

いつもありがとうございます。

W44 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。

**・20kg 原体仕入れがここまで価格価値が出る**

**高知県 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜**



大阪は日曜日に少し気温が下がり

<鍋でも食べようかな?> と

思えるようになりました。

夏には、冬にばかり食べるのではなく、

夏にもしっかり食べてほしいんだ。

というような記事を書いてありますが、

やっぱり寒い時こそ生姜を食べて、

ぽかぽかしたいですね。

あまり生姜が嫌いという人のことは聞いたことがありませんので、是非多くの方に食べてもらえる環境を作ってもらえると嬉しいです。

アルファーの生姜の規格で1番人気はやはり、80gpになり、その次は150gpになっています。

150gpは数年前までは、取扱のない規格だったのですが、**人はもっと生姜を食べるべき!**という思いから、80gの凡そ2倍の量目である150gpを作成致しました。

当初は80gpを取扱っている数量から、150gpに点数が移行するだけかな?と想像していたのですが、実際には、80gpと同じ数量が150gpでも売れ始めました。これは一般的な生姜の規格80~100gではなく、もっと量目の多いパックを求めているお客さまが多かったということになります。今ではさらに規格が増え、80g・150g・300g・1,000gと4種に増えました。

数週間ほど前から記事に書き続けておりますが、この生姜も、原体を産地直送規格の利用をすると、確保できる粗利額が、格段に上げることが出来る商材です。弊社人気規格のひとつである80gpで検証したいと思います。

アルファーパックの80gの原価は98円となっており、128円で販売すると粗利額は30円で率は23.4%になります。原体20kg仕入れはというと、20kgで19,000円になります。80gpを加工すると約250パック作ることができ、**1パック粗利の原価は76円で、22円アップになります。**

包装資材に関しては装丁により変わりますが、一般的な袋を使用すると、恐らく5円ほどでおさまるかと思います。

人件費に関しては、

人時生産性としては1時間に150パックは袋詰められるはずですので、約6.6円になりますので、これらを合計すると、80gの製品原価は87.6円になりました。

多くの企業さまでは80g前後のパックは128円販売をしておられていますので、その際の粗利額は40.4円で、

**粗利率は31.5%とアルファパックと比べ約8%も上げることが出来ました。**

しかし80gpという定量のパック規格であれば、歩留りが発生してしまうため、多少の大小というパックにはなりますが、歩留り100%になる不定貫パックがおススメになります。

(また、パック作業スピードも格段にアップします。)

逆に言えば、お客さまの家族構成やその時の使用用途によって、量目を自由に選択できる不定貫パックの方が、お客さまにとっては抵抗が少なくなるかもしれません。

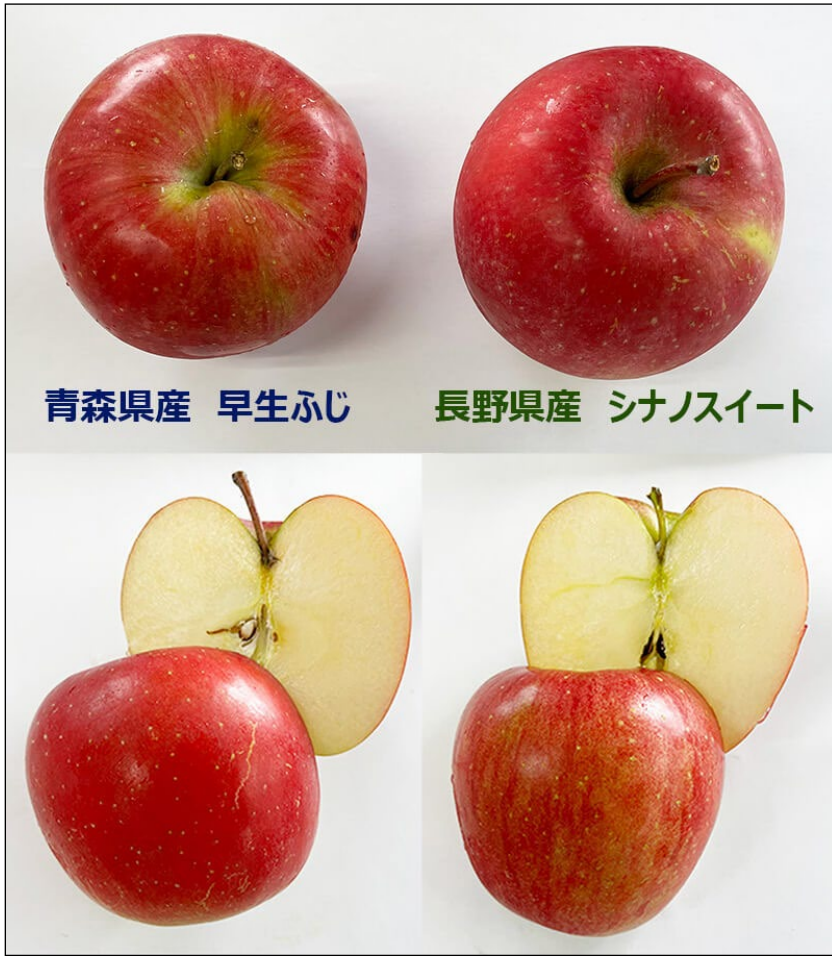
削減の対象になりがちのパートタイマー人件費を、粗利額を確保するために使い、お客さまの需要に柔軟に応える規格を作ることが出来れば、原体仕入れインストアパックは更に粗利額を確保できる企画となると思います。

**・厳しい気候にも負けず、強く育ったりんご達です。**

**(青森県産 特別栽培 津軽りんご・**

**長野県産 特別栽培 志賀高原りんご)** (販促部:吉田紗知子)





今週、りんごの測定を行いました。

今、登場中の  
**青森県・斉藤さんの「早生ふじ」**  
**長野県・市川さんの「シナノスイート」**  
 の2種です。

(詳細な測定結果は、この発注書に別記で掲載されると思います。)

上記の産地、**斉藤さん・市川さん**は、  
 どちらも **甘さや味を優先する為**、  
 栽培期間中の樹に茂る、  
**「葉取らない事」**を選んで栽培されている産地さんです。



多くの産地さんが選択する、  
 葉を **取る** 栽培は、  
 葉の光合成数が減る = 栄養や甘味  
 を生み出す量が減る  
 というデメリットがありますが、

りんごの実に日光が直接、  
 均等に当たる事によって、

色づきが良く、美しい姿で成長する為、  
 売り場で映える「葉を取って育てた」りんごを栽培されます。

ですがご存じの通り、**猛暑や晴れの日が多かった今年。**

**今年の日射しは、りんごには強すぎた為、**

日に当たった部分が高温になり変色して傷んでいく

**「日焼け果」**が多発しました。

普段 **葉を残す** 産地でも、あまりにも強い日差しを避ける為、

(早生の品種は特に) **「葉取らず」**を選択する産地も多かったようです。

ですので、あまり色付きが進んでいないりんごが陳列されている事や、

日焼け果で出荷できない分が引かれて、出荷量が少なく感じたり、

といった現象が今年多々見られます。

冒頭的话题に戻りますが、

今回測定では、そんなりんごには不利な環境だったにも関わらず、

**長野県・市川さんの「シナノスイート」**では、

**とても高い糖度数値**が検出されました。

又、**青森県・斉藤さんの「早生ふじ」**も、

若干昨年度よりは低い糖度数値となりましたが、

**大きく下がらず、美味しさを保っている結果**でした。

**厳しい環境の中でも、安定して美味しいりんごを栽培できる、**

**斉藤さんや市川さんの技術力が輝いている**…と思いました。

とはいえ、

予想できない変則的で厳しい気候への対応は、限界がありますので、

品種によっては、急な在庫変動や、急な取り扱い終了… の可能性も 0 ではありません。

思い立ったが吉日、

気になる品種がありましたら、是非 **お早め**に ご検討をお願いいたします。

**・旬の野菜で、季節の変わり目を健康に過ごす御提案**

『**秋野菜を使って天ぷらを作ませんか？**』（販促部：渡部智加）

**秋野菜** **天ぷら**

を使って 作ってみませんか？

**健脾**  
夏の暑さで弱った  
脾胃の働きを正常にする  
人参、さつまいも、南瓜など

**倍陽潤肺**  
冬の寒さ、乾燥にそなえ、  
身体をあたため、肺を潤す  
ごぼう、れんこんなど

**秋は重要な季節です**  
\*夏の暑さによる疲れが抜けきらない  
\*冷え・乾燥が厳しい冬へ向かう

↓  
根菜類を中心とした、秋野菜で健康への近道！

天ぷらにすることで...  
栄養素が衣で包まれて 逃さず摂れる!!

今年は暑さがかなり長引いていて、私がよく行く近所のスーパーさんでも、

例年より夏商材を長く置かれているように思いました。

それが、10月も後半に入り、やっと少し秋らしい気温になってきました。

ということで今回は、『秋野菜』に焦点を充てて、  
それを使って天ぷらを作りませんか？という御提案です。

『秋野菜』とはその名の通り、秋の野菜 つまり『秋が旬の野菜』。

**旬の野菜は、食べて美味しいのはもちろん、  
その季節の身体にとって、欲しい栄養素や機能を持っています。**

コト POP 内にもありますが、秋という季節は、

- ・夏の暑さで消化器系が弱っている状態である
- ・冬に近づけば、寒さや乾燥に備えて、身体を温め、潤す必要がある

特に今年は、暑さがしぶとく続いたので、

消化器系の弱りが知らず知らずのうちに侵食してきているように感じます。

その消化器系の弱りには、

**人参、さつまいも、南瓜**がおすすめ。

中医学では『**健脾(けんぴ)**』の食材にあたり、

**弱った脾胃の働きを、正常にする力があります。**

そしてここ数年、季節の移り変わりが急激に訪れているように感じます。

つまり、今度は寒さや乾燥に悩まされる日がすぐにやって来るということを意味します。

健脾の食材で脾胃の働きを整えつつ、

**冬の備えとして、『倍陽潤肺(ばいようじゅんぱい)』の食材**も

取り入れていきたいところです。

これは、**ごぼう、れんこん**といった、こちらも根菜類が多く当てはまります。



ここまで、この季節に起こりやすい身体の不調と、  
それを改善するために食べて欲しい野菜を挙げてきましたが、  
それらの野菜を、全部美味しく楽しめる料理は、  
記事の最初に御提案した、**天ぷら**かなと思います。

弊社取扱商品では下記の通りのラインナップを御用意しております。

## 人参

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペツ

## さつまいも

福井県産 吉村さんのほっこり金時

香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時

鹿児島県産 特別栽培 風土のさつまいも・あまはづき

鹿児島県産 夢百笑 糖蜜あんのう芋

## 南瓜

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン

## ごぼう

北海道産 和田さんのごぼう

宮崎県産 特別栽培 風土のごぼう

## れんこん

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

石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん



旬の野菜というものは、

『季節を感じて楽しむ』、『食べてその季節を健康に過ごす』

その両方の側面があることを考えると、理にかなっているなと感じます。

このコト POP は Dropbox にアップロードしておりますので、

是非ダウンロードして、売り場作りにお使いいただけたらと思います。

宜しくお願い致します。

・ 11月の月間テーマ 腸内フローラ 腸が整えば ころも整う

(中澤佐江子)

The infographic is divided into two main sections. The left section is titled '十一月の月間テーマ 腸内フローラ 腸が整えば ころも整う' (November's monthly theme: Gut Flora. If the gut is healthy, the body is healthy). It features a central text box: '腸は自ら考え脳へ 幸福感を伝達する' (The gut thinks for itself and transmits happiness to the brain). Below this, it lists two recipes: 'さつまいもご飯' (Sweet potato rice) and 'ラザニア' (Lasagna). A diagram shows the gut-brain connection with labels for '木' (Wood), '火' (Fire), '土' (Earth), '金' (Metal), and '水' (Water). The right section is titled '十一月の月間テーマ 腸内フローラ 腸が整えば ころも整う' (November's monthly theme: Gut Flora. If the gut is healthy, the body is healthy). It features a central text box: '腸は自ら考え脳へ 幸福感を伝達する' (The gut thinks for itself and transmits happiness to the brain). Below this, it lists two recipes: 'さつまいもご飯' (Sweet potato rice) and 'ラザニア' (Lasagna). A diagram shows the gut-brain connection with labels for '木' (Wood), '火' (Fire), '土' (Earth), '金' (Metal), and '水' (Water).

十一月の月間テーマ 腸内フローラ

腸が整えば ころも整う

腸は自ら考え脳へ 幸福感を伝達する

緊張するとお腹が痛くなった事がありますか。それは 腸には神経ネットワークがあり、第2の脳と言われている所以です。幸せホルモン セロトニンは、腸で作られ腸内細菌で増え、脳へ幸福感を伝達します。

さつまいもご飯

ラザニア

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

十一月の月間テーマ 腸内フローラ

腸が整えば ころも整う

腸は自ら考え脳へ 幸福感を伝達する

緊張するとお腹が痛くなった事がありますか。それは 腸には神経ネットワークがあり、第2の脳と言われている所以です。幸せホルモン セロトニンは、腸で作られ腸内細菌で増え、脳へ幸福感を伝達します。

さつまいもご飯

ラザニア

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

さつまいも にんじん 枝豆 薄揚げ

脾虚体質 食物繊維

さつまいも にんじん

食物繊維 オリゴ糖

枝豆 薄揚げ

善玉菌を増やす

発酵食品 善玉菌を含む

食物繊維 善玉菌の餌になる

オリゴ糖 善玉菌の餌になる

デトックス 老廃物排出

宿飲 脾虚体質 肝の解毒

お茶 豆類 アサリ

瓜類 芋類 セロリ

宿便 腸内環境を整える

食物繊維 発酵食品

じゃがいも 玉ねぎ セロリ チーズ

食物繊維 肝の解毒

じゃがいも セロリ

腸内環境を整える

オリゴ糖 チーズ

玉ねぎ

さつまいも にんじん 枝豆 薄揚げ

食物繊維 食物繊維

さつまいも にんじん

食物繊維 オリゴ糖

枝豆 薄揚げ

善玉菌を増やす

発酵食品 善玉菌を含む

食物繊維 善玉菌の餌になる

オリゴ糖 善玉菌の餌になる

デトックス 老廃物排出

宿飲 脾虚体質 肝の解毒

お茶 豆類 アサリ

瓜類 芋類 セロリ

宿便 腸内環境を整える

食物繊維 発酵食品

じゃがいも 玉ねぎ セロリ チーズ

食物繊維 肝の解毒

じゃがいも セロリ

腸内環境を整える

オリゴ糖 チーズ

玉ねぎ

11月縦 腸内フローラ <https://youtu.be/P1O7OIeLHmw>

11月横 腸内フローラ <https://youtu.be/zG93rK9Z-Ig>

腸は 自ら考え、脳へ幸福感を伝達する

緊張するとお腹が痛くなった事がありますか。

それは 腸には神経ネットワークがあり、  
第2の脳 と言われている所以です。  
幸せホルモン セロトニンは、腸で作られ  
腸内細菌で増え、 脳へ幸福感を伝達します。

昨年作成のビデオを、表紙のイラストが綺麗になりました。  
内容は、すごく面白いと思いますが、  
全く変更なしの手抜き作業で大変申し訳ございません。  
無い頭で知恵を絞り尽くしましたので、  
これを改善する知恵が湧いてきません。

新たに新鮮な気を取り入れるには、ネタを取り替えるしか無いのだと思います。

時は流れ、流行りのものも、廃れて行きます。  
この「腸内フローラ」はそんな廃れるネタでは無いのです。  
また、新しく科学が進むと、ネタはできます。

そして、「薬膳」の元になっている養生は、歴史も古くて、  
「黄帝内経」に記載されていたもので、紀元前 200 年頃なので、  
2200 年前頃のものです。

下の画像は先月の 10 月のエイジングケアのものです。

# 腎の強さが若々しさの物差し

## 腎と肝と脾の食材を

### 女性は7の倍数、男性は8の倍数で 身体に変調がくる

黄帝内経に記されています。

女性は28歳が最も充実していて、ホルモンの分泌が28歳を超えると下り坂になります。

男性は32歳が最も充実し、以降ホルモンの分泌が下降していきます。

**エイジングケアとは  
この下降ラインをゆるやかにしていく事です。**



私はまんが「黄帝内経」で、学んだくちですが、

例えば 女性は7の倍数で、男性は8の倍数で身体に変調がくるというものです。

今も(ある程度)正しく、面白い。

薬膳は、国家による言葉の制約が多く、

このテーマの取り扱い商品名は断念せざるを得ませんが、

この同じテーマを、「養生」では、なんだかねえ となるので、

私はビデオ中で「食べ物の『ちから』を知る」と言っています。



これからはこの考え方でいくことになります。

### ・熱心なファンのつく、柿の生産者 益田さんシリーズの紹介

(販促部：生島 麻亜子)

先週、販促部の渡部からご紹介させて頂いた「熱心なファンのつく柿。」の益田農園様では、柿以外にも美味しい商品がたくさんあります。

夏場に出てきた商品では、甘くて大きい『益田さんのトウモロコシ』や、甘みの強い玉ねぎの『奈良玉ちゃん』は既に終了してしまいましたが、通年でお取り扱いをしている『柿チップ』や、w43の発注書から登場している『**生落花生**』・『もものすけかぶ』はご発注頂けますし、

11月下旬には、先週の記事で記載した柿を使用した『あんぼ柿』も登場します。



## 『あんぼ柿』 & 『柿チップ』



『あんぼ柿』と『柿チップ』はどちらとも酸化防止剤を一切使用せず、柿を1玉1玉丁寧に皮を剥いて加工を行っています。

『あんぼ柿』は、皆様ご存知かと思いますが、和菓子を食べたようなボリュームと満足感が魅力です。

『柿チップ』は揚げているのではなく、ドライ加工しているため、**モチっと柔らかい食感**です。

同じ柿の旨味を持ちながらも、スナックのように気軽に食べ進めたいくなる、ひと口サイズ感が魅力です。

食べやすいサイズ・持ち運びしやすいパッケージにしておりますし、お菓子作りなど、様々なシチュエーションで使用していただけます。

どちらも、柿の美味しさがギュッと濃縮した美味しさを味わえますので、  
宜しくお願い致します。

### 『もものすけかぶ』



奈良県ですので、  
柿が有名なのは間違いありませんが、  
実は益田さんの『もものすけかぶ』  
もテレビや新聞などで  
取材を受けるほど有名なんです！

『もものすけかぶ』自体が珍しいのですが、益田さんは特別栽培で出荷しています。

『もものすけかぶ』は、皮は少し切れ目を入れると手で剥けるほど柔らかい、  
カブの一種です。

味は少し甘みがあり美味しいため、もちろん浅漬けもお勧めですが、  
レストランのように生のままサラダにすると彩鮮やかになりますし、  
ポタージュスープにすると、少しピンクになって素敵な一品になります。

普段使いだけではなく、ハロウィンで凝った料理を作る際などにも、  
可愛い色合いを出せるため、

若い方に興味を持ってもらいやすい商品になります。

若年層の顧客獲得のためにも、是非売場に並べてみてください。

## 『生落花生』



全国的な取扱い量が少ないという点では、『**生落花生**』も『**もものすけかぶ**』と同じです。

枝豆のように塩で茹でて、皮を割って中の実だけを食べるのですが、乾燥させた落花生と

『**生落花生**』の違いは食感で、ほくほくしていて、ほんのり甘く、乾燥落花生とのあまりの違いに驚くと思います。

そもそも、この生落花生は鮮度が命で市場にほぼ出回ることがないため、

生産地の近くに住んでいるか、直送で購入するかという、知る人ぞ知る美味しい食べ物です。

この『**生落花生**』も益田農園様からの直送で、土をある程度落とした物をネットに入れて納品されます。

密閉状態ではなく、土もある程度残してあるため、カビはある程度防げるはずですが、数年前の話となりますが、弊社でも心配だったので、どれくらいでカビが生えるのかの実験してみました。

実験環境としては冷蔵保管・常温保管・段ボール内での常温保管です。結果としては段ボール内での保管のみ少々カビが発生し、



冷蔵保管・常温保管ではカビが生えませんでした。

空気の循環がなければカビが生えてしまうようです。

もっとも、環境によりけりなので一概に言えないのが心苦しいですが、

到着後すぐに陳列頂ければその心配も少なく済むと思います。

色々手がけていても、どれも美味しく作る益田さんですので、

『益田さんシリーズ』として是非お取り扱いをお願い致します。

・実は、アルファーが大の益田さんファン (吉田清一郎)



益田さんとの出会いは、

アルファーが食べ方提案で『薬膳』に力を入れている時期でした。

画像を調べると 2018 年でした。

『当归』を検索していると、大和ハーブ協会の会長さんで小倉さんという方が

インターネットでヒットし、何でも『桂花』という中華料理店を

奈良県の生駒市で営まれているとの事で、早速出会いを求めて食べに行った。





お粥にのっている『当帰』そのものは、漢方薬で私たち八百屋が取り扱える代物ではないが、それは、根の話して葉っぱはその薬機法の管理外なので、でその葉の部分を使おうと考えた。で、実際に乾燥物の『当帰葉』を販売されていた。

話しを聞くと、直ぐ近くの五條市の仲間が、この当帰は栽培しているというので、足を伸ばして会いに行った。

元々、奈良県のこれらの地域は、遥か昔、奈良時代にまで遡り、『薬』の文字に関係する技術集団が渡来して落ち着いた地域。

現在の名立たる製薬メーカーは、ロート製薬はじめこの地域ルーツを持つ。

で、その出会いに行った農家が、益田さんだったという訳。

画像は、私たちが小豆島で栽培している『当帰』だが、さすがに力強く群生して、軽やかな花が風に揺れる姿は情緒があっいいい。

その当帰の葉を仕入れて販売していたが、残念ながらあまり売れなかった。かわりに、『柿シリーズ』『玉ねぎ』や『モモノスケカブ』『トウモロコシ』などを販売して来た。

以降、吉田麻衣をはじめ、各スタッフが益田さんの園を訪問するたびに、ファンになって帰って来る。

ここまで書いてきて、『いや待てよ』この話しは以前にも書いたような気がしてきた。  
でも、歳を重ねると、そういう事はもはやどうでも良く、考えようとしなくなっています。

私どもの自慢の仕入先の代表格といえば、現在取り扱い中の『恋するマロン』で評判の、  
北海道 無限樹の大川博文氏、  
ジャガイモ類、長芋、ごぼうと、  
各地で大人気の北海道帯広市の和田農園、和田政司氏、  
この兩名に匹敵する農家が、この奈良県五條市、益田農園の益田吉仁氏です。



このキャベツとカリフラワー、見事ですよね。

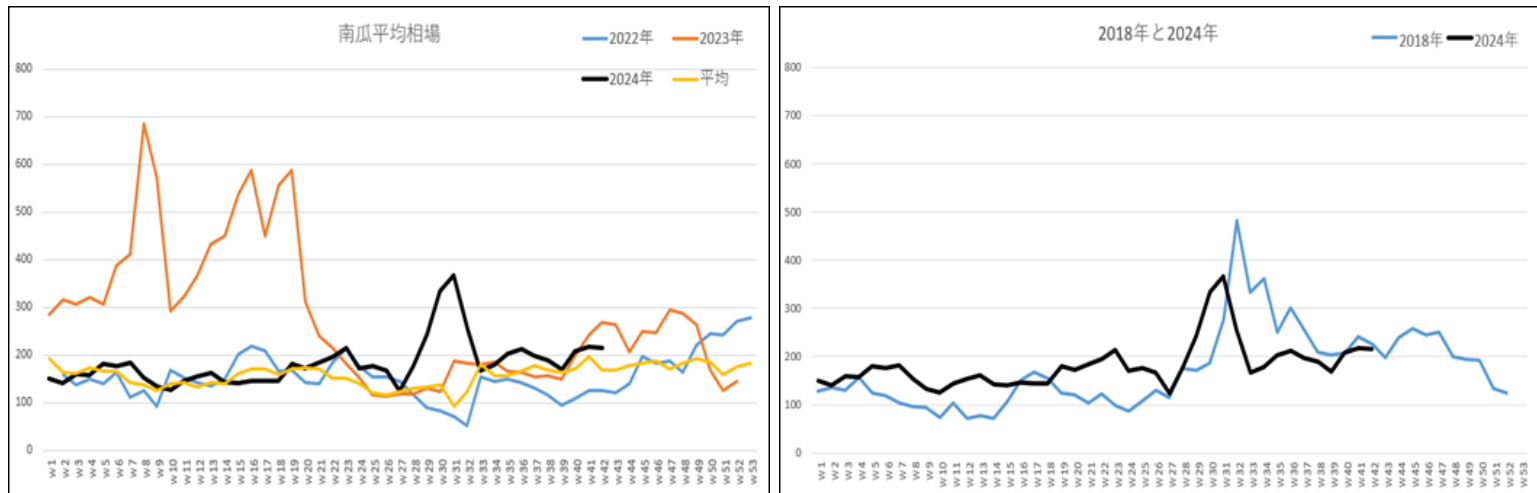
今までアルファードでは、重量野菜は運送費との兼ね合いで取り扱いを苦手としてきましたが、  
最近、弊社有安が盛んに取り組んでいる『産地直送企画』であれば、  
価格もそこそこにお取り組み頂けるのではないかと思います。

作物あっての、生産者ですが、少しずつこの農園と益田吉仁さん御自身をスターダムに  
押し上げていけるよう、一層取り組んでまいりたいと思います。

## ・北海道産の南瓜の様子を見る (吉田麻衣)

まず、最初のグラフは 2022 年～2024 年の南瓜の相場グラフ (大阪本場のみ) です。

平均は 2018 年～2024 年までの 7 年分の平均値です。



2022 年、2023 年、平均とも似てない動き方しています。

一番近かったのが 2018 年だったので、

2018 年と 2024 年のみを比較したのが右のグラフです。

北海道産が始まる直前で急上昇して、

北海道産が始まるとほぼ同時に落ち着いて以降は

前半よりもやや高い位置で推移しています。

これに南瓜の取扱量を標準化したグラフを加えます。

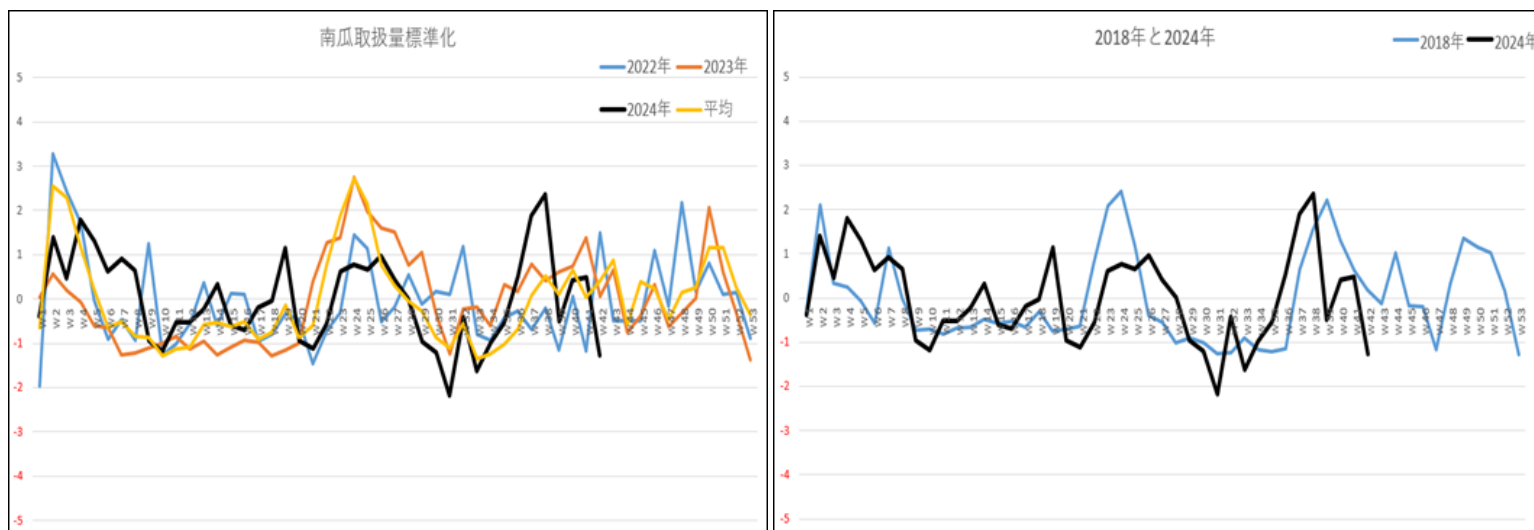
読み飛ばしていただいて問題ないですが、

標準化というのは単位が違いすぎる数値を比較してできる数値に直したもので、

平均値が 0 になるようにするものです。グラフの縦軸が -5 ~ +5 になるのはその為で、

横軸がグラフの真ん中に来ることになるのですが、

少々見づらいですが容赦ください。



相場と取扱量のグラフを比較して思うのは意外と取扱量と相場価格が

今一つ強い相関関係にあるわけではないという感じです。

一応、2018年と2024年の取扱量と相場価格はそれぞれ似た動きしているのですが、2024年の今年はw42の時点でマイナス1に引っかかっているところが気になります。

2018年よりも取扱量が少なくなるのが早くなっているとした場合、

上記のように強い相関関係がないにしても

連動している箇所が相応に見受けられるので、

相場価格が今後上がっていくかもしれないです。

東京大田市場の相場グラフは載せませんが、

大阪本場よりもやや高い価格で直近まで推移しています。

弊社の南瓜はというと、ここ2〜3週間は動きがだいぶ活発になってきました。

弊社以上にその辺のことに関しては敏感でしょうから、

市場の動きなどから考えても行動は一致するのでしょうか。

取扱量が少ないのが長期化すれば相場は2023年の前半同様に

北海道産があるとはいっても上がっていくことが

予想されるので、しばらくは注視する必要がありそうです。



今後のアルファアの南瓜のスケジュールとしては、  
冬至までは無限樹様の南瓜で継続して、  
そこからは和田農園様へとリレーの予定です。  
宜しくお願いします。

## ・松茸情報 10月17日現在

### ●中国産 産地状況

現在の収穫量は、雲南が日量 2.5 トンと減ってきました。

ただ、日本へは、今日着で 5 トン近く入っています。

理由は、引き続き貯め物の吉林系や相場が上がる予想で、  
貯めたものが入ってきています。

残念ながら今年は、国産も多く、中国、北米も順調だったので相場が思うように上がらず、  
貯め物は安値で売られており、まだ現地に残っている状態です。

残念ですが、品質もまちまち、また北朝鮮の疑いもあり、なかなか販売はできません。

業務関係中心に本当の雲南産の品質の良いものは引き合いが強いです。

もうしばらくこの状態が続きます。温暖化でまだ産地が暖かいです。

### ●北米産 産地状況

**カナダ**は、メインのテラスは終了。

最後の産地が出てきて、それが、あと 2 週間ほどで終了予定。

**アメリカ**は、今までの産地が、寒波で終了。

次の 1 2 月まである産地、ワシントンが、やっと出てきますが、まだ少なく、  
現在谷間に入っており、来週から上位等級中心には増えてきますが、  
今度は下等級中心に不足感が出る可能性があります。

ただ、順調にいけば来週後半には、数量も回復して、価格も落ち着いてくると予想します。  
現在は、上位等級は、価格をあげていますが、また出てくるので徐々に下がる予想です。

## ●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、引き続き各市場に、入荷して混乱していますが、

さらに品質も虫食い等で売れが悪いです。

中国産も多いので、アメリカ産は、谷間で少ないですが、市場は、困っていません。

## ●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。

アメリカは、ここからワシントン、コーストが増えてきます。

販売よろしくお願いします。

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

### ■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
2024/10/17	北海道産 フルーツ夢人参・メマンペツ	晩抽天翔 他	152.6g	14.2	8.1	3,100	5,000	5,600

北海道産・フルーツ夢人参・メマンペツ は、  
前回今年 **2024/8/8** に測定を行っています。

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。

10月現在も暑い日が続き、  
**涼しい気候を好む人参にとって、厳しい環境であったと思われます。**

硝酸態窒素は、前回から  
**3.3ppm→14.2ppm** と検出されました。

一般の人参と比べると、**充分低い数値**ですが、  
アルファーの測定結果内では、**少し高い結果**となりました。

又、**糖度は9.2度→8.1度**と、前回よりも低い数値となりました。  
**糖度に関しては、過去測定数値から大きな減少という事はありませんでした。**

カロテノイドの各数値は、  
β-カロテン：4,400→**3,100**、α-カロテン：7,000→**5,000**、  
β-カロテン当量：7,900→**5,600**

と検出されています。

全体的に、前回数値よりも低い数値となっています。(吉田紗知子)

### 【刀根早生について】



刀根早生の「刀根」は、

刀根さんが接ぎ木した

平核無柿の樹から発見されたからという由来です。

見た目や味など、元になった平核無柿と特徴がほぼ同じ事から、

新品種として登録されるまでに、

発見から二十年もの月日がかかりました。

違いとしては、実の着色が早く収穫時期が早い事が

挙げられます。

見た目では見分ける事が難しい為、

ひとまとめに「種なし柿」と表記し陳列されている事も多い品種達です。



■ 奈良県産 益田さんの種なし柿・刀根早生

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/10/16	奈良県 益田さん	種なし柿【刀根早生】	245.5g	18.3



奈良県・益田農園さんの、  
刀根早生柿(種なし柿)を測定しました。

手元に届いたサンプルは、  
表面を触ると既に**柔らかさを感じる状態**  
(ですが、包丁を入れた時には崩れない  
硬さは持っている)の個体です。

**糖度は 18.3**と検出されました。  
同日に別産地・同品種、  
萩本さんの刀根早生柿の測定値と  
全く同じ数値となりました。

糖度数値は同じですが、  
**益田さんの柿は、食感がモチッとしている**ように感じられました。(吉田紗知子)

■奈良県産 萩本さんの種なし柿・刀根早生

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2024/10/16	奈良県 萩本さん	種なし柿【刀根早生】	165.2g	18.3



奈良県・萩本さんの、  
刀根早生柿(種なし柿)を測定しました。

手元に届いたサンプルは、  
表面を触ると既に**柔らかさを感じる状態**  
(ですが、包丁を入れた時には崩れない  
硬さは持っている)の個体です。

**糖度**は **18.3** と検出されました。  
同日に別産地・同品種、  
益田さんの刀根早生柿の測定値と全く同じ  
数値となりました。

糖度数値は同じですが、

**萩本さんの柿**は、**サクツとした食感**の柿であると感じます。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 吉田さんの肥のあけぼのみかん

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/10/16	熊本県 吉田さん	肥のあけぼの	127.6g	12.2	1.66	7.35



熊本県・吉田さんの肥のあけぼの を測定しました。  
前回は昨年 2023/11/14 に測定を行っています。

皮の色は、緑色の比率が多くなっていますが、  
切ってみると、  
鮮やかなオレンジ色の果肉が見られます。

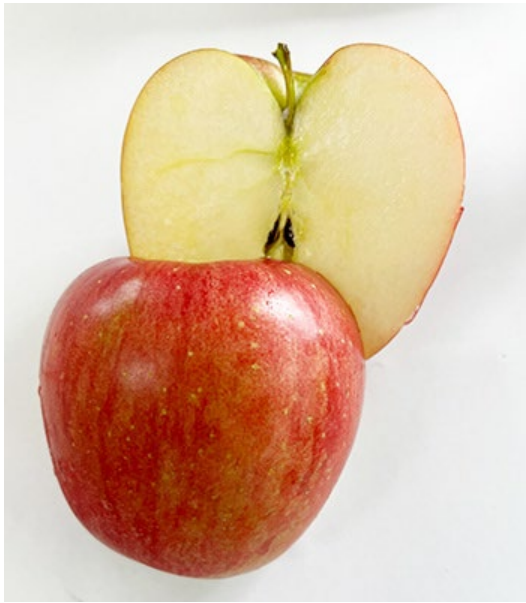
各測定値は、  
**糖度:12.2 度、**  
**酸度 1.66 度、糖酸比 7.35 と**  
なりました。

昨年の測定値、  
**糖度:10.8 度、酸度 1.63 度、糖酸比 6.63** と比べると、  
酸度の数値の変化は少なめですが、  
糖度が上がった為、前回よりも糖酸比が高くなりました。  
この収穫開始すぐの時期にしては、高い糖度数値です。

実際に試食してみると、甘さよりも酸味が先に口の中に広がりますが、  
甘さが酸味を中和して、食べやすい味となっていました。(吉田紗知子)

■長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/10/16	長野県 市川さん	志賀高原りんご	シナノスイート	302.0g	15.7



過去、青森県・斎藤さんの栽培される  
シナノスイートの測定を行っていますが、

今回は初めて、  
**市川さんの栽培されたシナノスイートを測定しました。**

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。

ですが、今回の**糖度は 15.7**と、  
とても高く、過去他のりんご品種と比べても高い数値が検出されました。

試食してみると、数値通りの強い甘さが口の中に広がりました。  
果汁は少なめで、切りやすいと感じました。(吉田紗知子)

■青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2024/10/16	青森県 斎藤さん	津軽りんご	早生ふじ	344.5g	13.0



青森県産・斎藤さんが栽培する、  
早生ふじ 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。

今回選んで頂いたサンプルは、皮の赤色が、均等に色づいている個体です。

糖度は今回、**13.0**と検出されました。

前回糖度は 13.7 で、少しですが下がる結果となりました。

試食してみると、少し控えめですが、優しい甘さが口に広がりました。(吉田紗知子)



## ・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート

青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド

奈良県産 萩本さんの富有柿

アメリカ産 産地トレース可能松茸・・・4等。4等というのは品質では

なく大きすぎるという意味です。

高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜 20kg

## ・商品案内変更

新登場予定商品追加

アメリカ産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペツ2S・・・特売分在庫僅少。

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペツ2L・・・数量限定案内。

北海道産 和田農園メークイン・・・在庫僅少

岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・数量調整の可能性あり。

次週終了。

## ・終了

奈良県産 益田さんの種なし柿

奈良県産 萩本さんの種なし柿

カナダ産 産地トレース可能松茸

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10

北海道産 和田さんの長いも

北海道産 和田さんのネバリスター

**・10月新登場予定**

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

**・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、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎