いつもありがとうございます。

W47 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 24 日月曜日(振替休日)はお休み頂きます (営業事務課 原田香織)

w48 **11**月 **24**日 (月)

振替休日の為、

出荷業務・本社事務所機能共にお休みさせて頂きます。

11月22日から24日の間、

追加・キャンセルなどの、お問い合わせにつきましては、

対応ができません。

追加・キャンセルの受付可能日が下記の通りとなります。

11月26日 出荷分まで ⇒ 11月21日 14時 まで可能

11月27日 出荷分 ⇒ 11月25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おりますが

月曜日祝日または振替休日の場合は、会社業務全体が休業となります。

w47 後半の御注文の際は、御留意くださいますようお願い申し上げます。

尚、

w48 の 11月28日(金) 納品からにつきましては

**通常通り追加・キャンセルを受け付けております**ので、ご調整の程宜しくお願い致します。

#### ・じゃが芋の相場上がりまくりですね。 (吉田麻衣)





こちらが今のジャガイモの週間相場のグラフです。

大阪はとんでもなく高い状況です。東京はさほど高いように見えませんが、 大阪と比較してそう見えるだけで

各年の平均が130円/kgなので、おおよそ倍くらいの高さになっています。





これは近所のスーパーの馬鈴薯とメークインになります。 馬鈴薯は49円/100g。メークインは59円/100g。 そうか病のジャガイモでもこの値段でした。

北海道からリレーする次の産地は長崎県。

2 0 1 5 年から 2 0 2 4 年までの期間で 長崎県産のジャガイモの市場での取り扱いがスタートするのは 東京の場合は一番早くて、

2016年の12月2日。一番遅くて2024年の12月16日。

大阪の場合は一番早くて、2015年の11月25日。 一番遅くて2024年の12月16日でした。

長崎が出てくるようになれば相場が下がるかというと、どうやらそうでもなさそうです。 2016年12月2日の東京での長崎県産の相場は177円/kg。 北海道産は184円/kg。以降もその相場の水準を保ったままでした。 2024年12月16日の場合、長崎県産は252円/kg。 北海道産は159円/kg。この年も同じくその水準を保ったままでした。

大阪はというと、2015年11月25日の長崎県産は111円/kg。 北海道産は88円/kg。

2024年12月16日の長崎県産は245円/kg。

北海道産は156円/kg。

どちらの年も東京と同じくその水準を年内は保ったままでした。

一応年明けはどうなるかということでチェックしたところ、 だいたいは4月に鹿児島県産と長崎県産が出そろうまでは、 概ねこの水準を最低でも保つか上がっていくという傾向にありました。 上のグラフでもそれを物語っています。

一つ注意しておかなければいけないことは、こういう急な相場の高騰の場合にはだいたいが 一気に相場が下がる傾向があるみたいです。

じわりじわりと上がるなら割と穏やかに下がるようですが、一気に上がると一気に下がる。 もちろん。これには原因が必ずあるので、日々情報収集して分析しておきます。

発注書にてご案内している北海道産和田さんの男爵・キタアカリは、 まだ数をそれなりにそろえてあります。 こうなることを予想して和田農園様には依頼しておきました。

1ヶ月くらい前には大丈夫かと心配していましたが、

年内分は確保できたと思います。

次の産地リレー先の高橋農園様の分は今情報収集中です。

#### ・身近な果物だからこそ、より美味しいものを

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生』(販促部:生島 麻亜子)





本発注書より、

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生』が新登場です!

以前は、『肥のあけぼの』の次の品種として『興津早生』を栽培されていましたが、 興津早生に変わり 田口早生となっています。

生産者に、なぜ田口早生を選んだのかインタビューしたところ、

「興津より、田口早生の方が美味しいから」と仰っていました。

その秘密は、田口早生という品種の生まれにあります。

田口早生は、興津早生の枝替わり、つまり突然変異によって生まれた品種です。

1978 年に、和歌山県で興津早生を栽培していた田口さんという方が、 ある時、園内で 1 本だけ樹勢の強い樹があることを発見しました。 そこに実ったものが明らかに興津早生とは異なり、 更に食味も優れていることに気が付きました。

その後の調査の結果、異なる品種と認められ、

1995年に品種登録されたのが田口早生だそうです。

測定日	産地	商品·品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2024/11/27	熊本県	吉田さん 田口早生	みかん	67.0g	12.9	1.74	7.36
2023/11/14	熊本県	吉田さん 田口早生	みかん	105.5g	13.5	1.40	9.64
2025/10/9	熊本県	吉田さん 肥のあけぼの L	晩柑	114.5g	12.2	1.50	8.13
2025/10/9	熊本県	吉田さん 肥のあけぼの <b>2S</b>	晩柑	66.5g	11.3	1.45	7.79
2024/10/16	熊本県	吉田さん 肥のあけぼの	みかん	127.6g	12.2	1.66	7.35
2024/12/18	熊本県	吉田さん 南柑	みかん	82.7g	13.2	1.36	9.7
2025/2/25	熊本県	吉田さん しらぬい	晩柑	222.0g	15.7	1.86	7.12
2025/2/18	熊本県	吉田さん しらぬい	晩柑	264.5g	16.2	2.26	7.12
2025/2/18	熊本県	吉田さん 津之輝	晩柑	172.6g	15.5	1.64	9.45

あくまで指標にはなりますが、昨年の糖度測定結果では、**12.9 度**という結果で、 早生種にしては高い糖度を記録しています。

今年の吉田さんのみかんは、肥のあけぼのの時点で 12.2 度の糖度も出ており、 そういった意味では田口早生も期待大です。

甘味も酸味も濃厚な吉田さんのみかんですので、

お取り扱いの程宜しくお願い致します。

#### 【スケジュールについて】

	柑橘(レモン・ライムを除く)		10	0月		11月			12月			1月			2月			3月			4月			5月			6月	
産地	商品名·品種	栽培内容	上「	中下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
熊本県	肥のあけぼのみかん	特別栽培	<del>-</del>				<b>&gt;</b>																					$\neg$
熊本県	田口早生みかん	特別栽培					$\leftarrow$			$\rightarrow$																		
熊本県	南柑	特別栽培								$\leftarrow$	$\rightarrow$																	
愛媛県	瀬戸のまどんな	栽培概要								$\leftarrow$	$\rightarrow$																	
熊本県	吉田さんのはるか	特別栽培											<del>(</del>								$\rightarrow$							
大阪府	蔵出し熟成みかん	栽培概要											<del>(</del>						$\rightarrow$									
熊本県	吉田さんのスイートスプリング	特別栽培											<del>(</del>					$\rightarrow$										
熊本県	吉田さんの津之輝	特別栽培												<del>(</del>			$\rightarrow$											
愛媛県	瀬戸内せとか(ハウス)	栽培概要													<del>(</del>	$\rightarrow$												
熊本県	吉田さんのしらぬい	特別栽培															<del>(</del>		$\rightarrow$									
大阪府	式森さんの紅甘夏	栽培概要																						<del>(=</del>		<del></del>		

吉田レモニーさんからは、現在取扱中の『肥のあけぼの』が終盤になっており、 『田口早生』が今週から始まって 12 月いっぱいまで、 『南柑』は 12 月下旬頃に取り扱い予定となっております。

年末には現在瀬戸内レモンを扱っている、 岡野さんの『瀬戸のまどんな』が出てきます。

こちらもとっても美味しいので、取扱いが開始した際にはお知らせ致しますので、 何卒ご検討の程宜しくお願い致します。

#### ・天然のピンク色【奈良県産 益田さんの もものすけかぶ】 (販促部:吉田紗知子)



先週から、もものすけかぶ が新登場しました。

(今年は、栽培概要でのご案内になりました)

もものすけかぶは、知る人ぞ知る幻の「サラダカブ」と言われています。

柔らかで苦味は無く、甘みがあり、多汁質の肉質が特徴です。

味も美味しいですが、一番の需要は、この色合いではないでしょうか。

カブの中心は、通常のカブと同じく白いのですが、 皮付近にいくにつれて、赤紫色の面積が増えています。 表面の色は、濃い紅色ですが、身を擦り下ろして絞ったり、調理してみると、 使い勝手がよさそうなピンク色になります。

人工的な色ではなく、

この、自然が生み出す色合いを求め、

もものすけかぶを探される・購入される方も多くおられます。

(今回使用しております画像(コト POP)につきましては、 Dropbox にてダウンロード可能です。)

是非、ご活用・ご検討ください。

## <mark>・如何にして粗利額を確保するのか</mark>(有安海)

粗利率を上げることを優先すべきなのか、

はたまた粗利額を上げることを優先すべきなのか。

もちろんどっちも大事な要素であり、どっちも上げていく必要性は、

アルファーを含めてどの企業さまにとっても同じです。

だからと言って、この二つの要素を同時に上げられるかと言えば、非常に難しく感じます。

単純に粗利率を上げようと思えば、

狙っている粗利率を原価に上乗せして販売すればいいだけであるが、

販売価格が上がるだけに、それが実際の販売に繋がらなければ、

机上の空論となってしまう。

逆に販売価格を上げずに原価を下げるという手法もあるが、 闇雲に仕入先に原価下げてもらうという交渉になってしまい、 とても難度が高く成功率はとても低そうである。

そこでアルファーとしては、以前からお勧めしていたのが 『原体仕入』 原体で仕入れインストアパックすることで、 仕入原価を下げつつも来店されるお客さまの需要に合わせた規格を作ることで、 幅を少し広めたお客さまの層を、 掴みつつ粗利率も上げられることになる。

しかしパートさんの人件費は経費とみなされてしまう傾向が強いため、 どうしても経費の削減対象に成りがちになってしまっています。 その問題をアルファーとしては、経費ではなく、 売り上げを稼いでくれる人材として捉えられるのでは? という提案をしております。

#### 具体的例として、

アルファー熊本ミニトマト 3kg4,050 円仕入を試算してみます。 110gp を歩留まりほぼ 100%、 人件費 1,100 円、人時生産性は最低 120p/h と仮定する。

ミニトマト 110gp1 パックあたりの原価は、 A.4050 円÷3kg×0.11=148.5 円・・・・原料原価 B.1100 円÷120p=9.17 円・・・・・・パートさん人件費 A.+B.=157.7 円になります。

アルファー卸単価 110gp が 180 円なので、 180 円-157.7 円=22.3 円 差額が 22.3 円生まれ、これが純利益になる計算です。 (包材費は含んでいません)

これはアルファー商品のたった一例にしか過ぎないかもしれませんが、 他のベンダーや市場品も含め大きく考えれば考えるほど、 粗利率は上げられる上に、売れば売るほど利益も増えることになる。 アルファーがお勧めしたい手法です。

次回は、ストアー内パック作業を会社から減らすよう指示が来ている企業様向けに、粗利額を如何に上げるかの考え方と手法を書きます。

### ·松茸情報 11月6日現在

#### ● 中国産 産地状況

少しずつは減っていますが、寒波も雪も来ないのでダラダラ続いています。 産地の価格は下がらないので、売り込みもできず少しずつの入荷で、 現地の品質の悪い貯め物だけが、相変わらず入荷しています。 需要も業務中心ですが、徐々に終わりに近づいています。 今後は、西日本中心となります。

#### ● 北米産 産地状況

カナダは、終了。

アメリカも、オレゴンが、大きい寒波が来てないので来调までは入ります。

コーストもあと1週間くらい。

その後は、最後の産地が、少し出てきたとの話もありますが、

それが出てきたら12月まであります。

そこが出ないと、次の連休まで持つかどうかになります。

## ● トルコ産 産地状況

産地は出ていますが、虫の問題が、安全になるまで止めています。

雨も降り順調です

来週後半からの入荷になるかと思います

### ● 日本市場

需要も落ち着き静かな展開です 今後は北から順番に終了していくかと思います

## ● 今後の動き

大きい入荷もありませんが、日々入荷しています まだ紅葉もあり秋のピークですので販売よろしくお願いします 引き続きよろしくお願いいたします。

(株式会社パシフィックコーポレーション:彦坂嘉男)

# <mark>・今週の成分測定レポート</mark> (吉田紗知子)

## ■山形県産 松本さん ブランデー香る渋抜き柿

測定日	産地	品名	重量	糖度
2025/11/5	山形県	ブランデー香る渋抜き柿	197.8g	15.9度



#### 山形県産、

ブランデー香る渋抜き柿を測定しました。

#### 糖度は

15.9 と検出されました。

昨年同時期(2024/11/7)に 測定を行った際も同じ数値でした。 益田さんの柿と近い数値帯です。



#### 切った際、

(写真のような)若干黒い点等がみられます。

こちらは、渋み成分である水溶性タンニンが、 熟成の過程で水に溶けない 不溶性のタンニンに変化し、 黒い粒として残ったものです。

食べても体に害はなく、全く問題ありません。 又、**甘みが増した証拠**とも言えます。

- <mark>・今週の栽培台帳調査報告</mark> (中澤佐江子・中澤和大)
- ■山形県産 農薬化学肥料不使用 遠藤さんのキクイモ

品目 キクイモ

栽培概要

栽培責任者 渡部 隆

住 所 山形県長井市九野本 771-4

連絡先 0238-84-6449

#### 確認責任者 遠藤 孝太郎

住 所 山形県長井市時庭 1409

連絡先 0238-84-6449

#### 農薬 栽培期間中 不使用

# 化学肥料(窒素成分) 栽培期間中 不使用

山形県にキクイモの慣行レベルの設定なし

#### ■台帳 NO.3445

栽培面積 30a

生産者 全3名

収穫期間 2025/10/23 ~ 2026/3/30

予想反収 3.8t/10a

ネオニコチノイド農薬使用無し

#### ■昨年との比較

ほとんど同じ(生産者数、面積、栽培内容)

#### ■今季の作柄

天候の影響や、作物の病害虫等 5段階: 3 順調

実の大きさ : 3段階: 1 小玉傾向

収穫時期 : 3段階: 普通

#### コメント :

圃場の周辺部は生育が良好なのだが中心に向かうに従って生育が悪くなっている。

例年に比較して小玉が多く見受けられる。

出荷出来るものの量が減る恐れがある。

## ■高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

品目 ピーマン

品種 みおぎ

### 特別栽培農産物

栽培責任者 山本 昇司

住 所 高知県土佐市宇佐町宇佐 2352-1

連絡先 088-832-7229

確認責任者 細井 功一

住 所 高知県高知市神田 1419-29

連絡先 088-832-7229

#### ■計画

節減対象農薬 10回 当地比5割減

化学肥料 (窒素成分) 35kg 当地比 5 割減

合計 / カウント	列ラベル 🗅	-	
行うベル	ル ブルシュ	岡本 啓信	山本 昇声
■殺虫			
BT	(	0	0
エマメクチン安息香酸塩		1	
クロマフェノジド			1
クロルフェナピル		1	
シアントラニリプロール		1	
シェノピラフェン	1		
ピメトロジン		1	1
ピリダリル		1	1
ピリフルキナゾン		1	
■殺菌			
ククメリスカブリダニ			0
トリフルミゾール			1
バチルス ズブチリス	(	0	0
ペンチオピラド			1
ミクロブタニル			1
■その他			
アルミゲルア・ウワバルア・ダイアモルア・ビートアーミル	. (	0	0
ククメリスカブリダニ	(	0	
スワルスキーカブリダニ	(	0	0
タイリクヒメハナカメムシ	(	0	0
チリカブリダニ	(	0	0
総計	1	6	6

合計 / 化成窒素量	列ラベル	V		*				
行ラベル 💌	ル ブル	レシュ	マチュ		岡本	啓伯	山本	昇司
しまなみ有機				0				
ニューシープロテイン				0				
ぬか						0		
ピーナッツ殻ペレット								0
フィッシュブル液肥						15.84		6.864
ミートンエース						0		
牛ふん				0				
牛ふん堆肥						0		0
血鉄くん						0		
新鮮緑				0				
東榮魚ボカシ				0				
特選有機ペレット								0
特選有機ペレット						0		
米ぬか								0
総計				0		15. 84		6. 864

■ガイドラインの表示を計画 10 回から、実績に変更。

節減対象農薬の使用状況										
使用資材名	用途	圃場	圃場2	圃場3						
エマメクチン安息香酸塩 レピメクチン	殺虫									
	合計	不使用	不使用	2回						

## 2月頃更新予定。

## ■実績

節減対象農薬 2回 当地比5割減

化学肥料 (窒素成分) 0.02kg 当地比 5 割減

(\*岡本さんの肥料実績が未入手)

合計 / カウント	列ラベル 💌		
行ラベル ▼	マチュ	岡本	山本
□殺虫			
ВТ	0	0	0
エマメクチン安息香酸塩			1
レピメクチン			1
総計	0	0	2

(天敵は省きました)

生産者側で、実績を以下の URL で公開。

<u>https://www.kcb-net.ne.jp/khosoi/2/agri/piment/r6/piment.htm</u>まだ前作分が掲載中。

### ■台帳 NO.3446

栽培面積 全 138a

生産者 山本昇司(3 圃場, 65a)、岡本啓伯(2 圃場、37a)、ルブルシュ マチュ(2 圃場、36a)

栽培本数 1,000 本/10a

予想反収 18 t /10a

収穫期間 2025/10/下 ~ 2026/6/末

ネオニコチノイド農薬使用無し

以上は昨年と同じ内容

### ■昨年の実績

合計 / カウント	列ラベル 🗈						
HH / 22 2 2 1	□ル ブルショ		□岡本 啓伯		□山本 昇司		
行ラベル ヹ		2	1	2	1	2	3
□殺菌							
バチルス ズブチリス	0	0	0	0			
バチルス アミロリクエ	ファシエンス				0	0	0
■殺虫							
BT	0	0			0	0	0
エマメクチン安息香酸	塩				1	1	1
ククメリスカブリダニ			0	0	0	0	0
コレマンアブラバチ	0	0	0	0	0	0	0
スピノサド	0	0			0	0	0
スワルスキーカブリダニ	0	0			0	0	0
タイリクヒメハナカメム:	0	0	0	0	0	0	0
ハーティシリウム レカニ	0	0	0	0			
ピリフルキナゾン					1	1	1
ミヤコカブリダニ	0	0	0	0			
■その他(交尾阻害)							
アルミゲルア・ウワバ							
ルア・ダイアモルア・	0	0					
ビートアーミルア・リト		"					
ルア							
総計	0	0	0	0	2	2	2

計 / 化成窒素量	列ラベヹ						
	ョルフ	ブルシュ	□岡本科	<b>啓伯</b>	□山本	昇司	
行ラベル 🔼	1	2	1	2	1	2	3
くろしおペレット							0
しまなみ有機		0					
ソイルサプリ	0	0					
ニューシープロテイ	0	0			0	0	0
ぬか			0	0			
フィッシュブル液肥			13.2	13.2	6.864	6.864	6.864
フスマ	0	0					
ミートンエース			0	0			
牛糞	0	0					
牛糞堆肥					0	0	0
新鮮緑	0						
堆肥			0	0			
泥炭		0	0	0			
東栄魚ボカシ	0						
特選有機ペレット			0	0	0	0	
米糠					0	0	0
総計	0	0	13. 2	13. 2	6. 864	6. 864	6.864

昨年実績をまとめると、

節減対象農薬 2回

化学肥料 (窒素成分) 13.2kg でした。

■天敵を多用して、有機を目指しているとの事でした。 農薬のカウントでは、天然由来の資材や天敵は、 カウントが 0 回なので何度使用しても 0 回です。

昨年農薬は山本さんのみカウント農薬 2 回で、他 2 人は 0 回です。 肥料の化成窒素は、追肥の液肥に入っていますが、 山本さんと岡本さんが使用しています。

#### ■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: 2やや悪い

実の大きさ : 3段階 : 2 例年並み

収穫時期 : 3段階: 2 普通

### ·新登場

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・王林

山形県産フルーツ王国・森さんのラ・フランス

北海道産 和田農園南瓜・ほろほろ

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生

岩手県産 有機栽培 Organic にんにく・ホワイト六片・L

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー

## ·商品案内変更

### 北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参·S5 本···特売で限定案内

兵庫県産あまたまちゃん・・・価格変更。値上げ。

アメリカ産産地トレース可能松茸・・・

寒波が来れば欠品の可能性あり。つぼみ休止。

北海道産 和田農園・柔らか細ごぼう・5 本・・・価格変更。値下げ。

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペッ・・・在庫僅少

## ·終了

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート

### ·11月新登場予定

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・サンふじ・・・w48 より新登場予定

福井県産 建石さんの里芋・麻奈姫・・・w48ょり新登場予定

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん・・・w48 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・・・w49ょり新登場予定

#### ·12月新登場予定

北海道産 和田さんの長いも・・・・w49より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・w49より新登場予定

北海道産 和田さんの長いも・ネバリスター・・・w51 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