

いつもありがとうございます。

W43 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。

・宮崎県産 特別栽培 大葉『誠の香り』

産地直送原体仕入の粗利計算

トータル一日来店人数が 20,000 人を超える企業様は 800P 単位が **おすすめ !!**

その来店人数に満たない企業様は 400p 単位が **おすすめ !!**

10パック販売試算							
	仕入数	仕入価格	包材費	人件費	販売価格	粗利益	粗利率
アルファパック/袋	10P単位	73			98	25.0	25.51%
アルファパック/袋	10P単位	73			128	55.0	42.97%
原体 来店者数1,000名	800p	50	5.0	6.6	98	36.4	37.14%
原体 来店者数1,000名	800p	50	5.0	6.6	128	66.4	51.88%
原体 来店者数2,000名	800p	50	5.0	6.6	98	36.4	37.14%
原体 来店者数2,000名	800p	50	5.0	6.6	128	66.4	51.88%
原体 来店者数1,000名	400p	52	5.0	6.6	128	76.0	50.31%
原体 来店者数2,000名	400p	52	5.0	6.6	128	76.0	50.31%

私共の実績では、宮崎のグリーンハウス様からの納品後

3日は充分鮮度保持できます。(本当はもっと大丈夫です、大葉は強い葉物です)

入荷後3日間で800Pを消化をしようと思えば、

PI値が約14Pの為、 $800P \div 14 / \text{日} \approx 57 \text{日}$ となります。

3日で消費するとすると、 $57 \text{日} \div 3 \text{日} \approx 20 \text{日}$ です。

そこで、 $20 \text{日} \times \text{PI 値 } 1000 \text{人} = 20,000 \text{人}$ となります。

つまり、冒頭の20,000人以上来店して頂ける企業様では、

800P 原体産地直送仕入が優位という事になります。

128円定番売価の実額粗利額を比較すると、

現状のアルファパック仕入では、 $800p \times 55.0 \text{ 円} = 44,000 \text{ 円} / 3 \text{ 日}$

原体産地直送仕入では、 $800p \times 66.4 \text{ 円} = 53,120 \text{ 円} / 3 \text{ 日}$

となり、3日間で大葉の粗利額が9,120円増える事になり、

月30日となると、 $9,120 \text{ 円} \times 10 = 91,200 \text{ 円}$ となります。

20,000人未満の企業様は、鮮度の点から400P単位の仕入がおススメです。

91,200円粗利額が増えるという事は、

月間45時間、週間10時間のパートさんがお二人に手伝って頂ける金額です。

つまり、更に店内パックを増加させて、粗利額を稼ぐことが可能になります。

それが行き渡れば、その粗利額は実際に企業様の経常利益として

貢献できることとなります。

これは、御一考に値するのではないかと思います。

もし、もう少しこの考え方を詳しくお知りになりたいバイヤー様は、

アルファ有安取締役か生島主任に御相談ください。

もちろん、私(社長:吉田清一郎)でも構いません。

何卒、御一考の程、よろしく願い申し上げます。

・喉に優しい「れんこん」は、秋の始まりに食べたい食材

【石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん】

【徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン】

【山口県産 岩国レンコン】 (販促部:吉田紗知子)

今登場中の「山口県産 岩国レンコン」、

「徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン」に加え、

今週から、「石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん」が新登場し、

れんこん商品が勢ぞろいしています。

れんこんは、

喉の渇きや痛み、せき・たんを緩和する働き

が期待出来ると言われてています。

気温差による風邪、秋のアレルギー等、

(これ、今年悩まされている方がとても多いようですね)

喉の潤いを気に掛ける・調べる方も多いと予想出来るので、

売り場の目立った位置に置きやすいのではないのでしょうか。



「石川県産 特別栽培

加賀美人れんこん」の生産者様、

農業組合法人 One さんでは、

れんこんを擦り下ろして、

様々な料理に加える方法 を

提案されています。

(「すりおろしれんこんキューブ」という、

既に擦り下ろして固形に加工した

商品も製造・直販売しておられます。)

れんこんは、独自の甘みや旨味を持ちながらも、

他の食材の味とは喧嘩せず、

肉や魚介類の美味しさも引き立ててくれる力があります。

又、れんこんが加わることで

粘りと滑らかさが加わり、喉にも優しい料理となってくれます。

れんこん自体の栄養素の高さから、

本当に具合が悪い…時は、

すりおろしたれんこんを、鶏がらスープの素等でといて、

卵やネギを加えた物を

(胃に余裕がある場合は少しお米を入れてご飯スープにしても、美味しいかもしれません)

等、活躍出来る場所は多いです。

是非、ご検討を宜しくお願い致します。

・ブランド産地というだけが魅力じゃない！

石川県 特別栽培 加賀美人れんこん (有安海)





れんこんの生産量だけであれば、石川県は 1%にも満たない構成比でしかない。

それでも **加賀れんこん** と言えば、青果に携わっていない方でも一度は耳にするほどのブランドれんこんです。

そんなブランド産地にほど近い金沢市の河北潟で、れんこんを栽培しているスペシャリスト集団から、一級品のれんこんが産地直送で始まります。

この農家さんは何といても『土づくり』をしっかりと行うことで、特別栽培での取扱を可能としています。

昨年の栽培内容も特別栽培だったのですが、中身はというと、『無農薬・無化学肥料』という JAS 認証を取っていれば有機栽培にも成り得た、レベルの栽培技術を持っている農家さんになります。

今年かというと、残念と言えるレベルではないのですが、れんこん自体に穴を開けてしまう虫が発生してしまい、農薬を 3 回撒いてしまったということで、化学肥料は不使用ですが、農薬は 3 回使用の 6 割減になりました。

しかし、栽培内容の結果としては、『特別栽培』は昨年と変わりません。



れんこんの栽培で意外と多い被害が、ザリガニにれんこんの葉や茎が食べられてしまう被害が多いとのことでしたが、この農家さまの圃場はその被害が、他の農家さんと比べ圧倒的に少ないとのことでした。その理由はこの青い装置でした。これはロッキという水に、水中でさえ浮かび上がれないほど微細な空気を含ませることが出来る装置です。

水中で浮かび上がれない空気は、底の土面まで沈んで行ってしまうようで、土中で成長しているれんこんの呼吸を助け、さらに美味しいれんこんに育ちます。

同時に微生物にも良い影響を及ぼし、微生物が活性化し良い土づくりにも役立ちます。

この豊富で活発な微生物はザリガニの餌となるために、ザリガニはれんこんの葉や茎を食べる必要がなくなることで、その手の被害がほとんどなくなるということです。

実際に圃場を見てみると、

この農家さんの圃場は他と比べザリガニの数は目に見えて多いことがわかります。多い割には、ザリガニの被害の葉や茎が食べられるという状況はほとんどないそうです。

れんこんの栽培にも一役買って、ザリガニ対策にもまた一役買って、ただ取り付けるだけと言えば申し訳ないのですが、このロッキを設置するだけで、一石二鳥のとても優秀な器具らしいです。

収穫自体は9月ごろから開始しているのですが、れんこんが熟してくるのが、10月の中旬ごろということでしたので、今年のスタートもまたこの時期からにしました。商品の価値をどこに向けるのかは、各企業さまにより異なるかと思いますが、価格価値が味を含めた、品質価値を上回る企業さまが増えてきているように感じています。

このれんこんは決して安いわけではありませんが、ブランドれんこんと比較すれば、驚くほど高い価格というわけではないように思います。

商品によって相場が、極端に差が出るが増えているように感じっていますが、来店してもらいたいお客さんの需要にこたえられるような価値を商品に見出し、売場で展開をすることが出来れば、いい結果が出せることは間違いありません。

・熱心なファンのつく柿。『奈良県五條市産 益田さんの種なし柿』

(販促部：渡部智加)

今回は、10月頭から登場している、

『奈良県五條市産 益田さんの種なし柿』を御提案致します。

現在の品種は、中谷早生が終了し、『刀根早生（とねわせ）』になっています。



益田さんの柿、本当に美味しいです。

益田さんは渋抜きを行う際、一般的な炭酸ガスだけではなく、アルコールも使用します。そうすることで、風味がよくなり、味にコクがでるのです。

また、一般的に早生柿と言えば、どちらかと言えばシャッキリとした歯ごたえで、甘みもまろやかなものが多いですが、益田さんの刀根早生柿は、少しモチっとしているというか、単にトロっとした食感ではない歯ごたえです。この食感であることで、甘みに加えて、この柿のウリである風味の良さを、より一層感じることができます。

個人的に感じるのですが、柿には、独特の青臭さに近い風味があり、それは歯ごたえがあるものほど感じやすいように思います。

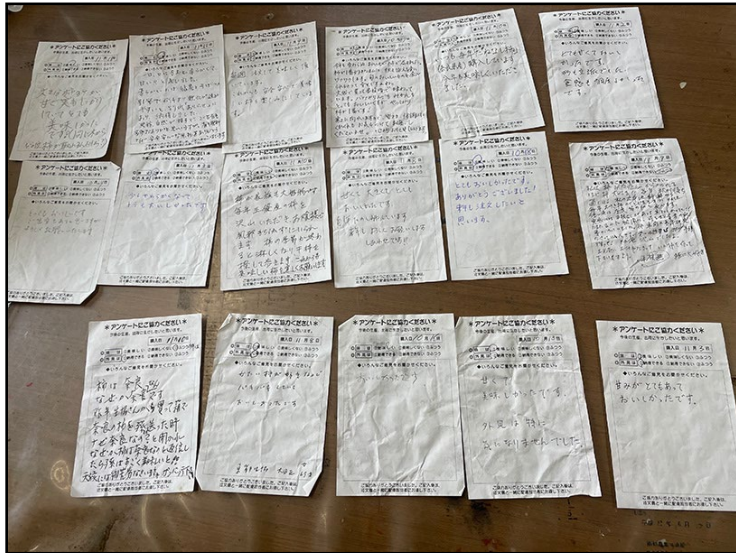
しかし益田さんの柿は、程よい歯ごたえも残しつつ、その青臭さも感じないところが、他の柿とは違う美味しさになっていると思います。

産地にお伺いしたときに、『生』以外のおすすめの食べ方を聞いてきました。

刀根早生のような、脱渋を必要とする柿は、長時間加熱すると「渋戻り」という現象が起き、渋みが出てきてしまうことがあります。

なので、生ハムやチーズと合わせてオードブルのようにして食べることや、BBQ で肉や野菜と一緒に串に刺して焼くなど、長時間火を通さない食べ方がオススメだとおっしゃっていました。

生産者オススメのレシピは、やはり栽培をされているだけあって、
その作物の美味しさを引き出す方法を知っておられ、
一見意外な組み合わせでも、びっくりするほど美味しかったです。



秋の味覚として、
柿は売り場には欠かせない果物です。
取り揃えるなら、数多出回るものの中でも、
価格だけ見るのではなく、美味しさを追求した
ものを揃えていただきたいです。
益田さんの柿は、
まさに美味しさが追及された柿ですので、
食べてもらえれば、
きっとファンがついてくれるでしょう。

上の写真は、益田さんの柿を食べた方が寄せた、感想のコメントです。
用紙いっぱいになるほど、熱く書かれている方が多数いらっしゃいます。
それにも納得がいく柿の美味しさと、益田さんの人柄です。

是非御取組みの程、宜しくお願い致します。

・農薬化学肥料不使用！

高知県産 特別栽培 明神さんたちの満天里芋 (営業部:生島 麻亜子)



先週の発注書から、『明神さんたちの満天里芋』が新登場になっています。

特別栽培で、なおかつ農薬も化学肥料も使っていません。

また、高知県の四万十川の源流地点である津野町は、

町内の90%が森林という山の中にあり、

澄んだ水と清らかな空気のおかげで、旨味たっぷりの里芋に育っています。

【品種について】

品種は「唐（とう）の芋（頭の芋）」といい、人の頭に立つように出世できるといわれ、さらに一つの芋からたくさんの芽が出ることから「子宝に恵まれる」という縁起物です。

(浅草,鷲神社,酉の市豆知識から引用 <https://otorisama.or.jp/mame.html>)

そのため、お祭りやお正月によく食べられていたようです。

他の品種と比べて、「唐の芋」の方が **柔らかく、煮崩れしにくい** 点が特徴です。

上記の表は、あくまで予定ですので、
天候や出荷量によっては予定が変更になる事をご了承ください。

『明神さんたちの満天里芋』は、普段であれば大体 11 月からの開始でしたが、
今年は少し早めに始まっています。

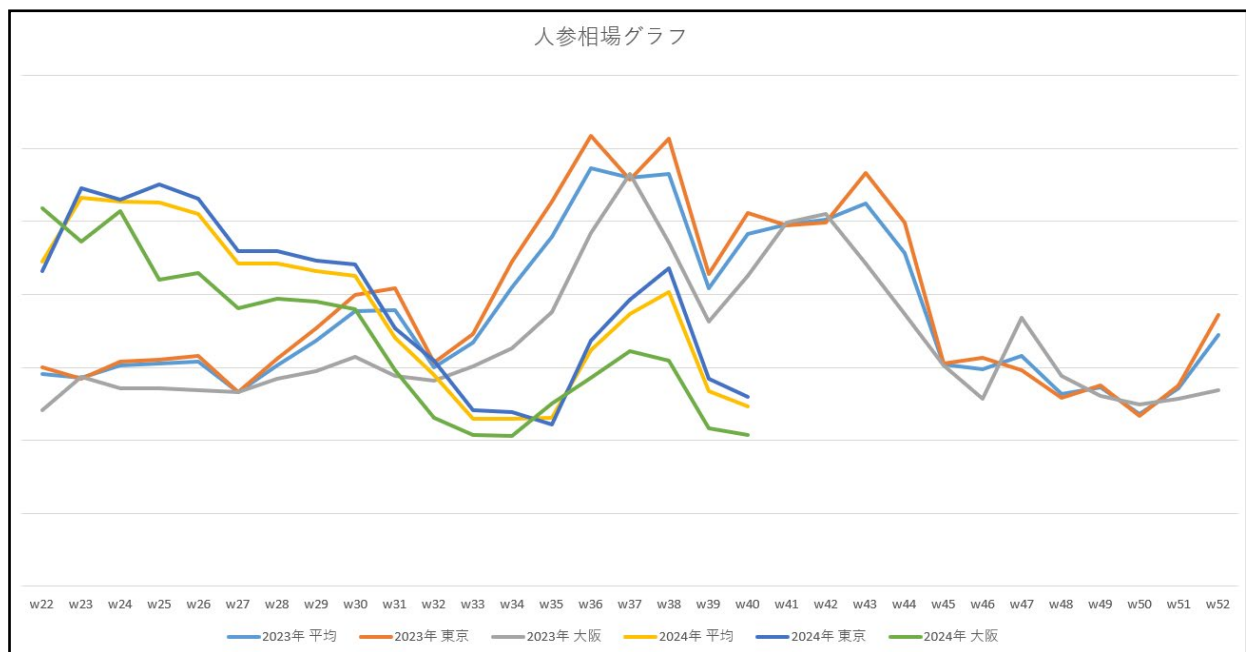
次に出てくる『風土の里芋』は、去年は 11 月下旬に出てきましたが、
今年はまだ取扱開始時期が決まっていません。

突然出てくる可能性がありますので、どうぞ宜しくお願い致します。

・北海道産の人参の様子を見る (吉田麻衣)

今のアルファーの人参の品質は、相対的にではありますが、
市場品よりは確実にいいです。

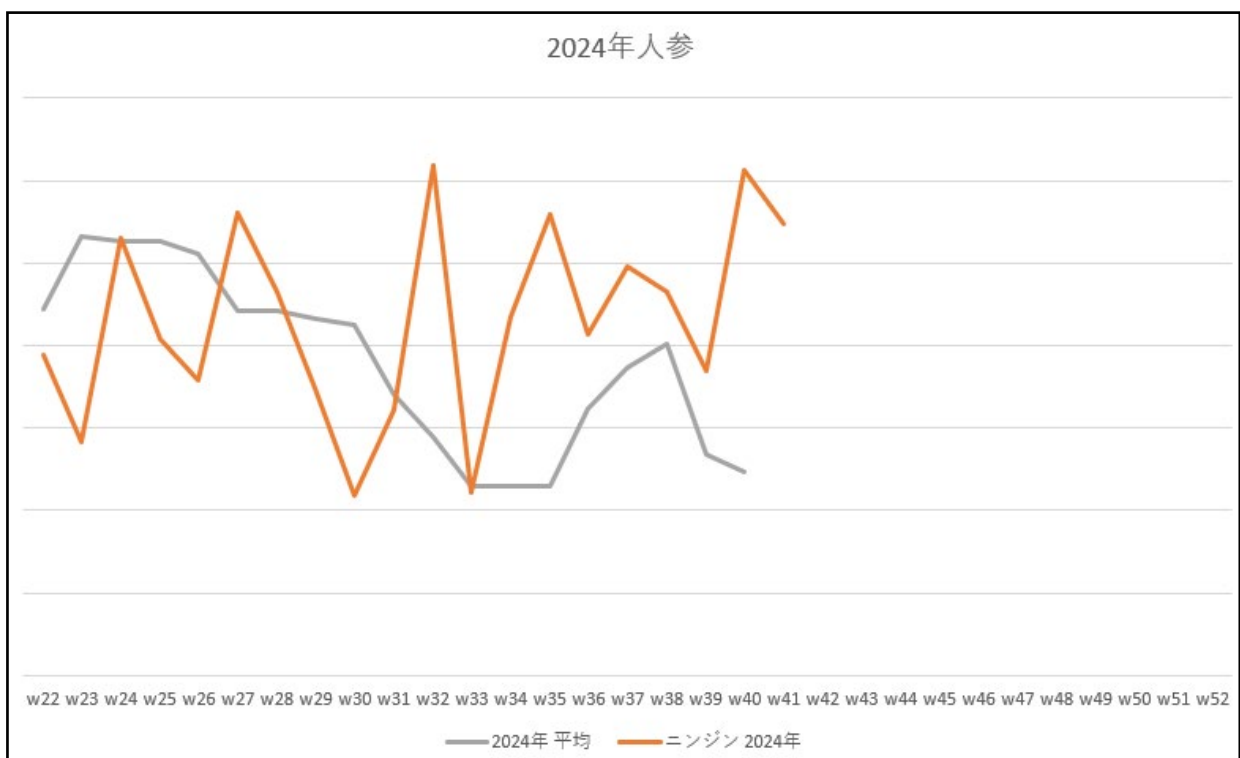
以下に、推測ではありますがその根拠を述べさせていただきます。



以前にも見て頂きましたが、
去年と今年同時期の人参相場の時系列グラフです。

今年の6月の相場は非常に高く、
北海道産が出てくるにつれ、落ちてくる様子わかります。

去年は北海道産が暑さで品質も悪く不作であったため、相場が高く推移しています。
今年は雨と運送の問題が発生したため、一時的に値上がりはしていますが、
先週の時点ではだいぶ落ち着いています。



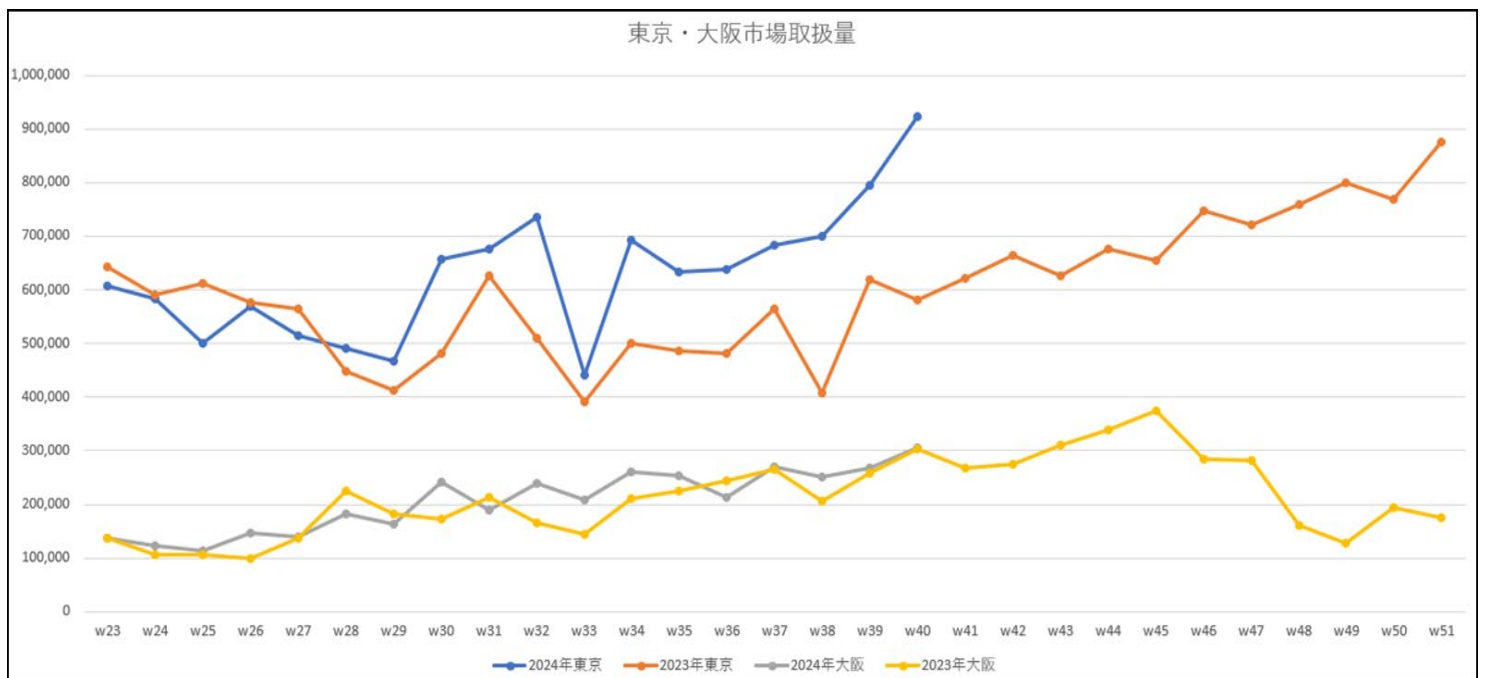
このグラフは上記の 2023 年、2024 年の相場グラフと、
同じ時期の相場とアルファードへ、ご注文を頂いている量の時系列グラフです。

通常、相場が高いときはご注文量が多くなり、
相場が安くなるとご注文量が減る傾向にあります。

正直なところ、相場に連動するのは致し方なしと受け入れてはいます。
ですが今年は、相場の低下とは逆に御注文量が伸びています。

w 3 0は入荷がどうしても間に合わず在庫が切れてしまってこの量になり、
w 3 2はw 3 1の反動で数量調整があり、
減ってしまっていますが、以降は堅調です。

本来であれば相場が安い時にはご注文が減るので、
思い切って産地へ、この件に関して質問をぶつけたところ、
今の市場の人参は、暑いときに収穫した古い在庫が、
そのまま残っているからだということでした。



これは同時期の 2023 年・2024 年の東京大田市場、大阪本場市場の
人参の取扱量のグラフです。

2024 年はw 29 を境に取扱量がぐんと増えています（
w 33 が落ちているのはお盆期間だからです）。

w 40 では相当な開きが出るくらいに増えています。

産地の話しが本当だとすると、古い在庫に我慢ができなくなつての放出と考えられるので、もう少しこの品質の悪い状況は続きそうです。

弊社のフルーツ夢人参・メマンペツは畑から収穫したものをすぐに洗浄、冷蔵庫でしっかりと予冷をかけてから出荷となります。

出荷も産地が直行便を使用していますので、時間がかからないうちに弊社へと入荷します。

なので弊社でよほど滞留しない限りは、品質はいい状態を保っています。

北海道産は例年10月下旬～11月上旬ごろに収穫・出荷が終了となります。そこからアルファーでは昨年からお付き合いいただいている、青森の山本さんへリレーとなります。

青森の播種の時期はだいたい6月下旬から7月下旬までの間に行います。

今年の青森の7月～9月の気温は、

過去20年の平均よりも1.5度から2度ほど高いため、

少々心配ではありますが

今のところ問題はなさそうと報告頂いています。

熊本の藤本さんのところへは11月下旬から12月上旬ごろからのリレーとなります。

現状をふまえると

北海道産：～11月上旬ごろ

青森県産：11月上旬ごろ～12月上旬ごろ

熊本県産：12月上旬ごろ～

という計画になります。

冒頭に書きました通り、相対的にではありますが、品質は市場品よりは確実にいいです。

ただ、確かに不良の報告をいただくこともありますので、そこはしっかりと反省し、報告を頂きました分につきましては、もちろん赤伝処理をさせていただきます。そのうえで、常々しっかりとした品質で出荷をしていきますので、宜しくお願い致します。

● 松茸情報 10月11日現在

● 中国産 産地状況

現在の生産量は、雲南が日量6トン出ているとっています。

ただ、価格が高く、日本へは業務関係が望む上位等級が中心で入っています。毎年ですが、この時期は、連休に向けて日本の市場相場が上がると予想して、吉林、北朝鮮の貯め物が多く入ります。

今年は、日本も気温が高く、またここに来て一気に国産が出てきたこともあり、市場相場は、安く、混乱していますが、新鮮な雲南産の上位等級は、気温も下がり引き合いは強いです。

ただ、連休明けからは、貯め物もなくなり、混乱は落ち着くかとは思いますが、量がわからないので、注視しています

● 北米産 産地状況

カナダは、相変わらず、少しずつ出しています。

増えることもなくこのまま、中旬には終わるかもしれません。

アメリカは、

谷間に入り、この週末から来週にかけて少なくなります。

中国もあるので市場は、混乱はないですが、

量販店は、北米に切り替えているので、不足感が出ています。

今の産地が、ほぼ終わりで、4等以下しか無いことと、

次のワシントン、コーストが、本格的に出てくるにはあと1週間くらいかかりそうです。

週明けからしばらくご迷惑おかけするかもしれません。

価格も上位等級は上げていますが、次にまた出てくるので、抑えながらのご案内になります

● 日本市場

中国は、業務関係が中心。

量販店は、アメリカ、カナダの販売という形です。

国産が、いっきに出てきて、混乱していますが、

すぐ終わりそうで、ここからしばらく長野等の産地の 中国産の買いも増えています。

アメリカ産は、来週末には、ワシントンが出てくると思います。

● 今後の動き

カナダは、月末までには終わる予想。

アメリカは、1 2月まで引き続き入ります。

中国ももうしばらく続きます。

月末までには、トルコ産も入る予想です。

引き続きご報告致します。よろしくお願いいたします。

(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

■長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん(秋収穫)

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量(1本)	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)	糖度
2024/10/10	長崎県 金井さん	なんぶいんげん	江戸川 他	A	9.4g	22.5	5.5
				B	8.4g	24.9	5.7



長崎県産・なんぶいんげんの測定を行いました。

前回は今年 2024/5/30 に、
春収穫の物を測定しています。

いんげんは、春・秋作を行うなど、
年中市場で流通している豆類ですが、

旬は「6～9月」で、今回測定を行った 秋収穫の物は、
旬の後半に該当します。

今回、2 検体の測定を行っています。

前回測定を行った春収穫は 1 本あたり 7.7g に対し、
今回の秋収穫は 8～9g 前後と、実が分厚く育っていると感じました。

糖度は A が 5.5、B が 5.7 と検出されました。

前回春作の、6.9～8.0 よりも、若干低い数値です。

硝酸態窒素は、A:22.5、B:24.9 と、
2 個体で近い数値が検出されました。

なんぶいんげんの硝酸態窒素は、過去 16.3~83.1 と記録があります。
今回の数値は、低めの数値であると考えられます。(吉田紗知子)

■ 鹿児島県種子島産 夢百笑 糖蜜あんのう芋

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸態窒素 濃度平均	糖度
					(ppm)	加熱後
2024/10/10	鹿児島県 種子島	夢百笑 糖蜜あんのう芋	安納芋	374.5g	0.0	45.5

糖蜜あんのう芋 表面拡大



比較用:紅はるか(宮下さん)



鹿児島県・夢百笑さんの、糖蜜あんのう芋 を測定しました。
前回は今年・冬である、2024/1/18 に測定を行っていますが、
今回は直近に収穫された今年度新物の個体測定になります。

前回はまだ、加熱後の糖度測定が
開始されていませんでしたので、
加熱後の糖度測定は、今回が初めてとなります。

糖度は **加熱後:45.5** と検出されました。
商品名通りの、高い数値が検出されています。

今回、同日に「宮下さんの紅はるか」の測定を行いました。
各芋の表面写真を比較すると、特徴の違いがよくわかります。

実崩れがしにくくスパッと切れて、強い甘さながらスツキリとしている
「**紅はるか**」か、

ねっとり感や干し芋のように、ちぎって食べられる美味しさや甘さの
「**安納芋**」か

どちらも、違った美味しさと魅力があります。(吉田紗知子)

■香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも 紅はるか

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸態窒素 濃度平均	糖度
					(ppm)	加熱後
2024/10/10	香川県	宮下さん 紅はるか	紅はるか	95.0g	検出せず	40.7



香川県産・宮下さんの**紅はるか**の測定を行いました。
紅はるかは前回、今年 2024/1/18 に測定を行っています。

前回測定を行った個体は、重量:**195g** でしたが、
今回は、**95g** とかなり小柄な個体での測定となりました。

今年、宮下さんの紅はるかは、収穫量が少なく
取り扱い期間が 1 週程と、とても短い商品となりました。

今回測定用に置いていただいた物も、終了直前の物である為、
小さい個体での測定となりました。

糖度は 加熱後:**40.7** と検出されました。

小さい個体といえど、
同産地のハロウィンスイートの糖度:**35.0**、
福井県・ほっこり金時の糖度:**28.3** と比べても、
高い数値であることが分かります。

実際に試食をしてみても、力強い甘さを持っていました。
ねっとり系の甘さではなく、**すっきりと鼻に通るような爽やかな甘さ**であると感じます。
(吉田紗知子)

・新登場

宮崎県産	特別栽培	風土のさつまいも・あまはづき 2 L
北海道産		和田さんの畑ごぼう
石川県産	特別栽培	加賀美人レンコン
奈良県産	特別栽培	益田さんのもものすけかぶ
奈良県産		益田さんの生落花生

・商品案内変更

青森県産	特別栽培	津軽りんご・サンつがる・・・在庫僅少。
青森県産	特別栽培	津軽りんご・早生ふじ・・・数量限定特売。
岐阜県産		加藤さんの清見とまと・・・透明トレーに変更。
高知県産		とさいずまとまと・・・透明トレーに変更。
アメリカ産		産地トレース可能松茸・・・価格変更。値上げ。
カナダ産		産地トレース可能松茸・・・価格変更。値上げ。
長崎県産	特別栽培	なんぶいんげん・・・病気の発生により、休止。

w 4 4 再開予定。

・終了

今週はありません。

・10月新登場予定

奈良県産 益田さんの生落花生・・・w42 より新登場予定
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
高知県産 いずまの絶品アイコ・・・w45 より新登場予定
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林・・・w46 より新登場予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生・・・w46 より新登場予定。
今年から田口早生の品種になります。おきつは取り扱いが終了となります。
奈良県産 萩本さんの富有柿・・・w46 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