

いつもありがとうございます。

W39 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。

・告知です (吉田麻衣)

w 3 8 の発注書本文にて告知しましたが、

9 月 23 日 (火) は祝日ですが、

弊社の青果ターミナルは稼働しています。

9 月 24 日 (水) 納品は対応可能です。

事務所機能はお休みいただく為、**追加・キャンセルなどのお問い合わせは、**

申し訳ございませんがお受けできません。

ご面倒おかけしますが宜しくお願い致します。

・北海道産無限樹の恋するマロン南瓜をお褒め頂きました。 (吉田麻衣)

先日知り合いました、

徳島県のゆず・すだちの農家さんへ 8 月末に訪問しました。

毎日南瓜を食べるという御夫婦だったので、

個人的に世界一美味しいと思っている、

無限樹様の恋するマロンを送って食べてもらいました。

今、かぼちゃをレンジで、チンして味付けせずに食べて、見たらびっくり!!です。こんなに甘味のあるかぼちゃは初めてです♪目からウロコです。



素材をいかす為にシンプルに塩コショウと、ニンニクを少し入れ、胡麻を入れて炒めました。

かぼちゃ、すごいです

届いたであろう当日に
こんなメッセージ頂きました。

素直にうれしいです。
この時お届けしたのは
8 玉規格ですが、
やはり美味しいものは
美味しいようです。

美味しさを分かち合いたいということで
近所の人にも配ってくれたようです。

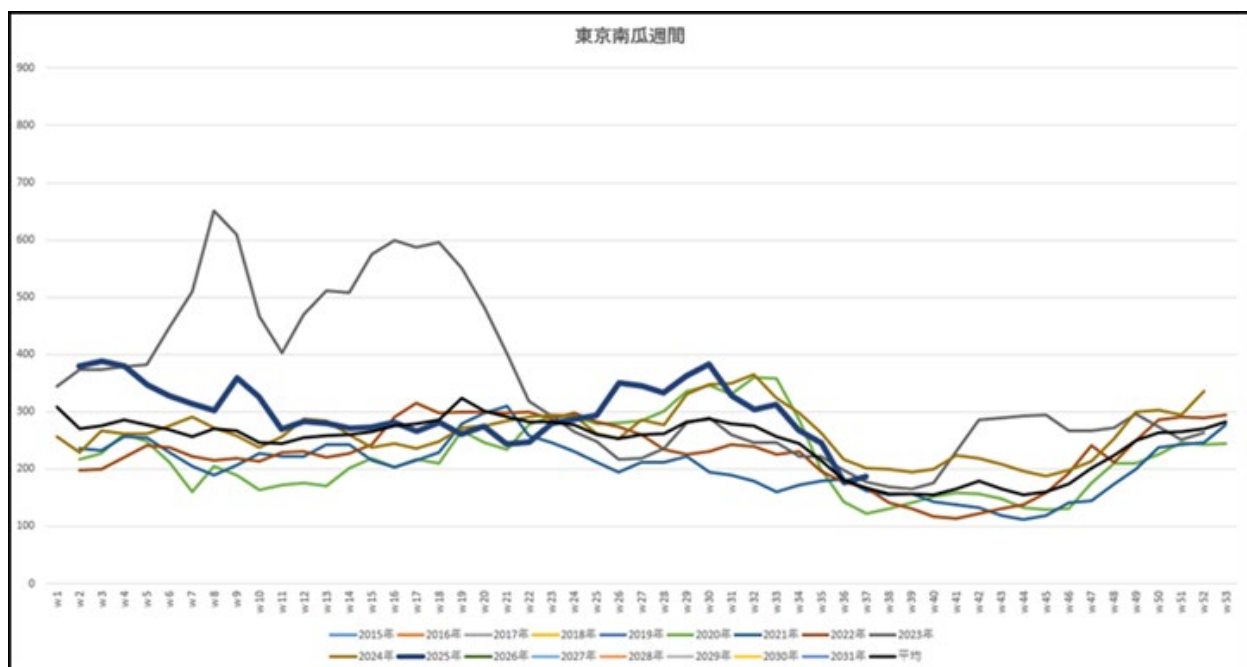
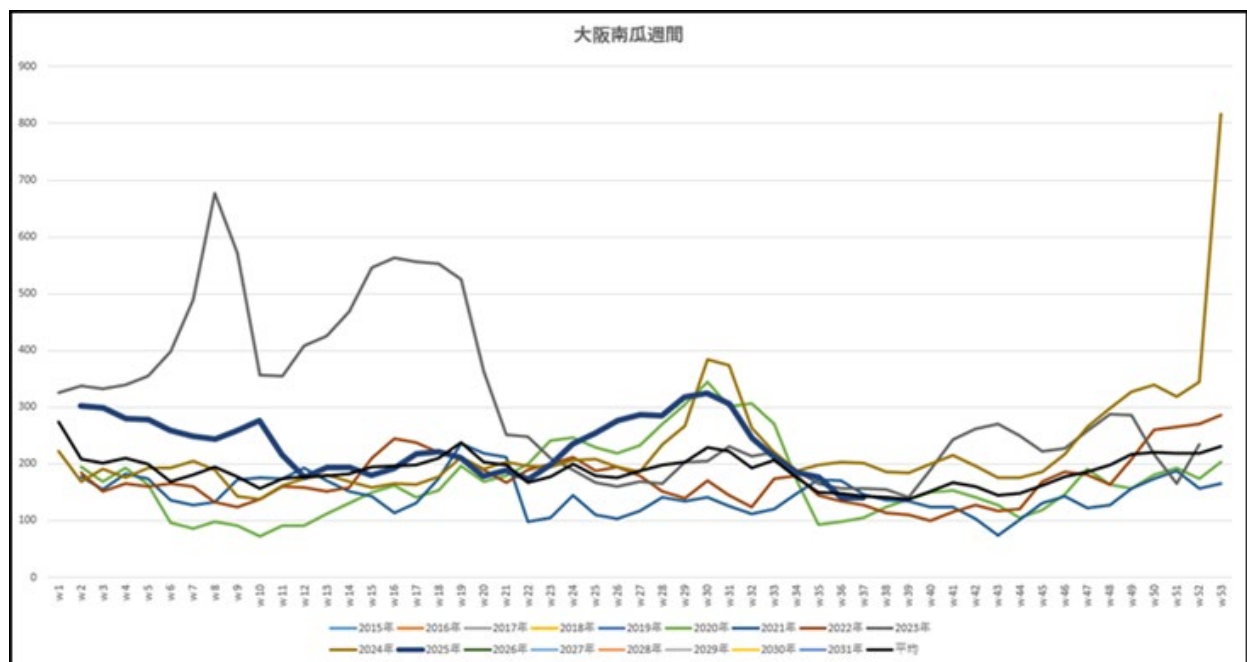
今弊社での御提案価格は
4-7 玉が 4,350 円/箱、
8 玉が 3,600 円/箱。

美味しいとお褒め頂いたのが 8 玉なので 8 玉で計算ですが、
仮に 1/4 カットすると 8 玉なので 32 カット。
3,600 円を 32 で割ると 112.5 円/カットになります。
グラムで考えると完璧に同じにはなりませんが、312.5 g。
値入率を 30%とした場合、店頭売価は 160 円/カット。
40%とした場合は 187 円/カット。50%とした場合は、225 円/カット。
グラム販売ではなく、カットでの販売とすると、158 円、198 円、248 円でしょうから、
それぞれの値入率が 29.8%、43.2%、54.6%になります。
29.8%だとちょっと低いかなって感じなので、**狙うとしたら 198 円の 43.2%でしょうか。**

美味しくてこの値段なら納得、

って言えるラインを狙って仕掛けていくのいいと思います。

定着したら徐々に徐々に価格を上げてさらに利益を狙えばいいので。



こちらは今の南瓜の相場になります。

一時的に高かったですが、今は平均といえば平均です。

取引量は多くも少なくもないって感じでした。

ただ、肥大期に雨が降らなかった関係上、今年は玉も大きくなっていないと聞いています。

実際に小玉傾向が強いので、このままいくと北海道産は早めになくなりそうな予感です。

輸入南瓜が入り始めるのは 11 月の中旬ごろ、

抑制の南瓜が市場に入り始めるのが 11 月の中旬ごろ。

去年は抑制の南瓜が市場に集まり始めたのが 12 月に入ってから。

その時の南瓜は結構いい値段になっています。

九州の南瓜の播種の時期が 8 月中旬から下旬頃。ちょうど半月前くらいです。

この頃は雨と高温とで、ちゃんと発芽したのか？生育したのか？が 気になるところです。

その頃の南瓜は冬至に向け、アルファーは北海道産でちゃんと用意しています。

品種は『ほろほろ』に移行している頃合いです。

営業と相談していただければ準備してお待ちしていますので宜しくお願い致します。

・宮崎県産竹下さんの土付きごぼう L (吉田麻衣)



こちらは今年からお願いしています、

宮崎県竹下さんの土付きごぼうです。

左がカット、右が 1 本と 2 本の写真です。

太さ全然違うように見えますが、

実際にはほぼ同じ太さですので。

ゴボウとの距離が近いか遠いかだけなので、統一しとけて話ですがすみません。

気が回らなかったです。(無理やり修正しました)

測定日	産地	生産者・商品名	1本の重量	品種	硝酸態窒素濃度(ppm)		糖度	
					中央	根元	中央	根元
2025/08/29	宮崎県	竹下さん ごぼう	310g	柳川理想	56.5	90.4	20.1	15.0
一戸さん・森谷さん								
2023/05/09	北海道	一戸さん ごぼう	210g	柳川理想	189.8	320.9	22.8	24.1
2023/05/09	北海道	森谷さん ごぼう	220g	柳川理想	72.3	99.4	24.4	20.4
和田さん								
2024/10/22	北海道	和田さん 畑ごぼう	185g	正作	363.9	327.7	17.7	15.5
2024/07/10	北海道	和田さん 畑ごぼう	190g	正作	106.2	110.7	15.9	14.6
2024/02/28	北海道	和田さん やわらか太ごぼう	320g	正作	906.5	1041.7	16.6	16.4
2024/01/24	北海道	和田さん 畑ごぼう	160g	正作	370.6	388.7	16.5	18.2
2022/03/28	北海道	和田さん 太すぎるごぼう	950g	正作	208.0	163.0	17.0	12.2
風土さん								
2024/10/22	宮崎県	風土さん 畑ごぼう	305g	霧島白肌	33.9	20.3	21.2	20.0
2024/06/17	宮崎県	風土さん 畑ごぼう 2M	150g	霧島白肌	239.6	797.8	17.8	8.0
2024/06/17	宮崎県	風土さん 畑ごぼう S	105g	霧島白肌	379.7	1324.4	20.2	10.4
2024/05/29	宮崎県	風土さん 畑ごぼう	140g	霧島白肌	311.9	350.3	21.1	15.1
2024/05/29	宮崎県	風土さん 洗いごぼう	140g	霧島白肌	244.1	727.7	19.3	13.9

これはその竹下さんのごぼうの測定値になります。

中央というのはだいたい真ん中あたり、

根本っていうのは右の写真でいうところの下の部分に当たります。

かなりいい数字出てます。具体的な産地はというと都城市。

お隣の小林市はごぼうで有名な産地です。

竹下さんのごぼうはその小林市のすぐ隣。いいごぼうを育てることができる畑でした。

価格はというとちょっといい値段してます。

165 円/1 本 p。値入率を考えると、248 円売りの 33.5%の値入率が
妥当なラインかと思います。

よくみる店頭売価 198 円の細いごぼう 1 本 p。

そうとういい値入率でやってられるかと思います。

が、もし、それほど値入率が変わらないのなら、

このごぼうも並べて陳列すれば、消費者の方の選択肢が増えるので
ゴボウというカテゴリーにおいて売り上げが増える可能性があると思います。

・長崎県 特別栽培 なんぶ小ねぎ (有安海)



過去に何度もねぎという商品を強化しようと、
品揃えを増やそうと産地開拓し、なかなか良いねぎを揃えることが出来ました。
でも、アルファーからの提案も今ひとつだったのか、
結果に繋がらずフェードアウトしてしまっていました。

年末年始に特売の計画を採用してもらい、たった 21 店舗の企業さまで、
400～500 ケースの御注文を頂戴できたとしても、
生産者さまから直前になって、できませんと言われたことも…。
(私たちは事前取決めが無いと無理なんです)

今回紹介するねぎは、ねぎを食べるといふのは少し違う気がしますが、
いつも発注書に掲載されているだけで、商談で提案することもなく、
極一部の企業さまから毎週変わらず、
安定して御発注を頂いている『特別栽培 小ねぎ』です。

その企業さまが、安定してこの特別栽培の小ねぎを発注してもらえるかを考えると、
答えは簡単な気がします。

企業さま自体がしっかりしたコンセプトを基に、差別化商品として品揃えしているからです。

商談させて頂いている企業さまの多くで、この差別化商品という言葉を目にするのですが、
私の感覚では、限りなくすべての商品に近い品目で、
差別化を行う必要があるのでは？と感じています。

しっかりと火を通さず食べることもある小ねぎあたりは、
できれば特別栽培以上の栽培方法で、
価格よりも品質を追いかけた差別化商品を揃えることも大事に思えます。
しかし小ねぎの位置づけとしては、
価格優先でどのお店でも販売している小ねぎが多いです。

ながさき南部生産組合さんは、長崎県の島原は周囲を海に囲まれた地域であり、
北側には雲仙岳が鎮座しており、肥沃な地下水と土壌をもたらしてくれる、
非常に地の利を活かせる生産者自身のグループです。

それだけではなく各品目の生産者さんたちは、そんなことに満足することなく、
その最高の地の利を最大限に引き出そうと、
組合全体で勉強会を今でも重ね続けられています。

この小ねぎは、温暖な気候により、雨よけハウス内での土耕で周年栽培されています。
栽培レベルに関しては、ながさき南部生産組合では当たり前の特別栽培。
化学肥料は使用せず、
農薬の使用も観光基準の 5 割で抑えて栽培することが出来ております。

じゃが芋や玉ねぎ、人参の商品開発に力を入れられる企業さまは少なくないと思いますが、
小ねぎに力を入れられている企業さまはほとんど見たことがありません。
ぜひ小ねぎだからこそだわりの松商材として、力を入れて強化してもらえると嬉しいです。

・【試食した中でピックアップ】

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう、福井県産 吉村さんのほっこり金時

(販促部:吉田紗知子)



直近で測定を行った商品のピックアップです。(測定と同時に試食を行っています。)

今回特に美味しく感じられた、
青森県産 津軽りんご・きおうについて。

何より品種親に当たる、王林 の良さである
「爽やか甘み」を大きく引継ぎ、
控えめではない強い甘さと爽やかさが合わさった味。
又、水分も適度に多く、で喉に通りやすい。
とても「食べやすい」りんごでした。

個体差はあると思いますが、昨年よりも良い、
フジやつがるにも並ぶ数値になっていると思います。

…と、ご紹介しましたが、きおうは数に限りがありますので
予想よりも早く終了する場合もございます。ご了承ください。

福井県産 吉村さんのほっこり金時は、
他の担当者方も発注書に紹介文を記載されていますが、
試食してみると、やはり美味しいです。(分かっている事だけでも)

糖度、甘さでだけ比べるなら、
香川県坂出市産 有機栽培 宮下さんの坂出金時に軍配が上がりましたが、
ホクホク感と、単体でも、他の食材とも調和する優しい甘さは、
流石のサツマイモであると思います。

是非、ご活用・ご検討ください。

・徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン (販促部：生島 麻亜子)



徳島県で梨・豊水を作っている佐々木さんのれんこんが新登場となりました！

『徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン』の商品名の通り、
吉野川下流域で栽培されているレンコンで、
「鳴門のレンコン」と言えば、国内屈指のブランドであることがわかる方も多いと思います。

【 栽培環境について 】

吉野川は日本三大暴れ川の一つに数えられるほど、
過去に何度も氾濫を起こしてきた川です。

しかし、そのおかげで栄養を含む土壌も一緒に流れてくるため、
氾濫の多い川の側には、作物栽培に適した肥沃な土壌が形成されます。

さらに、レンコンの好む良質な粘土質の土壌が形成されており、
まさに鳴門市はレンコンの楽園ともいえる場所で、
佐々木さんはお父さんの代から含めて 50 年のレンコン栽培をされています。

「**食べて身体に良く、そして美味しいもの作る**」ということを理念とされており、
肥料も、ただ収量増加や肥大のみに焦点を充てて施しているわけではなく、

使い分けを行うことで、レンコンの『中身』を育てることに重きを置いておられます。

簡単にまとめると、始めは即効性のある化成肥料を使用して、
基礎である茎や葉を成長させ、
その基礎が出来上がってから、長期間かけて吸収される有機質肥料を使用します。
そうすることで、中身の伴った ずっしりとしたレンコンが育つのですが、
施肥の時期の見極めがとても重要になってきます。

楽をしたいなら化学肥料に頼ることもできるのですが、
それだけだと他の作物と同じく硬くなりがちで、美味しさも損なわれてしまうそうです。
そのため、手間がかかっても有機質の肥料を使いつつ、
色と形もいいものを作るように、丁寧に作業をされています。

その結果が、弊社の測定にも表れています。

【 糖度 】

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2022/8/26	徳島県産	佐々木さん	ロータス・備中	検出せず	9.4
2020/9/1	徳島県産	佐々木さん	ロータス・備中	-	11.1
2024/9/12	石川県	染谷さん 加賀美人れんこん	志那白花	検出せず	7.0～8.4
2023/10/10	石川県	染谷さん 加賀美人れんこん	志那白花	検出せず	8.4
2023/9/1	石川県	染谷さん 加賀美人れんこん	志那白花	検出せず	7.5
2022/10/20	山口県	岩国レンコン 【特裁】	シロバナ	検出せず	11.4
2022/10/20	山口県	岩国レンコン 【概要】	シロバナ	検出せず	9.6

少し前の測定結果しかありませんが、申し訳ございません。

通常、れんこんは 6-7 度のようなのですが、
『佐々木さんのれんこん』は収穫開始直後でも 9 度以上。
2020 年には 11 度の結果が出ています。

今まで夏にしか測定していませんが、冬になるとでんぷん質が蓄えられ、もう少し糖度が高くなるようです。

【 料金について 】

『佐々木さんの吉野川レンコン』の納品は、**5kg を 2 箱単位**となっております。

また、産地からの直送商品のため運送費は別途かかります。

※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。

佐々木さんの吉野川レンコン	卸単価（原価）	販売単価	粗利率
特別栽培	121円/100 g	159円/100 g	23.89%

※関西納品の場合の送料900円を含んでいます。

他の企業様との差別化や、美味しい物を求められるお客様に、是非お取組みをお願い致します。

『佐々木さんのレンコン』は翌年 2 月末頃まで取扱い予定です。

宜しくお願い致します。

・松茸情報 9 月 11 日 現在

●中国産 産地状況

現在の 1 日の収穫量は、

雲南が 16 トン、四川が 13 トン、チベット 1 トン、合わせて、日量約 30 トンです。

去年は同時期、9 トンでした。

そして、ここからさらに減りだし、月末には 2 トンまで減りました。

例年、産地の切り替わりの為、敬老の日付近は、不足感が出て、高くなるのですが、

今の温暖化の影響もあるのか、末期の産地も寒くならずまだ出ており、

これからの産地もすでに出てきて 順調に増えています。

量が、減るところが反対に増えたことで、市場が混乱しました。

さすがに月末向けてはシャングリラや四川も終わるので、

そこに10月6日のシュウセキ向けて

中国、韓国の需要も活発になります。

また、北朝鮮や吉林、黒竜江省の産地の出方も影響します。

日本もお彼岸あたりからようやく秋の気配ですので業務関係中心に需要も高まります。

これ以上下がることはないですが、もうしばらく横ばいが続き、

あとはどこで、それぞれの要因が、変わるのか、

その時は、価格も上がるので、引き続き注意しながらご報告させていただきます。

●北米産 産地状況

カナダは、久しぶりの豊作みたいで順調に出ています。

アメリカもまだ多くは無いですが、遅れながらも増えてきそうです。

北米全体では、まだ、上位等級中心ですが、問題なく日本の供給量は、入ります。

ただ、価格は、出始めで高く、中国より高い状態です。

その為、例年と同じように各社スタートしましたが 今週は市場も混乱しました。

今後については、日本側の調整もしますので、徐々に価格と数量が 落ち着くと思います。

今年は、品質も良く、価格も下がりだしていますのでこれからに期待です。

●日本市場

中国も北米も今週は混乱しました。

ただ、中国も北米もこの時期としては、例年にない売りやすい価格です。

ぜひ、お彼岸以降、気温もやっと下がりますので、販売の程、よろしくお願いします。

北米は、10月向けても売りやすい価格が続киそうです。

中国は、何処で産地が減るかで注意が必要です。

●今後の動き

敬老の日につきましては、当初の予想と違いご迷惑おかけしました。

これからまだ、売りやすい価格が、中国、北米も続きそうですので、

引き続き宜しくお願いします。

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）

・今週の成分測定報告

■北海道産 和田さん キタアカリ ジャガイモ(吉田紗知子)

測定日	産地・生産者	品種	重量	ライマン価
2025/9/11	北海道 和田さん	キタアカリ	A	266.5g
			B	188.5g
				15



北海道産・和田さんのキタアカリを測定しました。

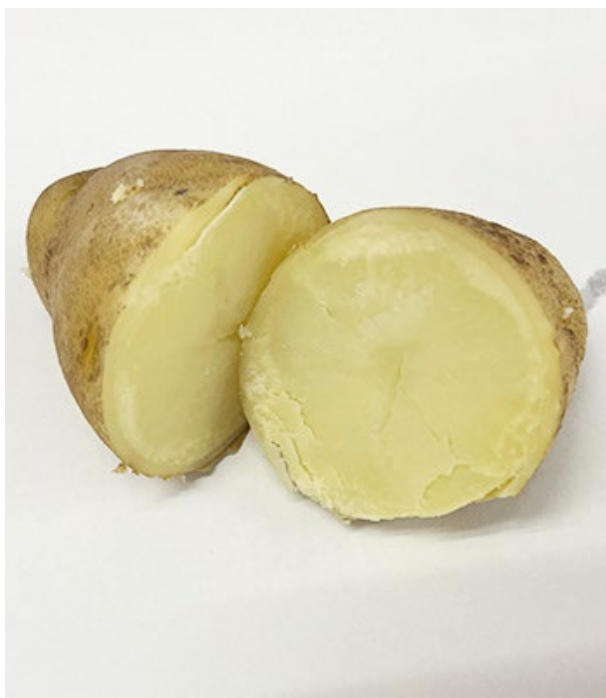
前回は、2024/9/3 に行っています。
表面に、少し鎌でついたような傷があります。

ライマン価は、
【前回】15、17→【今回】**15** と、
一部は昨年と同数値となりましたが、
最高数値までには届きませんでした。

試食してみると、しっかりとじゃがいもの味が際立っていました。

■北海道産 和田さん メークイン ジャガイモ

測定日	産地・生産者	品種		重量	ライマン価
2025/9/11	北海道 和田さん	メークイン	A	160.0g	12
			B	146.0g	11



北海道産・和田さんのメークインを測定しました。

前回は、2024/9/26 に行っています。
先端の尖り(細長さ)が特に際立っている形状です。

ライマン価は、
【前回】14→【今回】11、12 と、

今年は例年に比べ、控えめな数値となっています。

加熱すると、白い表面です。味は、あっさりとした味わいでした。

【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。

■ 香川県産 宮下さん ハロウィンスイート サツマイモ

測定日	産地	生産者・品名	品種	1本の重量	硝酸型窒素濃度平均	糖度	
					(ppm)	加熱前	加熱後
2025/09/10	香川県	宮下さん さつまいも	ハロウィンスイート	225.0g	検出せず	12.3	38.1



香川県・宮下さんの、
ハロウィンスイート を測定しました。
前回は、昨年の 2024/9/10 に
測定を行っています。

加熱前・後、
両方とも濃いオレンジ色が綺麗です。

糖度は、
【加熱前】13.4 度→**12.3 度**
【加熱後】35.0 度→**38.1 度**
と検出されました。

加熱後の糖度は、前回よりも高い結果となっています。
試食してみると、同産地の坂出金時や紅はるか等、糖度が 40 度台と、
とても高い数値である為、控えめに感じられます。

・新登場

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白 M

・商品案内変更

新登場予定商品追加

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白 L・・・在庫僅少

中国産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

アメリカ産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

カナダ産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・36 玉・40 玉規格休止

青森県産 特別栽培 津軽りんご・きおう・・・36 玉・40 玉規格休止

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも

鹿児島県産 有機栽培 Organicピーマン

・9 月新登場予定

鹿児島県産 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

・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