

いつもありがとうございます。

W49 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。

・福井県産 建石さんの里芋【麻奈姫】(販促部:吉田紗知子)



先週新登場しました、福井県・建石さんの里芋。

煮物が美味しくなる気温になってきているので、是非おすすめしたい商品になります。

里芋・麻奈姫は、この産地さん地域独特の種類。

土壌・環境の影響が強いのか、他の地域で同じ苗を育てても、

麻奈姫と同じ食感にはなりません。

私も以前試食して、麻奈姫の強いもちり感の理由を調べたのですが
ふわっとした臆測は見つかるものの、はっきりした理由が見つからず…
とにかく不思議な里芋です。

この里芋に関しては、すり身にするよりも、
ゴロッと実がそのままな調理法を、私はお勧めします。

是非、ご検討ください。

・ 和田農園シリーズが出揃ってきました！北海道帯広市産 和田さんの長いも

(販促部：生島 麻亜子)



大変お待たせ致しました！

『和田さんの長いも』が新登場になり、

『和田さんのねばりスター』がw51に登場予定になります！

【 特 徴 】

「高いので今まで取り扱った事がない」、という方へご説明すると、

『和田さんの長いも』は、ほんのりと **甘み** を感じ、

長いも そのものの **味の濃さ** も楽しめるのですが、

アクが少ないためか、するすると沢山食べてしまえる美味しさがあります。

また、カットしたり、すりおろした時の

キメの細かさ や、**変色しにくさ** など特徴的です。

何年か前に実験した際には、すりおろし、

ラップをして冷蔵庫に入れて4時間以上経っても全然変色していなかったようです。

長芋は、売り場に置いている時にも変色してくる物がありますので、

棚の手入れが少なくなる、という意味でもお役に立てそうです。

『**ねばりスター**』はその名の通り、粘り気の強い品種になります。

高級食材の『大和芋』と『長いも』との掛け合わせで生まれた品種になり、

より繊細で、上品な味でもあり、少しグレードの高い商品となっています。

それだけでも良いのですが、そこに和田さんの栽培技術が加わっているので、

さらに絶品の味になっています。

【納品規格】

長芋は、発注書の規格/内容量の欄に「**L-4L. 10kg**」と記載がありますが、

サイズごとに規定の本数を入れてお送りしているため、10kg に満たない場合がございます。

(ネバリスターはサイズの規定がなく、

色々なサイズを10kg になるように箱に詰めています)

【売場提案】

弊社でお勧めしている売り方は、**市場の長芋を含めて、**

和田さんの長芋と、ネバリスターで松・竹・梅の構成を作ることです。

人は、上・中・下という3つの値段の商品があった場合、

中の商品を手に取る傾向が高いそうです。

それは、下の商品だと品質があまり良くないかもしれない、
上の商品だと期待していた品質ではないかもしれない、という、
損失を回避したいと思う心からの行動です。
この、一番手に取って頂ける価格帯に、
一番品質的・価格的に満足して頂ける商品をあてると、
お客様のリピート率も期待できますし、
お店にとって重要となる「**購入単価**」の増加にもつながります。

例えば、
・松・・・和田さんのネバリスター100g/129 円、
・竹・・・和田さんの長芋 100g/99 円
・梅・・・市場品長芋を 100g/79 円
という形です。

また弊社では、みなさんのお店のある地域には、来店される方の3割程が
「美味しい物には高いお金を払ってもいい」と思っておられると割り出しています。
そのようなお客様の欲している商品を売り場に並べる事で、
より幅広い客層のリピート率・購入単価を上げ、
売上や粗利額増加を見込むことができます。

多くの方にご好評を頂いている、
『和田さんの長いも』『和田さんのねばりスター』を、今年も何卒宜しく願い致します。

・宮崎県産 須川さん達の『土からパプリカ』（吉田麻衣）

ようやくの新登場になりました。

例年はもうちょっと後からなので、ようやくというのも少し違いですが
もう少し早く出てくる予定ではあったので、ようやく新登場になります。

須川さん達のパプリカを取り扱いからずっと、土耕栽培ということを表現してきました。

なぜ土耕をアピールするかというと、
国産に限りませんが主要な産地は、ほとんどが水耕栽培になります。
何故水耕栽培が多いかというと、
土耕で栽培する場合においてパプリカは非常に難しいそうです。
そのため、水耕栽培が主流になります。

難しいポイントとして栽培期間が長いこと。
ピーマンは花が咲いてから40日くらいで収穫になるそうですが、
パプリカはその倍の80日ほどかかります。
それだけの期間、樹にぶら下げたまま成長させるわけです。
須川さんはその時に、
『ピーマンは人間でいうところの20代くらいでの収穫（家をでる）になるけど、
パプリカは40代～50代くらいまで養ってから収穫（家から追い出す）』
という感覚になると言っていました。

40代～50代の子供がいつまでも家にいると、親としては負担になります。
人間であれば働いてくれるかもしれませんが、パプリカは収穫まで働いてくれません。
ずっと親から養分をもらって生きていきます。

そうすると親への負担が大きくなり、親も次の実を作る体力がなくなり、
終にはだめになります。

パプリカがそうならない為に、須川さんは肥料設計も細かくやり、
脇芽は細かくとり、親（樹）が可能な限り長く生きていられるように、
栽培に気を使います。

そもそも国産パプリカが極めて少ないのは、
日本での栽培マニュアルが少なすぎて、自力で開拓していく必要があるからです。

かつては大企業が国産パプリカの栽培をしようと試行錯誤したそうですが、
マニュアルがないため上手に栽培もできず、
輸入に負けて採算が合わなくなったという経緯があると話をしてくれました。



上記の画像は11月6日時点でのパプリカの様子です。



こちらは絶好調時の須川さんのパプリカ。

すごい色つやです。

測定日	産地	生産者・商品名	色	品種	1個の重さ	硝酸態態窒素濃度 (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

これは昨年開始時と、今年の終了時のパプリカの糖度測定の値になります。

いい数字してます。

今年は今までの L・M に加えて

ミディパプリカとしてちょっと小さいサイズの 2 玉をラインナップに加わりました。

昨年は傷が多く、量の確保ができなかったので

シーズン途中で断念することになりましたが、

今年は今のところ生育は暑さに負けず順調だったということなので、

少し期待できるかもしれません。

・熊本県産吉田さんの 特別栽培みかん・特売します。してます。(吉田麻衣)



大がつくかはわかりませんが、特売です。

2 ケース単位ではありますが、通常価格から結構値引きしています。

L. 6 玉/袋 ・S. 8 玉/袋 ・2 S. 1 0 玉/袋が 300 円

(↑こちらはベース価格になります。フィー・運送費がかかる企業様は幾分かプラス) になります。

通常であれば店頭売価が 498 円 (値入率 24.7%~29.7%) を想定されますが、弊社からの納品価格が 300 円であれば店頭売価 398 円だとしても、値入率 24.7%は確保できます。

原体 1 0 kg であれば、それぞれ 400 円引きになり、

L. 1 0 kg は 4,000 円/箱、S・2 S. 1 0 kg は 4,600 円/箱となります。

こちらは 598 円/ k g とすると、

L であれば値入率 33.1%。S・2 S であれば値入率 23%となります。

今までこういう特売はできていませんでしたが、
今後はちょっとずつですができそうな感じになってきました。

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
2025/11/18	熊本県	吉田さん 田口早生(L)	みかん	114.5g	13.5	1.39	9.71
2025/11/18	熊本県	吉田さん 田口早生(S)	みかん	92.5g	12.8	1.27	10.08
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
2025/11/18	三重県	垣内農園さん みかん	みかん	74.7g	12.6	1.25	10.08
2025/10/9	熊本県	吉田さん 肥のあけぼの	晩柑	114.5g	12.2	1.50	8.13
2024/12/18	熊本県	吉田さん 南柑	みかん	82.7g	13.2	1.36	9.7
2023/11/30	熊本県	吉田さん おきつ	みかん	96.9g	13.1	1.63	8.04
2024/12/25	大阪府	式森さん 麗紅	みかん	182.0g	12.3	1.47	8.30
2024/12/25	大阪府	式森さん 大津4号(大)	みかん	147.5g	12.5	1.38	9.06

これは吉田さんのみかんの糖度と酸度と糖酸比です。

L サイズなのに糖度ずいぶん高いです。

今回特売するにあたり、
いつもは自前でダウンロードしてもらうコト POP ですが、
弊社から添付させていただきます。
もちろん自前でダウンロードしていただく分には全く問題ございません。
たくさんのご注文宜しくお願い致します。

・如何にして粗利額を確保するのか part 3 （有安海）

今週は高単価になりやすい性質を持っている
『松商材』を如何に販売していくのかを考えたいと思います。

まず松商材を売る方向性に会社が向かっているのか否かで、
状況は大きく変わってしまいます。

会社がその方向に向かっていないとなると、
正直広げようと思うとなかなか厳しい戦いになろうかと思います。
しかし、会社として松商材の販売に力を入れていくんだという方向に進んでいるのであれば、
一番効果的な手法で来店されるお客さまにアピールすることが出来るかもしれません。

この差別化という分類も含めた松商材の取扱を試みたお店さんの中で、
『試みてみたけど、なかなか売れなくて…』と聞くことが多いです。
これが答えであり、改善しなければ粗利額を確保する御提案は出来そうもありません。

なかなか売れないということについて考えてみると、
まずは価格の問題が大きいと思われるのではないかと考えていますが、
私はそう思っておらず、ここの捉え方で改善できるかどうかが変わってくるように思います。

この売れない問題に関しては、
ハッキリ言って『お店に松商材を求めている人が来店していない。』
ということだということです。
もしそうでないならば、百貨店で松商材が売れる理由がなくなるし、
スーパーマーケットでもその手のお店が存続できないことになってしまいます。
そもそもが、今来店されているお客さまが松商材を求めるようになるとは考えにくく、
売れているお店とそうでないお店の比較も大事ですが、
来店されるお客さまの違いを考えるべきであり、
松商材を求めるお客さまを呼び込むことも考えるべきである。と考えています。

先日、私の通っている個人の女性歯医者さんから
『私はトップワールドに買い物に行ってるの。』と突然言われました。
自転車で 2 分、3 分の距離のスーパーではなく、
車で早くても 20 分走る必要のある
トップワールドさんへ買い物に行かれているとのことでした。
訳を聞いてみると、『トップワールドには、良い商品が揃っているし、
ほかで見ない商品も多いから。』と言われていました。
ということは、自分の求める商品があれば 20 分の距離も苦にならないし、
求める商品が無ければ、
どれだけ近くても買い物には行かないのだろうと思います。

ということは、松商材が売れないのではなく、
やはり松商材を求めるお客さまに販売していることを認知してもらえることが出来れば、
売れるようになる可能性は格段に上がるはずです。
ではどのように、そういった方々にお知らせしていくのか、になります。

幾つか手法はありそうですが、
効果が高そうなものとしては、『チラシ掲載』が良いように思います。
チラシと聞くと連想されるのは、値引きによるお買い得商品のお知らせ。
のように感じてしましますが、
商品の値引きのお知らせだけではなく、
商品の紹介をメインとするチラシを作成しても悪いことではないはずです。

逆にこのチラシで松商材を求めるお客さまが多く来店されるようになれば、
粗利額の確保しやすい松商材を販売できるようになるため、
結果的にさらに多くの粗利額を確保できる可能性も高くなります。

他業態では高品質を売りにし、
地域からの人気を博し稼ぎ頭になっているのであれば、
同品質の商品をスーパーマーケット部門でも取り扱い始めれば、
それらのお客さまからも同じように支持されるようになり、
その業態のように利益体質に変えられるのではないのでしょうか。

一番の注意点としては、お客さまは数回アピールされたとしても、
反応されない可能性もあるので、
そう思わせないためにも、姫路の企業さまのように、
認知されるまで、売れるまで、継続することが最大のポイントになります。

・トルコ産産地トレース可能松茸、ひらきについて。（吉田麻衣）

アメリカ産や他の規格と比較して結構安めの価格設定になっています。

この理由としては、砂浜の松茸だそうで砂が結構こびりつくことがあるそうです。
いちおう、今はその砂がこびりついているわけではなく美味しいというお話ですが、
それは案内する側の話であり
確実に砂がついていないという保証もないため、この価格でのご案内となります。

・今週の成分測定報告（吉田紗知子）

■三重県産 垣内さん レモン

測定日	購入先	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2025/11/18	三重県産 垣内農園 レモン	ユレーカ	124.4g	7.4	7.44	0.99	36.1%



三重県・垣内農園さんの栽培される、
レモンの測定を行いました。

過去 みかんと合わせて、
十年ほど前に取り扱いがあった産地さんです。

糖度:7.4 度 酸度:7.44 糖酸比:0.99
果汁割合:0.36%

アルファーでは、
愛媛県・岡野さんのレモンが「アレンユレーカ」と、

今回垣内さんのレモン「ユレーカ」と同じ系統であります。
今回の数値も、岡野さんのレモンと数値が近くなっていました。

糖度が控えめで、酸度が高く、
まさに一般的なレモンへのイメージを、強く再現している数値です。

又、果汁量も岡野さんのレモンと近い数値帯となっていました。(吉田紗知子)

■三重県産 垣内さん みかん

測定日	産地	生産者 品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/11/18	三重県	垣内農園さん みかん	74.7g	12.6	1.25	10.08



三重県・垣内農園さんの栽培される、
みかんの測定を行いました。

過去 みかんと合わせて、
十年ほど前に取り扱いがあった産地さんです。
今回、品種は不明です。

糖度:12.6 度

酸度:1.25

糖酸比:10.08

糖度を見ると、大阪府・式森さんのみかん:12.5 と近い数値帯となっています。

又、酸度が低いため、糖酸比が 10,8 と高い結果となっています。

試食してみても、数値通り 酸味がほぼ無く、
果汁が多いみかんとなっていました。(吉田紗知子)

■熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生

測定日	産地	生産者 品名・品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2025/11/19	熊本県	吉田さん 田口早生	L	135.0g	13.5	1.39	9.71
			S	92.5g	12.8	1.27	10.08



熊本県・吉田さんのみかん、

田口早生 を測定しました。

前は昨年 2024/11/27 に

測定を行っています。

L

糖度 13.5 度、酸度 1.35 度、

糖酸比 9.71

S

糖度 12.8 度、酸度 1.27 度、

糖酸比 10.08

となりました。

どちらのサイズも、アルファードで測定した今年他産地・品種や、
過去同時期に測定した数値と比べ高めの傾向が見られました。

昨年の測定値は

糖度:12.9 度、酸度 1.74 度、糖酸比 7.36 となっており、

糖度数値は近いですが、糖酸比で差が見られ、

結果から見ると、

昨年よりも甘味を感じやすい状態であると見られます。

(吉田紗知子)

■北海道産 有機栽培 渡辺さんの ORAGANIC 玉ねぎ

測定日	産地	生産者・品名	重量	糖度		
				おしり	中央	外皮
2025/11/19	北海道	渡辺さん ORAGANIC玉葱	177.2g	9.0	9.2	8.4



北海道産・渡辺さんの
ORGANIC 玉葱を測定しました。

今年が取り扱い初めての
産地さんです。

切ってみると、
緑や黄色の色が少なく、
真っ白な中身が見られます。

品種は「オホーツク 222」と、
同じ北海道である
中村さんの玉葱と同じ品種です。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、おしり:9.0 中央:9.2 外皮:8.4 と検出されました。

今年測定した、中村さんの玉ねぎは
最高糖度:8.8と検出されている為、
その数値よりも少し高い結果となっています。

(吉田紗知子)

■青森県産 山本さん ごぼう

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均 ppm	糖度
					中央	167.2	16.3
2025/11/21	青森県 山本さん	ごぼう	－	325.0g	根元	275.7	15.3



青森県産・

山本さんのごぼうを測定しました。

アルファーでは現在、
人参の取り扱いを行っている産地さんで、
ごぼうは今回初めて測定を行います。

硝酸態窒素濃度は、

中央：167.2ppm 根元:275.7ppm

糖度は、

中央：16.3度 根元:15.3度

と検出されています。

数値は少し控えめですが、

和田さんのごぼうの過去測定値とも近い数値帯となっています。

ス(穴)が無く、中央まで実が詰まったごぼうとなっていました。

(吉田紗知子)

■青森県産 連島ごぼう【購入品】 美味しいと評判だということで買ってみました。

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定 部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
						ppm	
2025/11/21	岡山県	連島ごぼう 【購入品】	白肌ごぼう	235.0g	中央	2.1	25.8
					根元	30.7	20.4



購入品である、
岡山県産・連島(つらじま)ごぼうを
測定しました。

連島ごぼうは、
・白肌ごぼう中早生系統品種
・JA 岡山さんから、
洗いごぼうとして出荷されている
・肌が白く、
アクが少なく柔らかい事が特徴

と、紹介 HP に記載がありました。

硝酸態窒素濃度は、
中央：2.1ppm 根元:30.7ppm
と検出されました。

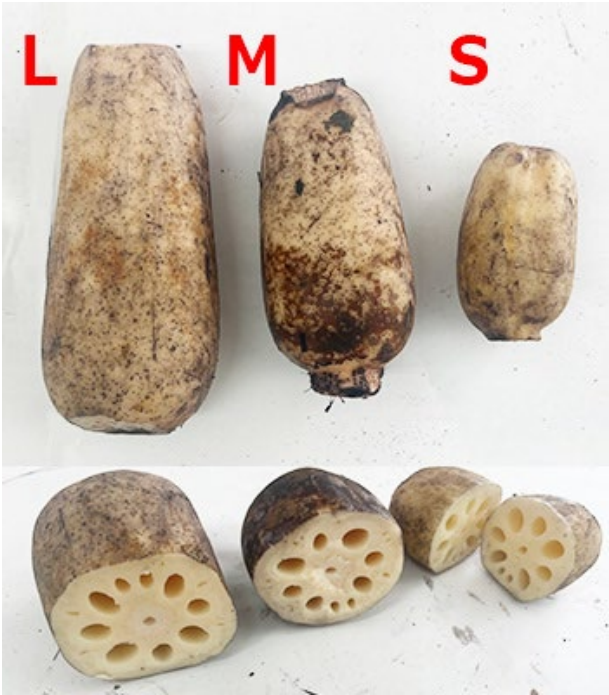
糖度は、中央：25.8 度 根元:20.4 度
と検出されています。

過去アルファーでは、一戸さんのごぼうに近い数値を出していますが、

とても高い糖度数値と、低い硝酸態窒素濃度となっています。(吉田紗知子)

■石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん

測定日	産地	品名		重量	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/11/21	石川県産	加賀美人れんこん	L	420.0g	検出せず	7.5
			M	290.0g	検出せず	8.2
			S	105.0g	検出せず	8.1



石川県産・加賀美人れんこんを
測定しました。
前回は、
昨年 2024/9/12 に測定を行っています。

夏・収穫開始直後のれんこんは、
シャキッとした食感・さっぱりとした味で、
秋から冬にかけて、デンプン質が蓄積され、
もちりと粘りのある食感に
変化ていきます。

加賀で育つれんこんは特に、
もちり感や強い粘りを PR ポイントにされている、
生産者・販売店が多く見られます。

今回試食した際も、強いねばりと、
もちりとした食感がみられました。

糖度は

L:7.2 度、M:8.2 度、S:8.1 度

と検出されています。

例年と近い数値帯を維持していました。(吉田紗知子)

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■ **兵庫県産 特別栽培 古川さんのさつまいも【紅はるか】**

品目 サツマイモ

品種 紅はるか

特別栽培農産物

栽培責任者 古川 陽平

住 所 兵庫県朝来市岩津 6 7 4

連 絡 先 090-2046-0947

確認責任者 鴨谷 康隆

住 所 兵庫県朝来市岩津 1 5 2

連 絡 先 070-4333-0464

節減対象農薬 0 回 栽培期間中 不使用

化学肥料(窒素成分) 0kg 栽培期間中 不使用

■ **台帳 NO.3450**

生産者 津村子の古川陽平さんの個人としての作物です。

栽培面積 16a

反収 2 t /10a

収穫期間 2025/9/16～11/7

ネオニコチノイド農薬使用無し

■貯蔵保管仕様 貯蔵機能のみ。

貯蔵施設 生野銀山の坑道内

住所：兵庫県朝来市生野町小野 33-5

保管温度帯： 13～15 ℃ 、 湿度 約 90%

■さつまいも栽培は 5 年

■今季の作柄

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： 3 大玉傾向

収穫時期 ： 3 段階： 3 遅い

地中で虫に食べられた分が例年より多いです。

また、雨が降らなかった時期から、いきなり大雨が降り、

大きいものは芋が地中で割れ、収量が減りました。

・新登場

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ

宮崎県産 須川さん達の土からパプリカ

北海道産 和田農園・長芋

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜

北海道産 和田農園じゃがいも・男爵・・・価格変更。値上げ。

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林・・・価格変更。値下げ。

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・田口早生・・・特売

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L・・・在庫僅少

月間テーマを 1 1 月から 1 2 月に変更

・終了

山形県産 特別栽培 ブランデー香る渋抜き柿

・12月新登場予定

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

鹿児島県産 特別栽培 松下さんのスナッPEnd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