

大阪は昨年よりも早い段階での相場アップです。

東京は一見安いように見えますが、大阪と同じくらいの相場です。

むしろ今までの東京の価格が高すぎるように感じます。

何度も発注書の本文でお伝えしていますが、今でこそだいぶ涼しくなっていますが、

北海道の先日の高温の影響で果菜類はかなりの痛手を被っているみたいです。

何度も欠品だったり、産地変更の依頼をさせて頂いていました、

ピーマンに関しても然り。

ミディパプリカも然りです。

ミディパプリカは非常に残念な気持ちになりましたが。

トマトは今年は輸送途中でつぶれが発生し、

不良の報告を多々頂きました。原因としては入数変更に伴い、

中敷きを支える為の柱に相当するものが

中敷きの端を支えきれなかったのが原因だったようで、そこを改善しました。

一応不良の報告が止まったので、改善されたようです。



画像は今年に加藤さんの清見とまとの成分測定です。

糖度は前回と比べて下がっていますが、

取り扱い開始間もなくだったことも影響あるかと思います。

リコペン、ベータカロテンの値はどちらも過去最高値でした。

加藤さんの畑は岐阜県高山市にあります。

今年の高山市の最高気温は7月、8月ともに30℃以上にはなりませんが、

平均気温自体は30度を超えたことが一度もなく、

最低気温も25度を超えることが一度もなかった涼しい地域です。

その為か、比較的安定して収穫ができます。

品種も夏秋とまとに適している、麗月、暑さに強く棚もちもいいです。



収穫前のトマトの画像と、収穫後のトマトの画像です。

収穫後の手前の3玉は、写真撮影のためにひっくり返しているだけで、  
きちんと全部同じ向きに揃っています。



ハウスの周りの風景と、ハウス内の風景。山が近くに見えます。川も近くにあります。  
ハウス内はきちっと整理されているというか整然としています。  
この地域だからこそ、この生産者だからこそ、このトマトは良いトマトなのかもしれません。

・まだまだ続く暑い日には 宮崎県産 特別栽培 大葉<誠の香り> (有安海)



日本の代表的な  
**大葉**!!-7!!です

香り成分に  
防腐・殺菌作用が  
あり、鉄分・ミネラル、  
栄養もたくさん!!

香りが  
食欲も  
アップ  
きざむと  
もっと香るよ

しもまき  
おにぎり

エネルギー満タンで、  
実力を出す準備を

エネルギー  
ご飯  
グドウ糖  
大葉

豚肉  
ビタミンB1  
サポート

調子を整えて、  
エネルギーを受け止める  
& 香りぞりラックス

食物繊維  
ラップソーセージ  
大葉くるくる

レシピ

半月ほど前に車のラジオで、

9月も10月も気温変わらず暑い日が続くようなことを言っていた。

本当かどうかは、予報であるから確実ではないが、そう言われるとその気がしてしまい、

ただでさえ毎日の暑さに疲れてしまっているのに、余計に疲れてしまっています。

大葉を主とした献立は何があるかと考えると、正直パッと思いつかず、

巻いたり、刻んだり、とサポート役に成りがちな食材になってしまうかもしれない。

しかし、この時期に期待できる作用効果は多く、なかなか優れている食材でもあります。

まずは食欲増進、これはほとんどの方が知っているし、体感しているかと思いますが、

あの香り、あのあっさりさっぱりする味が、食欲が湧いてきます。

あとは貧血の方にもおすすめです。

夏は汗をかくので、鉄分が汗と一緒に体外に排出されるのですが、

その鉄分を補うのに大葉はお手軽です。

大葉の鉄分含有量は野菜の中ではトップクラスとなっており、

汗と一緒に失われた鉄分を補給するには、大葉ジュースにしても喉が潤い、

鉄分補給できるし、何より美味しくてお勧めですね。

他にも期待できる効果はたくさんあるので、通年での取扱は当たり前の食材ですが、

暑いこの時期には率先して食べたいですね。

こんな大葉だからこそ、価格を意識したものではなく、

大葉の醍醐味である香りや味を大事にしたいし、

それが生食にも使うのであれば、えぐみの少ないものが良いに違いありません。

この大葉の取扱規格は3つ。

以下価格は納品経費含まず。

**10枚束×10束入りバラ 600円。**

**10枚束パック 73円。**

**不揃い20gパック 115円。**

多くの企業さまは10枚パックを採用していただいております。

しかしアルファーのお勧めとしては、

**バラ規格である10枚束×10束**を強くお勧めしております。

アルファーパックである10枚パックは原価**73円**なので、

安くて98円、値入取ろうと128円での販売となり、

値入率が25.5%か42.9%になる。

42.9%の値入が確保できるのであれば悪くはないが、

せつかなので粗利最大化を狙うのであれば、インスタパックが必要になる。

10枚束×10束の規格であれば原料の原価は60円に抑えられる。

必要な経費としては、人件費と包材費かと思います。

包材費はアルファーの印字袋でさえ4円もしないので、

無地袋であれば3円もしないと思います。

あとは人件費ですが、弊社の大葉の作業工程としては、

- ① 小袋から大葉を取り出し、噴霧器で水を与えやすいように並べる
- ② 噴霧器で季節に応じ最適量の水をシュッシュする
- ③ 袋に入れ閉じる

簡単な工程となっているので、人時生産性としては 180p/h を優に超えてきます。  
時給 1,000 円のパートさんであれば、約 5.5 円のパック加工賃になりますので、  
商品原価の合計とすると 68.5 円となり、4.5 円もの差になってしまいます。

店頭で 98 円販売するとなると 25.5%と 30.1%になってしまうため、  
値入率が 30%を超えるかどうかは、非常に大きなポイントになってしまいそうです。

発想の転換をすると・・・

大葉 10 枚パックを 1 パックインスタでパックするだけで、  
4.5 円の利益を稼いでもらえたとも言い換えることもできます。

これもじゃが芋や玉ねぎ、とまと言ったような、  
個数詰めをメインとしている品目だけでもインスタで詰めるだけで、  
今までとは少し違った粗利率になるようになります。

また、何と一緒に、どこで、どれだけのボリュームで販売するかによって、  
売れ行きは変わってしまいます。

例えば、大葉に関しては、この 1 年で登場した不揃い 20g 規格と併売することで、  
今まで 10 枚パックが売れていた量が減らずに 20g も売れるようになります。

昨日と同じことをしていれば、昨日を超えることはほぼ不可能だけど、  
仮に失敗したとしても、今までと違う何かをすることが出来れば、  
もし失敗に終わったとしても次に活かすことが出来る。  
失敗を繰り返したとしても、検証し行動し続ければ、成功する。  
そう思って日々過ごしています。

・食卓だけでも秋に (販促部:吉田紗知子)

# じゃがいも、さつまいも そろってきます!



香川県産(有機)  
宮下さんの坂出金時

福井県産吉村さんの  
ほっこり金時



→ 北海道、和田さんの  
甲斐 じゃがいも

他、かしま県産  
高橋さんの  
赤土里芋も  
登場予定!

今朝、

「秋色の半そで服を買いに行きたいです」と、テレビの声を聞いて家を出ました。

確かに、暑さは残っているけれど、カレンダーを見ると秋なので

身体が望んでいる物と、脳が望んでいる物に違いが生まれてしまうような、

今年は大変だなあと思った次第です。

新登場商品に、秋の味覚である芋類、  
さつまいも・じゃがいもなどが揃ってきています。  
中には品種で入れ替わりの商品もありますが、  
ほっこり金時等、アルファーでの毎年定番人気商品もこれから長く登場が続きます。

又、じゃがいもがメインの産地さんですが、  
鹿児島県・高橋さんから、里芋も登場する予定です。  
(ホクホク食感系の野菜が特に強い産地さんでもあります。)

まだまだ暑い日は続きますが、せめて食卓だけでも、秋と認識したい日々  
是非、ご活用・ご検討ください。

### 香川県坂出市産 有機栽培

### 宮下さんの坂出金時・ハロウィンスイート・紅はるか・すずほっくり

(販促部：生島 麻亜子)

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重さ	硝酸態窒素濃度	糖度			
						上部	中部	下部	加熱後
2024/09/03	香川県	宮下さん さつまいも	坂出金時	292.5g	検出せず	-	-	-	57.2
2024/01/18	香川県	宮下さん さつまいも	坂出金時	254.5g	5.7	-	16.0	-	-
2021/09/03	香川県	宮下さん さつまいも	坂出金時	493.0g	-	9.6	-	9.9	-
2025/08/25	香川県	宮下さん さつまいも	すずほっくり	302.5g	検出せず	-	12.0	-	46.0
2025/03/07	香川県	宮下さん さつまいも	すずほっくり	276.5g	検出せず	-	20.1	-	45.8
2024/10/10	香川県	宮下さん さつまいも	紅はるか	95.0g	検出せず	-	-	-	40.7
2024/01/18	香川県	宮下さん さつまいも	紅はるか	196.0g	11.8	-	21.2	-	-
2024/09/10	香川県	宮下さん さつまいも	ハロウィンスイート	335.5g	2	-	13.4	-	35
2021/09/03	香川県	宮下さん さつまいも	ハロウィンスイート	673.0g	-	10.2	-	11.3	-
2025/09/05	福井県	吉村さん ほっこり金時	高系14号	189.0g	検出せず	-	12.8	-	37.2
2024/12/16	福井県	吉村さん ほっこり金時	高系14号	305.5g	検出せず	-	-	-	36.0
2024/09/26	福井県	吉村さん ほっこり金時	高系14号	271.5g	検出せず	-	11.6	-	28.3
2024/06/17	福井県	吉村さん ほっこり金時	高系14号	214.0g	検出せず	-	13.3	-	33.7
2024/02/16	福井県	吉村さん ほっこり金時	高系14号	258.0g	1.6	18.2	16.5	17.4	-
2023/12/14	福井県	吉村さん ほっこり金時	高系14号	369.5g	3.2	13.0	10.6	11.8	-
2024/10/10	鹿児島県	夢百笑 糖蜜あんのう芋	糖蜜あんのう芋	374.5g	検出せず	-	-	-	45.5
2024/01/18	鹿児島県	夢百笑 糖蜜あんのう芋	糖蜜あんのう芋	228.5g	6.1	-	16.6	-	-
2021/10/01	鹿児島県	夢百笑 糖蜜あんのう芋	糖蜜あんのう芋	169.6g	-	11.2	11.6	10.3	-
2021/11/16	宮崎県	久保さん シルクスイート	シルクスイート	257.5g	-	16.4	-	10.6	-



いつも美味しい さつまいも を  
届けてくださっている宮下さんから、

- ・坂出金時
- ・ハロウィンスイート
- ・紅はるか
- ・すずほっくり

の 4 種類の さつまいも が揃いました！

宮下さんは  
有機 JAS 制度が開始した、  
2001 年から有機 JAS の認定を  
受けており、

弊社では 2020 年からお付き合いさせて頂いています。

美味しい作物を栽培される農家さんには共通していますが、  
宮下さんは土作りに力を入れており、  
塩田跡地に圃場があるため土壤に含まれているミネラルが元々豊富なのです。  
そしてその事だけで満足せず、作物が健康に育つように、  
自家製の堆肥を作ったり、魚肥なども使用して、  
有機栽培の制限がある中でも、美味しく育つように環境を整えられています。

また、有機農業の普及と促進のために活動されており、  
さつまいも以外にも、有機の野菜や苗等、人参やミカンのジュースも作られているようです。

### 【 糖度について 】

そんな有機のベテランさんな宮下さんのさつまいもは、**加熱すると とっても甘く なります！**

上の画像の右側の表が糖度等の測定の結果の表になるのですが、糖度の測定方法を試行錯誤しており、糖度の結果が記載されていたり、記載がなかったりしている項目があるため、見にくくなってしまい申し訳ございません。

今までさつまいもは、上部と下部に分けて測定していたのですが、部位による差があまり出なかったため、昨年から中部のみの測定に切り替えています。更に、さつまいもの加熱前の糖度だけではなく、加熱後の糖度も測定するようになりました。

また、**70 度くらいで長時間加熱すると糖度が高くなる** ようなのですが、『宮下さんの坂出金時』を電子レンジで **高温・短時間** で加熱した際でも、**57.2 度の糖度**が出ています！

電子レンジでこの結果という事は、じっくり加熱すると もっと糖度が高くなるかもしれません。

『すずほっくり』も加熱後の糖度が 45 度以上、『紅はるか』は昨年の収穫量が少なかったため、1 本 95 g という小さいさつまいもを測定したところ、40 度という結果になっていますので、焼き芋の食べ比べ用などにも是非お試しください！

## ・松茸情報 9 月 4 日現在

### ● 中国産 産地状況

現在の 1 日の収穫量は、雲南が 13 トン、四川が 35 トン、チベット 2 トン、合わせて、日量約 50 トンです。末期ではありますが、四川が、まだ出ています。四川も日々減っており、来週一杯で生鮮向けは終わりそうです。雲南省のメイン産地もシャングリラが開き中心で 3 トンと減っています。

次の産地もまだ、コロばかりです。

来週は、予想通り日本の欲しい規格、開きや中ツボは、少なくなりますが、

増需要は、敬老の日もありえてくるので日々、産地価格は上がります。

幸い、去年は、シュウセキが17日だったので、

その需要で、韓国中国の買いもさらに強くなりましたが、

今年は、シュウセキは、10月6日なので、まだ、産地は静かです。

また、日本側も全国的に高温もあり、国産も出てこず、

需要は、高まっておらず、20日頃からかといわれています。

それでも需要は、着実に増えてきており、10月に向けて相場は強そうです。

## ● 北米産 産地状況

**カナダは**、少しずつ増えてきています。

産地価格も例年通りですが、

あいにく日本側が安すぎるため、価格が合わず少しずつの入荷です。

**アメリカは**、今週、日曜日着からスタートします。

出始めは、1等とSが中心です。

価格も産地高ですが、例年通りです。

しかし、日本側が安いので、少しずつは、下がってきます。

来週は、毎日か1日おきには入る予想しております。

今年は、カナダもアメリカも始まりますので、期待できそうです。

## ● 日本市場

中国は、例年通りですが、価格が上がり、量販から業務関係への移行時期に入ります。

北米が、順調そうなので連休前には、価格も逆転して、北米が売りやすくなりそうです。

連休前後で、北米が数量あるなら切り替えることも選択肢になってきます。

## ● 今後の動き

敬老の日に向けて数量確保に向かいますが、状況にご理解いただき、調整が必要なときは宜しく申し上げます。

引き続き御報告いたします。 よろしく申し上げます。

(株式会社パシフィックコーポレーション:彦坂嘉男)

## ・今週の栽培台帳調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

### 鹿児島県伊唐島産 高橋さんの赤土里芋

品目 サトイモ

品種 女早生

栽培概要

栽培責任者 株式会社 高橋農園 高橋進

住所 鹿児島県出水郡長島町鷹巣 4310-2

連絡先 090-2717-1158

節減対象農薬 1回 当地比 9割減

化学肥料 (窒素成分) 14kg 当地比 1割減

#### ■台帳 No. 3425

栽培面積 6a

反収 2,000kg/10a

収穫期間 2025/9/1

ネオニコチノイド農薬使用無し

#### ■今季初めての取り扱い

#### ■今季の作柄

天候の影響や作物の病気等 (5段階で5) 良い

果実の大きさ (3段階で2) 並み

コメント：

「さといもを作ってから2年目なのでよくわかりませんが、

普通の大きさになっていると思います。

梅雨入りが早かったですが、梅雨明けも早かったので水かけがとても大変でした。」

とコメントを頂きました。

■満天畑さんのサトイモの種芋です。

.....

## 福井県産 吉村さんのほっこり金時

**品目 サツマイモ**

**品種 高系14号**

**栽培概要**

**栽培責任者** 株式会社フィールドワークス 吉村 智和

住 所 福井県あわら市北潟 271-60-1

連 絡 先 0776-79-1011

**確認責任者** 株式会社フィールドワークス 吉村 みゆき

住 所 福井県あわら市北潟 271-60-1

連 絡 先 0776-79-1011

**削減対象農薬** 7回 当地比 3割減

**化学肥料（窒素成分）** 6.4kg 当地比 2割減

■台帳 NO.3423

栽培面積 1,200a

栽培本数 3,000本/10a

予想反収 3t/10a

収穫期間 2025/8/25 ~2025/10/31

## ネオニコチノイド農薬使用無し

### ■ 昨年の実績

台帳 NO. 3298

栽培面積・栽培本数・予想反収 昨年と同様

### ■ 収穫後保管方法について

キュアリング機能あり貯蔵庫で保管。

貯蔵保管温度 12℃ 湿度 85%

## ・今週の成分測定報告 (吉田紗知子)

### ■ 北海道産 当麻さんのミディパプリカ 黄

測定日	産地・生産者	品名	検体	品種	1本の重量	硝酸態窒素 濃度平均(ppm)	糖度(Brix)
2025/08/27	北海道産 当麻さん	ミディ パプリカ	黄	ベビーキス	67.1g	検出せず	<b>6.1</b>



北海道・当麻さんのミディパプリカの測定を行いました。

品種は「ベビーキス」という ミディサイズのパプリカで、  
写真のように、通常パプリカよりも小さいサイズとなります。

アルファーでは今期、赤・黄のミディパプリカを取り扱いますが、どちらも「ベビーキス」です。  
糖度は、**6.1** 度となりました。

アルファーで過去測定した、黄色いパプリカでも、6 度と検出される事が多くなっています。

.....

#### ■北海道産 特別栽培 中村さんの玉葱

測定日	産地	生産者・品名	重量	糖度		
				おしり	中央	外皮
2025/8/29	北海道	中村さん 玉葱	174.5g	8.8	8.8	6.8



#### 北海道産・中村さんの玉葱を

測定しました。

前は、

昨年 2024/9/4 に測定を行っています。

昨年から、「NEO」の表記が無い商品を使用しています。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、

**おしり:9.5 度→8.8 度**

**中央:9.7 度→8.8 度**

**外皮:7.6 度→6.8 度**

と検出されています。

全体的に、数値が少し下がっています。

切った際の、水分量が多いタマネギであると感じました。

### ■宮崎県産 竹下さんの土付き太ごぼう

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2025/08/29	宮崎県 竹下さん	ごぼう	柳川理想	310g	中央	56.5	20.1
					根元	90.4	15.0



#### 宮崎県産・竹下さんのごぼうを

測定しました。

初めての測定になります。

品種は柳川理想と、

一戸さんと同じ品種となっています。

硝酸態窒素濃度は、

**中央：56.5ppm 根元:90.4ppm**

と検出されました。

過去アルファーでの測定数値と比べると、とても低い数値です。

糖度は、**中央：20.1度 根元:15.0度** と検出されました。

和田さんのごぼうよりも高く、

一戸さんより少し低めの数値になっていました。(吉田紗知子)

.....

■小豆島産 農薬・化学肥料不使用 吉田清一郎

測定日	産地	生産者・品名	重量	糖度		
				おしり	中央	外皮
2025/9/1	香川	玉葱 (小豆島収穫)	252.0g	9.4	7.4	7.3



小豆島で収穫した玉葱を測定しました。  
 少し黒く柔らかくなってしまっている  
 箇所もありましたが、  
 皮をむくと、白い箇所が多く残っています。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、

**おしり:9.4 度**

**中央:7.4 度**

**外皮:7.3 度**

水分量が多いですが、  
 目に染みる成分も強く薄さは感じられませんでした。

.....

■北海道産 相良さん(〇〇〇様購入) かぼちゃ

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度	
2025/09/05	北海道産 相良さん ( <span style="background-color: black; color: black;">■■■■</span> 様 購入)	かぼちゃ	522.5g (カット)	加熱前	<b>12.5</b>
				加熱後	<b>17.3</b>



購入しました、  
**北海道・相良さんのかぼちゃ**を測定しました。  
特別栽培と、記載ラベルが貼られていました。

かぼちゃは  
「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、加熱後の測定をおこないます。

糖度は、  
加熱前:12.5 度 加熱後:17.3 度 となりました。  
アルファーの過去測定と比べると、低めの数値です。

.....

### 【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**はご留意ください。

### ■ 福井県産 吉村さん ほっこり金時 サツマイモ

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 (ppm)	糖度	
						加熱前	加熱後
2025/09/05	福井県	吉村さん ほっこり金時	高系14号	189.0g	検出せず	12.8	37.2



福井県・吉村さんの、ほっこり金時  
を測定しました。

前回は、今年の 2024/12/16 に  
測定を行っています。

糖度は、

**【加熱前】 12.8 度**

**【加熱後】 37.2 度**

と検出されました。

加熱後の糖度について、

去年は 36 度と検出されている為、昨年度よりも高い数値となりました。

加熱した際の表面は白めの黄色で、

ホクッとした食感よりで優しい甘さのさつまいもに仕上がっていました。

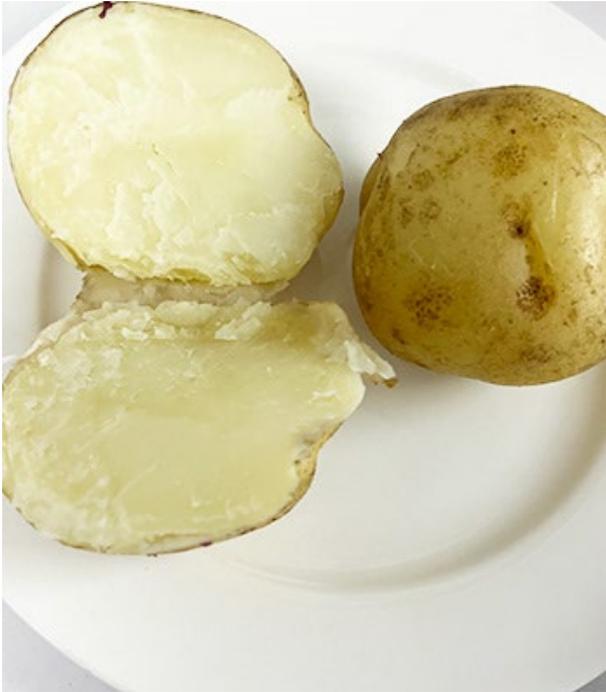
---

#### ■北海道産 和田さん 男爵 ジャガイモ

測定日	産地・生産者	品種	重量	ライマン価	
2025/9/5	北海道 和田さん	男爵	A	138.5g	14
			B	99.5g	13

北海道産・和田さんの男爵を測定しました。前回は、2024/9/3 に行っています。

土が多くついており、洗い流し、擦ると白めの皮が見られます。



ライマン価は、

【前回】14、16→

【今回】13、14 と、

今年は、

少し控えめな数値となりました。

見た目も、

少し小さめな印象を受けます。

見た目が小さくとも、

持つとずっしりしているじゃがいも も、

産地によっては見られる事がありますが、今回はその様子は見られませんでした。

加熱すると、白寄りの黄色い表面が見られます。

ホクホクよりも、しっとりした印象がある男爵でした。

### ・新登場

大分県産 有機栽培 Organicピーマン

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ・NEO・・・ご要望により取り扱うことになりました。

北海道産 和田農園じゃがいも・メイクイン・・・今年は小玉傾向にあるそうです。

カナダ産 産地トレース可能松茸・・・昨年はw46 くらいまで継続しました。

アメリカ産 産地トレース可能松茸・・・昨年はw52 くらいまで継続しました。

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・紅はるか

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・すずほっくり・・・

ほくほく系で、関東ではじわじわ勢力を伸ばしている品種だとか。

鹿児島産 高橋さんの赤土里芋・・・今年もやります高橋さんの里芋。

### ・商品案内変更

京都府産 九条ねぎ・・・国産へと変更。11月いっぱいまで予定。

以降は京都府産になります。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・28玉案内休止。小玉傾向の為。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう・・・28玉案内休止。小玉傾向の為。

### ・終了

北海道産 有機栽培 当麻のピーマン

北海道産 有機栽培 Organicピーマン

北海道産 有機栽培 当麻のメディパブリカ

北海道産 和田さんのネバリスター

### ・9月新登場予定

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン・・・w38より新登場予定

鹿児島産 糖蜜あんのう芋・・・w39より新登場予定

奈良県産 益田さんの種なし柿・・・w40より新登場予定

山口県産 岩国レンコン・・・w40より新登場予定

### ・10月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの・・・w41より新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ・・・w41より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w41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