

いつもありがとうございます。

W44 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。

・11月3日 月曜日(文化の日)は、お休みを頂きます (営業事務課 辻有利子)

w45 の 11月3日 (月)

祝日の為、**出荷はお休み**させていただきます。

又、本社・事務所もお休みいただく為、

追加・キャンセルなどのお問い合わせにつきましても、**ご対応が出来ません**。

それに伴い、**追加・キャンセル**受付可能日が下記ようになります。

11月5日 出荷分までは ⇒ **10月31日 14時**まで可能

11月6日 出荷分は ⇒ **11月4日 14時**まで可能

通常 祝日は、出荷業務は休まずさせて頂いていますが、

月曜日が祝日 もしくは 振替休日の場合は、会社業務全体が休業となります。

W44 の御発注時に、御留意下さいますようお願い申し上げます。

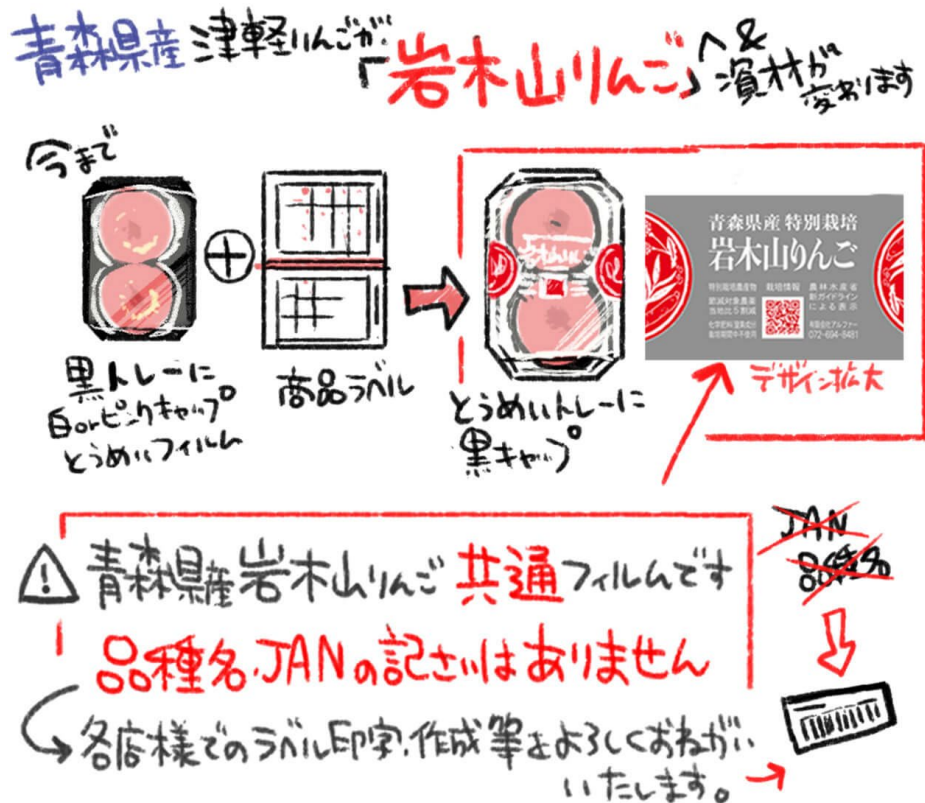
尚、**w45 11月7日 (金)** 納品からにつきましては、

通常通り、追加/キャンセルをお受け出来ますので、

ご調整の程宜しくお願い致します。

・商品形態変更予告 青森県産りんごの名称・資材が変更になります

(販促部:吉田紗知子)



青森県産りんごにつきまして、

w45(予定。変動の可能性あり)から いくつか変更がございます。

※長野県産りんごは、名称・資材等変更はありません。

特に注意していただきたい点 を先に記載いたしますと

今後、青森県産りんごの資材は

商品ラベルを廃止し、

「岩木山りんご」 共通デザインフィルム

(品種・規格(JAN) 記載なし)

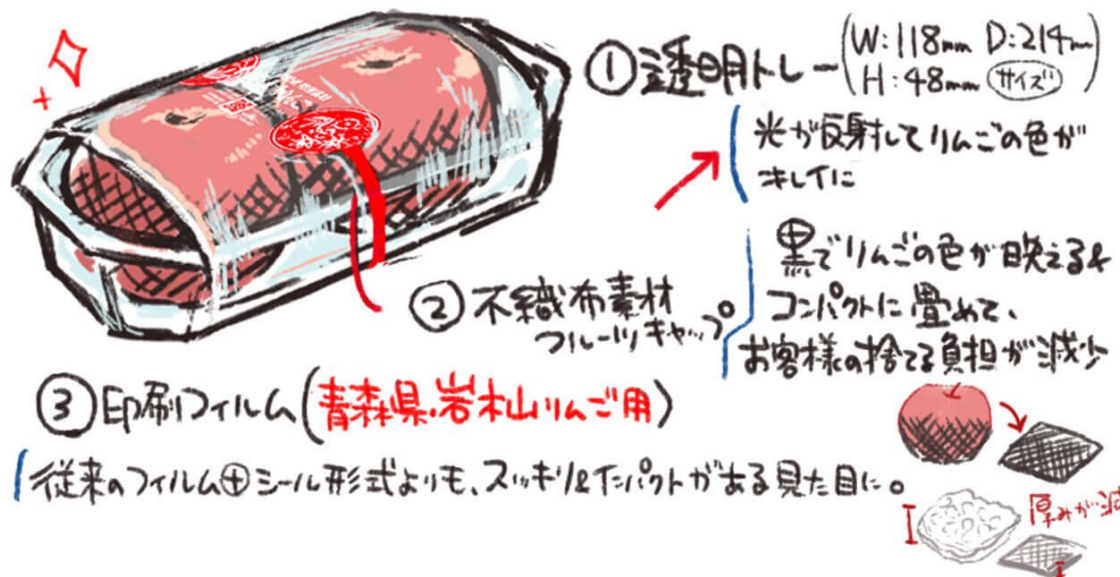
へ変更になります。 外箱には県産表示・品種表示されます。

上記により、**各注文店舗様**で

商品に品種・JAN 記載ラベルの作成が

必要となります。

お手数をおかけしますが、御対応よろしく願いいたします。



変更点は大きく2点です。

- ① 津軽りんご→**岩木山**りんごへ
- ② 資材(トレイ、フルーツキャップ、フィルム)が新版へ

【対象商品】 **青森県産りんご 全品種**

(サンふじ、有袋ふじ、早生ふじ、サンつがる、きおう、王林、シナノゴールド、シナノスイート、ジョナゴールド)

※**来週には現物画像を掲載できる予定です。**

■**産地や生産者、規格等**に変更はありません。

(今までのりんごと同じ商品になります。)

上記に伴い、発注書等各種記載も変更・更新されます。)

■**資材 仕様変更** 以下変更詳細です。

【トレイ】

黒色トレイ(サイズ W:110×D:195×H:50)

→**新:透明トレイ**(サイズ W:118×D:214×H:48)

【フルーツキャップ】

白・ピンク→**新:黒(不織布素材)**

【フルーツキャップ】

透明フィルム+商品・規格別ラベル のセット

→**新:岩木山りんご共通フィルム**

以上、変更のご案内となります。

長年、「津軽りんご」という愛称で親しまれてきた
斎藤農園さんのりんご。

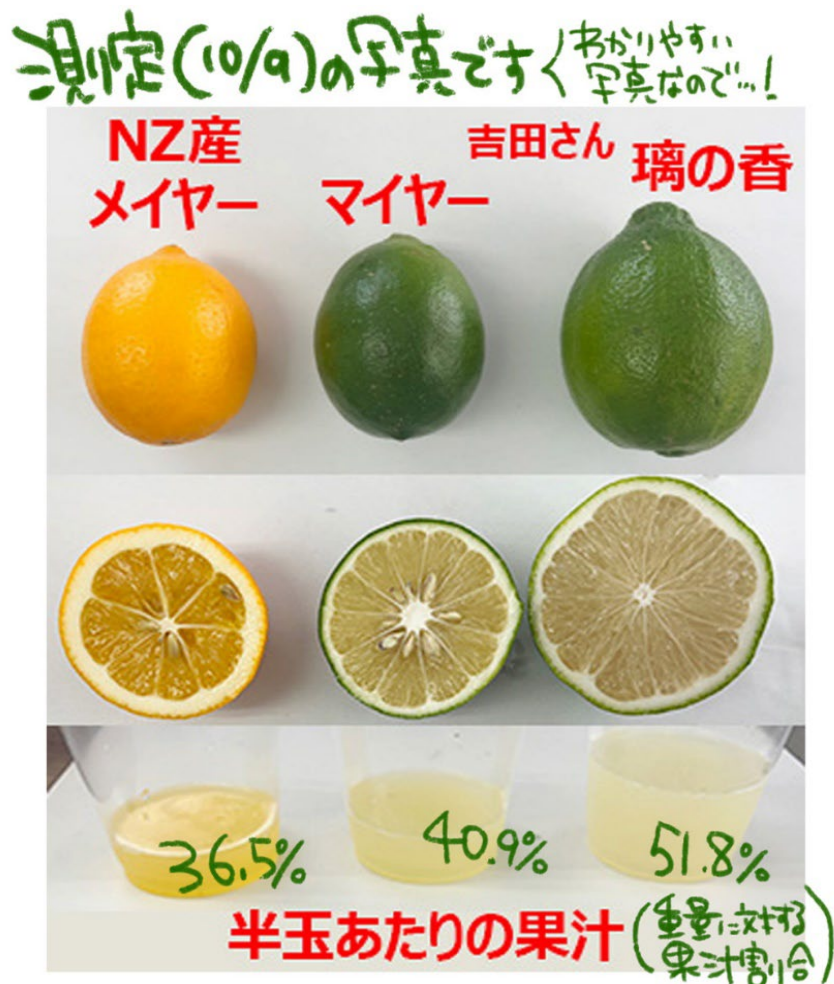
いずれの変更も、今よりもっと商品に輝きを、
お客様の目を引いて、手に取っていただく機会を増やす為にと
社内で思考錯誤された資材への変更となっております。

今後も、他の品種が続々と新登場してまいります。
是非、ご検討ください。

・写真だとよくわかります。

・ニュージーランド産 防カビ剤不使用 レモン

・熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン【璃の香・マイヤー】 (販促部:吉田紗知子)



測定時(10/9)に撮影した写真ですが、
果肉の密度や、果汁量が 凄く分かりやすい画像である為、
再度使用してみました。

日本産は、表面の色がまだ緑色の個体が多くみられる今の時期ですが、
ニュージーランド産は実が熟成されている収穫時期のものなので、
外も中も黄色がまぶしい状態です。

(緑だからと言って

未熟＝酸っぱすぎる・甘くない ではありませんので、

安心して販売いただければと思います。)

並べて撮ってみると、

璃の香の特徴的な果肉と、果汁量の多さが

目を引きます。

絞る際も、勢いが違います。

マイヤー・メイヤーは同じ系統ですので、形はとても似ていますが

果汁量や果肉の形など、変化が見られます。

だから●●の方が良い…という事は言えませんが、

言葉ではなかなか伝えづらいこの違い。

是非種類選びに、特徴探しとして ご参考にしていただければと思っております。

・大人気ピーマンの登場！高知県 特別栽培 山本さんの黒潮ミネラルピーマン

(有安海)





なかなか売れるピーマンを
見つけるのは大変だろうと思う。

黒潮ミネラルピーマンは、売り込もうと思えば、
ハッキリ言ってピーマンとは思えないほどの
売上・粗利額を作ることだって可能な
商品になっている。

この黒潮ミネラルピーマンは、味に関しては
『本物の味』であることは確実です。

4、5 年ほど前に彦根市の企業さまは、
このピーマンにとても力を入れて頂いていたのですが、
たった 1 店舗ですが弊社からの仕入れが 20 万円を超える御発注を頂戴いたしました。
それ以降は、定期的に 1 店舗とは思えない販売量を継続しておられます。

面白いことに、この結果になったのは、
バイヤーが力を入れようと思ったことがキッカケではなく、
お客さまから、『このピーマン美味しいよね！』と
バイヤーが売り場で言われたことがキッカケで、
力を入れた販売をすることになり、ボリューム陳列を行った結果、
これだけの成績になりました。

個人的にはキッカケはなんでも良いと思うんです。
売れると思えば力を入れ、売れるまで継続することが出来れば、
その商品は必ず売れるようになり、

利益を残せる稼ぎ頭に成長させることが出来るようになります。

高いからと言って、売れないと決めつけてしまい、

上段や隅っこにこっそり品揃えしても売れるわけではありません。

彦根市の企業さまでは、『当店 NO. 1 人気！』という

名刺サイズの吹き出しのような POP を掲示しているのみなのですが、

陳列ボリュームが、市場のそれかと思わせるような山盛り陳列を行っておられました。

チラシ特売でも効果は大きいかと思いますが、手間をかけず、販促費用も限りなく抑え、

ボリュームを出すことで、売れ行きは大きく変わることがわかります。

黒潮ミネラルピーマンは売れますよ！

生産者の山本さんは自身のピーマン嫌いから、

ピーマンの嫌いな子ども食べられるピーマンを作る。という思いから、

この黒潮ミネラルピーマンの栽培を始められたそうです。

興味深い栽培方法としては、

やはり高知県特有の『海洋深層水』を使用して栽培しているという点です。

これは、土中や水中に含まれている微生物を強く育てるために使用しており、

土づくりには必要な微生物が強く成長するために使用しているそうです。

地の利を理解、分析し、勉強されていることがわかる栽培方法です。

その他には、にわかには信じがたいかもしれませんが…

ピーマンに悪さをしてしまう害虫を攻撃してくれる益虫を、

ピーマンハウス近くの山から捕まえてきます。

ここからが信じられないのですが、

ピーマンを食べる害虫を攻撃させるために、その益虫の教育を始めるのですが、

この教育は、流通をさせないピーマンハウスを準備しており、
そのハウスに害虫と益虫を放つそうです。

こうすることで、害虫を捕食対象と教育することが出来るそうで、
ピーマン自体には害を出さない優秀な益虫の教育が完成します。

私も信じがたいですが、アルファーの担当が山本さんから直接お聞きした情報なので、
まず間違いのない技術であり、
ほかに実施している生産者はほとんどいない技術だと思います。

取扱時期は今から、翌年 6 月下旬ごろまでの取扱を予定しておりますので、
今から計画を組まれても充分間に合います。

ちょっとした注意点ですが、アルファーではとても稀な、
『相場連動性』の商品となっておりますので、
チラシ特売を計画される際は、この点も注意していただきたいと思います。
よろしくお願い致します。

・ **甘みも栄養もぎゅっと濃縮！ 高知県産 とさいずまとまと** (販促部：生島 麻亜子)



『とさいずまとまと』が始まります！

池さんは、以前は胡瓜を栽培されており、
池さんの息子さんが入社されるタイミングでトマトに切り替えられたそうですが、
**「普通のトマト農家より少し糖度を上げて、尚且つ価格を維持すると、
お客さんは全員自分に向けてくれてマーケットを席捲できる」**
と考え、切り替えた当初から糖度を意識されていたそうです。

測定日	産地	品名	品種	糖度	リコペン	β-カロテン
				度	μg/100g	μg/100g
2025/4/9	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7.5	7,020	1,003
2024/10/18	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7.9	5,140	1,671
2023/12/20	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	6.0	3,107	1,728
2025/5/21	高知県	とさいずまフルーツマト	桃太郎	10.8	1,921	1,127
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツマト	桃太郎	10.0	2,982	1,016

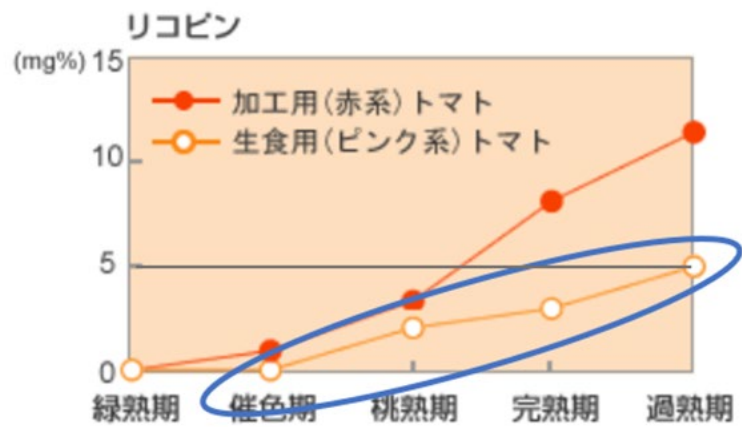
毎年取扱開始からフルーツマトになるまで、時期に応じて糖度を少しずつ上げており、
丸とまと：6.5 度 甘熟とまと：6.5～8 度 フルーツマト：8 度以上
と、基準を設けられています。

その糖度の測定方法は、収穫時にランダムに複数の検体を採取し、
非破壊の糖度センサーで計測し、合格に達した割合が基準を超えた段階で、
甘熟とまとやフルーツマトへランクアップしてくようになっていきます。

フルーツマトの糖度には上限が設定されていないため、
糖度が 10 度を超える物も珍しくありませんし、
弊社専用に作って頂いている、『とさいずまとまと』も糖度 7 度を超える事が多く、
フルーツマトと謳っていなくても、フルーツマトに近い糖度がある事がわかります。

そんな池さんのトマトは、**糖度だけではなく、栄養価も高い**のです！

加工用トマトと生食用トマトとの熟度別リコピン含有量の違い



一般社団法人 全国トマト工業会によると、生食用のトマトの**リコピン**の含有量は、**完熟前のピンク色の時には 2.5mg 程度**。

過熟になってしまっている時で 5mg 程度のようです。

(参照：トマトの栄養/トマトのちよっといい話：一般社団法人 全国トマト工業会)

『とさいずまとまと』を測定した所、

今年の 4/9 に測定した際には 7mg(7,000 μ g)となっていました。

また、文部科学省の出している日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）によると、**トマトのβカロテン当量は、可食部 100g あたり 540 μ g** のようです。

(参照：[日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）](#)：文部科学省)

『とさいずまとまと』は 1,000～1,700 μ g/100g となっているため、

約 2～3 倍のβカロテンが含まれている事になります。

数値の基準は確認できませんでしたが、

高リコピンと謳っている商品では含有量 1.5 倍と記載のある物がありますので、

それと比較しても遜色ないのではないのでしょうか。

弊社が現在取り扱い中の『谷下さんのとまと』は今週で終了予定となっており、
『加藤さんの清見とまと』も数が少なくなっており、
10 月末には取扱い終了予定となっております。
産地リレーをして、栄養も甘みもぎゅっと詰まった美味しいトマト
『とさいずまとまと』を是非お取り扱いください。

・こちら 10 月中旬収穫の丹波黒豆枝豆になります。(吉田麻衣)



以前のものと比較するとかなりぷっくりとしています。丸々と太っています。



これが中身の写真です。だいが黒が出てきている感じです。

食べてみたところ、解禁初期のものはかなり柔らかく感じましたが、
今回食べたものは通常の枝豆くらいの密度があるというか、
実が詰まっているという感じでした。
味も、甘さというよりは旨さが出てきたって感じでした。

今日が 10 月 20 日なので、まだ中盤というかんじです。
これからこの枝豆も後半に差し掛かるっていき、もっと美味しくなるというので
それをまた試食してみようと思います。

・すずほっくりの（蒸しだけど）焼き芋。（吉田麻衣）

タイトル通り、すずほっくりで焼き芋をしました。

何故すずほっくりを選択したのかというと、形状的にまっすぐ伸びて太さもおおよそ同じなので、
火が均一に通りやすいだろうなというだけの理由になります。



洗ってからアルミホイルで巻き巻き。



我が家には焼き芋鍋とかそういう便利なものはないので、
フライパンでやってみることにしました。

が、長すぎてフライパンに入らないので半分に切ってから、再びアルミホイルで巻き巻き。
あとはフライパンの底から 1 cm くらいまで水を入れて火にかける。
沸騰したら蓋をして水なくなるまで弱火でじっくり。
途中ひっくり返すと片側だけでなく全部に火が通りやすいとのこと。



割といい感じで蒸し焼きになりました。

焼き目が欲しかったので、蓋を外してサツマイモを包んでいた

アルミホイルを外して再び火にかけると、いい感じで焼き目がつきました。



アルミホイルで巻いてると、より美味しそうに見えるので適当に巻き直す。

こちらも実食。

ほんのり甘く食べでがあり、飽きずに食べられました。

食物繊維もかなりある感じだったし、甘すぎない為、カロリー抑え気味でダイエットにいいかもなと思った次第です。

サツマイモの日の前にやっておくべきだったと少々後悔しました。

次は別の品種で試してみようと思います。

・松茸情報 10月16日現在

● 中国産 産地状況

雲南の小さい産地が、入荷しており、H A系中心で、開きは少ないです。

貯め物の松茸もまだ来ていますが、底が見えてきて減っており、

その為、全体の入荷も減っています。

日本市場もようやく国産も出て、業務関係が中心に活発ですが、

不足感は今のところありません。

量販は、北米に移っており、この静かな流れがしばらく続きそうです。

● 北米産 産地状況

カナダは、新しい産地は、不作か ほとんど出てこず、全体量も少ないです。

今年もこのまま終わりそうな気配ですが、

そうであれば2年続きでの不作になりそうです。

アメリカは、1等Mが増えてましたが、メインの産地が、ピークを過ぎて、

今後は下等級中心に変わりだします。

カナダ勢も1等を求めて買いに入っており、その為、価格もなかなか下がりません。

アメリカも今までの産地は、ピークが過ぎているので、

次のコースト、ワシントンが出てこないと、
また、1 等が更に買いが入りあがることもあります、
日本も徐々に高値では売れないので下等級中心の展開になるか、
次の産地が出て下がるか、産地が小さいため見通せません。

● 日本市場

気温も秋らしくなり、国産松茸も出てきて販売のムードは出てきています。
その為、業務用中心に動きは良いのですが、
量販関係は、北米が上記の理由でなかなか下がらず、不完全燃焼です。
このまま終わるのかどうかは、アメリカの次の産地(ワシントン州)次第でしょうか。

● 今後の動き

全国的に販売は、活発です。
アメリカが、安定入荷はしているので量販も問題はありません。
BEST を尽くしますので引き続きよろしくお願いいたします。
(株)パシフィックコーポレーション 社長:彦坂嘉男

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

山形県産 特別栽培 ブランデー香る 渋抜き柿

品目 カキ

品種 平核無

特別栽培農産物

栽培責任者 松本 揮一

住 所 山形県飽海郡遊佐町杉沢字中山口 98-1

連 絡 先 0234-72-3878

確認責任者 村上 弘

住 所 山形県飽海郡遊佐町庄泉字堅田 35-2

連 絡 先 0234-76-2415

節減対象農薬 10 回 当地比 5 割減

化学肥料(窒素成分) 1.9kg 当地比 8 割減

■台帳 NO.3442

生産者団体 遊佐町庄内柿特別栽培研究会

栽培面積 549a 全 9 戸 (16 圃場)

予想反収 1t / 10a

収穫期間 2025/10/中旬 ~ 11/下旬

ネオニコチノイド農薬使用有り

■実績は、栽培責任者 鈴木 克己さん のものです。

9 回 5 割減、 1.9kg 8 割減

■昨年との比較

農薬、肥料に関しては同じ。

反収が 1.2 t から 1 t に。

確認責任者が変更になりました。

実績データが栽培責任者の松本さんから鈴木克己さんに変更。

■ブランデー脱渋について

柿の脱渋(だつじゅう)はガスが基本ですが、

山形県庄内地方で栽培されている庄内柿は昔ながらの焼酎で脱渋しています。

その中でも特別な脱渋方法があり、それがブランデー脱渋です。

ブランデー脱渋により柿本来の甘みを引き出すといわれています。

■今作の作柄について

天候の影響や、作物の病害虫等 : 5 段階 : 1 悪い

実の大きさ : 3段階 : 1 小玉 傾向

コメント: 夏の高温、少雨の為小玉傾向です。

またカメムシ害が昨年の10倍ほどと聞いております。

A品果率が昨年よりも低く、不作傾向です。

収穫時期は昨年並み。

.....

高知県産 とさいずま とまと

品目 トマト

品種 桃太郎

栽培概要

生産者 有限会社池一菜果園

住所 高知県土佐市出間 2893-1

連絡先 088-850-2006

■実績表示

節減対象農薬 20回

化学肥料（窒素成分）25.1kg

（2025/10/10 現在）

次回2月頃、更新予定

POP、ラベルはQR。

QRコードの参照先 ・ホームページの栽培履歴を変更済み

■計画

節減対象農薬 50回

化学肥料（窒素成分）93kg

■台帳 NO.3441

面積：152.5a

反収 12 t /10a

収穫期間 2025/10/7～2026/6

ネオニコチノイド農薬使用有

.....

北海道産 和田さんの栗南瓜【恋するマロン・ほろほろ】

品目 カボチャ

品種 恋するマロン、ほろほろ

栽培概要

生産者 有限会社 和田農園

住所 北海道帯広市基松町基線 42

連絡先 0155-64-4732

節減対象農薬 1回 当地比 8割減

化学肥料 (窒素成分) 9.3 kg 当地比 2割減

■台帳 No. 3443

品種	栽培面積	栽培本数	予想反収	収穫開始	収穫終了
ほろほろ	870a	550 本/10a	1.3 t/10a	2025/9/1	2025/9/5
恋するマロン	600a	550 本/10a	1.3 t/10a	2025/9/16	2025/9/20

ネオニコチノイド農薬使用無し

■昨年との比較

面積 ほろほろ 700a→ 870a, 恋するマロン 450a →600a

反収 両方 1.5t/10a →1.3t/10a に減っています。

■今季の作柄

ほろほろ、恋するマロン 両方とも

天候の影響や作物の病気等： やや悪い

果実の大きさ： 例年並み

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート

高知県産 とさいずまとまと

・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの・・・S/2S の価格変更。値下げ。

宮崎県産 特別栽培 坂本親子の肉厚のにら

京都府産 九条ねぎ・・・再開

アメリカ産 松茸 価格変更。価格帯が、つぼみ・中つぼ・ひらきでそれぞれ分かります。

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・ハロウィンスイート L-S・・・在庫僅少

・終了

国産 九条ねぎ

カナダ産 産地トレース可能松茸

中国産 産地トレース松茸・つぼみ・中つぼ

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜

大分県産 有機栽培 Organicピーマン

岐阜県産 有機栽培 谷下さんの Organic トマト

・10月新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド・・・w44 より新登場予定

・ 1 1 月新登場予定

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・w45 より新登場予定

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト・・・w45 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