保する戦略を計画されました。

当時の金額になりますが。

通常は4,300円/箱が約100kg単位での直送企画になるだけで、

出雲市までは300円下げられ、4,000円/箱となってしまいます。

100kg 単位、10kg 箱を 10 箱で御発注頂だけで、
約 7%も価格を下げる事が出来ました。

あくまでも 熊本—島根 間での一例にすぎず、
どの企業さまにも適用できる内容ではありませんが、
どこに拠点を置く企業さまでも、一考する余地がある値引き率ではあると思います。
興味のある方はご連絡をいただければ、何かしらの作戦が見つかると思います。
よろしくお願い致します。
コト POP に描かれている女性の一言が漏れる、本当にそんなみかんなんです。

・リピート間違いなし！

北海道 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)



糖度を測定して出荷している南瓜があると聞き、
『無限樹さんの恋するマロン』の糖度を測ってみました。
測定は、生の状態で摩り下ろし、
絞って果汁を取り出し測定しました。
19.3 度です。
甘い、とは思っていましたが、実際に測って結果が出ると、
より甘く感じてしまいます。

この南瓜がどの期間熟成された物かはわかりませんが、
収穫開始から 1 か月程経過していますので、
以前試食してみた方も、**もう一度食べてみてください。**

南瓜は実をつけた頃はそこまで甘くないのですが、
熟成が進むと澱粉質が糖化し、甘みが増していくようです。

電子レンジで加熱するだけで、甘くてほくほく！

「本当に調味料なし？加熱しただけ？」と、驚かれると思います。

最近、人手不足でお惣菜を作るのに人手を割けない、

という話を色々な企業様でよく聞きますが、

この南瓜をお惣菜売場でも使用しないのは、

もったいないな、と私が悔しさを感じてしまいます。

お惣菜で食べた人がリピートしたり、青果コーナーで購入したり、惣菜部門と青果部門で

“win-win” の関係になれる一押しの商品です。

また、**皮の薄さ** にも注目してみてください！

果肉の部分は糖度を測るために削ってしまっているのですが、皮の薄さも自慢です。

皮が薄いため刃が入りやすく、他の南瓜よりも力がいらいせん。

また、カットして販売する際には、皮が薄い**果肉の部分が分厚くなりますので、**

オレンジ色の果肉も相まって見栄えもいいです。

バーベキューをする時などは、種を取った後に細くなった南瓜だと寂しくなりますが、

『無限樹さんの恋するマロン』で、さらに3玉サイズのものであれば、

より分厚い果肉になり満足して頂けると思います。

南瓜を切る器具に合う・合わないもあると思いますが、

3玉サイズになると少しお安く納品できますので、是非ご検討ください。

・焼いても分かる、柔らかさ

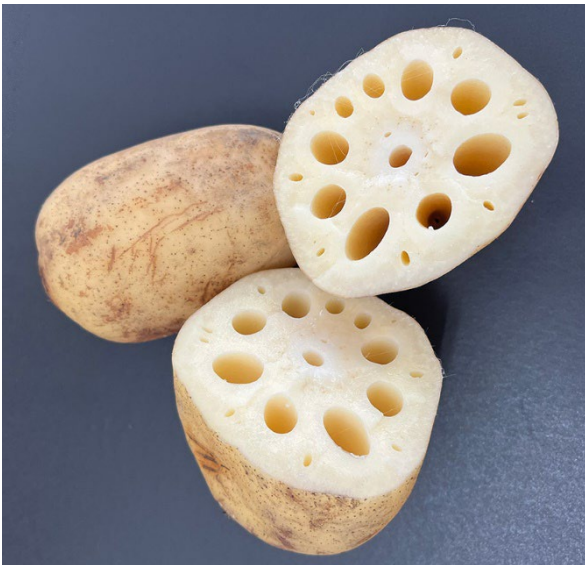
(石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん) (販促部:吉田紗知子)

加熱調理にも、様々な調理方法がありますよね。

測定の試食時は、
素材そのままの味を知る目的がある為、
調味料は基本使いません。

その中で差をつけるとなれば、
加熱時間を変える、蒸す、煮る…
焼き目を付ける 等々。

加熱調理が大切になってきます。



もうすぐ新登場する商品で言うと、
先週、石川県産「加賀美人れんこん」
(w42 登場予定)
のサンプルを、加熱調理しました。

私の場合、レンコン を調理する時は、
フライパン加熱を選び、
焼き目が付くよう調理しています。

アルファーで取り扱いがあるレンコンは、もちもち食感が特徴なので、
煮物 が理想…とは思っていますが、

設備の関係上、じっくり煮込む (火の見張り番をする) 事は難しいので、

焼き目で外を固い、中の柔らかい食感を少しでも味わえれば、
(そこまでうまくいって無いと思います) と考えて調理しているつもりです。

こんな簡単な調理でも、さすがは「美人れんこん」。

しっかり味が分かる仕上がりになってくれます。

ズッキーニも連続して調理を行ったのですが、
若干レンコンの焦げ目の名残が残っていたようで、
ズッキーニがレンコンの旨味を吸って、
さらに美味しく調理が出来てしまいました。

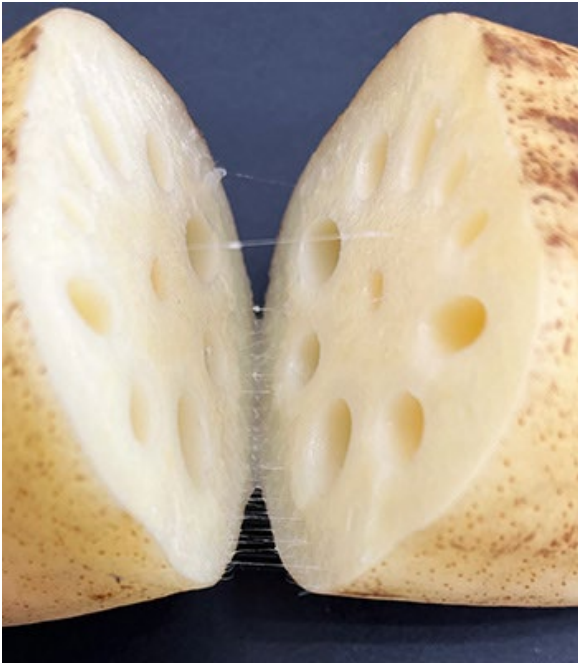
ズッキーニの試食としては、しまったな…と思う結果なのですが、
美人れんこんが持つ旨味、
他の素材までも美味しく調理してしまう力 が確認出来て、
それはそれで良かったと思う次第です。

購入いただくお客様は、
もちろん調理をするために手に取っていただくのですから、
使っていただければ、直ぐに便利だと分かっていただける筈です。

是非、ご活用・ご検討ください。

■石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん 成分測定レポート

測定日	産地	品名		重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/9/12	石川県産	加賀美人れんこん	A	359.0g	検出せず	7.0
			B	255.0g	検出せず	7.3
			C	131.5g	検出せず	8.4



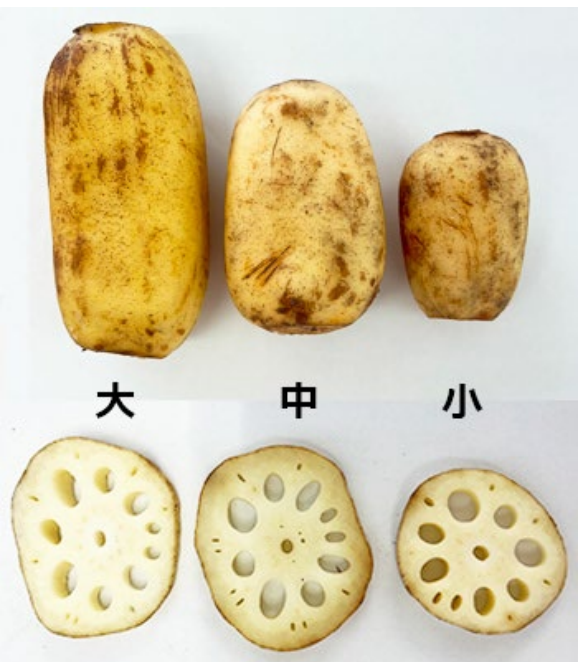
石川県産・加賀美人れんこんを測定しました。
 前回は、昨年 2023/10/10 に測定を行っています。

夏・収穫開始直後のれんこんは、
 シャキッとした食感・さっぱりとした味で、
 秋から冬にかけて、デンプン質が蓄積され、
 もっちりとした食感に変化していきます。

切った際の糸引きについて、
 今年も、写真にもしっかり写る程、
 多く太い糸引きが見られました。

加賀で育つれんこんについて、
 もっちり感や強い粘りを PR ポイントにされている、
 生産者・販売店が多く見られますが、
 その通りの強度が、糸引きの様子に見られています。

糖度は
 大きい個体 A が 7.0、中間の個体 B が 7.3、
 小さい個体 C が一番高く **8.4** と検出されています。



前回測定時は、同じ糖度 8.4 と検出されていました。

又、硝酸態窒素は検出されませんでした。(吉田紗知子)

・山口県岩国市から 食べなきゃ損の『岩国レンコン』新登場です！

(販促部：渡部智加)

本発注書より、『山口県産 岩国レンコン』が新登場です！

2 週前の w38 発注書でも、『徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン』が
新登場しており、w42 からは、『石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん』が
新登場予定で、レンコンラッシュが続きます！

今回新登場の岩国レンコンも、上記 2 つのレンコンに並んで、
食べなきゃ損の絶品レンコンです。



存じの方も多いかと思いますが、山口県岩国市は有数のレンコン産地です。

『岩国レンコン』と名がつくほど、市の特産品としてブランド化されています。

弊社の取り扱う岩国レンコンは、広中食品さんによって厳選されたレンコンです。

広中食品さんは、「岩国れんこん生産者の会」と栽培管理から共に取り組まれ、その生産者会からのみの取り扱いを徹底されております。

もちろん、統一された栽培基準の中で栽培されており、品質面でもそのブランドを守られています。



また、レンコン栽培において特に重要になってくる水の管理も、特別な設備を用いて行われています。

それは、左の写真に写る『パイプライン設備』です。

この設備によって、日本指折りの清流・錦川からの水を、

家庭排水などを一切混入させず、直接引いてくることができます。

錦川と言えば、『日本名水 100 選』にも選ばれた宇佐川などを支流に持ち、源流にはブナ林も広がるなど、

岩国レンコンをブランドたらしめている、優れた水資源です。

そのような水を、適切に管理・使用することで生み出されたレンコンは、

同じ岩国レンコンの中でも、他とはひと味違うということです。

このレンコンの美味しさについて、私事で恐縮ですが、

私が、弊社に入社してすぐの時に「このレンコンは本当に美味しいから」と教えてもらい、

社員で購入して、私もそれに混ざりました。

その後、お正月でしたので そのレンコンを実家に持って帰っておせちにしてもらいましたが、「他で味付けしても、レンコン自体の味が良う出とる」「ほどよくモチモチで食感もええな」と家族で言い合ったことと、このレンコンの美味しさを鮮明に覚えています。

そんな岩国レンコン、まずは慣行栽培品からスタートで、

特別栽培品は 10 月 21 日収穫予定ですので、

10 月下旬ごろの開始予定となっております。

晩生品種ですので、収穫終了予定の来年 3 月末まで、味も品質もほぼ落ちません。

是非終了まで、長く御取組みの程、宜しく願い致します。

・珍しい干し芋？ 夢百姓 糖蜜あんのう芋 焼干し芋

(営業部:生島 麻亜子)



先週、糖蜜あんのう芋の記事を書いた際に、一緒にご紹介しようと思っていたのに失念しておりました。先週から取り扱いを開始している、『鹿児島県種子島産 夢百姓 糖蜜あんのう芋』の夢百姓様の商品で、『糖蜜あんのう芋 焼干し芋』があります。

普通の干し芋とは違い、一度焼いてからペースト状にして成形しているため、元々甘みの強い安納芋ですが、焼いてから干し芋にすることで、

より一層甘くなり、加工しているため食べやすくなっています。

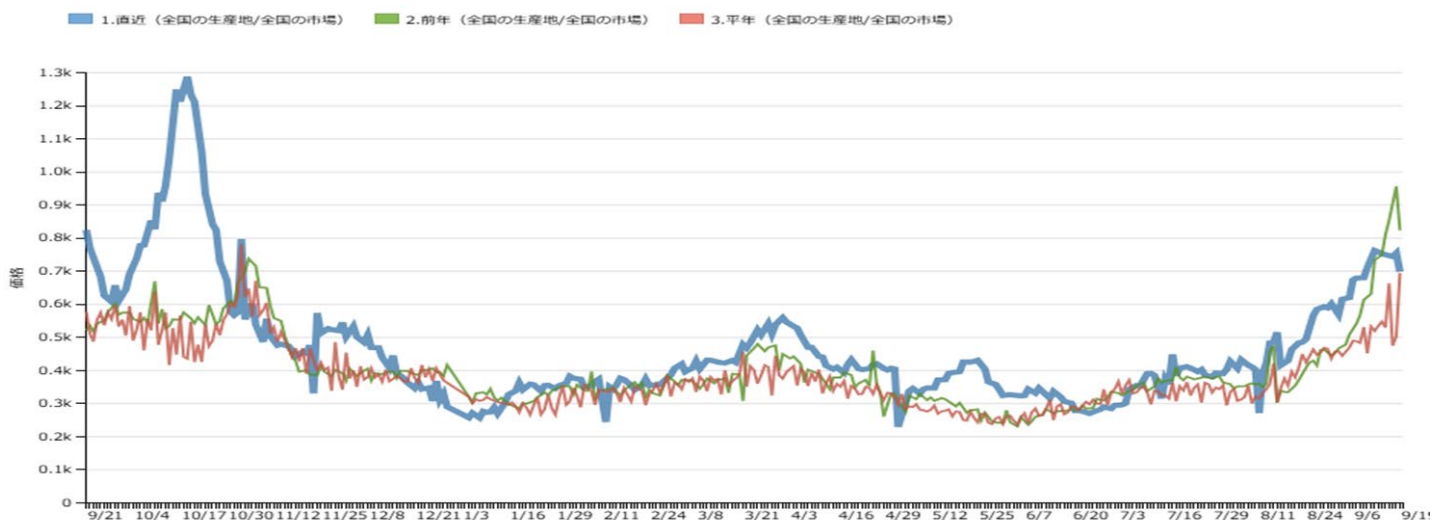
また、さつまいも は元々食物繊維やビタミンなどの栄養が豊富であり、
小さな子供のおやつにはピッタリで、
かるく炙ったり、レンジで加熱すると、柔らかく・より甘みが増して美味しくなります。

まだまだ暑い日が続きますが、秋分の日も過ぎますし、
売り場も秋らしい商品を増やしていると思います。
夢百姓さんの美味しい『糖蜜安納芋』で作られた『焼干し芋』ですので、
秋の売場や さつまいも コーナーなどに、是非並べてみてください。

・岐阜県産加藤さんの清見とまと値上げになります。 (吉田麻衣)

10月に入ってから奈良県産有機栽培葉物と長野県産キノコの一部が
値上げになりますが、岐阜県産加藤さんの清見とまとも
申し訳ございませんが値上げになります。

9月に一度値上げになりましたが、ここ直近の上げ幅が生産者の
想定を大きく上回っている為、やむを得ずの判断になります。



このグラフは直近 2023 年 9 月 20 日から 2024 年 9 月 19 日の
全国の市場平均のとまとの価格です。

さすがにここまで高くはないですが、

昨日 9 月 19 日の東京大田市場では千葉県産中値で 2,268 円、
北海道産 2,160 円。大阪市中央卸売市場では北海道産中値 3,024 円、
岐阜県産 3,240 円と
相当な価格になっています。

もっぱら原因は 7 月の高温でトマトが疲れ切っているのと、
北海道ではここ数日の気温がだいぶ下がったことにより
色づきが悪くなっていることでしょうか。

10 月の始めは千葉産が出てきて、
中旬以降には熊本産が出てくるので多少なりとも落ち着きはしますが
それでも例年の傾向から 9 月ほどではないにしろ高い傾向にあります。
去年と今年は 7 月、8 月と高温が続いたため、今年も高いのが予想されています。

弊社では w41 から高知県とさいずまとまとがスタート予定です。
出始めは量が安定しないですが、
それでも品質面においては安心したものを届けて頂けます。

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2024/2/14	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	5,873	701	7.2
2023/12/20	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	3,107	1,728	6.0
2023/11/21	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	2,681	1,011	6.7
2023/11/13	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	2,681	1,011	6.7

これは、昨年のシーズン開始から終わり近くまでのとさいずまとの測定値です。
 弊社で取り扱いがあり、糖度測定した全てのとまとの糖度の平均値が 6.5 で、
 一般的なとまとの糖度はだいたい 4 ~ 5 度ですので、
 安定して美味しいトマトをお届けできそうです。
 とさいずまとは収穫開始が 10 月上旬、収穫終了が 6 月末ごろで、
 収穫終了に向かって尻上がりに美味しくなっていきます。
 もちろん検体によっては差が出てはきますが、
 それでも全体的に美味しいとまとが期待できます。

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				µg/100g	µg/100g	度
2024/8/27	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	3,481	1,422	5.8
2024/7/30	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	3,000	540	6.3
2023/7/27	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	4,108	504	6.7
2022/7/28	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	5,124	508	5.7

ちなみに加藤さんの清見とまとです。
 こちらも負けず劣らずでいいとまとです。今回価格上がってしまいますが、
 価格に見合う品質ですので、宜しくお願いします。

・松茸情報 9月19日現在

● 中国産 産地状況

現在の生産量は、雲南が 2 トン。

四川は終了です。

現在は、末期の松茸になり、鮮度感も無く、厳しい状態がしばらく続きます。

雲南の最後の産地も高温干ばつでまだ出ていませんが、
小さいものが見つかり出したので、10月には出てくると思われます。
それまでは、中国も数量減で高値が続きます。
しかし、現在、吉林、黒竜江省、北朝鮮の一带が、
日量10トン近く出ているので、韓国や中国は、そちらを買いに行っています。

日本は、北朝鮮産は輸入禁止なので、それが混ざる商品は扱えません。
ただ、証明がしにくい商品なので、一部の商社も雲南に持ち込み、
雲南省産として輸入しました。
市場では、このグレーなものが、10月頭まで出回りそうです。
すでに通関チェックも厳しくなっています。
本当の雲南省産は、最後の産地が出るまでは、しばらくこの状態が続きます。
日本へは、シーズンに入り業務関係中心に高値でも買われております。

● 北米産 産地状況

カナダは、メインのテラスは、出ていませんが
アメリカに近い産地の物がすこしずつ入りました。量は、多くなく不定期の入荷です。
アメリカは、順調に毎日入ります。

ただ、日本側が中国からアメリカへ変えたため、更なる量が増えないと、
価格は、横ばいが続きそうです。
売りやすい価格で、数量も品質も安定しています。
是非販売強化の程、お願いします

● 日本市場

中国は、業務関係が中心。
量販店は、グレーな松茸は、扱えないので、今週からアメリカへ変わりました。

もう少し量が上がると良いのですが、今のところは横ばい傾向です。

カナダも増えてくるので、北米は、数量も品質も安定しております。

秋に向けて販売お願いします

●今後の動き

しばらくは、雲南産松茸は、つぼみ中心。

量販は、アメリカ、カナダでお願いします。

引き続きご報告致します。

よろしくお願いします。(株)パシフィックコーポレーション: (社長 彦坂嘉男)

・今週の成分測定レポート(吉田紗知子)

■北海道産 和田農園 男爵 キタアカリ

測定日	品名	品種	重量	ライマン価	
2024/9/3	北海道 和田農園	男爵	A	146.7g	14
			B	133.7g	16
		キタアカリ	C	164.2g	15
			D	134.7g	17

北海道・和田さんのじゃがいも、

男爵・キタアカリの2種類を測定しました。

前回は、去年の冬(2023/12/15)に測定を行っています。

ライマン価は、

【男爵】13-15⇒14-16

と、男爵は少し数値が上がり、

【キタアカリ】15-17⇒15-17

は、数値が維持されていました。

今年も、猛暑などの異常気象により、

じゃがいもの成長にとって良い環境ではありませんでした。

そんな中でも、安定したライマン価数値を維持出来ていると思われます。

■北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度		
				おしり	中央	外皮
2024/9/4	北海道産 中村さん	玉ねぎNEO	273.0g	9.5	9.7	7.6

北海道・中村さんの玉ねぎ NEO の測定を行いました。

前回は、今年冬、2024/1/24 に測定を行っています。

北海道の農政部が発表しているレポートでは(最新、9/1 発表分)

「生育は平年よりやや早く進んでいるものの、収穫作業は平年並の速度で進んでいる」

と記載・発表されていました。

今年は連日の暑さや、突然の豪雨等、北海道内でも不安な天候が続きましたが、平年に近い通常通りで収穫・出荷が行われている様子です。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、

おしり:12.6→9.5

中央:11.9→9.7

外皮:8.9→7.6 と検出されました。

冬に測定した個体よりも、各数値低めの数値が検出されました。

玉ねぎは、高温環境が得意な野菜ではない為、

今年も厳しい環境を乗り越える形となりました。

その中で育った事を考えれば、決して悪い数値ではないと感じます。

試食してみても、甘味や味が強く出ている玉ねぎであると感じました。(吉田紗知子)

■青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/9/18	青森県 斎藤さん	津軽りんご	サンつがる	360.0g	13.6

青森県産・斎藤さんが栽培する、

サンつがる の測定を行いました。



斎藤さんとは長年、日光と共に甘さを蓄えて育つ「葉取らずりんご」でアルファーとご縁がある産地。

そんな積極的に日光を浴びるたびに美味しくなるりんごと言えども、今年の行き過ぎた、日差しの強さは、りんご達にとって厳しい環境となりました。

糖度は今回、**13.6**と検出されました。

前回糖度は **13.9** なので、近い数値となっております。

又、先週 9/10 に測定を行った、

長野県・市川さんのサンツがるの糖度は **13.2** と、

今回の青森県産が少し高い数値となりました。

味は、甘味の中に酸味も持ち合わせている為、

「りんご特有の味」がはっきりと表に出て美味しさを感じました。

食感も、パサつかず柔らかさが感じられました。(吉田紗知子)

■和歌山県産 みかんのみっちゃん農園さん YN26(早生の温州ミカン) ミカン

測定日	産地	品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/9/5	和歌山県 みかんのみっちゃん農園	YN26 (早生の温州ミカン)	A	56.2g	14.0	1.88	7.45
			B	50.6g	13.2	1.36	9.71



和歌山県・みかんのみっちゃん農園 さんの、
YN26(早生の温州ミカン)を測定しました。

アグリフード EXPO でご縁があり、
新規で産地取材を行わせて頂いた
生産者様のみかんになります。

みかんのみっちゃん農園 さんは、
和歌山県・有田郡に圃場を持つ、
みかんや甘夏、レモン等様々な柑橘を栽培されています。

今回測定を行った「**YN26**」は、写真から分かるように、青い皮のミカン。

極早生みかんの優良品種「**ゆら早生**」を改良して作られた品種です。

皮が薄い、糖度が高いといったゆら早生の食味を受け継ぎながら、

ゆら早生より早い 9 月に旬を迎えます。

和歌山県果樹試験場で育成された、**和歌山生まれの期待の品種**であると、
紹介がされておりました。

手でちぎると分かりやすいのですが、

果肉表面の一粒一粒の形が、良く分かるような弾力感がある様子が見られます。

又、通常 1 玉につき 8～10 房のミカン品種が多い中、

この YN26 は、平均 12 房と、**中の房数が多い事が特徴的**です。

測定結果は、

【YN26(早生の温州ミカン)】

A：糖度 14.0 度、酸度 1.88 度、糖酸比 7.45

B：糖度 13.2 度、酸度 1.36 度、糖酸比 9.71

となりました。

早生品種ですがしっかりと高い糖度と、

控えめな酸味をもつミカンだと言えます。(吉田紗知子)

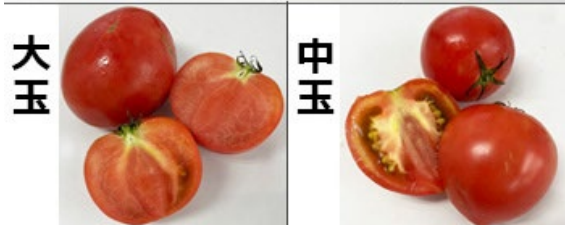
■ 岐阜県産 谷下農園さん トマト(大・中)・ミニトマト

測定日	産地	生産者		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
2024/9/13	岐阜県産	谷下農園	大玉トマト	171.5g	検知せず	6.1	6,782	1,631
			中玉トマト	103.0g	検知せず	6.8	6,030	953
			ミニトマト①	20.5g	検知せず	8.5	13,976	1,748
			ミニトマト②	13.5g	検知せず	8.9	7,814	1,174



岐阜県・谷下農園さんの、

中玉トマト・ミニトマトの測定を行いました。



大玉

中玉

岐阜県・谷下農園さんは、

有名温泉・下呂温泉から車で 20 分程の町にあります。

面積の 9 割を森林で囲まれた自然と清流に囲まれた

豊かな土壌で、大玉～ミニトマトまで栽培・加工品販売

を行っています。



ミニトマト①

ミニトマト②

品種は不明です。

正円か、若干先が尖っているか等の形の違いがそれぞれ見られます。

谷下農園さんの HP 掲載

の栽培品種と、今回頂いたサンプルの大きさ・形状を照らし合わせて、
予想品種として記載をしております。

【大玉(麗月?)】

糖度:6.1 リコベン:6,782 μg β -カロテン:1,631 μg

【中玉】

糖度:6.8 リコベン:6,030 μg β -カロテン:953 μg

大玉の予想品種「麗月」は、アルファー取り扱い商品で、

「加藤さんの清見とまと」が該当します。

今年 2024/8/27 に測定を行った際は、

糖度:5.8 リコベン:3,481 μg β -カロテン:1,422 μg となっていました。

【ミニトマト】

【①(エコスイート?)】

糖度:8.5 リコベン:13,976 μg β -カロテン:1,748 μg

【②(小鈴系統?)】

糖度:8.9 リコベン:7,814 μg β -カロテン:1,174 μg

②のミニトマト、糖度:8.9 は、

今年アルファー内で測定したミニトマト測定結果の中でも高い数値です。

大・中玉トマトと、ミニトマトの糖度差がよくわかる結果達です。

見た目では、それぞれ大きな違いは少ない中玉・ミニトマト同士でしたが、
数値では、差が少しばかり見られます。(吉田紗知子)

・新登場

カナダ産	産地トレース可能・松茸
山口県産	岩国レンコン・脱気パック
奈良県産	益田さんの種なし柿

・商品案内変更

北海道産	特別栽培	フルーツ夢人参・メマンペツ2S・・・価格変更。値下げ。
岐阜県産		加藤さんの清見とまと・・・価格変更。値上げ。
宮崎県産	特別栽培	坂本さんのにら・・・再開
奈良県産	有機栽培	葉物・・・価格変更。値上げ。
京都府産		九条ねぎ・・・再開延期。10月いっぱいまで休止。
長野県産		竹内さんのえのき茸 300g・・・価格変更。値上げ。
長野県産		小林さんのカットぶなしめじ 1kg・・・価格変更。値上げ。

・終了

北海道産	有機栽培	トマトイミニトマト
大分県産		工藤さんの濃いサラダピーマン
香川県産	有機栽培	宮下さんの紅はるか
青森県産	特別栽培	津軽りんご・きおう 28-32 玉・・・36-40 玉は まだあります。

・10月新登場予定

- 熊本県産 特別栽培 吉田さんみかん・肥のあけぼの
…w41 より新登場予定に変更
- 奈良県産 萩本さんの平核無柿…w41 より新登場予定
- 北海道産 和田さんの畑ごぼう…w41 より新登場予定
- 山口県産 岩国レンコン…w41 より新登場予定
- 青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ…w42 より新登場予定
- 石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン…w42 より新登場予定
- 奈良県産 益田さんの生落花生…w42 より新登場予定
- 長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート…w43 より新登場予定
- 青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート…w43 より新登場予定
- 山形県産 菊地さんの出羽ふじ…w43 より新登場予定
- 兵庫県産 有機栽培 丹波篠山産元木さんの本黒枝豆
…w43 より新登場予定
- 愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン…w44 より新登場予定
- 青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド…w44 より新登場予定
- 高知県産 特別栽培 明神さんの満天里芋…w44 より新登場予定
- 長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん…w44 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