

いつもありがとうございます。

W42 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。

### ・w42の発注書について

先週の発注書にも報告させて頂きましたが、

次週 10月14日 月曜日は祝日の為、弊社出荷がお休みになります。

まだ今週末分の追加は間に合う商品が多いので

遠慮なく追加注文頂ければ、可能な限り手配させて頂きます。

宜しくお願い致します。

### ・インスタパックは、やはり粗利額を確保しやすい！

宮崎県 特別栽培 大葉<誠の香り> (有安海)



当たり前なのですが、大葉もまた粗利額確保を狙う上では、

やはりインスタパックがすごく狙い目です。

だからと言って、アルファードから原体で仕入れインスタパックをするというところではなく、

ロットは大きくなってしましますが、産地から原体直送することで、驚くほどの粗利額を確保できるかもしれません。

アルファーから通常の原体 10 枚束×10 束であれば、10 枚パック 1 パックの原料原価としては、諸経費を抜き 60 円となり、パック規格の 73 円と比べ 13 円ほど原価を抑えることが出来ます。が、宮崎県から同じ原体を直送するともっと安く抑えることが出来るんです。

原料原価 60 円を計算してみます。

大葉の袋詰めの人時生産性は、

特に意識しなくても 1 時間に 150 パック程度は可能です。

製品原価の計算は、

パートさんの時給を仮に 1,000 円とすると、パック人件費が約 6.6 円となり、

包材資材費は高くても 5 円程度かと思います。

そうすると、大葉 1 パックあたりの製品原価としては、71.6 円/p という計算になるので、

98 円販売すると、値入率としては 26.93%と少し微妙な感じになります。

しかし、原体直送という規格を使うと…

先日検討されている企業さまと試算した結果は、

原料原価が約 50 円と 10 円も下げることが出来ました。

人件費、包材費は変わりありませんので、その分を足してしまうと、

製品原価は 61.6 円/p となるので、同じ 98 円での販売をすれば、

37.14%の値入率になり、定番販売強化品目にするには十分な商品となり得ます。

そこで気になる、原体直送というロットですが、10 枚パックとして 800 パックになります。

この数値だけを客観的に見てしまうと、とてもじゃないが販売しきることが出来ない、

となりそうです。

そこでこの 800 パックを考え方によって変化させられる数字にしてしまえば、可能性は十分に広がり、トライする気持ちになれると思います。

定期的に ZOOM 商談をさせて頂いている企業さまから、教えて頂いた大葉の PI 値平均は約 14 パックでした。

1 ロットを 1 店舗(来店人数 1000 人)で消化し切ろうと思えば約 57 日必要になるので、現実的ではありませんが、

仮に 10 店舗で販売を行うことを考えると、1 店舗 80 パックとなり、先の PI 値で計算すると、約 5 日ちょっとで販売しきることが出来る数値になりました。

また、センターを使われているお客様は、

この規格はアルファ入荷を基に試算しているのですが、

実は、400 パック入りの箱を 2 段に重ねて 1 梱包としているので、

センターでは、400 パック単位の箱 1 箱ずつ各店に配荷して頂く事が可能で、

そうすると、前日の計算では 1000 人/日のお店であっても、

2~3 日で販売出来る事になります。

粗利額の面で優位になるだけでなく、売れ行きを見てパックを作ることが出来るので、それだけ売り場での乾燥を防ぎ、鮮度感のある商品づくりが可能となります。

また、最初から店別納品は、この 400 パック入り/箱単位で出荷することも可能です。

輸送コストが、パック当たり 1~2 円上がりますが、

98 円売価での粗利率は 1~2%上がるだけです。

次週に一覧表にして検討しやすくして、再度御案内させて頂こうと思います。



また北海道や九州の企業さまでは、  
この大葉の品質的価値を充分に理解され、  
青果コーナーでのフレッシュでの販売だけ  
ではなく、鮮魚のお刺身や惣菜にも  
使用してもらえておりますので、  
消化率はグンと上がることで、仕入れの回  
転数もまたグンと上がります。

結果、青果コーナーでも鮮魚コーナーでも惣菜コーナーでも、  
鮮度の高い大葉が並び続けます。

経費を下げようと思えば、人件費を無駄に下げようとしてしまったり、  
パック資材を安価なものにしたりなど、  
商品に影響しやすいポイントで削減を考えがちなのかと思いますが、  
考え方を変えてしまえば、経費を削減しつつ、商品性を高め、  
売上向上まで狙えるようになります。

・松茸の香り、威力が凄いです【産地トレース可能 松茸 関西空港直送】

(販促部:吉田紗知子)



先週、アルファー本社事務所の冷蔵庫が、良い香りで包まれていました。

現在取り扱い中、  
**パシフィックコーポレーションさんの松茸サンプル**が一時保管されていたからです。

松茸は、鮮度命の商品。  
**市場やアルファアのターミナルを経由せず、産地→関空から直行でお届け**になるので、  
現物を目にする機会は他商品に比べとても少ないです。

なので、久々の威力はすさまじく、  
こんなに香りが出るんだと驚きました。

一個ですがサンプルを頂き、家で松茸ご飯に調理したのですが、  
炊き上がり時間が近づくにつれ、台所以外の部屋にまで  
いい香りが広がりました。

調理途中に帰ってきた家族も、(何も事前に言っていないし箱など手がかりも無い)  
「松茸…あるんや今日…」と玄関を開けてすぐにわかったみたいで喜んでいました。

弊社取り扱いの松茸は、全て海外産になりますが、  
上記のように香りは素晴らしく、直送で鮮度が高い為、  
食感も満足感があります。

毎週、この発注書本文で詳細に、  
商品の産地・出荷傾向を発信している内容をご確認いただき、  
是非、引き続き取り扱いをご検討いただければと思います。

### ・松茸情報 10月3日現在

#### ●中国産 産地状況

現在の生産量は、雲南が日量7トンくらい出ています。  
今からしばらく出て終わりに向かいます。

吉林関係も産地は終了しましたが、  
北朝鮮産から日量2トンペースで中国に入っています。  
雲南の品質は、安定しています。  
上位等級中心に輸入されています。

来週は、連休に向けて、雲南の下等級や吉林のグレーな商品が毎日入る予想です。  
良いものは、高値予想です。  
業務関係中心に価格より品質という需要分が入ります。

それらを含めて日本へは日量4トンペースで入りますが、  
量販店は扱えない高値なので混乱は続きそうです。  
来週は、品質グレーな貯め物と、純粹の品質の良い雲南の産地のもの、  
が混在する週になります。

## ●北米産 産地状況

**カナダ**は、メインのテラスが出だすという話もありましたが、誤情報でした。

やはり今のところ出ません。

多分このまま、出ないと考えます。

今出ているアメリカ近くの産地は、大きい産地ではないので、

このまま1日500kg前後のペースで、出るかと考えます。

去年は11月1週目で終了しました。

**アメリカ**は、毎日入ります。

ただ、今の産地のピークが終わり、下等級中心に変わりました。

次のワシントンも出だしていますが、もうしばらくかかりそうで、

来週に向けては、上位等級が減り、1等の不足感が出てくると、

上位等級から少しずつ上がり、数量も減るかもしれません。

ただ、ワシントンが出れば、また元に戻るので大きな問題は無さそうです。

## ●日本市場

中国は、業務関係が中心。

量販店は、中国は扱いにくいので北米に変わりました。

量販店は、アメリカ中心。

カナダは数量が多くないので市場中心。

中国は、品質の良い物、特に特選、精品は、引き合いが強く、

日々ご相談というレベルです。

アメリカは、品質も価格も安定しています。

特売よろしく願います。

## ●今後の動き

北米は、底値になり、ここから少しずつ上位等級から上がりだしますが、大きくは変わりませんので是非、特売よろしくお願ひします  
引き続きご報告致します。よろしくお願ひします。

(株)パシフィックコーポレーション (社長:彦坂嘉男さん)

## ・甘みも栄養もぎゅつと濃縮！高知県産 とさいずまとまと

(営業部:生島 麻亜子)



池一菜果園さんより、丸とまと が始まります。

収穫開始直後は、とまとの樹が元気で果実が大き目になりやすく、

3玉・4玉サイズの量を揃え難いため、

サイズ変更をお願いする場合がございますが、何卒ご了承をお願い致します。

逆に、シーズンの終わりの方では、樹の元気がなくて水が吸えなくなるため、糖度は高くなるのですが、小玉になりやすいようです。

池一菜果園さんは、フルーツとまと農家なのもあり、

シーズン終わりの小玉サイズは、より甘さが強く、適度に酸味もあるため、

是非シーズンを通してのお取り扱いをお願いします。

池一菜果園さんは元々フルーツとまとのみを扱っていたのですが、

アルファ専用として、「フルーツとまと」にしない、

つまり糖度を上げ切らない通常の丸とまと用の圃場を確保して頂いているため、



アルファーでは、出来るだけ長い期間、  
池一菜果園さんの丸とまとを販売することができています。

通常の丸とまとの糖度は、おおよそ平均すれば 4 度程度。  
高くても 5 度くらいかと思いますが、  
弊社の取り扱っている池一菜果園さんのとまとは 6～7 度ばかりと、  
丸とまと としては高糖度のとまとになっています。

とまとを甘くするのであれば水の量を少なくしているんだろうな、と思っていたのですが、  
水の量を少なくすると、実が小さくなったり、皮が固くなったりしてしまうそうです。  
池一菜果園さんは水の量を極端に少なくせずに育てており、  
食感と味のバランスが良く、甘いとまとになっていますので、是非売場に並べてみてください。

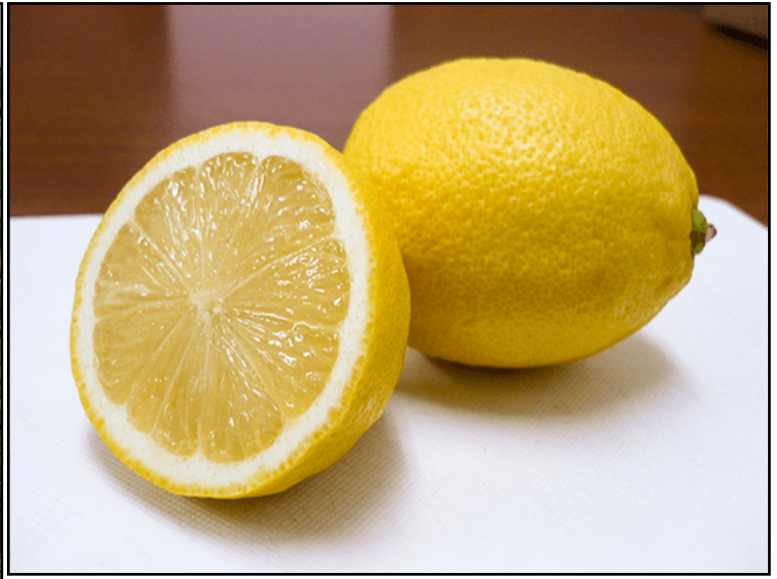
#### 【お得な原体納品について】

玉サイズを指定せずに 2-5 玉でご注文頂いた場合は、  
サイズ指定の場合よりも金額が安くなりますが、  
約 3kg の原体をインスタアでパック詰めをする場合もお得になります。

原体でご注文の場合、**ご希望の玉サイズ** があれば、  
**可能な範囲** にはなりますがお応えしますのでご連絡ください。

記事の最初の方で、収穫開始直後は玉サイズが大きめだと記載しましたが、  
最初は 26-28 玉サイズがメインとなり、2 週間毎にサイズが少しずつ小さくなっていきます。  
一番小さい時では 50 玉サイズがあったようですが、シーズンの終わり頃のため、  
玉サイズは小さいけど、とっても美味しくなるようです。  
少し興味があるので、50 玉サイズがあったら測定と試食をしてみたいなと思っています。





岡野さんの畑は、左の写真のように  
ニワトリたちが闊歩している、  
なんともユニークなところです。

ただ放し飼いされているだけではなく、雑草を  
食べてもらうために放しているんです。

柑橘栽培では、よく除草剤が用いられがちですが、  
このニワトリたちのおかげで、除草剤を使わずとも、栄養がレモンの樹の方に行き渡ります。  
栽培履歴の調査をしていて、除草方法の欄に『ニワトリ』と書かれていたのは  
岡野さんだけです。

もちろん、これ以外にも岡野さんのレモンが、他のレモンと違う理由があります。  
商品名にもある通り、岡野さんは愛媛県の岩城島というところで、  
このレモンを栽培されています。

岩城島は『青いレモンの島』という名前が付けられるほど、全国的にも美味しいレモンの産地です。

前週の発注書本文記事で、生島も記事にしていた通り、果肉が本当に良く詰まった実に育ちます。

上の写真の、果肉と白い部分の境目をご覧ください。

粒ひとつひとつに張りがあり、盛り上がっているのがわかると思います。

この見た目だけでも、商品力のあるレモンだとわかって頂けることでしょう。

ニワトリたちも落ちたこのレモンを、こぞって食べに来るほどです。

味の種類としては、酸味がキリッと鋭く、

マイヤーなどに比べると、The・レモンというような味わいです。



しかしながら、岡野さんのレモンはただ酸っぱいだけではなく、レモン自体の味が濃く感じられるのが特徴です。

現在取り扱い中の、『熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン』の『璃の香』『マイヤー』とも違う味わいです。

**3種とも、個別で需要のあるレモンです。**

是非とも併売して頂き、お客様のニーズに幅広く応える売場を作って頂けたらと思います。

**・無限樹様にいってきました。** (吉田麻衣)

10月1日に北海道無限樹様へ行ってきました。

見てきたのは南瓜とミニトマトの畑と、その他施設と設備です。



上の写真は南瓜の畑の写真です。

向こうに見える森までずっと続いています。向こう側まで全部南瓜畑です。

この写真の後ろにも見える範囲の半分くらいの距離で南瓜畑が広がっていました。



もともとは上記の写真のようにしっかりと蔓が延びる方向までしっかりと管理されています。

それに加えて、一つの蔓に対して一つの玉をつけて、それをじっくりきっちり栽培します。  
アルファードでお願いしている農家さんはそうではないですが、多くの南瓜農家さんは収穫量を  
を増やすために  
一つの蔓に対して一つ以上の実を生らせます。  
もちろんその方が畑の面積に対しての収入が増える為です。  
ただ、複数の実をつけるということは、よほどのことがない限り味は落ちます。  
先日、スーパーで販売していた恋するマロンの試食をする機会がありました。  
会議に参加しているメンバー全員が口をそろえて  
『美味しくない』という評価を下しました。全員です。

同じ南瓜でも品種によって味が変わるのはもちろんのこと、  
同じ品種でも作り手によって味は大きく変わります。  
南瓜は基本的にはほったらかしでも栽培できます。  
南瓜の栽培は楽だという農家さんはたぶんこっちの方です。  
無限樹様はもちろん手間をかけます。  
先ほどの蔓の向きを揃えてる写真からも明らかです。  
向きをそろえ、きちんと剪定して一つの蔓に一つの実。  
他にも様々な手間をかけて栽培されている為、無限樹様の南瓜は美味しいです。



写真ではわかりにくいですが赤い線で囲った部分、  
この色は普段は好まれる色ではありませんが、

この色はきちんと美味しくなっている証拠だと無限樹様は言います。

この色が中身の色だそうで、カットするとこんな感じで中と外が同じような色になるそうです。



続いてはミニトマトの写真です。

左は日付違いますが、取り扱い開始時点くらいのミニトマトの様子です。

右は10月1日の写真です。

左は下の方まで葉がありますが、右は下の方には葉がありません。

理由を聞くと下の段はもう実がなることはなく用が済んでいる為、

葉を残したままでは、栄養を取られ、上の段に影響が出る為、

すべてカットしているそうです。



向こう側までずっとそうなっています。延々とそうなっています。  
気が遠くなるような作業を当たり前のことのように話してくれました。

別に他の農家さんを下に見るつもりは毛頭ないですが、  
多くの農家さんにとって普通ではなさそうなことを、  
無限樹様は普通に当たり前徹底的にやっています。  
何度か紹介記事に無限樹様にとってこだわっていることは何か？という問いに対して  
別に何もしていないと返事が返ってくると紹介しましたが、徹底的にやりすぎて、  
もう習慣化しているのだと思います。

味を良くするために徹底的にできることをやりきる。  
普通の感覚だと、これくらいでいいかとなる事も、きっちり、かっちりやりきる無限樹様。  
徹底的にやり切った南瓜とミニトマト、ミニトマトは今月中に終了となりますが、  
南瓜はまだまだ続きます。  
最後までお付き合いください。



## ・今週の成分測定レポート

■宮崎県産 サンロード出荷組合さん 夏/冬 収穫 にら

測定日	産地	品名	1本重量	硝酸態窒素 濃度 平均	糖度
2024/10/1	宮崎県 サンロード出荷組合	夏・バワフル	10.0g	8.5	6.0
		冬・ワンター	7.7g	13.0	7.2



夏のニラ

右が冬のニラ

宮崎県・サンロード出荷組合さんの、ニラを測定しました。初めての産地です。

(株)サンロード出荷組合は、宮崎県・東諸県郡で、  
生鮮野菜の集荷・販売や、加工向け野菜・カット野菜の加工、  
農産物の委託販売・選別、農産物の生産・販売 等幅広く行っている企業です。

その中で、**にら**は、自社のハウス施設にて栽培を行っているそうです。  
ビニールハウス内で年間を通して栽培しているため、  
一年中収穫かつ安定した出荷が可能と案内がありました。

サンプルは二種類あり、  
**夏(7-10月)**の「パワフル」、**冬(11-6月)**の「ワンダー」と  
取り扱い時期の違いがあります。

**夏**は一本一本が太く、  
**冬**は夏よりも背が高く細長い印象があります。

糖度は、  
**【夏】6.0 【冬】7.2** と検出されました。  
冬の方が、高い数値となりました。

**硝酸態窒素**は、  
**【夏】8.5 【冬】13.0** と検出されました。

葉物は品目関係なく、硝酸態窒素が3桁以上で検出する事が多い中、  
1、2桁の数値は、とても低い数値と言えます。  
又、夏よりも冬の数値が高い事に関しては、  
今回測定を行った10月は、夏収穫分は終盤で硝酸態窒素が抜けきっており、  
冬収穫は、収穫が始まって間もなく、

成長途中で硝酸態窒素が抜けていない為であると予想されます。

(吉田紗知子)

今も弊社が取り扱うレベルに見合うニラを探し続けています。

理想は、1本 10g のニラです。

夏のニラは生育旺盛で、ちょうど 10 本です。

冬のニラは、そこまでの生育は出来なくて 13 本です。

冬のニラは、背丈が夏ニラの 1.3 倍程度の高さです。

つまり、冬のニラは背丈が高い上に 13 本で 100g という事は、

夏のニラは、逆に葉が厚いという事になります。

やはり、夏の方がニラにとっては旬という事でしょうか。

暑い夏が好きなんですね。

味にどう影響するかは

### ・新登場

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン

高知県産 特別栽培 明神さんたちの満天里芋

高知県産 とさいずまとまと

### ・商品案内変更

兵庫県産 養父養生にんにく・黒にんにく 100g・・・再開

アメリカ産 産地トレース可能松茸・・・ひらき以外値上げ

カナダ産 産地トレース可能松茸・・・ひらき以外値上げ

宮崎県産 特別栽培 坂元さんの肉厚のにら・・・再開

新登場予定商品追加

・終了

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ 36-40 玉

・・・大玉傾向にあるため。

・10月新登場予定

奈良県産 特別栽培 益田さんのモモノスケカブ

奈良県産 益田さんの生落花生

高知県産 いずまの絶品アイコ

北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・w41 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

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

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

・11月新登場予定

山形県産 遠藤さん達のキクイモ・・・w45 より新登場予定

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

・・・w45 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