

いつもありがとうございます。

W48 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 お休みさせていただきます。

11月22日から24日の間に

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日出荷分は ⇒ 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。

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。

・人参高い・・・（吉田麻衣）

大変申し訳ございませんが、

青森県産特別栽培フルーツ夢人参・山本さんの価格を、上げさせていただきます。

ちょうど北海道が終わりの時期に差し掛かり、
青森を経て九州に移行する時期なのですが、
相場が高い高い。
この時期としては過去一高いです。

北海道が本来の時期よりもはるかに早く終わり、
青森産も想定よりもはるかに量が少なくなりそうなので
この相場になっているようです。

本来であれば、関西では長崎県産が、関東では千葉産が出てくる頃合いなのですが、
長崎県産はまだ、千葉産は例年の半分くらいしか出てきていない様子。

産地情報としては、鹿児島産は例年よりはやや早く収穫ができそう。
熊本県産は例年通りの収穫のタイミングらしいです。

ただ、冬作の人参の収穫時期は、春作の人参の播種と時期と重なる為、
農家さんも収穫・洗浄・箱詰め・出荷、それと播種などの作業を、
同時にやるのはなかなか厳しいらしく
播種を遅らせるわけにもいかない為、出荷が後回しにされるそうです。

そうになるとずっとこのまま高いとは思いませんが、結構苦戦するかもしれません。

・ 土耕は やはり味の次元が違う！ 宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ

(販促部：生島 麻亜子)



『須川さんの土育ちパプリカ』は、
見た目だけでも
色艶のある・肉厚なパプリカ
なのですが、
土壌で育って
栄養をたっぷり蓄えているため、

日持ちが良く、パプリカの味が濃くて、
えぐみがほぼなくストレートな甘さ が伝わってきますので、
肉厚な食感と相まってクセになります。

パプリカは、栽培効率の良い水耕栽培が増えており、
国産で土耕のパプリカはそれだけで貴重です。

水耕栽培 ではデータ化された肥料設計や、

温度などの環境を完全管理している場合が多く、
生産性の面では土耕栽培をはるかに上回ります。

土耕栽培 では、パプリカが土壌病害に弱く栽培が難しいのもあり、
天候や病気に影響される中、
常に栽培状況を管理しなければならず、生産者の技がより試される事になります。
未熟果を食用とするピーマンとは違い、完熟させたものをパプリカとして収穫するため、
栽培期間が長くなってしまう事も栽培が難しくなってしまう要因になってしまいます。

それでも、土壌に根を張り、微生物によって生成された栄養を吸う という過程は、作物
の味に大きな影響を及ぼします。

測定日	産地	生産者・商品名	色	品種	1個の重さ	硝酸態窒素 濃度(ppm)	糖度		
							上部	中部	下部
2025/04/03	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	コダイラ	194.0g	2.3	7.0	7.2	7.2
2025/04/03	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	モルビデリイ	183.1g	検出せず	6.6	6.6	6.6
2024/12/18	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	コダイラ	206.0g	5.0	8.1	8.8	7.8
2024/12/18	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	モルビデリイ	214.5g	6.0	6.2	6.2	6.4

パプリカの糖度は、（根拠は確認できていませんが）
ネットで調べた所赤色が 6.7-7.2 度・黄色が 5.7 度のようなので、
2024/12 にフルーツマトと同程度の糖度を出している
『 須川さんの土育ちパプリカ 』は糖度が高い部類に入るかと思います。
糖度も以前から安定した測定結果出ているのですが、
硝酸態窒素も 5 前後と安定しており、
この数値の低さも**えぐみの少なさ**に繋がっています。

須川さんの技術によって育てられたこのパプリカは、
他のパプリカと比べると高いと思います。
それでも、美味しさを理解して頂ける商品です。

お客様に美味しさを理解して頂き、良い商品のためなら多少高くても良い、
という方に来店して頂けないと

他の企業との比較項目は商品の価格のみになってしまいます。

人口の多い時には、薄利多売でも利益を上げる事ができますが、

人口減少が問題となっている地域では、

価格競争で粗利が低くなると経費が賄いきれませんが、

今後一層人件費や資材などのコスト上昇をする可能性があると考え、

利益を確保しなければなりません。

そんな状況を理解していても、

人手不足で商品開発をする時間がないバイヤー様もいらっしゃると思います。

そんなバイヤー様のためにも、良い商品の開発・提案をしていきたいと思っています。

良い商品を売り場に並べるための、お役に立てれば幸いです。

・りんごのコト POP が揃いました。

【青森県産 特別栽培 岩木山りんご・長野県産 志賀高原りんご】

(販促部:吉田紗知子)

青森県産 岩木山りんご



長野県産
志賀高原りんご



【共通】



りんごのコト POP が揃いました。

登場中、予定、終了(来期予定)の

・青森県産 特別栽培 岩木山りんご **・長野県産 志賀高原りんご**

が今回範囲です。

「岩木山」への表記変更や、

長崎県産の特裁表記を無くして今年も使える形に修正する事が

一番の修正・作成目的でしたが、折角の機会なので

測定・試食時に撮った、実際の家庭で見る姿写真(カット断面)を使用したり、

品種特徴を中心にキャッチコピーを変える等、

形式をリニューアルしています。

今回、掲載したコト POP 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。

※以下、青森県産りんごにつきまして、お問い合わせをいただく機会がありましたので、

一部加筆を多内、再掲いたします。

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。



透明トレー・黒キャップ・専用フィルム

新



共通フィルムの為、

品種名・JAN
の記載は**ありません**。



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。



青森県産りんごにつきまして、

w45(11/4 納品)から、
変更を行っています。

※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

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。

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、御対応よろしくお願いいたします。

又、商品お届け時には、

段ボール外側に

品種・規格入りのラベルを貼ってお届け致します。

【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)

※**長野県産**りんごは、名称・資材等**変更はありません**。

■**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**

【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**

・**長崎県産特別栽培なんぶきゅうりの休止** (吉田麻衣)

今週 (w47) から来週 (w48) の水曜日まで、

誠に申し訳ございませんが、長崎県産特別栽培なんぶきゅうりが休止となります。

秋作の分と冬作の分の端境期になるところなのですが、

それとは別の原因として、やはり夏の暑さと8月の豪雨の影響で、定植の遅れが今になって響いてきました。

本来であれば、つながる予定だったのですが、

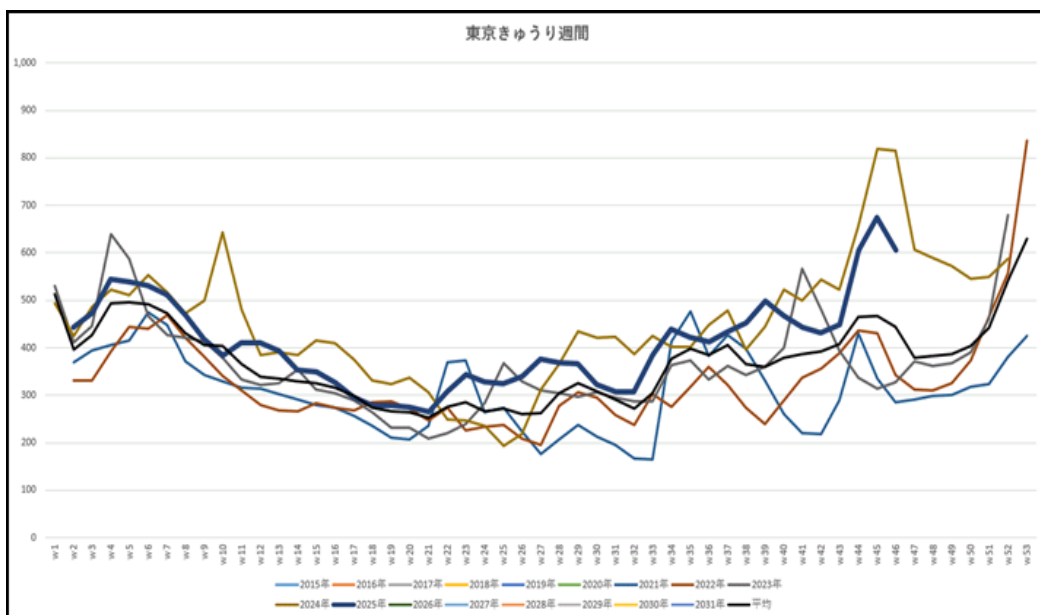
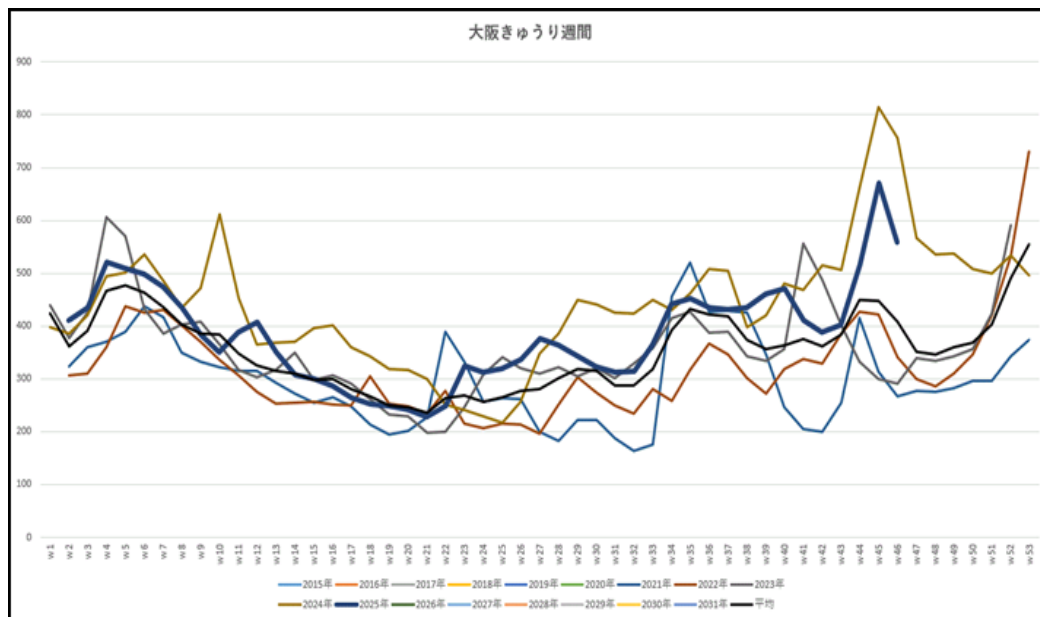
上記の影響により秋作の分の終盤で品質が落ちており、

どうにも収穫量でのカバーも無理ということで急遽休止となりました。

冬作の分も予定では、来週の木曜日に再開予定なのですが、

今週の冷え込み次第では、もしかしたらもう少し延期になるかもしれません。

大変ご迷惑をおかけしますが、宜しくお願い致します。



そんな胡瓜の今の相場がこれになります。

だいたいw43 から年末までが一番安定しない時期になりますが、今は高いですね。

去年が金色の線になりますが、今年よりもさらに高いです。

それからずっと年末まで高かったです。

今年も一時的には下がりそうではありますが、

結局のところまた上がっていくように思います。

・如何にして粗利額を確保するのか part 2 （有安海）

パートさんの確保が困難で、インスタバックが難しい企業さま向けのお勧めもあります。

それは、粗利率を『計算しながら』我慢しつつ販売価格を抑え、

販売点数のアップを狙うことで、粗利額の増加を狙うということ。

多くの企業さまの値入率は概ね 30%ほどとお聞きします。

これは売上額予算に対する、

粗利率予算から算出される値入率と想像できるのですが、

しかし、予算は率の達成よりも、額の達成を考えなければ、

『率は達成したが、額は予算を割ってしまった。』ということ結果になりかねない。

ということは、何より大切にしなければいけないのは、

『粗利額の確保』ということになりそう。

その粗利額の確保するために、たとえ 30%の粗利率を下回ったとしても、

キチッと計算をし販売価格を抑え、販売点数を上げることで、

粗利額予算の達成を目指しましょう！ということになります。

この粗利率を計算しつつ下げるという対象は、

すべての商品の粗利率を下げるということではなく、

販売出来た時に高い粗利額を狙える、一般的に言う、

これから力を入れる『松商材』ということになります。

松商材であれば、原価も高くなって当然であり、その分、

販売価格も予算通りの 30%をもくろんでしまうと、
余計に販売し難い価格となってしまう可能性があります。

原価そのものが高ければ、提示されている粗利率から若干下げたとしても、
30%の粗利率を確保できる市場品の粗利額よりも、
高い粗利額を確保できるのであれば、問題ないということになります。

仮に、会社からの 1 か月の予算として、
売上額 100,000,000 円、粗利率 30%を提示されたとする。
そうすると単純計算で求められる粗利額予算は 30,000,000 円と算出される。
上記の考えで行くと、大切なものは粗利率 30%を狙いにいくことよりも、
粗利額 30,000,000 円を確保に奔走する方が、
会社の利となることで間違いありません。

その粗利額 30,000,000 円の粗利額予算に対し、
30%の粗利率予算であれば、売上額予算はもちろんさっきの 100,000,000 円、
もし、お勧めしたい手法の販売点数アップを狙い粗利率を 25%に下げると、
売上額 120,000,000 円に増えてはしまいます。

市場品で販売価格が 1,000 円（粗利率 30%）の商品であれば、
100,000 点（約 3,333 点/日）販売しなければ達成できないのに対し、
松商材での販売価格 1,500 円（粗利率 25%）の商品の場合は、
80,000 点（約 2,666 点/日）で達成することになります。

松商材であれば、販売できた時の得られる粗利額が大きくなるので、
粗利額予算を達成するまでの販売点数は、
市場品のそれと比べ少なく済むことになるので、

松商材の販売に力を入れるほうが理にかなっていることになります。

また、一品販売するための経費面で考えても、

どちらも一品販売した時に必要になる経費額としては変わらないため、

販売できた時に得られる粗利額からしても、

松商材を販売する方が理にかなっていると言えます。

いくら高粗利率を確保できていたとしても、肝心の粗利額を稼ぐことのできないのであれば、それを販売継続していても、儲けるにはとても大変なイメージを持ててしまいます。

難度は高くなってしまいますが、売れるようになるまでが大変かもしれませんが、

低粗利率だったとしても、高粗利額を確保できる商品販売の方が、

儲かる部門に成れるように思います。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■高知県産 西村さん 土佐一 赤生姜 ショウガ

測定日	産地・生産者	品名		重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/11/11	高知県 西村さん	四万十源流生姜	土佐一	316.5g	1.6	4.5
			赤生姜	222.0g	9.3	3.7

西村さんの、

四万十源流生姜(新)の測定を行いました。



前回は今年の 2025/3/27 に、
土佐一の ひね生姜を測定しています。

測定値は、

【土佐一】

硝酸態窒素:4.4ppm→1.6ppm

糖度:4.1→4.5

【赤生姜】

硝酸態窒素:13.8ppm→1.7ppm

糖度:3.7→3.7

という数値変化がありました。

生姜は測定毎に数値が大きく変わる為、

(同じ生姜でも、検査機のボタンを押す度に 1.8～4 度等の数値変化がみられました)

必ずすべての個体で同じ数値が出る・安定しているとは言いにくなっています。

硝酸態窒素濃度がとても低く、糖度数値には大きな変化は見られませんでした。

(吉田紗知子)

■ 徳島県産 吉永さん 洞穴貯蔵生姜 ショウガ

測定日	産地・生産者	品名	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2025/11/14	徳島県 吉永さん	洞穴貯蔵生姜	618.0g	1.4	5.1

徳島県・吉永さん、洞穴貯蔵生姜の測定を行いました。



写真のように、
収穫したそのまま葉がついている、
私たちからすると目にする事が
とても珍しい状態です。

前回は 2025/8/27 に測定を行っています。

測定値は、

硝酸態窒素:7.8ppm→**1.4ppm**、

糖度:3.1→**5.1** という数値変化がありました。

生姜は測定毎に数値が大きく変わる為、

(同じ生姜でも、検査機のボタンを押す度に 1 度前後の数値変化がみられました)

必ずすべての個体で同じ数値が出る・安定しているとは言いにくくなっています。

ですが、前回よりも良い数値結果となりました。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー

品目 ブロッコリー

品種 おはよう 他

特別栽培農産物

栽培責任者 小川 卓也

住 所 長崎県南島原市北有馬町戊 2 4 6 5 - 1

連 絡 先 0 9 5 7 - 8 4 - 3 3 9 3

確認責任者 農事組合法人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 2 4 6 5 - 1

連 絡 先 0 9 5 7 - 8 4 - 3 3 9 3

■計画表示

節減対象農薬 8 回 当地比 5 割減

化学肥料(窒素成分) 12kg 当地比 5 割減

■台帳 NO.3449 栽培面積 1300a (昨年 2,000a)

生産者数 13 名 (昨年 23 名)

栽培本数 4,500 本/10a

予想反収 3,500 本/10a

収穫期間 2025/11/15～ 2025/2/20

ネオニコチノイド農薬散布無し

■今季の実績

まだ1名のみだそうです。

中村久美さんの実績のみ 4.6kg 2回 (2025/11/6 現在)

■昨年実績 (再度取り寄せ)

24年最終の履歴通り (生産者：川村さん) と同じで 5.3kg 6回でした。

■今作の作柄

今季は昨年同様の高温を警戒し、播種を遅らせました。

発芽は良く生育も順調に進みましたが、

9月の線状降水帯発生時に大雨に遇い、

圃場が一部冠水し生育がまばらになっています。

まばらではありますが、全体でみると例年作と思われます。

・新登場

北海道産 有機栽培 渡辺さんの Organic 玉ねぎ

福井県産 建石さんの里芋・麻奈姫

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・サンふじ

・商品案内変更

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん L-S・・・価格変更。値上げ

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん 2L・・・価格変更。値下げ。

北海道産 和田さんの畑ごぼう・2M・・・価格変更。値上げ。

山形県産 ブランデー脱渋柿・・・在庫僅少。

高知県産 とさいずまとまと・・・数量調整の可能性あり。

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ・L・・・在庫僅少。

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト・・・数量調整の可能性あり。

・終了

北海道産 特別栽培 無限樹の恋するマロン

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンベツ

・12月新登場予定

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

北海道産 和田さんの長いも・・・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 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

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑・・・w51 より新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ・・・w51 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 青葉も柔らか岩津ねぎ・・・w51 より新登場予定

鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ・・・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