

いつもありがとうございます。

W4 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

・2026年青果新戦略

今来店していない『松顧客を新たに集客する』ことが現状の打開に繋がる part2

(有安海)

2026年1月御提案商品

品目	JAN		商品名	規格 SKU	計画 売価	計画 原価	計画 値入	パック 粗利額	計画 販売数	販売数 構成比	売上計画	売上 構成比	計画 粗利額	粗利額 構成比
ピーマン	1	市場品	ピーマン	150g	148	100	32.4%	48	3,000	51.7%	444,000	35.1%	144,000	36.0%
		市場品	ピーマン	300g	298	210	29.5%	88	2,000	34.5%	596,000	47.1%	176,000	44.0%
	3	アルファー	ミネラルピーマン	150g	298	190	36.2%	108	500	8.6%	149,000	11.8%	54,000	13.5%
		アルファー	ミネラルピーマン 特価	150g	258	170	34.1%	88	300	5.2%	77,400	6.1%	26,400	6.6%
	10													
		計							5,800	100%	1,266,400	100%	400,400	100.0%

有限会社アルファー
有安海

この『品目別売場構成表』をキツと計画作成出来れば、

高知県の企業さまのように利益率2%も改善されるかといえば、そんな事ありえません。

高知県の企業さまがそのような結果を残せたのは、

- ・しっかりとした計画をこの表で作成し、
 - ・その作成した計画をキツと実行までしている事、
- で、すぐに結果に結び付くわけではありませんが、
- ・結果から状況を分析し、
 - ・何が問題であったのかをアルファー含めて検証し、
 - ・その問題点を克服していく計画を立てていく。

これを繰り返す、PDCAをしっかりと回していくことで、確実に結果は付いてきます。

しかし、今までチャレンジし不発で終わってしまった事例としては、
お聞きしている分には、
松商材をただ売り場で陳列してしまっていたのではないかと想像しています。

松商材を取り扱うに関しては、
ただ陳列するだけでは認知度はほとんど上がってくることはなく、
それを見ているお客さまの心理としては、
『高い商品』の取り扱いを始めたんだな、と思う程度でしょう。
これは当然のことと思います。

松商材を求めていないお客さまとしては、
求めている価値はそこではなく、
価格軸を優先されているからで、
もし、コーナー化されていれば素通りされても不思議ではありません。

松顧客とそうでないお客さまの求める価値は、全く違うことは明らかになっていて、
その求める価値により、買い物するお店が変わるということになります。

前回に書きましたが、
松顧客は求めている商品軸が近隣のスーパーで購入することが出来なければ、
高島屋などの百貨店で購入していることはわかっています。

これが常態化しているのが当たり前になっているので、
急に松商材を取り扱い始めたとしても、
松顧客がそのスーパーで松商材を取り扱い始めたことを知るすべがないため、
どれだけ取扱構成比を高く保ったとしても、
松商材が売れる可能性はあまり大きくなることはありません。

松顧客に松商材を取り扱い始めたということをアピールするには、
『チラシ作戦』が最も有効と考えています。

チラシに何をどのように掲載するのかは、企業方針により決定されることだと思いますが、
アルファーとしては、松商材の取扱を開始されたタイミングから定期的に、
『松商材取扱始めましたよ』という告知も含めたチラシの掲載が有効と思っています。
この手のチラシ掲載は一度で効果が出てくるものではないので、
定期的に何度も掲載する必要があります。

人は新しい事を始めた際には、すぐに飛びつく人もいますが、
多くは周囲の状況を確認してから、
その人が問題なしと判断されてから行動に移す人が多いのではないかと思います。
その為、定期的な告知チラシはアピールする上では必要不可欠になってきます。

そのうえで、ニュアンスとしては有料の試食販売、
アルファーからの御提案価格も状況にあわせ勉強させて頂きますので、
今はまだ価格軸が優先されている方にも、
商品によっては商品軸でも選択肢に入れてもらえるように、
計画的に有効的なチラシを掲載することが、
『松顧客の集客』する上では非常に重要な要素になります。

・実に！おいしかった！岩津ねぎ！ (吉田麻衣)

たまには！を使いたくなりましたので。！に意味はありませんが、

美味しいかったのは本当の話です。



左が袋なしで、右が袋入りの商品画像になります。

もちろん納品時には袋入りになりますが

反射して見づらいので袋なしも掲載しました。

一番右の画像は、あんの画像になりますが、あまりはっきりとは見えないです。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
				あん	青い部分	白い部分	根元	あん	青い部分	白い部分	根元
2026/1/9	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	/	/	/	1.5	6.3	8.0	12.2
2025/12/3	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	/	/	/	3.8	5.4	7.5	10.3
2024/11/28	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	/	/	2.3	3.7	7.7	8.2	10.4
2024/1/5	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	/	1.7	/	3.1	2.0	7.3	9.3
2023/10/26	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	-	2.4	2.3	2.8	-	8.1	8.3
2023/2/9	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	/	/	0.6	3.1	2.8	7.3	10.4
2023/1/19	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	/	/	/	1.4	2.1	6.2	7.3
2021/11/12	兵庫県	津村子	岩津ねぎ	岩津ねぎ	4.0	1.0	2.0	2.0	2.3	5.5	8.3

※『-』は未測定項目

こちらは取り扱い開始から測定し続けている岩津ねぎの測定値。

過去一高い数字ではないんですけど

非常に高い数字になっています。

レンジでチンしただけですがとろとろで非常に美味しかったです。

これを焼き葱にでもしたら最高に美味しいですし、

すき焼きや鍋にしても最高の食材なります。



これは焼いただけの岩津ねぎですが、

かなり柔らかくなっています。

焼く前がバチバチに硬いか？

って言われたら

いいえ、違います。

と答えますが、

この画像だけでも

美味しさが想像できるかと思います。



収穫直前では一番左の画像のように葉はぴしっと真っすぐですが、

真ん中の画像ののように、寒さに当たると右の画像みたいに葉が、少しへにやつとなります。

寒さに負けず頑張って収穫を待つ岩津ねぎ。

今年度の岩津ねぎは、化学肥料不使用、農薬6割減で特別栽培。

昨年の夏の暑さにも負けず頑張ってくれました。

岩津ねぎはちょうど1年前の2025年1月に日本農業遺産に認定されました。

同じ年にネギサミットもあり、結構人も多く入ったそうです。

日本農業遺産は農林水産省が認定するもので、

ネギとしては岩津ねぎだけが認定されているものです。

興味がある方は是非調べてみてください。

その日本農業遺産として登録されている岩津ねぎで

特別栽培となると相当数が絞られてきます。

普通は肥料を使ったり農薬を撒いて病気などから守るのですが、

津村子の方々は肥料設計、畑作りから頑張り

農薬も必要最低限に抑えてネギ本来の頑張りで育てます。

けつか美味しい岩津ねぎが育つわけです。

味もよく、日本農業遺産に認定された結果ネギとしての希少性も上がり、さらに特別栽培。

ストーリー性も抜群になった岩津ねぎは、

これ目当てで集客できるくらいには商品力があります。

・美味しい・棚持ちも良い！ 北海道帯広市産 和田さんの長いも

(販促部：生島 麻亜子)



弊社の売上額の中で、『和田さんの長いも』と『和田さんのネバリスター』の割合は5%も占めています。

金額が大きくなる豚肉や、販売点数が多くなる卵も販売している中での5%です。

スーパーさんだと、売上構成比5%の商品は 玉ねぎ 等でしょうか？

九州では玉ねぎの売上は8%以上(貯蔵用?)になる月もあるようですので、

地域によっては じゃがいも や 人参 等の商品と一緒にかもしれません。

じゃがいも・玉ねぎ・人参と同じ売上と言うと、構成比が高いと驚かれるかもしれません、それだけ、『和田さんの長いも』と『和田さんのネバリスター』は人気なんです。

【特徴】

『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、**変色にくさ** なども特徴的です。

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、

より纖細で、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、

お客様のリピート購入も期待できますし、
お店にとって重要な「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⇒300gカット ¥387 (163%)
- ・竹…和田さんの長芋 100g/ 99円⇒300gカット ¥297 (100%)
- ・梅…市場品長芋を 100g/ 79円⇒300gカット ¥237 (125%)

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』ですので、
宜しくお願ひ致します。

・柑橘類が強い時期です。

【大阪府和泉市産 式森さんの蔵出し熟成みかん】

【熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・スイートスプリング】

(販促部:吉田紗知子)

祝日を挟む為、今週(w4)案内も変則的な配信となりました。

受注〆切 は通常通り、

木曜日(1/15) 14:00までとなっております。

年末年始の変則的な〆切、

先を予想した発注をしていただきありがとうございます。

各企業様、変則的な発注・納品に追われていたこの数週間でしたが、

購入するお客様も同じく、冬休み等変則的なスケジュールに追われていたと思います。

私も、ほんの数日だけなのですが、

親戚の家で過ごしたり、変則的な食生活が理由なのか、

体調のリズムが少し悪い気がしています。

これから、w5以降に新登場する予定の

・大阪府和泉市産 式森さんの蔵出し熟成みかん

・熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・スイートスプリング

等の柑橘類を食べる事は、とても効率が良いビタミン摂取方法です。

元々冬は、柑橘類の需要が高まる時期ですが、

そういう面でも、オススメできます。

みかんの爽やかさで 気分スッキリ、集中！



大切な朝は、
みかんで美味しい
気合を込めて！

糖質&ビタミンC

(上記コト POP は、Dropbox 上でダウンロード可能です。)

式森さんや、吉田さんの栽培されるミカンは、
甘さだけではなく、気分をスッキリさせる爽やかさ＝ほのかな酸味も
しっかり併せ持ち、食べやすい味わいのみかんです。

受験を控えた学生や、その周りの家族、
仕事始めの忙しいスケジュール等、
理由は違えど、
「絶対元気な身体でいなければ」と、
神経をすらしている方が沢山いる時期。

健康に対して注目度が特に高い今、
是非、ご検討いただければと思います。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■兵庫県産 津村子さん 岩津ねぎ

測定日	産地・生産者	商品名	重量	測定部位	硝酸態窒素		糖度
					濃度	平均	
2026/1/9	兵庫県 津村子	岩津ねぎ	176g	あん	検出せず	1.5	
				青い部分	検出せず	6.3	
				白い部分	検出せず	8.0	
				根元	検出せず	12.2	



兵庫県・津村子さんの、
岩津ねぎの測定を行いました。

前回は1か月前の
2025/12/3に
測定を行っています。

葉の青い部分の内部に含まれる
「あん」を、
多く確認・採取する事が
出来ました。

「あん」は、冬の寒さで凍らないよう、
ねぎが組織内に蓄えた成分(多糖)。
冬本番が始まったばかりである為、まだ蓄えが多く見られました。
又、あん以外の部分も、全体的にねばり・とろみが強くみられます。

糖度数値について、前回数値と比べると

【あん】 3.8 度→**1.5** 度

【青い部分】 5.4 度→**6.3** 度

【白い部分】 7.5 度→**8.0** 度

【根元】 10.3 度→**12.2** 度

となっており、あんは下がりましたが、他の部分は高い数値結果となりました。

試食してみると、全ての部位でねばりが見られ、

甘味を感じやすい仕上がりとなっていました。 (吉田紗知子)

・新登場

兵庫県産 特別栽培 津村子の銀山貯蔵さつまいも・紅はるか

長崎県産 特別栽培 なんぶステイックセニヨール

和歌山産 特別栽培 関本さんの富有柿（袋入り）

・商品案内変更

北海道産 オホーツク玉ねぎ…w 4より特別栽培に変更。

北海道産 和田さんの畠ごぼう・カット…価格変更。値上げ。

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト…数量調整解除。

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん…冬人參案内休止。

千葉県産 岩井さん達の乾燥落花生…不作の為案内休止。

宮崎県産 須川さん達のパプリカ…再開

新登場予定商品追加

・終了

奈良県産

萩朋さんの富有柿（袋入り）

・1月新登場予定

高知県産 とさいずまフルーツトマト…w5より新登場予定

大阪府産 式守さんの蔵出し熟成みかん…w5より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・はるか…w5より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・スイートスプリング…w5より新登場予定

長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ…w5より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎