いつもありがとうございます。

W45 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頂きます。

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のようになります。** 

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。

#### <mark>・原体流通が粗利額最大化のカギを握る!</mark>(有安海)

せっかくアルファーの商品を販売してもらえるのであれば、

儲けてもらいたいと常々思っている。

儲け方は考えれば考えるほど、方法を思いつくだろうと思う、

それが一人よりか二人、二人よりか三人であれば、

正解かどうかは別として、沢山思いつくことは間違いない。

先週に高知県のサンシャインチェーンさまと商談させて頂いたのですが、 その中で『誰と買い物に来るのかで、選択する量目が変わる』と言われていました。

確かに女性だけでの買い物であれば、重たくなってしまえば億劫になってしまうし、 ましてや自転車であれば余計に、少量のパックを選びがちになってしまいそうです。

そう思えば、旦那さんとの買い物であれば、 ボリュームパックが売れて当然ということになります。 それがもちろん週末に偏るそうです。

アルファーの既存であるパック規格であれば、 ボリュームパックに値する大きさかどうかと聞かれると、 じゃが芋 500g が 800g となる程度で、決してボリュームパックとは言いにくいです。 そこを解決することが出来るのが、今回提案したい原体仕入れからのインストアパックです。

インストアパックはアルファーの商品規格に関係なく、 どの品目でも、その曜日のその時間帯で最も売れるという、 売れ筋に合わせた商品規格に袋詰めすることが出来ます。 今、最も実行したい策のひとつです。 そのためには、曜日別、時間帯別に、

何がどれだけ売れているのかのデータが必要にはなりますが、

正確なデータを基に、品揃えのみならずその規格も最適化出来れば、

売り上げ増に貢献してくれることは確実です。

売上を上げられる見込みがあるのであれば、

今度は、粗利額の増加も狙うのも当然です。

これはやはり、経費高騰により削減したい経費 NO.1 は不必要な運送費と思います。

運送費を削減するには、一番手っ取り早いのは、

やはり産地直送をすることだと考えています。

(但し、産地と直接取引する事ではありません。

産地と直接取引すると経費が掛かってしまいます。)

アルファーパックを選択してもらうと、

産地より一度弊社の物流拠点となっている青果ターミナルに商品を集め、

各企業さまからの御注文に合わせ、各産地から商品を仕入れ、

その後袋詰めし各企業さままでお届けすることになり、

どの地域の企業さまにお届けするにして最低2回の運送費が必要となってきます。

しかし産地直送であれば、それが最大で1回に抑えること出来るため、

アルファーからの御提案金額もその分割安になります。

しかも産地直送という企画でいうとメリットは価格的なものだけではなく、

品質的なことでも大きなメリットが存在しています。

それは鮮度感になります。

アルファーパックであれば、各企業さまからの御注文に合わせ、

欠品が発生しないよう仕入れを行う必要があるため、

商品により変動しますが、どうしても青果ターミナルで 1~3 日は在庫する可能性があり、 鮮度感が劣化してしまう恐れがあります。

そう考えると、産地直送という企画は、 お客さまへのアピールには必要不可欠な企画になっていて、 時間帯別にお客さまの幅広い需要に柔軟に捉えることが出来る、 限りなく理想に近くとてもお勧めな企画になっています。

今取り扱っている商品でこの企画が有効なものとしては、

- ・熊本県 特別栽培 吉田さんのみかん
- ・青森県 特別栽培 岩木山りんご
- ・山形県 特別栽培 ブランデー脱渋柿
- ・高知県とさいずまとまと

挙げるとまだありそうです。

気になる方は問い合わせ頂けると、喜んで御紹介させて頂きます。

# ・北海道産 和田農園 新アイテム 『やわらか細ごぼう S5 本パック』 (吉田麻衣)



和田農園さんとのお付き合いは、 実はこのごぼうで始まりました。 当時、当時と言っても もう 30 年くらい前の話しですが、 関西スーパーさんとお付き合いがスタートし、 なかなかその規模で お付き合いできる産地が少なく、 そこで見つかったのが、和田農園さんです。

和田農園さんも未だそこまで 出荷先が揃っていなかったのか、 3 月を過ぎて、 このごぼうが販売キャンペーンをされていました。 この情報を見て調べてみると、

『この産地であれはマッチングできる』と思いコンタクトを取ったのが始まりです。

その頃は、熊本県菊池市の『水田ごぼう』をたくさん販売していたので、 それに対して、『畑ごぼう』だとの単純なネーミングでスタートしました。 今考えれば恥ずかしい限りです。

2M2本パック、S3本パック、御注文いただくと、このどちらかを納品させて頂くという、 産地の事情を最優先する規格で進んできました。

10年ほど前だったか、和田農園の位置する十勝平野が台風による洪水だったか、 不作で2MとSサイズが不足して、それでやむなく太いごぼうを売る事になりました。

特に関西では『巣が入っている』と敬遠されていた太いごぼうですが、 その印象を払拭する必要があり、この『巣』の事実を説明する事で、 つまり、巣と呼ばれている穴の状態は、

ごぼうがその根の部分と葉の部分の養分等の交流を果たすための『維管束』、 言ってしまえば『繊維の管の束』だという事で、どんな新鮮なごぼうにも存在しているが、 収穫から貯蔵の状態が不充分で、ごぼうの水分が蒸散されれば、 その実の部分の細胞が収縮する為、その管の空白部分が大きく見えるだけで、 鮮度をしっかり保つ貯蔵をしていれば、そんなことは無いと説明しました。

また、太いと固いというイメージがあると上手くないと思い、 商品名を『やわらか太ごぼう』として、商品名自体で美味しさをアピールしました。 おかげさまで、努力が実り、ちょうど『堀川ごぼう』に代表されるような、 とんでもなく太い各地の在来種のごぼうがブームだったこともあり、 皆さんに受け入れて頂け、逆に大ヒット商品となりました。

そして、今年は御存知のように灼熱の夏でした。

和田農園のごぼうも影響を受け、

従来のSサイズの少し寸が短いものが大量に出てしまいました。

もちろん、産地の矛盾を解決できなければ産直の青果会社は成り立ちませんので、

そこで、この規格を5本パック(380g 前後)にして、企画する事にしました。

もちろん、従来の S と違いがある 1 本もあるし、あまり違わない 1 本もあります。

それらを含めての5本パックです。

画像(ラベルはダミーです)では分かりづらいですが、

私の眼には、商品力があるように見えます。

何卒、よろしくお願い申し上げます。

# ・徳島県産 吉永さんの 洞穴貯蔵生姜 (吉田麻衣)



生姜が高すぎて厳しい状況続いていますが、ようやく二つ目の産地さんの登場です。

品種=土佐一

圃場は阿南市になり、今では生姜産地として主流ではないようですが、 昔は結構盛んだったそうです。

ただ、昔は盛んだったというだけあって、気象条件は生姜にとって結構合っているようです。

生姜の栽培に欲しいのはまず水。

阿南市は年間降水量が 2,000mm と多いです。

次いで、その割に水はけがいい土地がいいのですが、

畑のある新野町は沖積土壌の為、水はけがいいそうです。

気温も年間平均気温が16~17度くらいで、

夏場はだいたい25~35℃くらいなります。

生姜の栽培に適しているのは25~30℃くらいなので、実は好条件が整っています。

商品名にありますが、その名残で 50 年以上前は洞穴で保存していたらしく、 生産者の吉永さんはその洞穴を再利用しています。











洞穴の利点は一年を通して、温度や湿度が安定していることにあります。

見難いですが最後の画像は温度計と湿度計。

温度はやや高いかもしれませんが 20 度くらい。湿度は8 0 %でした。

訪問した日は8月26日で、最高気温が32.6度と真夏日でしたが、

入った瞬間ひんやりとしていて

すぐに汗が引くくらいに涼しかったです。

構造としては、入り口から真っすぐに奥まで掘ってあり、

そこから左右に枝が伸びている感じで横穴があります。

その横穴にみっちりと奥までコンテナを詰めていっている感じでした。

(画像はもう終盤なので奥にあるだけですが。)

測定日	産地 生産者·商品名		品種	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2025/8/27	徳島県	洞穴貯蔵生姜	-	7.8	3.1
2025/3/27	高知県	西村さん 四万十源流生姜	土佐一 (ひね)	4.4	4.1
2025/2/25	高知県	西村さん 四万十源流生姜	土佐一 (ひね)	6.6	4.7
2025/2/25	高知県	西村さん 四万十源流生姜	赤 (ひね)	13.8	3.7
2025/2/25	高知県	西村さん 四万十源流生姜	黄 (ひね)	3.8	6.1

生姜に糖度は求めていないでしょうからけど、成分測定の値になります。

西村さんほどではないにしろ、硝酸態窒素の値もいい感じに低いです。

新しくお付き合いの始まる産地ですので、

今シーズン大量に用意できるわけではないですし、

これで今の生姜の不足が解消できる訳でもないですが、

こちらは今の段階においては数量の調整の予定はないです。

ここから来シーズンの生姜に続けていければと思っています。

宜しくお願いします。

・果物新商品が今週多めです。 (販促部:吉田紗知子)

【青森県産 特別栽培 津軽りんご ジョナゴールド、長野県産 志賀高原りんご・王林、山形県産 特別栽培 ブランデー香る渋抜き柿】



タイトル通り、秋になり 果物商品が増えてきました。

ジョナゴールドは、文字表記だけだと ゴールドとの表記 = 黄色系をイメージする事 もありそうですが、画像の通り綺麗な 赤色です。

きおうが終了に近づく中、その親品種 黄緑系リンゴの王様・王林が登場していきます。

ブランデー脱渋柿は、柔らかい味わい・食感が美味しい柿で、

既に取り扱い中産地様と少しだけ違って コチラも美味しい…となる柿だと思います。

やっと、気温が落ち着いてきました。寒くなりすぎな日もありますが。 秋冬の果物が売りやすい・気になってもらいやすい環境にやっとなったかなと思います。 是非、ご活用・ご検討ください。

#### 先週に引き続き再度の掲載になります

w45 週から(次回発注書配信分)変更となりました為 資料の内容を追加し、発信いたします。

# 青森県産 津軽りんごが

# w45(11/4 納品)~

# 「岩木山りんご」へ名称変更&資材が変わります。

※長野県産りんごの仕様変更はございません。



黒トレーに 白 or ピンクキャップ 透明フィルム



商品ラベルを 箱内に同封

透明トレー・黒キャップ・専用フィルム



共通フィルムの為、

品種名・JAN の記載はありません。





青森県産岩木山りんご 共通フィルム 文字拡大



各店様での、

ラベル印字・作成

等を宜しくお願い致します。

※サイズ・形式などに指定はございません。 JAN 等、各店様でご作成下さい。

【例】





商品お届け時、 段ボール箱 外側に 箱ラベル(品種・規格入り)

を貼った状態でお送りいたします。





**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。

又、商品お届け時には、

段ボール外側に(現在も商品ラベルを1面貼っております位置) 品種・規格入りのラベルを貼ってお届け致します。



-----

変更点は大きく2点です。

- 津軽りんご→岩木山りんごへ
- ② 資材が新版へ

【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)

# ■**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。

(w46~)

■資材 仕様変更 以下変更詳細です。

【トレー】

黒色トレー(サイズ W:110×D:195×H:50)

→新:透明トレー(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

#### ·松茸情報 10 月 23 日現在

#### ● 中国産 産地状況

現状は変わらず、雲南の小さい産地が、入荷しています。

貯め物の松茸もまだ来ています、全体の入荷も横ばいです。

日本市場も業務関係の動きが、良いところと悪いところに分かれています。

これからは、気温の下げに準じて、北から終了に向かう感じです。

#### ● 北米産 産地状況

カナダは、最後の産地が、少ないですが少しずつ出ています。

雪が降らずもう少しあるみたいです。

アメリカは、寒波が来ましたが、大きな寒波ではなかったので、

大きな減産にはなりませんでした。

しかし、次の産地、コーストも少し、ワシントンも出てこないので、

ここからは、減る予想です。

来週までは、何とか続きそうですが、その先は、どうなるかこれからの出方次第です。

#### ● 日本市場

北米は、ここにきての急激な気温の下げで、急に消費が止まったことで、

荷物が一旦たまった日が出ました。

産地価格も上記の理由で下がらないので、

各社荷物を減らしたこと、今後全体量も減るので調整はされていくと思われます。

#### ● 今後の動き

全国的に販売は、気温の下げとともに北から終わりだしていきます。

まだ紅葉もあり秋のピークですので連休向けて販売よろしくお願いします。

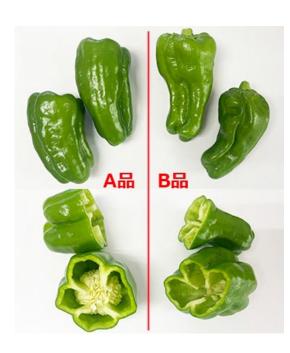
引き続きよろしくお願い致します。

(株式会社パシフィックコーポレーション 社長:彦坂嘉男)

# <mark>今週の成分測定レポート</mark> (吉田紗知子)

# ■高知県産 山本さん達 ピーマン

測定日	産地·生産者	品名·品種		重量	糖度	硝酸態窒素 濃度平均 (ppm)
2025/10/22	高知県	ミネラルピーマン	A品	43.0g	4.4	26.8
	山本さん達	【みおぎ】	B品	31.2g	4.6	37.7



# 高知県産・山本さん達のミネラルピーマンを

測定しました。

前回は、今年 2025/4/9 に測定を行っています。

産地からそのまま頂き持ち帰ったサンプルで、 A品・B品の2種で測定を行っています。

(掲載写真参照)比較してみると確かに、 真っ直ぐ伸びた形か、曲がりや凹凸がみられるか と違いを感じられます。

#### 糖度数値は、

【A品】4.4度【B品】4.6度 と検出されました。

個体差はありますが、等級の分け方は主に「見た目」なので、

数値できには大きな違いはないと思われます。

今個体も、B品の方が高い糖度となりました。

硝酸態窒素濃度は、【A 品】26.8ppm【B 品】37.7ppm となっています。 過去測定数値と比べると、どちらも少し高めな数値結果となりました。

# ■北海道産 かぼちゃ

測定日	産地·生産者	品名	糖	度	
2025/10/22	北海道産	亜フロンかばたぬ	400a	加熱前	13.3
	46/英/旦/生	栗マロンかぼちゃ	400g	加熱後	15.7

測定日	産地	生産者	品種	量量	生 糖度	加熱後 糖度
2025/10/22	北海道	栗マロンかぼちゃ	_	400 g	13.3	15.7
2024/11/12	北海道	大川さん	恋するマロン	1,490g	22.0	39.5



# 北海道産栗マロンかぼちゃ(購入品) を測定しました。

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:13.3 度 加熱後:15.7 度 となりました。 過去アルファーで測定したカボチャと比較すると、 控えめな数値です。

加熱すると、水分が多めに出るカボチャでした。(吉田紗知子)

かつて一世を風靡した品種ですが、少し品質が低下して来たのかなと思う、この3年です。

確かサンワード株式会社の企画商品としてスタートしていて、

かつてアルファーも取り組みをしたことがありましたが、

より以上の南瓜を探して今に至っています。

そして、そのブランド産地も更なる発展に向かって模索中です。

なかなか、維持発展する事は難しいですね。

# ・今週の栽培履歴調査レポート

# 熊本県産 特別栽培 木下さんの濃厚ミニトマト

品目 ミニトマト

品種 No=921,千果

#### 栽培概要

栽培責任者 木下 純一

住 所 熊本県熊本市西区沖新町 1280

連絡先 096-329-2416

確認責任者 サンワード(株) 樋口 和彦

住 所 福岡県八女市宅間田 809-2

連絡先 0943-23-4233

■計画

節減対象農薬 33回 当地比5割減

化学肥料(窒素成分) 17.5kg 当地比5割減

■実績

節減対象農薬 8回

化学肥料(窒素成分) Okg

# (2025/10/14 現在) 次回 2 月頃、更新予定

個数 / カウント	圃場番≒ヹ					
有効成分名	1	2	3	4	5	7
エマメクチン安息香酸塩		1		1	1	
クロチアニジン	1		1	1	1	1
ジノテフラン	1	1	1			
スピネトラム	1	1	1			
テフルベンズロン				1		
ニテンピラム	2	2	2	1	2	1
ピメトロジン		1		1		
ピリフルキナゾン				1	1	
フロニカミド	1		1			
ポリグリセリン	1	1	1			
レピメクチン	1		1			
総計	8	7	8	6	5	2

#### ■台帳 NO. 3444

栽培面積 103a, 40a

予想反収 8,000kg/10a

収穫期間 2025/10 月初旬 ~ 2026/6 月下旬

ネオニコチノイド農薬使用有り

「NO=921」 品種名は、独自にネーミングしたもので、

本当の品種名は企業秘密となっています。

■とまと、ピーマンなどの果菜類は、栽培期間が長く、防除、施肥量が増えて 5割減を守れない可能性がある為、

概要になります。

#### ■今作の作柄について

天候の影響や、作物の病気等 : 5段階で: 2やや悪い

実の大きさ : 3段階で :1 小玉 傾向

収穫の時期 : 3段階で : 2 普通

# 長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん

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

#### ■実績表示

節減対象農薬 3 当地比5割減

化学肥料(窒素成分) 0.0kg 当地比5割減

(2025/10/22 現在)

合計 / カウント	列ラベル 💌	.+=	167n = 1	1-74				2.4=31
	□岩永政信 □金井						村忠保 🗏 飛	永恒弘
行ラベル	10 2A	5	5-3	5-4	6-4	10-2	A 6A	
■殺虫								
クロラントラニリプロール		1						
フェンピロキシメート	1							
フルキサメタミド	1		1	1	1	1	1	1
□殺菌								
ペンチオピラド	1						1	
総計	3	1	1	1	1	1	2	1

#### ■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

#### ■台帳 NO.3438

生産者 金井 圭司 他 6 名

栽培面積 78a (前年 80.0a)

予想反収 640kg/10a 今年度予測 5000kg 全年度実績 3560kg

収穫期間 2025/10/20 ~ 12/下旬

ネオニコチノイド農薬使用なし\*

前回の報告と重複するので、他は省きます。

# ·新登場

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林

山形県産ブランデー脱渋柿

北海道産 和田さんの畑ごぼう・特 M・1 本

北海道産 和田さんのやわらか細ごぼう・S 短 5 本

山形県産遠藤さん達のキクイモ

熊本県産木下さんの濃厚ミニトマト

奈良県産 萩本さんの富有柿・M

# ·商品案内変更

月間テーマを 10 月から 11 月に変更

#### 青森県産 特別栽培 津軽りんご・・・商品名を岩木山りんごに変更

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート・・・在庫販売

京都府産 九条ねぎ・・・価格変更。値上げ。

中国産産産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

奈良県産萩本さんの刀根柿・・・在庫販売。

# ·終了

岐阜県産加藤さんの清見とまと

香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート・L-S

奈良県産 小林さんのきゅうり

# · 1 1 月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー・・・w47より新登場予定

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・サンふじ・・・w47 より新登場予定

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ・・・w48 より新登場予定

### · 1 2 月新登場予定

北海道産 和田さんの長いも・・・・w49ょり新登場予定

北海道産 和田さんの長いも・ネバリスター・・・w49 より新登場予定

福井県産 建石さんの里芋・麻奈姫・・・w49より新登場予定

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん・・・w49より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・・w49ょり新登場予定

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