

いつもありがとうございます。

W1 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。

・年末年始の納品スケジュールについて

今年の年末年始のスケジュール予定の報告です。

アルファ事務所休み : 12月28日(土)～1月2日(木)

アルファ青果ターミナル休み : 12月29日(日)～1月2日(木)

アルファ青果ターミナル出荷 : 12月28日(土)まで

出荷再開 : 1月3日(金)から

1月4日(土)も出荷します。

配信スケジュールについて

w52 …配信 : 12月13日(金) ➡ 締切 : 12月17日(火)

w53 (w1) …配信 : 12月17日(火) ➡ 締切 : 12月20日(金)

今ココです!!

w2 …配信 : 12月23日(月) ➡ 締切 : 12月26日(木)

w3 …配信 : 1月6日(月) ➡ 締切 : 1月9日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

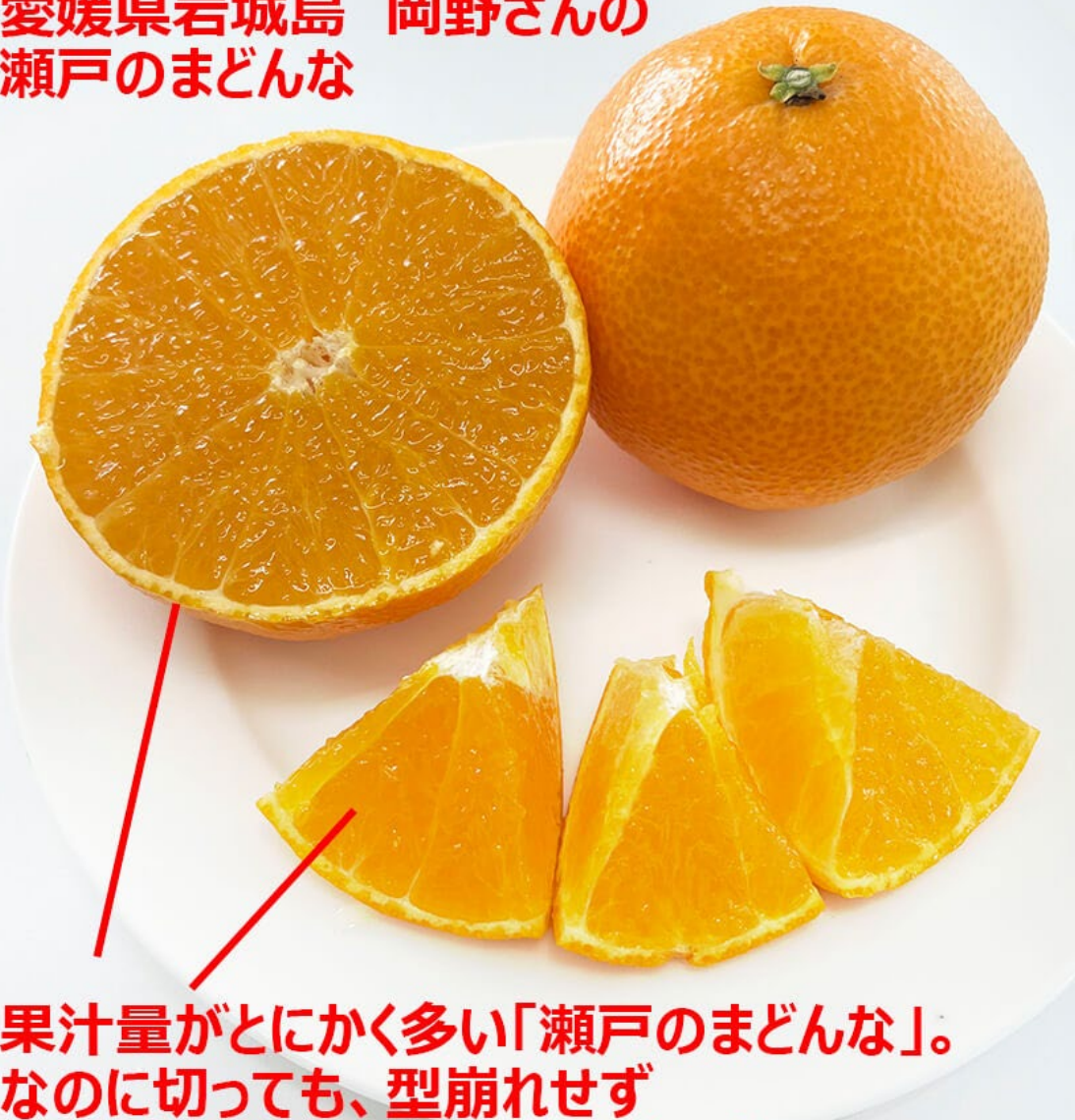
現状、このスケジュールとなります。

年末に向けて忙しくなるところ大変恐縮ではございますが、宜しく願い致します。

・特別な贈り物にふさわしい柑橘。

愛媛県岩城島産 岡野さん 瀬戸のまどんな (販促部:吉田紗知子)

愛媛県岩城島 岡野さんの 瀬戸のまどんな



果汁量が多いため「瀬戸のまどんな」。
なのに切っても、型崩れせず
切り口が綺麗な事は不思議です。

現在登場中の、

愛媛県・岡野さんの「瀬戸のまどんな」。

サンプルを切った時、
是非この発注書を読んでいただいている皆様にも
この表面を見てもらいたい…と思ったので、
今回文章に選びました。

岡野さんの商品といえば、
他には「**瀬戸内レモン**」がありますが、
こちらも果肉が溢れそうな程ギッシリ！といった印象が強いです。

瀬戸のまどんな は、さらに **果肉・果汁共に、**
これでもか…！というほど詰まっている のですが、
写真のように、切っても型崩れせず、
切り口まで綺麗である事が不思議です。

みかんと言えば、常温保管…というイメージが強いです、
中身の殆どが果汁である、**瀬戸のまどんな** は、
常温で放置していると、
内部の水分が抜けて、せっかくの果汁が減っていく…という、
悲しい事態が発生してしまうそうです。

すぐに食べない場合は、個々に新聞紙で包んでポリ袋に入れ、
冷蔵庫の野菜室で保管…がおすすめであると調べたらできました。

瀬戸のまどんなは、(発注書の価格を見ると察するとは思いますが)
普段おやつのように食べるものではなく、
贈答用など、特別な時に出したいような部類のカンキツ。

今回挙げた内容のように、他の品種とは違った特徴や、
購入後も丁寧な対応が必要な商品ですが、
フルーツというよりはスイーツのような扱いをする方が、
瀬戸のまどんなには良いのかもしれない。

是非、ご活用・ご検討ください。

・相場が高いからこそ拘りたい！

高知県 特別栽培 山本さんたちの黒潮ミネラルピーマン（有安海）



このピーマン、今はまだ高いけど、絶対的な美味しさを持っているピーマンなんです！
意外と、『ピーマンは柔らかい方が良い』という声を聴きますが、
表現が難しいので含みを持って聞いていただきたいのですが、
このピーマンは火を通して柔らかくなりすぎず、
ちょうど良い食感を保ってくれるピーマンでもあります。

子どもが嫌いなものにピーマンはよく聞きますが、
このピーマンは子どもでも抵抗なく食べられるし、

ピーマンの苦みが好きな方で食べられる、最高のピーマンです。

細かな特徴や栽培方法などを把握できていなくても、

売り方次第ではとんでもなく売れてしまうピーマンです。

数年前にこのピーマンを取扱っている企業さまで、

お客さまから『このピーマン美味しいよね！』と感想をきっかけに、

売場で『**当店 NO1 人気**』とPOPを付け、ボリューム陳列を行うことで、

たった1店舗で**月間 1,260 パック**も販売出来ました。

味が、パッケージが、そうさせるピーマンです。

アルファーが取り扱う商品のほとんどが、置いておくだけでは自然に売れる商品は少なく、

売場メンテナンスやチラシ等の販売強化を行うことで、

認知度が高まり人気が出ることが多いです。

商品パッケージ、陳列する場所、ボリューム、販促の内容、

次第では圧倒的な販売数を作り上げられることが出来る商品ですが、

これにはやはり、売る気を持って、売れるまで手間を惜しまず、売ることが出来れば、

必ず売れるということが、この企業さまが証明してもらえた嬉しい結果になります。

取扱規格としては150gp195円となかなか良いお値段をしておりますが、

(この農家さんとは、相場連動型で値決めをしています)

原体9kgが9,800円をインスタパックすることで、

今の相場でも勝負が出来るようになると思っています。

パック規格と同じ150gpを規格するのであれば、

1パックあたりの原価は約163円となります。

人時生産性は約100p/hと、アルファーでは試算しておりますので、

時給が1,000円のパートさんの人件費としては、1パックあたり10円となり、

包材費は5円と仮定すると、製品原価は178円と計算上になりました。

アルファパック 195 円/p では 258 円での販売を行っても 21.3%の値入になりますが、
原体インスタパックは 178 円/p となるので、
同じ価格で販売すると 28.2%の値入率になります。
もっと原価を下げようとするならば、原体仕入れは変わらずですが、
量り売りを行うことで、パートさんの手間賃を下げる事が出来るので、
さらに値入は確保できます。

ピーマン嫌いな人も、ピーマンが好きな人も、多くの人に知ってもらいたいピーマンです。

今年も、もう終わりそうなので、

みんなに倣って私もひとつ記事を書いてみようと思います。

テーマは、ヒット商品です。(吉田清一郎)

『農産部門は、安さで集客』が定番の時代が、かつてありました。

今も、そのように捉えておられる方がおられるかも知れませんが、
そのような時代は、終わって久しいと思います。

『ヒット商品』というと、『売れて儲かる商品』ということと捉えがちですが、
もし、そんな商品があっても、それは競合他社にも仕入は可能です。

『ヒット商品』は、『売って儲ける』時代になったと私は思っています。

私はこのことを、姫路のヤマダストアー株式会社さんから学びました。

今日、山田社長に間違い電話を掛けてしまいました、
未だ、専務の時代でした。

私ども、アルファの商材に果敢に取り組んで頂いていました。

とにかく自分たちの考えている戦略を進めるために、

人參にしろ、何にしろ、**とにかくお客様に定着するまで、**

毎週、毎週、チラシに掲載される手法を採っておられました。

すごいですね。

同じように、ヤマダストアさんを目指されている企業さんに、
このことをお伝えし、バイヤーさんはその通り履行されました。

ところが、この企業さんは社長が、
『チラシは、毎週同じ商品を掲載するものじゃない』
と、一喝されました。

スーパーマーケットさんにとって、販促手法としてのチラシの使い方は同じでも、
その戦略は、会社の意思をお客様に伝えるためか、
当該商品をサービス品として、集客を目指すか、
捉え方が随分違うものだと思います。

競合先より、多少高くても価値のある農産物を、
自信を以てお薦めすれば、お客様の何割(3割は確実)かは必ず反応されます。
その結果が、そのお店だけが『ヒット商品』を作り出すことが出来るのだと思います。
つまり、売って儲けることが出来る商品を、
『売る行為』と『儲ける行為』によって、作り出さなければ、
農産品に於いて『売れて儲かる商品』なんて、永遠に出てこないのだと思います。

アルファードが作り出したヒット商品、『恋するマロン』は、
今や、あちこちで作付けされて世に出回り始めています。
種苗会社のカネコ種苗さんは、いつも私に感謝の意を表してくれます。
でも、栽培を他の品種に変えられる農家も多いようです。
その理由は、『栽培』が難しいとの事です。
作物の美味しさは、『種』だけではありません。
『畑』『技術』が揃わなければ、難しいようです。
なかなか、面白い話しです。

種苗会社も難しい選択を求められています。

客である農家が喜ぶ、つまり作りやすく多収である事を目指し品種を作り出すのか、直接の客ではないけれど、食べる消費者が『美味しい』と喜ぶ品種を目指すのか、
だけど、答えはもう出ています。

南瓜は、少なくとも『エビス』が席卷していた時代は終わりました。

とまとも同様、『ももたろう』が席卷していた時代も、です。

是非、来年は農産部門でヒット商品を作り出してください。

お手伝いは惜しみません。

・美味しさの膨らみが とどまるところを知らない！

福井県産 吉村さんのほっこり金時 (販促部：渡部智加)





ここ数週間で、冬らしい寒さになってきました。

早いもので、もう 12 月です。

厳しい寒さに当てられることにより、植物は自らを守ろうとして組織を強くし、糖を蓄え、結果、甘みのある美味しい野菜に育ちます。

もう一つ、これとは違う糖度の上がり方があります。

タイトルにもある通り さつまいもの話で、

これらのデンプン質の多い野菜は、

収穫後に適切な貯蔵を行うことで糖度が増します。(南瓜もそうです。)

12 月 16 日に、「福井県産 吉村さんのほっこり金時」の試食をしたのですが、

9 月末に試食したときと、全く別物の美味しさを感じたので、

これは記事に書こう、と思った次第です。

その際、加熱した状態での糖度測定が行われたのですが、**36 度**ありました。

9 月末時点では、同条件で 28.3 度でしたので、

7.7 度ほど上昇していることとなります。

もちろん個体差はあるでしょうが、**貯蔵が進み、デンプンが糖化してきています。**

基本的にさつまいもは、

収穫時にできた傷を芋自身に修復させる「キュアリング処理」を行います。

これは一定の温度・湿度下にさつまいもを貯蔵することで、

傷部分にかさぶたのようにコルク層が生じ、腐敗を防ぐ処理になります。

そして前述の通り、腐敗防止のみにとどまらず、デンプンが糖化して甘味としっとり感が増し、味が良くなります。

吉村さんの場合、収穫したさつまいもを、

温度 30～33℃ かつ 湿度 90～95%の条件下に 4～5 日ほど貯蔵し、

キュアリング処理を行った後、

今度は 13～15℃で湿度 80%まで下げ、長期保存を行います。

これらの温度と湿度は、専用のシステムで 24 時間管理されています。

吉村さんの畑は、砂質土壌で肥料ぬけがよいことから、

作物が美味しく育つ条件が整っているのですが、

更に この徹底した貯蔵管理によって、

一般的に出回っているさつまいもから 頭一つ抜けた美味しさになるのです。

今回の試食では、

商品名の「ほっこり」感はもちろん、

パサつきのない適度なしっとり感も併せ持つおかげで、より深い甘みを感じる味でした。

これは、ファンがつくこと間違いなしの美味しさです。

是非、バイヤー様も食べてみて頂きたいです。納得して頂けることと思います。

御発注の程、宜しく願い申し上げます。

・熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト (販促部：生島 麻亜子)



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
2024/11/7	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	7,500	1,592	8.6
2024/6/4	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	12,564	1,763	10.4
2024/4/25	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	13,372	2,496	9.7
2024/3/14	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	7,984	2,050	9.1
2024/2/14	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	8,376	2,254	9.0

発注書に記載されている『木下さんの濃厚ミニトマト』は、
 取扱い開始直後の 11/7 の測定時で**糖度が 8.6 度**出ていましたが、
 冬の寒さを乗り越えるとより糖度が上がってきます。
 今年の測定結果では、2月～10月まで 9 度以上。
 一番高い糖度では 10.4 度となっていました。

今年の夏は天候が悪かったので、様々な作物に影響が出ていますが、
 例年とあまり変わらないような作物を育てる事ができるのは
 木下さんの技術があつてこそです。



木下さんは土づくりのために肥料を大事にしており、
 有機肥料をベースに栽培を行っているのですが、
 その有機肥料も
 もみ殻を 4 カ月以上もの長い時間と手間暇をかけ、
 月に何度も繰り返し作り上げていきます。

農薬も肥料も特別栽培の基準を満たしてはいますが、
 農薬や肥料をどうしても撒かなければいけないときに、

判断に時間を取られて間に合わなくなるのを回避するために特別栽培にはしていません。

いいミニトマトを作る自信はあるけれど、過信せずにはっきり仕事をこなす。

そんな木下さんの育てるミニトマトは、甘みだけではなく、酸味のバランスの良い、おやつ感覚でたくさん食べてしまうミニトマトです。

【SKU について】

弊社の発注書では、

110g・140g・300g の 3 種類のパック詰め商品を記載していますが、多くの企業様には 1 つの商品のみ納品している状態です。

ミニトマトは、**家族構成によって必要とする量が違う**品目ですので、

弊社では、インスタで色々な量をグラム売りで販売する事をオススメしています。

木下さんには直送ができるようにしたいとお話しているため、

直送で納品できるようになりましたら、

金額的にもかなりお得にお届けする事ができるようになります。

今後の発注書にご注目ください。

今はまだ直送ができないため、

大阪にある弊社から納品させて頂く際のシミュレーションを記載します。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

木下さんの濃厚ミニトマト	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
約 140g カップ	225 円	298 円	24.5%
3kg 原体を 140g パック	197 円	298 円	33.9%

パックの際の卸単価には、人件費・包材費として 10 円加算しています。

ちなみにですが、輸送の関係で**特別栽培の『なんぶアイコ』**は、より手に取りやすいお値段となっております。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

なんぶアイコ	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
約 140g カップ	210 円	298 円	29.5%
3kg 原体を 140g パック	181 円	298 円	39.2%

パックの際の卸単価には、人件費・包材費として 10 円加算しています。

包材費は、高級感のある物にこだわると高くなってしまいますが、グラム売りであれば、計量する必要がないため作業時間は少なくなります。

是非、ミニトマトのインスタパックをご検討ください。

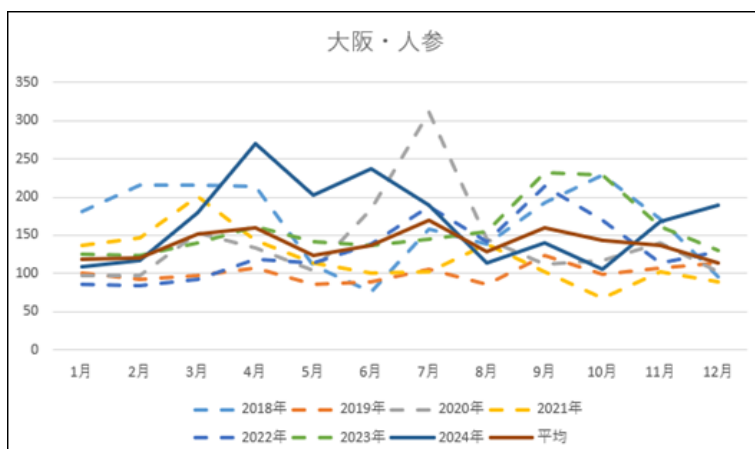
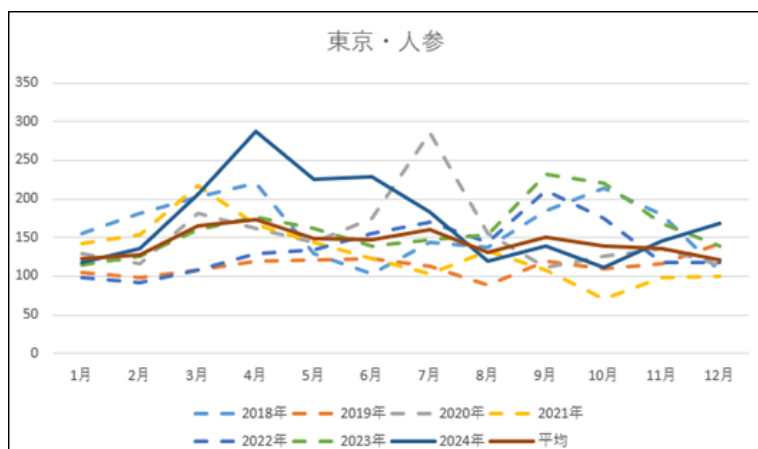
・今年ももうすぐ終わりなので、様々な品目の kg 単価を見ました。

(吉田麻衣)

データを取れている 2018 年から 2024 年の 12 月 14 日までの月の平均となります。

一部商品はデータのない年もあるのでそこは見逃してください

まず、人参です。



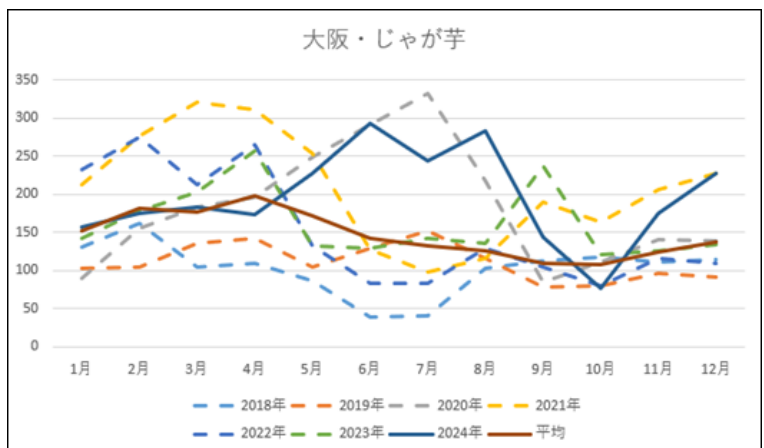
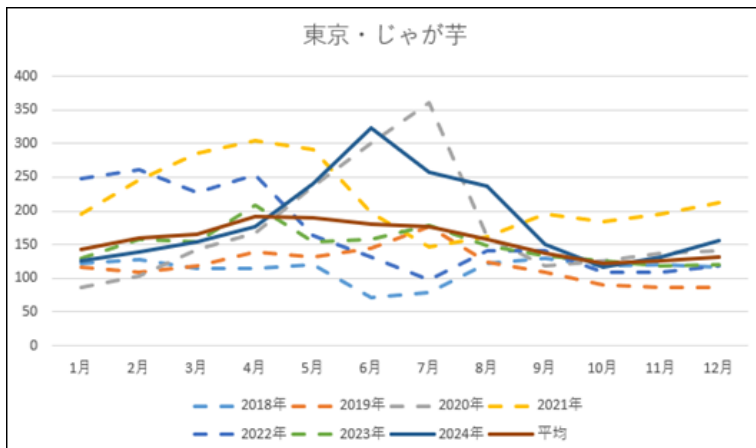
年平均で比較して、東京は平年比 116.93%。昨対比 106.76%。

12月だけで見ると、平年比 133.36%。昨対比 121.89%。

大阪は平年比 119.61%。昨対比 107.53%。12月の平年比 156.83%。

昨対比 146.33%。

次はじゃがいも。



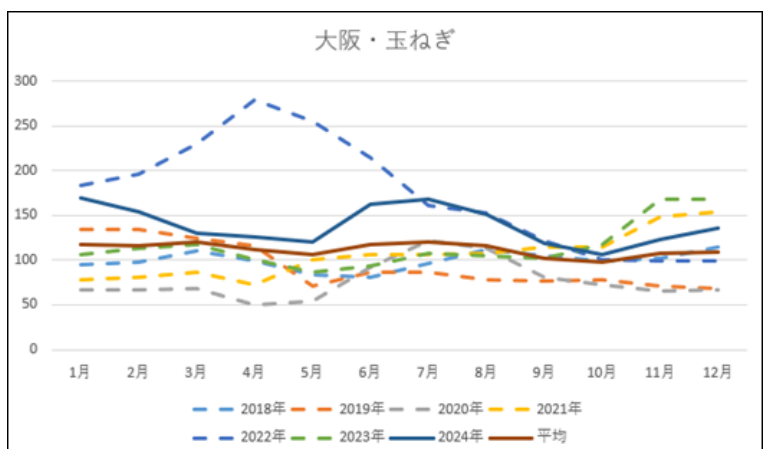
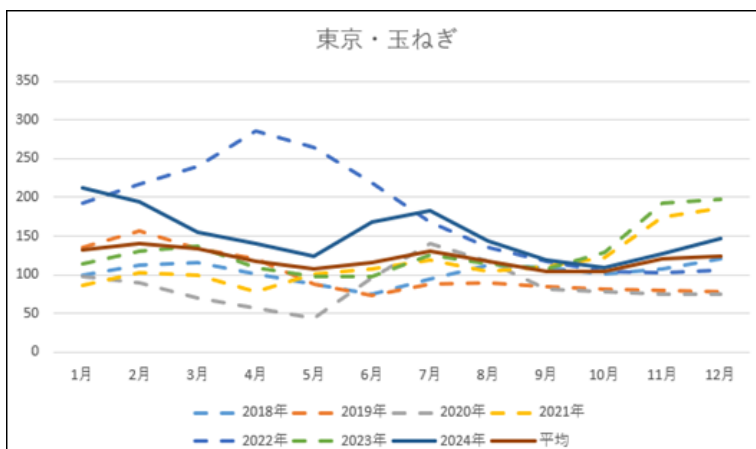
東京は平年比 114.73%。昨対 123.65%。

12月平年比 114.41%。昨対比 130.15%。

大阪は平年比 123.55%。昨対比 121.81%。12月平年比 152.79%。

昨対比 169.60%。

次に玉ねぎ。



東京は平年比 112.94%。昨対比 86.10%。12 月平年比 121.69%。
昨対比 95.32%。

大阪は平年比 11.90%。昨対比 84.47%。12 月平年比 131.47%。
昨対比 112.40%。

でした。

14 品目チェックしていますが、全品目はさすがに多いので残り半分は次回にします。

単純に比較はできませんが、

今年の方で昨対比を上回っている品目数は

東京で 14 品目中 12 品目。

大阪で 14 品目中 11 品目。

直近の 12 月だけで見ても、

東京で 14 品目中 12 品目。

大阪で 14 品目中 13 品目となりました。ほぼ全ての品目で値段が上がっています。

昨年も暑かったですが、今年の夏の平均気温は統計開始以降最高だったようです。

猛暑日地点数の積算（35 度以上の地点の日数の合算）も 2023 年を大幅に上回り、
そのうえで降水量も多く、猛暑と多雨の夏だったそうです。

九州産の野菜で生育に時間がかかるものは

この暑さの影響で軒並み高くなっている状態ですし、

収穫が年に 1 回しかない、にんにくや生姜等の作物も夏の高温、

干ばつの後の多雨の影響により品質が悪いようです。

今年の天気は程よくということがなく、極端なものばかりで

アルファードで取り組ませて頂いている農家さんもみな苦労されていました。

2024 年冬のラニーニャ現象がどれくらい継続するかわかりませんが、

だいたい 3 ～ 5 シーズンは続くことが多いそうです。

そうすると 2021 年秋から 2022 年冬くらいまでの天候に似てくる可能性あるので、
そのための備えも重要になりそうです。

・今週の成分測定レポート

■ 福井県産 吉村さんのほっこり金時

【さつまいも・糖度数値について注意】

さつまいもは「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、
6/17 吉村さんのほっこり金時 の測定から、加熱後の糖度測定を開始しました。
焼き芋のように低温でじっくりと熱を通すと、糖化が起こりやすくなることから
結果として糖度も上がりやすいため、
よく web 上などで紹介されている **焼き芋の糖度とは、
比較条件が異なることにご留意ください。**

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
2024/12/16	福井県	吉村さんのほっこり金時	高系14号	305.5g	検出せず	36.0



福井県・吉村さんの、ほっこり金時 を測定しました。
前回測定は、三か月程前の、2024/9/26 に測定を
行っています。

糖度について、
【前回】28.3 度→【今回】36.0 度
と検出されました。

さつまいもの品種の殆どが、収穫後すぐは甘さが出にくく、
倉庫等で保管することで熟成させ、甘さを引き出す工程が必要です。

特に、今回ほっこり金時生産者・吉村さん達は、
キュアリング貯蔵
(収穫後に温度と湿度を調整し、旨味をギュッと閉じ込める技術)
を採用するなど、さつまいもの熟成過程に力を入れている方々です。

今回測定数値は、熟成が進み、糖度数値が上がっている事が、はっきりと分かります。

前回は既に甘味があり、美味しいと感じましたが、
今回の試食では、しっとり感が増し、
甘さを更に味わいやすい仕上がりへと変化していました。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸形態窒素濃度	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
2024/12/6	熊本県産 藤本さん 人参	愛紅	217.5g	38.1	8.5	2,500	4,000	4,500



熊本県・藤本さんの人参を測定しました。
品種は**愛紅**で、今年冬収穫分では一回目の測定となります。
昨年も、2023/11/21 と同時期に測定を行っています。

先端まで太さと厚みがある身は、
今年小ぶりな産地が多い中で特に目立つと感じます。

藤本さんは、人参の大規模な洗浄機を完備している為、
表面に汚れが無く、サッと洗えばすぐ料理が出来る綺麗さを改めて感じます。
擦り下ろした身は水分が多く、
絞った液体の色は、若干薄めの色合いであると感じました。

硝酸態窒素は、**38.1ppm**と検出されました。
昨年同時期では、34.7ppmと検出されています。

収穫開始すぐは、硝酸態窒素の蓄積が高く、
時が進むにつれて消費され減っていく
という例年の傾向通りの結果です。

糖度は **8.5** 度と検出されています。
昨年は 9.3 度だったので、少し低い結果となりました。

カロテノイドの各数値は、
β-カロテン : 2,500
α-カロテン : 4,000
β-カロテン当量 : 4,500 と検出されています。

昨年は、
β-カロテン : 2,400
α-カロテン : 4,000
β-カロテン当量 : 4,400 と検出されおり、
カロテノイド数値に関しても、例年通りであると言えます。(吉田紗知子)

■ 愛媛県産 岡野さんの瀬戸のまどんな

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/12/13	愛媛県産 岡野さん	瀬戸のまどんな	205.0g	12.0	1.33	9.02



愛媛県・岡野さんの、瀬戸のまどんな を測定しました。

前回測定時の去年 2023/12/14 と、
ほぼ同時期の測定となりました。

今年は全体的に、小ぶりの傾向であると情報がありましたが、
【前回】264.0g→【今回】205.0g と、
確かに小ぶりであると感じます。

ですが、手にとってみると、果汁量が多い為か、
小ぶりである事を忘れてしまうほど、重量感を感じます。
切ってみると、果肉と果汁がギッシリと詰まっていました。

各測定値は、

【前回】糖度:12.1 度、酸度 1.62 度、糖酸比 7.47

↓

【今回】糖度:12.0 度、酸度 1.33 度、糖酸比 9.02

となりました。

糖度は大きく変わりませんが、
酸度が前回よりも下がっている為、
糖酸比が高くなっています。



試食してみると、上記の数値通り、
酸味が少ない分、まろやかな味わいであると感じます。

又、果汁量は他の品種と比べてもダントツで、皮も薄く口に残らない為、
ジュースをそのまま閉じ込めたような、
珍しい食感をもったカンキツであると感じます。(吉田紗知子)

・新登場

w1 新登場はございません。

・商品案内変更

なし

・終了

愛媛県産		岡野さんの瀬戸のマドンナ
熊本県産	特別栽培	吉田さんのみかん・南柑
高知県産	特別栽培	明神さんたちの満天里芋

・1月新登場予定

宮崎県産		須川さんの土育ちパプリカ赤・黄・・・1月より案内予定
鹿児島産		高橋さんの新じゃが芋・・・w1より新登場予定
千葉県産		岩井さん達の乾燥落花生 (有機栽培落花生使用)・・・w2より新登場予定
熊本県産	特別栽培	吉田さんのスイートスプリング・・・w5より新登場予定
熊本県産	特別栽培	吉田さんのはるか・・・w5より新登場予定
高知県産		とさいずまフルーツマト・・・w5より新登場予定

・2月新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w7 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・w7 より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w8 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