

いつもありがとうございます。

W20 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。

・ゴールデンウィークの納品スケジュールについて

今年のゴールデンウィークのスケジュール予定の報告です。

アルファ―事務所休み : 5月3日(土)～5月6日(火)

アルファ―青果ターミナル休み : 5月3日(土)～5月5日(月)

アルファ―青果ターミナル出荷 : 5月2日(金)まで

出荷再開 : 5月6日(火)から

4月29日(火)も祝日ではありますが出荷有ります。

配信スケジュールについて

W20・・・配信 : 5月 1日(木) ➡ 締切 : 5月 8日(木) ←いまここ

W21・・・配信 : 5月12日(月) ➡ 締切 : 5月15日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

以上です。運送会社スケジュールにより、

宅急便に切り替えての納品となる企業様もあります。

該当企業様には別途ご案内させて頂くかと思いますので宜しくお願い致します。

・値上げになっていますが、それでもお買い得な、

高知県 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜 (有安海)



家で簡単に作れる! 一日中、ぽっかぽか!

はちみつ生姜

朝 お湯割り
夜 ハーブティー
昼 紅茶

①生姜を皮つきのまま洗い、水気をとる。
②薄くスライスし、消毒した瓶に半分くらい入れる。
③生姜が漬かる程度、瓶にハチミツを入れ、冷蔵庫で保存する。

高知県産 特別栽培 四万十源流生姜

辛いけど! また食べたくなる味。

辛いのはニガテ そんな人も大丈夫。 禾いもさうです。

西村さんの生姜は後に引かない辛さ。 おろしたての香りが最高。 お鍋や煮物、薬味などに! 最近では ジェム、ようかん、チョコにも入れるさうですよ。

生姜の相場は大手を中心に、かつてないほどの価格まで値上げになっております。

もちろんのこと、アルファも影響を強く受け、値上げをせざるを得ず、

ご迷惑をお掛けしております。

それでもアルファとしては、可能な限り値上げを抑えようと努力を続け、

市場価格と比較しても、まだ取扱易い価格となっていると思います。

それ故に、突然のチラシ販売などの増量は御対応することが

非常に難しい状況となっています。

これは相場狙いの特売の増量を連絡なく実施されると、御対応が難しいという事で、
予め、実施日と予測される数量などを、営業と相談していただければ、
可能な範囲となってしまいますが、御対応させて頂くことは可能となっております。

このチャンスを有効に利用することが出来れば、お店の生姜売場はガラッと変わるはずです。
西村さんの栽培する四万十源流生姜はそれだけ力を持っている生姜です。

先月から西村さんの生姜にメインを切り替えられた企業さまでは、
既存生姜をまだ販売しているのにも関わらずに、西村さんの生姜が
飛ぶように売れているそうです。
価格の面でメインの切り替えをされても、結果として、
この西村さんの生姜の価値を実感してもらえれば、
私としてはありがたいと思っています。

以前からの付き合いも、とても大事かとは思いますが、それ以上に大事なものは、
より良い商品を取り扱い販売することで、
来店されるお客さまの信頼・期待・満足に貢献することと私は考えています。
まだ続くチャンスに期待をし、チャレンジしてもらう価値が、
この西村さんの生姜にはあります。

気温があがりはじめ、
我が家の休日のお昼ご飯のそうめんの割合が 7 割を超えてきています…
そこで活躍するのが、西村さんの生姜なのですが、辛いのは辛いのですが、
しつこくなく、逆に後に引かずさっぱりと食べられてしまうので、
もっと食べたくってしまう生姜です。

生姜の食べ方として思い浮かべることは、
すりおろしや生姜焼きなどの薬味に『ちょこっと』といった程度だと思いますが、
生姜は健康増進に非常に強い味方になってくれるので、
もっと食べるべき食材ととらえるほうがいいはずです。

そう思いアルファーとしては、数年前に『ちょっとがうれしい』が流行っている時期から、
生姜はもっと食べるべきだ！と考え、
既存の 80gp の規格に付け加え 150g の増量パックも
SKU に付け加えることにしました。
売れ行きとしては、80gp の数量そのまま、
150gp が同じ数量分売れてしまうという、うれしい驚きの結果になりました。

そこでアルファーが過去に経験してきたことからの提案になるのですが、
生姜の取り扱いを複数ブランドに広げるのではなく、
同一ブランドで量目を変化させてみてほしいです。という提案になります。

先にお話した 80gp の数量そのままに 150gp が同じ数量だけ売れたということ、
簡単に分析すると、
80gp を買われているお客さまは 150gp が隣に存在しても、
その時に作る献立上は 80g で充分なので 80g を 1 パック購入。
しかし 150gp を買うお客さまを考えると・・・
生姜をたくさん食べたいが 80gp を 2 つ買うということはありませんが、
150gp であれば買うという選択肢ができるようです。

そう考えなければ、150gp を購入された分だけ、
80gp の数量が減ってしまうということになるからです。

ということは、同一規格を別ブランドで品揃えするよりも、
別規格を同一ブランドで品揃えするほうが、
圧倒的に理にかなっているという結論になってしまいました。
お店を運営していると、難しい考えだとは思いますが、状況を変えようと思えば、
リスクを取る必要はあります。

そのリスクを管理させしてしまえば、万が一失敗したとしても、
傷口浅く次の行動に移れることになります。
今回で考えれば、他企業さまですでに結果が出てしまっていることを紹介しているので、
リスクにすらなっておらず、行動することで結果が出るだけ、でした。
まだしばらくは、チャンスが続きそうな流れになっているようです。

・栄養満点！是非食べて健康になってください！

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜 (販促部：生島 麻亜子)



『行者菜』って、じゃがいも・玉ねぎ・人参のように通年で売場に置けるわけでもないため、
あまり知名度が高くなく、調理方法も知られていないかもしれません。

私もこの会社に入社するまで、行者菜を見たことがなかったのですが、
肉厚なため、食感はニラよりもしっかりとして歯ごたえがあり、
ニンニクの風味があるため料理の中でも良い存在感を出してくれます。

【行者菜の使い方】

調理方法はニラと同じような使い方ができ、餃子や炒め物、スープなど
中華系の料理だけでなく、
醤油漬けやかき揚げ、クリーム煮などの和・洋問わずご利用頂けるレシピが
生産者さんのサイトに載っています！

[行者菜レシピ：日本一の行者菜の里 | 山形県長井市](#)

また、これから先の季節、暑くなってきたときにオススメなのが、
軽く火を通して そうめん のトッピングにすることなんだそうです。
そうめんは食欲がない夏場でも食べやすいため、食卓に出てくる頻度が高くなるのですが、
そうめん自体の栄養は炭水化物が多いため、
ビタミンなどの栄養が豊富な行者菜をプラスすると栄養バランスがよくなります。

弊社のクックパッドのアカウントでは、こと POP に記載している
行者菜なっとうのレシピを載せているので、
是非色々な料理で食べてみてください。

■行者菜なっとう ごはんが進む！

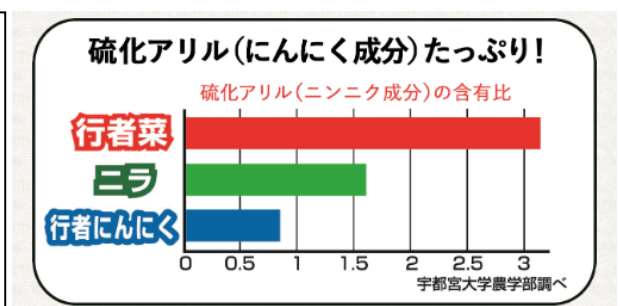
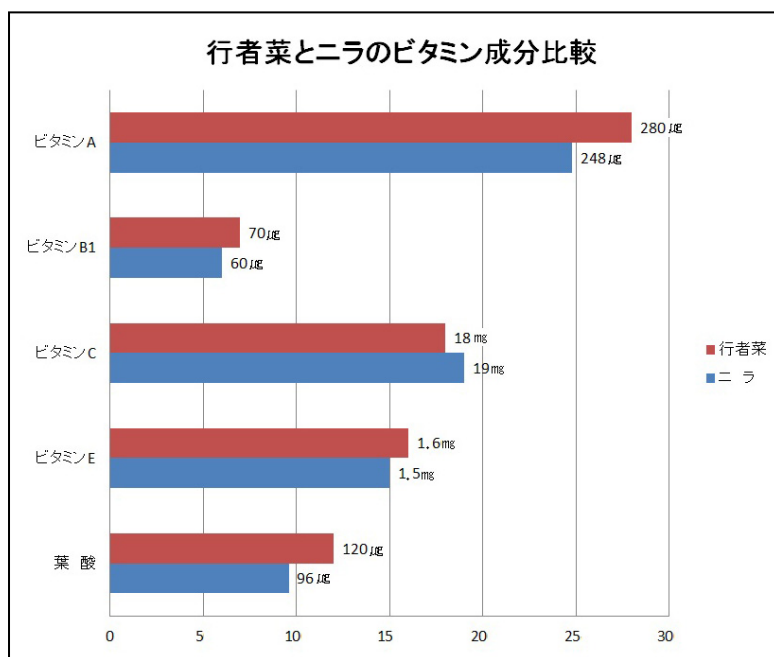
<https://cookpad.com/recipe/6122504>

【そもそも行者菜とは？】

『行者菜』は、『ニラ』と『行者にんにく』を交配させて生まれた野菜です。

『行者にんにく』を知らなかったので調べてみた所、
主に北海道で自生している植物で、修験者が荒修行の際、
精力をつける為に食べたと言われる希少な山菜だそうです。
種をまいてから食べられる大きさの株になるまで 5 年ほどかかるそうで、
近年では天然物はあまり見られないようです。
収穫までの期間の長さや、荒修行をしている修験者が食べていた事から考えても、
『行者にんにく』には栄養が豊富に含まれている事がわかります。

『ニラ』もビタミンやミネラルが豊富なため、
栄養価の高い『ニラ』と『行者にんにく』を掛け合わせた『行者菜』は、
親である『ニラ』と『行者にんにく』の良いところ取りをした食べ物になっています！



(引用：
[行者菜とは：日本一の行者菜の里 | 山形県長井市](#))

『行者菜』を出荷している生産者さんによると、
左の表に記載しているように、『行者菜』はニラより**ビタミン成分が多く**、
食欲増進効果や血糖値上昇抑制効果などを含む**硫化アリル**も
行者にんにく・ニラよりも 2 倍ほど多く含んでいます。

暑くて食欲がなくなってしまうこれからの時期にはぴったりの、
効率よく栄養を摂取できる食べ物です。

行者菜は、弊社が取り扱いを始めて 12 年目になるようで、
毎年根強い人気を誇っています。

これまで述べたように、『行者にんにく』と『ニラ』の、
まさに良いとこ取りともいえる『行者菜』。

行者菜なっとうの こと POP も Drop BOX から印刷できますので、
お客様へのアピールと併せて、是非売り場に並べてみてください。

・メロンっぽくない?!でも美味しいメロンです。【長崎県産 なんぶイエローメロン】

(販促部:吉田紗知子)



「なんぶイエローメロン」。

長崎県産・メロン登場リレーの、
第二走者です。

私は、

ながさき南部さんのメロンの中で、
このイエローメロンが一番好きです。

サクッとした食感でありながら、

果汁が多く、

口に入れて噛んでも

パサつきが無い果肉の他、

甘さだけではなく、

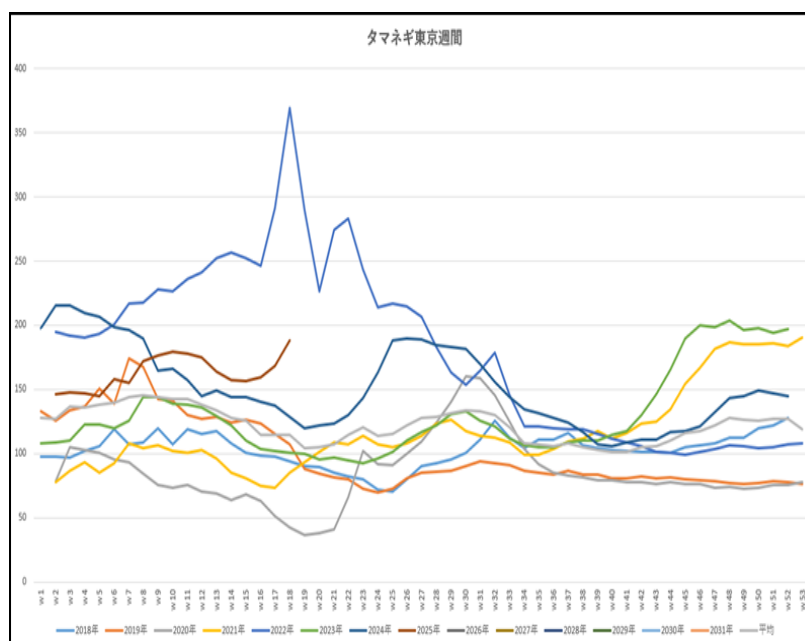
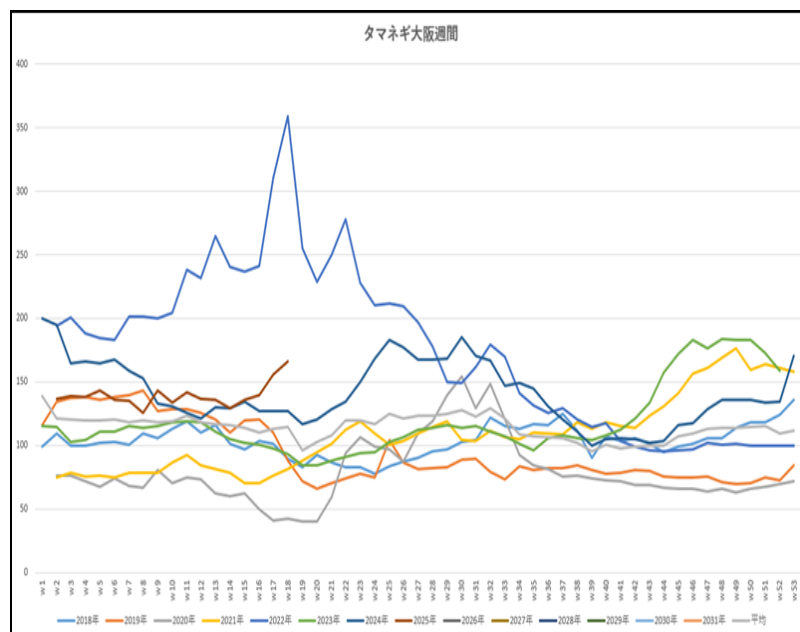
口の中を爽やかにしてくれる、香りや味わい…

メロンっぽくないメロンなのかもしれません。メロンがあまり得意ではない方にも優しい、イエローメロン独特の美味しさがあります。是非、試していただきたいメロンです。

・玉ねぎが！小さい！（吉田麻衣）

という話です。

最近じわりじわりと値を上げつつあるタマネギ。



いつもの相場グラフです。

茶色が 2025 年分です。すごく高くなってる 2018 年を除いて、

この時期から上がってくるのは 2021 年くらいとなります。

3-4 年周期で玉ねぎにとって嫌な天気にもなるんでしょうか。

4 月 30 日に淡路島の伊吹農園様へ訪問してきました。

いつもの待ち合わせ場所のすぐ近くに玉ねぎ畑があるのですが、

そこを覗いてみると非常に小さかったです。

たぶん晩生の品種だったと思いますが、今の段階で 2S、S くらいの大きさでした。



畑の画像と、玉ねぎの画像です。

玉ねぎの画像はで真ん中は

だいたい S の小さめか 2S くらい。

両隣が M くらいで、

結構な量がこれくらいの大きさでした。

今年を中心サイズは L だという話で、

2L と M は

だいたい同じくらいの量じゃないかという感じです。

本来ゴールデンウィーク前から

収穫は始まっているのが通常なのですが、

生育が非常に遅れているらしく

予定していた時期からだいぶ遅れ込んでいます。

伊吹さんと話をしていたら、たまたま JA の職員の方が様子を見に来られたので、
ついでにと淡路島全体の様子を聞いてみると、
伊吹さんの畑だけでなく淡路島全体的にこんな様子だそうです。
収穫量の予想は例年と比較して
早生種で 66%、晩生で 75～80%くらいだそうです。非常に少ないです。

原因として考えられるのは先日から話題に出ている地温もちろんありますが、
他の要因として夏の播種の時期の暑さによる発芽率の悪さと、
定植後の雨の不足による根の生育の悪さが挙げられます。

降水量	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
2021	61.5	36	190.5	121	207.5	134	120.5	383	267	75	141.5	28
2022	15	27.5	90	113.5	125.5	83.5	74	69	171	96.5	83.5	27.5
2023	38	34	92	220	185	239	64.5	264.5	84	60.5	135	19.5
2024	12.5	103.5	140	127.5	279.5	261	189	239.5	44.5	137	194.5	13
2025	33	31	80.5	67.5								
平均気温	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
2021	5.37	7.96	11.16	14.40	18.88	22.61	26.64	27.01	23.74	19.10	13.21	8.15
2022	4.88	4.61	10.62	15.60	18.79	23.03	27.37	28.49	25.04	17.94	14.55	7.06
2023	5.92	5.93	11.80	15.00	18.78	22.53	27.40	28.41	26.29	18.26	13.48	8.72
2024	6.34	7.56	9.03	16.55	18.37	22.75	28.33	29.34	27.29	20.93	13.97	7.92
2025	5.70	4.60	9.90	16.37								

これは淡路島（洲本市）の降水量と平均気温のデータです。
2021 年 1 月 1 日から 2025 年の 4 月 30 日までの分となります。
淡路島の場合、播種の開始が 9 月上旬から終わりが 9 月の下旬ごろまで。
（伊吹さんは、去年は 10 月下旬までみたいですが。）
その頃の平均気温は約 27.3 度平年よりも 1 度ほど高いです。
その月の最高気温は 34.9 度でした。雨も少なく、発芽してもすぐダメになったそうです。
定植の時期が 11 月中旬から 2 月下旬まで。
このころからは雨が欲しいのですが、11 月は雨が降りすぎ、以降は雨がなさすぎです。

さすがに 2018 年のようなひどい有様にはならないという話ですが、
なかなか少なくなりそうな雰囲気です。

タマネギの相場が明確に下がり始めるのがw34 くらい。

お盆明けに北海道からどんどん出てくるタイミングです。

佐賀県も今年は同じように状況が悪いということで、
根菜類（玉ねぎは微妙に違いますが）で苦しんでいるように
こちらもまだ楽観的にはならなそうな感じです。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶ玉ねぎ

測定日	産地	生産者	品名	重量	糖度		
					おしり	中央	外皮
2025/4/24	長崎県	永友さん 他	なんぶ玉ねぎ	234.0g	9.6	8.5	7.7



長崎県産・なんぶ玉ねぎの測定を行いました。

今回は、昨年 2024/3/21 に測定を行っています。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、

おしり:9.0 度→9.6 度

中央:8.9 度→8.5 度

おしり:6.2 度→7.7 度

と検出されました。

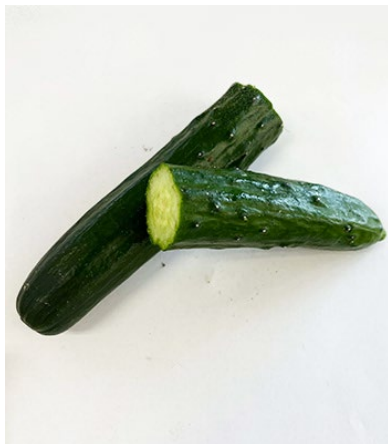
全体的に、前回よりも高い数値となっています。

加熱し試食した際には、甘味がしっかりと感じられました。

(吉田紗知子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/4/24	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	95.5g	13.3	4.7



長崎県・寺田さんの胡瓜を測定しました。

前回は、2024/1/24 に測定を行っています。

糖度は、4.1→**4.7** と、前回よりも高い数値となりました。

硝酸態窒素濃度も、19.2→**13.3** と減少しており、

良い結果となりました。

(吉田紗知子)

■ニュージーランド産 タヒチ ライム

測定日	購入先	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2025/04/24	ニュージーランド パーターさん	ライム	タヒチ	89.9g	8.4	8.04	1.04	47.0%



ニュージーランド産・防カビ剤不使用 ライムを測定しました。

前回は、2024/4/26 に測定を行っています。

包丁で切った途端、爽やかないい香りが広がります。

緑色の緑色も、まんべんなく均一に染まっていました。

各数値は、

糖度:8.4 度 酸度:8.04 糖酸比:1.04

と検出されました。

前回の測定数値、**糖度:8.6 度 酸度:6.14 糖酸比:1.4** と比べると、
少し酸度の強さを感じます。

果汁割合は、**47.0%**(50.8 g 個体から 23.9g)となりました。
前回、50.8%と比べ少し低い数値となりました。(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴調査報告

品目 インゲン

品種 サーベル、スーパーステイヤー、江戸川

特別栽培農産物

栽培責任者 金井 圭司

住 所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連 絡 先 0957-84-3393

確認責任者 ながさき南部生産組合 中村 大介

住 所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連 絡 先 0957-84-3393

■計画

節減対象農薬 5 回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 10kg 当地比 5 割減

行ラベル	合計 / 回数
殺菌	
アゾキシストロビン	1
ベンチオピラド	1
殺虫	
エマメクチン安息香酸塩	1
クロラントラニプロール	1
ピリフルキナゾン	1
フェンピロキシメート	1
フルキサメタミド	1

左記から 5 回使用

■実績はその圃場の収穫の前週に

ながさき南部さんに来ます。

入手次第、実績で作成し、表示します。

■台帳 NO.3380

生産者 金井 圭司 他 5 名

栽培面積 21a

予想反収 1,600kg/10a

収穫期間 2025/5/上旬 ~ 7/中旬

ネオニコチノイド農薬使用なし*

■今期は生産者が畑を休ませるため、生産者が少なく、作付面積が 7 割ほど。

GW 明けに現地検討会を行い、状況報告を頂けます。

■2024 年最終実績調査

台帳 NO.3379

生産者	品種	圃場名	作付面積	播種開始	収穫開始	収穫終了	窒素償行	窒素量	肥料削減率	農薬償行	農薬	農薬削減率
小川卓也	サーベル	3-1	5a	2024/3/8	2024/5/14	2024/5/28	20	0	不使用	14	2	8
小川卓也	サーベル	3-2	4a	2024/3/25	2024/5/30	2024/6/13	20	0	不使用	14	2	8
中村忠保	江戸川	11	2a	2024/3/10	2024/5/17		20	0	不使用	14	2	8
中村忠保	江戸川	12仮	1a	2024/4/17	2024/6/10		20	0	不使用	14	3	7
高橋和秀	記入なし	2-1	4a	2024/2/14			20	0	不使用	14	2	8
高橋和秀	記入なし	2-2	4a	2024/3/1			20	0	不使用	14	2	8
本多芳郎	記入なし	12	2a	2024/2/24			20	0	不使用	14	0	不使用
金井圭司	サーベル	17-1	3a	2024/3/21	2024/5/21	2024/6/13	20	0	不使用	14	1	9
金井圭司	江戸川、バトン	17-2, 3	3a	2024/4/19	2024/6/8	2024/6/26	20	0	不使用	14	0	不使用

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン
大阪府産 式守さんの紅甘夏
兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん
宮崎県産 尾崎さんのらっきょう
山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜

・商品案内変更

新登場予定商品追加

青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林・・・価格変更。値上げ。
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・価格変更。値上げ。

・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんの甘夏
熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン
青森県産 有機栽培 みちのく ORGANIC にんにく

・5月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶ新ジャガイモ・・・w21 より新登場予定
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 より新登場予定
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 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