

いつもありがとうございます。

W33 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。

・2025 年お盆スケジュール

今年のお盆の発注書、ならびに商品の納品スケジュールです。

アルファ―事務所休み : 8月14日(木) ~ 8月17日(日)

アルファ―青果出荷休み : 8月14日(木) ~ 8月17日(日)

アルファ―青果出荷 : 8月13日(水) まで、

出荷再開 : 8月18日(月) から

納品不可 : 8月15日(金) ~ 8月18日(月)

8月11日(月) は出荷がございました。

配信スケジュール :

W33・・・納品期間 : 8月12日(火) ~ 8月18日(月)、

配信 : 7月29日(火)、締切 : 8月 1日(金)

↑この配信ココです!!

W34・・・納品期間 : 8月19日(火) ~ 8月25日(月)、

配信 : 8月 1日(金)、締切 : 8月 5日(火)

W35・・・納品期間 : 8月26日(火) ~ 9月 1日(月)、

配信 : 8月18日(月)、締切 : 8月21日(木)

となります。

・淡路産玉ねぎに負けない美味しさ！ 奈良県産 益田さんの奈良玉ちゃん

(販促部：生島 麻亜子)

淡路島で玉ねぎが有名なのは、

ミネラルの豊富な土壌と温暖な気温・日照時間などから、

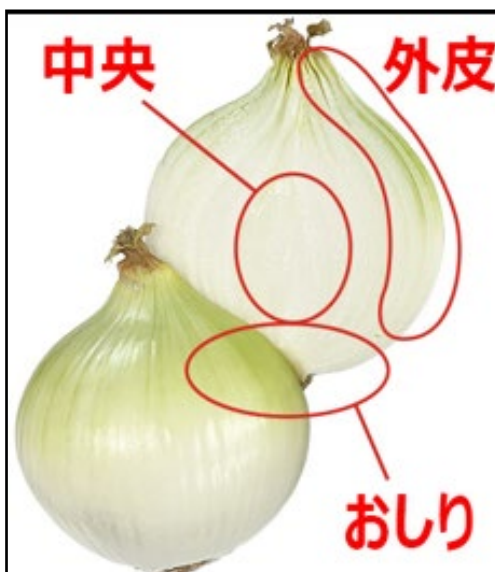
甘い玉ねぎ が育つため です。

今週から新登場の『 奈良県産 益田さんの奈良玉ちゃん 』は、

そんな淡路島産の玉ねぎと比べても負けない、美味しい玉ねぎに育っています。

【糖度について】

	測定日	産地	生産者	商品名	品種	1玉の 重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)		
							(ppm)	おしり	中央	外皮
益田さん	2024/08/07	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	219.5g	検出せず	11.5	12.7	6.9
	2023/06/28	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	339.5g	検出せず	9.0	10.2	5.8
	2022/06/29	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	アトン	245.5g	検出せず	11.9	11.8	9.2
	2022/06/29	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	218.5g	検出せず	11.4	10.3	8.8
	2021/06/11	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	アトン	399.0g	検出せず	9.2	10.0	6.6
	2021/06/11	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	354.0g	検出せず	9.1	9.6	7.4
淡路島産	2024/06/17	兵庫県	新家青果	あまたまちゃん	あまたまちゃん	278.5g	検出せず	10.0	8.1	6.9
	2024/06/17	兵庫県	新家青果	夏のさらだちゃん	夏のさらだちゃん	249.5g	検出せず	8.6	8.1	5.6
	2025/05/21	兵庫県	伊吹さん	淡路島玉ねぎ	ターザン	292.5g	検出せず	11.1	11.3	7.0
	2024/05/30	兵庫県	伊吹さん	淡路島玉ねぎ	ターザン	257.0g	検出せず	10.4	10.3	8.1
	2025/05/21	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトベアー	255.0g	検出せず	10.5	10.7	7.4
	2024/05/30	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトベアー	239.5g	検出せず	10.5	10.5	5.9



弊社の玉ねぎは糖度が高めの商品ばかりなため、
一般的な糖度がわかりにくいですが、
通常、玉ねぎの糖度は 5%程度で、
淡路島の玉ねぎは 9～10%程度になるようです。

益田さんの玉ねぎは、
過去の測定では硝酸態窒素は検出せず、
おしり・中央の糖度は 9-11.9 度と安定しています。

淡路島産の測定結果は 2024 年以降の測定結果しか記載していませんが、
弊社の淡路島産の玉ねぎは、糖度が 8.1 度-11.3 度となっているため、
淡路島産の玉ねぎと比較しても糖度は同程度という事を御理解頂けると思います。
実際に加熱して試食した際にも、甘みがしっかりあり、柔らかくて美味しかったです。



【畑について】

益田農園さんの畑は山の中にあるのですが、
面積が結構広いです。

玉ねぎの面積としては毎年 200 アール程で、
トウモロコシは 70 アール程度。

柿は約 250 アール等、
益田さんは玉ねぎ以外にも、
トウモロコシ、モモノスケガブ、
生落花生や柿など、
色々な作物を栽培されています。

山間部の農家さんあるあるなのですが、
山の中にあるので畑が分散しています。

畑が分散していると、病気が他の畑に伝播しにくいというメリットはあるのですが、
そこそこ移動に時間をとられ、斜面のため肥料抜けがよく、
なかなか肥料を減らすのは難しそうです。

そのような条件の中で、益田さんは必要以上に肥料は使用せず、
自分でブレンドした肥料を必要最低限・必要なタイミングで撒いています。
決して玉ねぎの栽培に向く土地ではないですが、
それでも美味しく栽培されているのが益田さんです。

価格について】

糖度では淡路島産の玉ねぎと同程度の

『奈良県産 益田さんの奈良玉ちゃん』ですが、

『伊吹さんの淡路島玉ねぎ』と卸単価を比較した場合、

2 割お安い価格になります。

※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。

L2 玉の場合	卸単価
奈良玉ちゃん	130 円
夏のさらだちゃん	240 円
あまたまちゃん	240 円
伊吹さんの淡路島玉ねぎ	170 円
なんぶ新玉ねぎ	170 円

なんぶ新玉ねぎ は今期の取扱いを終了致しました。

『奈良玉ちゃん』を販売した時の粗利率は下記のようになります。

奈良玉ちゃん	卸単価 (原価)	販売単価	粗利率
L 2 玉	130 円	179 円	27.3%
〃	〃	199 円	34.8%
M3 玉	130 円	179 円	27.3%
〃	〃	199 円	34.8%
L3 玉	195 円	259 円	24.7%

糖度は淡路島産と同程度で美味しく、かつ、淡路島産より安くお届けできるため、
『伊吹さんの玉ねぎ』と同じくらい売れても良いのではないかと考えているのですが、
『益田さんの玉ねぎ』を扱った事がないお客様にご注文頂ける事が少ないため、
悔しく思っています。

毎年気象条件は変わりますが、どの肥料をどの程度使用するのか、
よりよい作物作りのために毎年試行錯誤しながら
色々な作物を美味しく育てられています。

益田さんの商品としては、現在『**益田さんの柿チップ**』も取り扱い中ですし、
10月に入ってから『**益田さんの平核無柿**』も取扱い予定になっております。
“益田さんシリーズ”として、こちらの商品もぜひお取り扱いをお願い致します。

・好みに合わせた品揃えを！

北海道 無限樹のミニトマトキャロル 10 & 渡邊さんのミニトマト (有安海)



無限樹さんの画像です。

大人気商品のミニトマトである、
無限樹のキャロル 10 がスタートしてから 2 週間が経ちました。
昨年同様にやはり人気があり、毎週週間 126 ケースの御発注を、
すでに 8 月 1 カ月間のご予約を頂戴されています。

このキャロル 10 の人気の秘密はとても簡単です。
ひとつは味です。

今シーズンの一回目の糖度測定は、7.4 度。
正直とまとの糖度だけを数字で見えしまうと、
思っている以上に普通の甘さだよ。というように見えます。

しかし、さすが無限樹です！
糖度だけではなく酸味のバランスが糖度だけでは測れない『本物の味』として、
多くの企業さまから当然のように、大量のリピートをもらい、
特売企画の依頼まで発展するミニトマトになっています。

とはいっても人の好みは様々あるので、
甘さを重視した品揃えもまた重要なポイントになってきます。

そんな時には、今シーズンから取り組みをスタートすることが出来ました、
北海道の余市でミニトマトを栽培している、
渡邊さんのミニトマトがとてもお勧めになります。

出始めの 7 月 15 日の測定時でさえも 9.3 度を記録し、
商品の選定を甘さ重視で行う方には
非常にお勧めできる糖度を記録しています。
こだわり商品の品揃えは？と聞くと多くの方が
1 品目当たりで 1 品のみと考える方が多いのですが、
先日にも商談させて頂きました、
豊橋の企業さまと和歌山の企業さまの両社さまとも、
このキャロル 10 と、渡邊さんのミニトマトの 両方を同時に販売したんだ。
と言ってもらえました。

これは、先に書いた、
広い層でミニトマトのお客さまをゲットできると評価してもらえた結果と思います。

比較的酸味とのバランスも大事にしている年配の方向けに、
無限樹のミニトマトキャロル 10 を、
小さい子どものおやつなど向けに、
糖度の高い渡邊さんのミニトマトを品揃えする作戦になります。

無限樹のミニトマトキャロル 10 のもう一つのお勧めポイントとしては、
産地から直送し、鮮度そのままに売り場に陳列することが出来ることと、
産地直送ならではの、原価を抑えた流通による、値入額増を期待することが出来ます。

産地直送規格としては、
原体 3.5kg 入り 6 箱単位からになり、納品経費を除いた原価としては、
3,800 円になります。
近頃のミニトマトの販売規格としては、少量パックよりかも大量パックの方が目立つので、
300g パックでコスト計算してみましょう。

原料原価としては、3.5kg からは
11.6p 確保することが出来るので、327.5 円。
パック容器代としては高くても 5 円ほど、
人時生産性はガサッとすくって容器に入れるだけになるので、
少なく見積もって 120p/h はキープすることが出来るすると、
1,000 円のパートさんで約 8.3 円/p になります。

したがって 300gp を産地直送で行うインスタパックでの製品原価は
340.8 円/p になりました。
アルファパックの規格 390 円と比較すると、

なんと 50 円近くも仕入れるだけで、粗利額が余分に確保できることになります。

そういえば、パートさんの人件費は削除する対象と思うのは、
ハッキリ言って間違いでしかなく、
物流経費などの削減よりも、パートさんの人材確保に経費の投資を優先し、
その後に返ってくる、より多くの粗利額確保を狙う方が賢明です。

それでいて産地直送規格は、
当たり前ですがアルファでの在庫期間は全くありませんので、
鮮度感抜群の商品がご希望するセンターもしくは
店舗までお届けできるようになりますので、
常に売り場では新鮮な商品をお客さまにアピールすることが出来るので、
この面でも非常にお勧めになります。

下画像が今シーズン初登場の渡邊農園さんの画像です。



これは無限樹だけではなく、余市の渡邊農園さまも同様の考えをすることが出来ます。

渡邊農園さまに関しては、通常の赤いミニトマトだけではなく、

黄色ミニトマト（エコスイートレモン）や、

8月中旬からスタート予定のアイコも品揃えを予定しておりますので、

産地直送規格であれば、

それぞれをアソートすることで一品当たりのボリューム的負担を減らしつつ、

高糖度のミニトマトの品揃えを一気に集めることが可能になりそうです。

如何にして粗利額を確保するを考えるべきであり、低価格重視の品揃えをしていれば、

相応のお客さまの層が出来上がってしまい、

粗利額増額は困難になることは明白と思います。

・益田さんの玉ねぎ・奈良玉ちゃん (吉田麻衣)

今年も始まります。益田さんの玉ねぎ・奈良玉ちゃん。



左の写真は皮をむいたもので、
これでもかってくらいツルっとしています。



これは圃場の写真です。
葉がよれっっているのは収穫直前だからです。
こうなったら収穫のタイミングになります。



近くを流れる川です。
この近くで栽培しています。

測定日	産地	生産者	商品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)		
						(ppm)	おしり	中央	外皮
2025/07/18	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	368.0g	検出せず	8.9	9.2	5.0
2024/08/07	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	219.5g	検出せず	11.5	12.7	6.9
2023/06/28	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	339.5g	検出せず	9.0	10.2	5.8
2022/06/29	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	アトン	245.5g	検出せず	11.9	11.8	9.2
2022/06/29	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	218.5g	検出せず	11.4	10.3	8.8
2021/06/11	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	アトン	399.0g	検出せず	9.2	10.0	6.6
2021/06/11	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	354.0g	検出せず	9.1	9.6	7.4
2021/06/11	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ※	さつき	388.5g	検出せず	10.5	10.4	6.7
2020/07/30	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ※	さつき	-	検出せず	11.2	12.2	8.4

こちらは今年の測定値。例年と比べるとやや低いです。

上げ下げを繰り返している感がややあります。

一般的なタマネギの糖度が 5～10 らしいので、それと比較すると高いと言えるのですが、弊社の玉ねぎの平均糖度が 10 くらいであるため、やや低い感じです。

原因として挙げられそうなのが、今年の日照時間。

気温は昨年の方が高く、降水量は今年の方がやや多いです。

益田さんの玉ねぎの定植時期は 12 月下旬から。

収穫時期は 5 月下旬から 6 月中旬までなので、

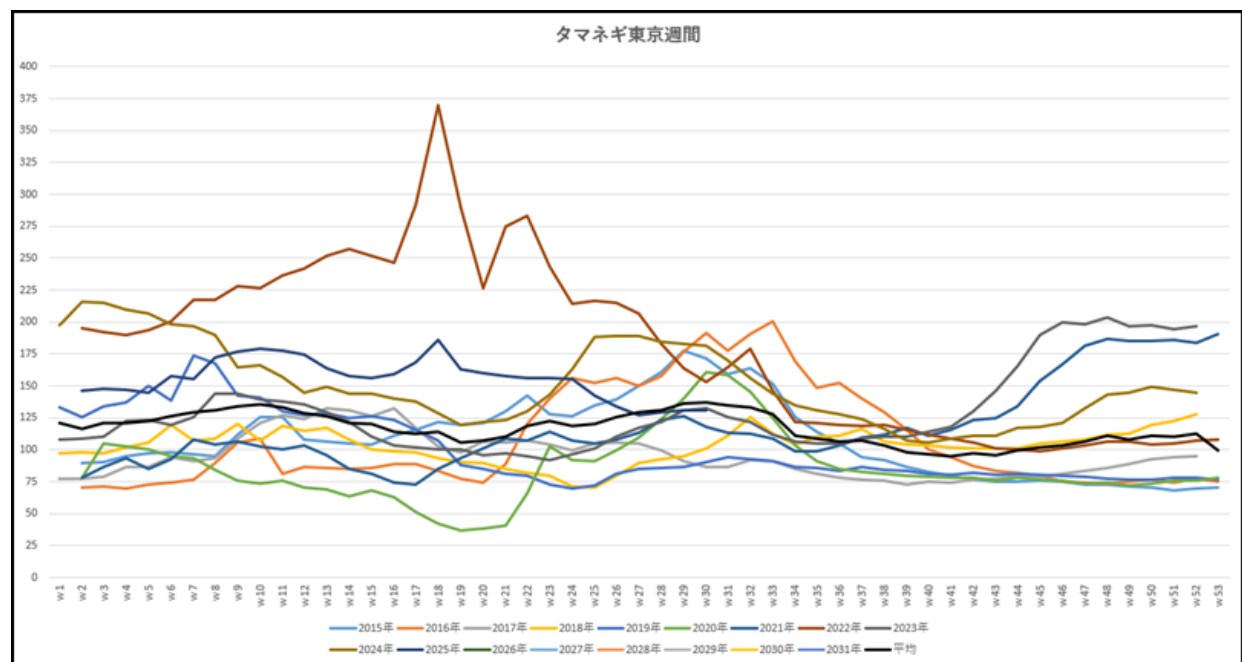
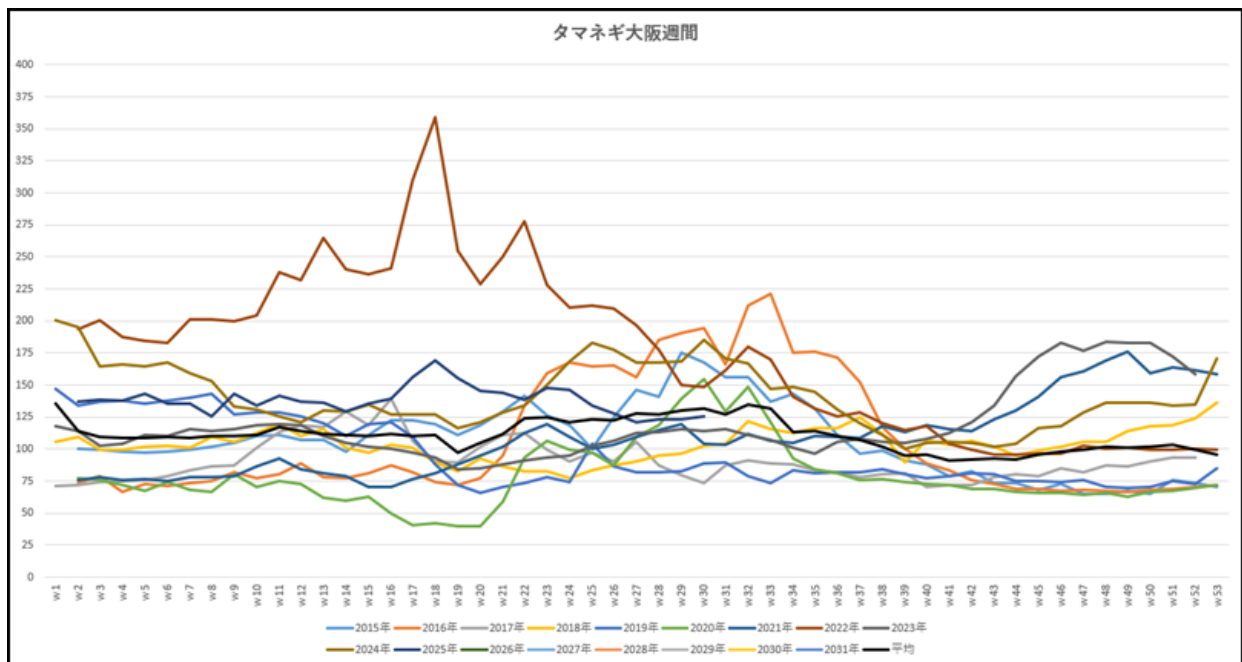
5 月 1 日から 6 月中旬までの期間で区切ると

2024 年は 1 日平均 7 時間に対して、

2025 年は 4.4 時間と 37%くらい短くなっています。

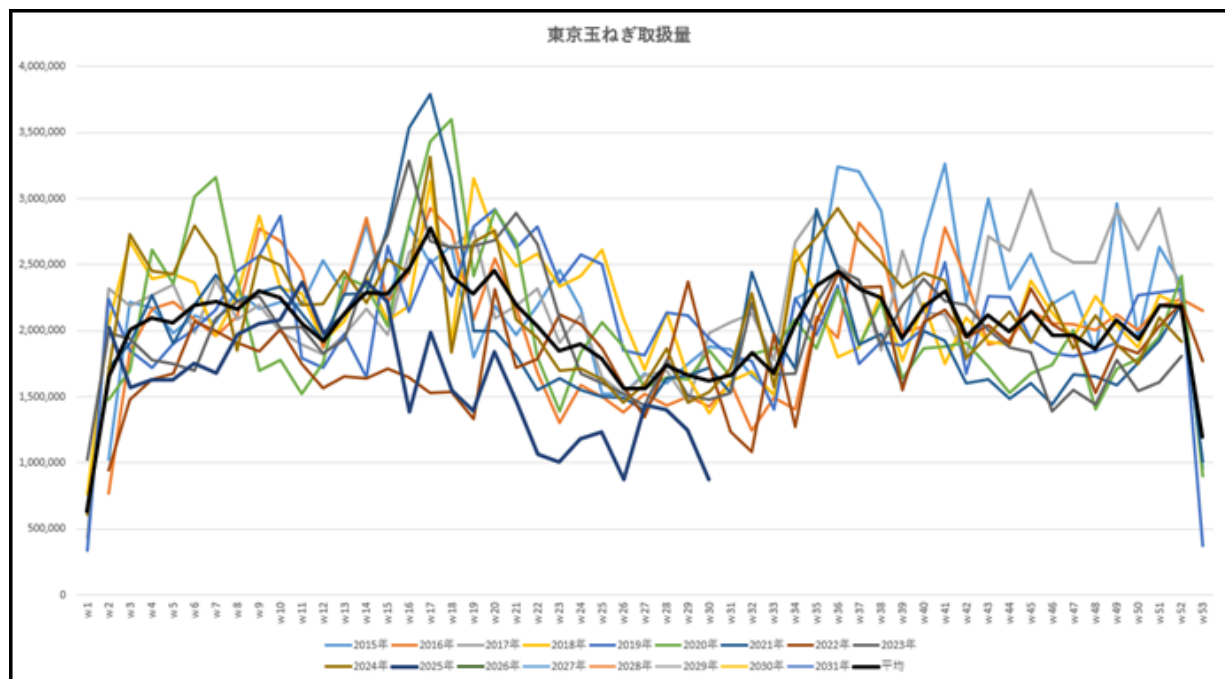
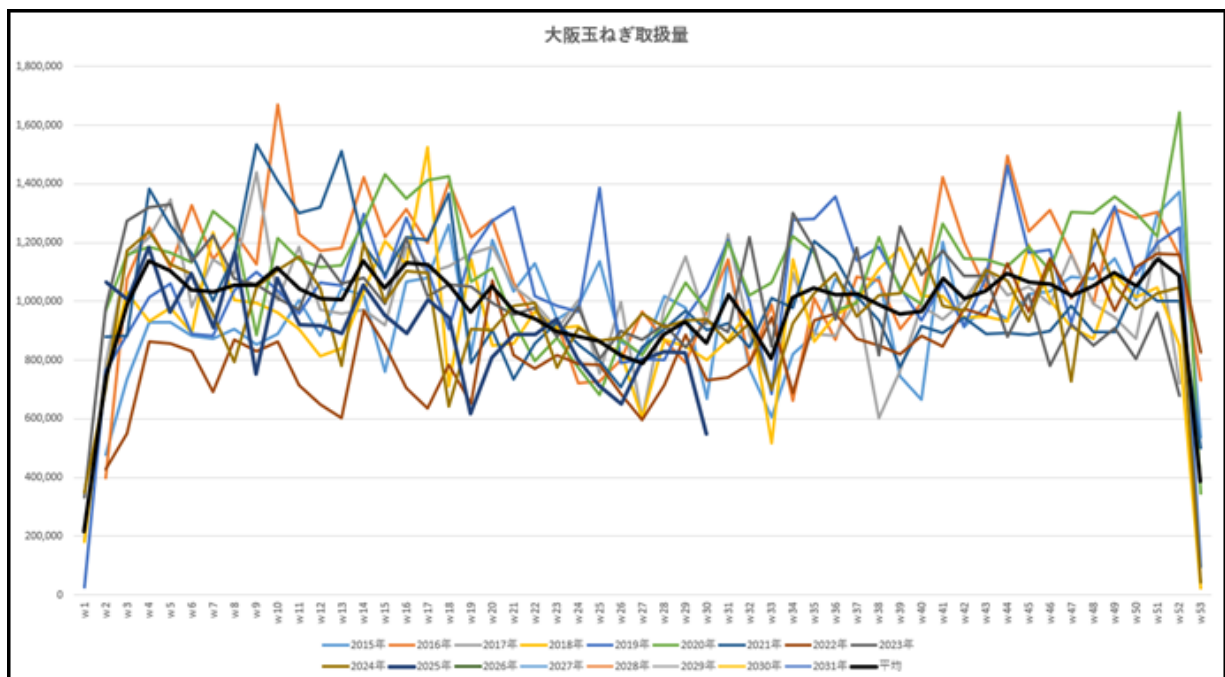
結果、光合成が促進されなかったのかもしれませんが。

美味しくないのか？って言われたらそんなことはないですよ？



こちらはいつもの相場のグラフ。今年は平均よりもやや下回っています。

以上に高かった年が平均を上げています。



これは久しぶりに見た取扱量のグラフです。

紺色で途中で途切れているのが今年分です。

グラフの両端が少ないのは、年末年始なので全く無視していいです。

真ん中が今の時期なのですが同じ時期と比較して、異常に少ないです。

以前伊吹さんの玉ねぎの紹介のときに
淡路島で収穫量が少なくなっているという話でしたが、
淡路島に限らず今年は少ないようです。

北海道も今年は定植したい時期に天気が悪く、
定植が後の方になり根張りが悪いとい報告を受けています。
今は暑さと雨の少なさで非常に参ってるみたいです。
一応 8 月に入ってから雨の予報になっていますが、
収穫前の雨なのでこれはこれで心配です。
恵みの雨になってくれればと思います。

・鹿児島県 伊唐島 高橋さんのじゃがいも



先日、高橋さんが息子さんと従業員さんを伴って来社してくれました。

息子さんが大きく？という失礼のように思いますが、
インターネットで存在を知り、すぐに飛んで行った時には、
中学生でお母さんが車で『学校まで迎えに行かなくちゃ』と中座されました。
それを機に、高橋さんと私も事務所を出て、
畑に向かったからお会いしてはいませんでした。
今は、親子で栽培していると聞いてはいましたが、
ジャガイモも成長が速いですが、息子さんも成長が速いと思いました。

今年は、5 月中に急激にジャガイモ相場が冷えたので、
それまでは取り合いのようになっていたジャガイモも、
突然注文が来なくなったりと、何かと問題も見えましたが、
でも、美味しい芋は相場とは関係なく美味しいと思います。
私が、それで伊唐島を始めた訪問した年は、
せいぜい 20～30 トンのお付き合いだったと思いますが、
そんな懐かしい時代の話をしていると、
今年は、8 0 トンも仕入れたそうです。
私が乗る新幹線は東に行く時も西に行く時も 1 6 両編成の『のぞみ』に乗ります。
私は昔から何に対しても贅沢で、
経営が安定していない時代からグリーン車に乗っていました。
京都から品川、新大阪から博多、同じ時刻に発車して同じ時刻に到着しますが、
料金は自由席の 3 割程度高いのかなと思います。
指定席はプラス 1,000 円程度だと思うので、7～8%割り増しなのかな。
で、グリーン車と自由席は 3 両です。
残りの 10 両は指定席車両です。
グリーン車と自由席は 16 分の 3 で、それぞれ構成比は 18.75%です。
指定席はこの 18.75%を 2 回引けば良いので、62.5%となります。

ふと、同じ時刻に乗って同じ時刻に着く電車なのに、
料金はそれぞれ 3 クラスで異なり、その利用率は上記の通りです。
毎年 10%成長の高度経済成長時代なら、
62.5%を徹頭徹尾追いかけて効率化したものが成長できたと思いますが、
今は、3 価格帯すべてに力を注がなければ、
地域の方の消費全体を賄えないのではないかと思います。
もっとも、お盆期間中『のぞみ』は自由席を失くすそうです。
だからってグリーン車を 4 両にすることも無いでしょう。
でも、いつも新幹線アプリで席を購入しますが、満席になるのはグリーン車からです。
自由席だけの新幹線を走らせていても仕方ないと思います。
ちなみに私ども会社の吉田麻衣取締役は、
指定席より自由席車両が空いていると言って、自由席で移動します。(吉田清一郎)

・アルファーの測定について(販促部:吉田紗知子)



先週は、ミニトマト・トマト・ニンジンと、
カロテノイド数値の測定続きでした。

写真は、その中の
「北海道産 特別栽培
渡邊さんのミニトマト」です。

渡邊さんのミニトマト、特に黄色は
透き通るような色合いで
とても綺麗です。

又、この夏の時期に糖度 9 度と、とても高い数値で驚きます。

各ミニトマトの横にある画像は「カロテノイド検査液」

カロテノイドは赤い色素なので、
黄色のトマトでは薄い色になっている事が画像でわかりやすいと思います。
コチラもとても綺麗な色合いです。

この検査液、特殊な薬品と機械を使い、トマトの実、皮をそのまま溶かして作ります。

トマトの形を跡形もなく溶かす薬品なので、
勿論、人間にとっても劇薬扱い。
もしカバンに入れて歩いた際、職質されたら、もれなく怪しまれる事でしょう。

綺麗な色合いの液を生み出す検査液であり、
ミニトマトとトマト、品種によって数値が変わるので、
検査する際面白い面も多いのですが、

その反面、
私の手の皮膚をボロボロにする、憎い薬品でもあります。
(一応、専門の手袋をしているんですが)
一番ひどい時に、「年取った人の手みたいだね」と言われた時の事は、
多分忘れられないと思います。

上記のような薬品ですから、
アルファーでは購入時目的を申請して購入する等、
必要な手順・しっかりとした店舗の元、購入・使用を行っています。

他、硝酸態窒素の測定も行っていますが、
そちらの検査用品(消耗品)も、一般商店では購入が安易では無い為、
工場に直接発注を行っています。

上記のように、正式な研究所ではないアルファーですが
研究所ではないのなら何故こんなに本格的な器具・薬品を使っているのか？
と、詳しい人から見れば大きな疑問がわくでしょう。

上記は特に特殊な項目ですが、
一般には糖度計も特殊な項目であると感じます。

「果物に、糖度」は、目にする事も多いとは思いますが
アルファーでは野菜でも測定を行っています。

野菜は「甘い」が全てではありませんが、
面白い事に、糖度が高い野菜は、
他の要素の「旨味」も高くなるのか、
試食した際に「美味しい」と感じる比率が
ぐんと高い印象です。

専門的な項目と、それを販促につなげてきた事、
今までアルファーを構築してきた方々の努力で、
よく考えたら、不思議・特殊な現在へたどりついています。

測定結果は、測定があった週は必ずこの発注書に掲載されています。
又、アルファーHPにも 測定 専用のページが作成されています。
是非、観ていただけると幸いです。

・北海道産特別栽培渡邊さんのミニトマト・mix の赤と黄の割合 (吉田麻衣)



社内で再び指摘がありました。
赤と黄の割合を変えろって話です。

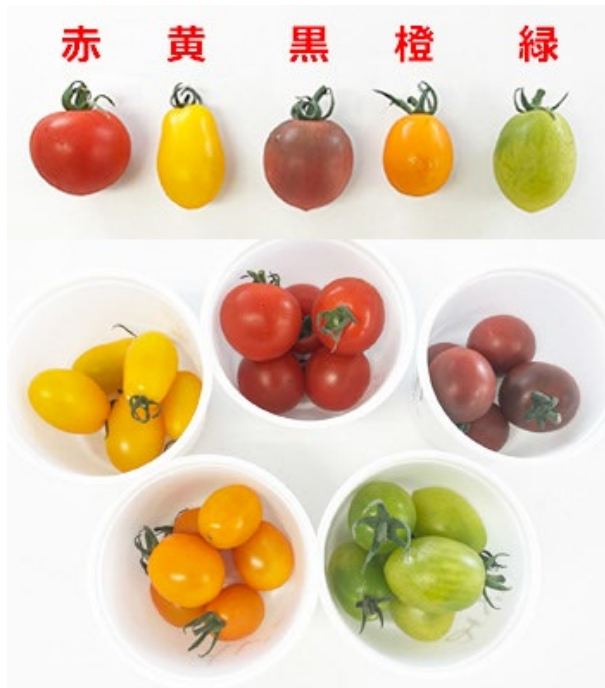
今週までは赤と黄の割合を
5 対 5 にしていましたが、
お弁当に入れる場合
黄の割合が高いよりも
赤の方がやや多い方が
喜ばれるだろうってことで、
7 対 3 にすることになりました。

画像くらいですが、前回作れなかった 300g の SKU で作成しています。
ミニトマトの色違いを作成するのがかなり久しぶりなので、今は試行錯誤中になります。
こうして欲しいというものがあれば是非取り入れさせていただきますので、
ご意見あれば宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・今週の成分測定レポート

■ 岐阜県産 谷下農園さん ミニトマト 5 種

測定日	産地	生産者・品名		品種	1 玉の重量	硝酸塩窒素 濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2025/7/24	岐阜県	谷下農園	赤	エコスイート	24.7g	検出せず	8.7	9,586	1,856
			黄	ナポリターナカナリア	16.0g	検出せず	9.1	2,821	324
			黒	トスカーナバイオレット	25.6g	検出せず	8.7	4,469	703
			橙	ピッコロカナリア	16.1g	検出せず	9.6	2,982	1,569
			緑	ザリーナエメラルド	24.2g	検出せず	8.2	479	824



岐阜県・谷下農園さんの
ミニトマトを測定しました。

昨年、同産地の
大玉・中玉トマトの測定を行っていますが、
ミニトマトは、初めて測定を行います。
今回、**5**種類の色が違うミニトマトを、
サンプルに頂いています。

【赤】エコスイート

糖度：8.7 度 【リコペン】9,586 ppm 【β-カロテン】1,856 ppm

【黄】ナポリターナカナリア

糖度：9.1 度 【リコペン】2,821 ppm 【β-カロテン】324 ppm

【黒】トスカーナバイオレット

糖度：8.7 度 【リコペン】4,469 ppm 【β-カロテン】703 ppm

【橙】ピッコラカナリア

糖度：9.6 度 【リコペン】2,982 ppm 【β-カロテン】1,569 ppm

【緑】サリーナエメラルド

糖度：8.2 度 【リコペン】479 ppm 【β-カロテン】824 ppm

カロテノイド数値は 赤い色素である為、
赤色に遠い色品種であるほど数値が低い・不安定です。
どの品種も全体的に、夏時期のミニトマトと考えると、高い糖度数であると思われます。
(吉田紗知子)

■ 岐阜県産 谷下農園さん 中玉トマト

測定日	産地	生産者・品名	品種	1 玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2025/7/24	岐阜県産	谷下農園さん 中玉とまと	フルティカ	53.6g	検知せず	7.0	7,478	638



岐阜県・谷下農園さんの中玉トマトを
測定しました。
昨年 2024/9/13 に、
同産地大玉・中玉トマトの測定を行っています。

【糖度】6.8 度→7.0 度
前回よりも若干高くなっていますが、
大きく見ると同程度の数値となっています。

【リコペン】6,030ppm→7,478ppm 【β-カロテン】953ppm→638ppm
こちらも、大きい数値差は見られませんでした。(吉田紗知子)

■ 岐阜県産 谷下農園さん トマト

測定日	産地・生産者	品名	1 玉の重量	硝酸態窒素濃度 ppm	糖度 度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2025/7/24	岐阜県産 谷下農園さん	とまと(麗月)	182.4g	検知せず	6.2	6,510	850

岐阜県・谷下農園さんの大玉トマトを測定しました。

品種は麗月、昨年 2024/9/13 に、



同産地大玉・中玉トマトの測定を行っています。

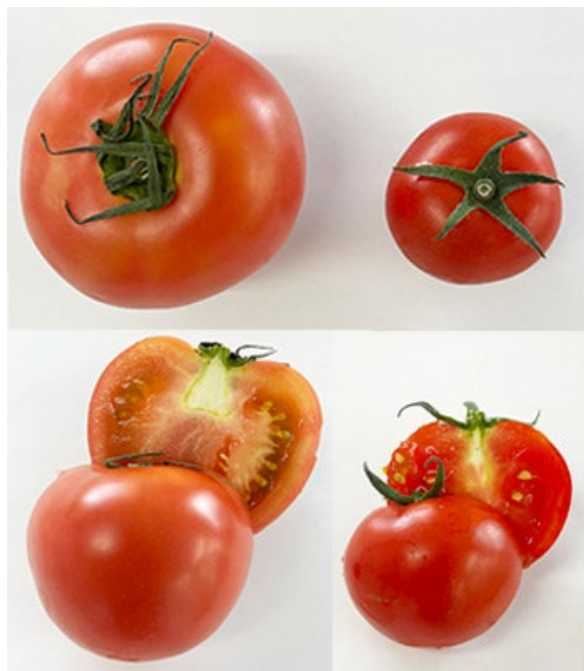
【糖度】 6.1 度→ 6.2 度

【リコペン】6,782ppm→6,510ppm

【β-カロテン】1,631ppm→850ppm

糖度・カロテノイド数値全ての項目で、前回と近い数値が検出されました。

安定感があるトマトであると感じます。(吉田紗知子)



■沖縄県産 アグロオーガさん パイナップル ゴールドバレル

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度	
				上部	下部
2025/07/28	沖縄県 東村	ゴールドバレル	1526g	15.2	17.7



沖縄県・アグロオーガさん経由、
東村産 ゴールドバレルを測定しました。
前回は、2024/8/5 に測定を行っています。

【糖度】

上部:13.4 度→**15.2 度**

下部:19.4 度→**17.7 度**

最高糖度が、若干前回よりも
低い結果となりました。

ですが、実際に食べてみても、数値の大きな差はあまり感じられません。
ゴールドバレルのブランドに相応しい、酸味の無い甘さ、美味しさを持っていました。
(吉田紗知子)

■石川県産 トウモロコシ 四万六千甘 ドルチェドリーム

測定日	産地	生産者・商品名	品種	1本の重量	糖酸比・全糖 濃度平均	糖度	
					(ppm)	加熱前	加熱後
2025/07/28	石川県	四万六千甘	ドルチェドリーム	256.0g	検出せず	18.8	19.4

石川県・金沢市産のトウモロコシを測定しました。



黄色と白色の粒が並ぶトウモロコシです。

品種はドルチェドリーム、

商品名は「**四万六千甘(しまんろくせんかん)**」です。

皮が数枚剥かれ、頭部分が切りそろえられた状態で、
サンプルが届きました。

糖度が、最高 **19.4** 度と検出されました。

前回は 19.2 度であったため、少し高い数値となりました。

加熱前から、糖度:18.8 度という数値は、
他産地と比べ、とても高い数値であると言えます。

実際に食べると、さっぱりとした甘味が広がりました。(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤和大)

北海道産 特別栽培 無限樹のとうもろこし わくわくコーン

品目 スイートコーン

品種 わくわくコーン 82

特別栽培農産物

栽培責任者 大川 高二

住 所 北海道苫前郡苫前町字三溪 87 番地

連 絡 先 0164-65-3783

確認責任者 大川 博文

住 所 北海道苫前郡苫前町字三溪 87 番地

連 絡 先 0164-65-3783

節減対象農薬 3 回 当地比 6 割減

化学肥料（窒素成分） 7.2kg 当地比 6 割減

表示は 5 割減 5 割減 で表示します。

■台帳 NO. 3401

栽培面積 990a

栽培本数 2500 本/10a

予想反収 2000 本/10a

収穫期間 2025/5/27 ～ 2025/8/3

ネオニコチノイド農薬使用無し

■昨年の実績

台帳 NO. 3277

化学肥料 8.4kg → 7.2 k g

削減対象農薬 3 回 去年と同様

■今季作柄について

例年通り

・新登場

北海道産 有機栽培 当麻のピーマン

奈良県産 益田さんの玉ねぎ・奈良玉ちゃん

・商品案内変更

福井県産 吉村さんのとみつ栗南瓜・・・価格変更。値下げ。

北海道産 特別栽培 渡邊さんのミニトマト・mix・・・

赤・黄の割合を 5 対 5 から 7 対 3 に変更。

・終了

青森県産 特別栽培 津軽りんご・有袋ふじ

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・M・・・L は継続

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん

・8 月新登場予定

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンベツ・・・新登場延期

徳島県産 佐々木さんの梨・豊水・・・w34 より新登場予定

香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・・・w34 より新登場予定

北海道産 和田さんの男爵・・・w35 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

