

いつもありがとうございます。

W9 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。

・2月23日（月曜日）はお休み頂きます（営業事務課：原田 香織）

2月**23**日（**月**）は**祝日**により、
アルファー全社 お休みさせていただきます。

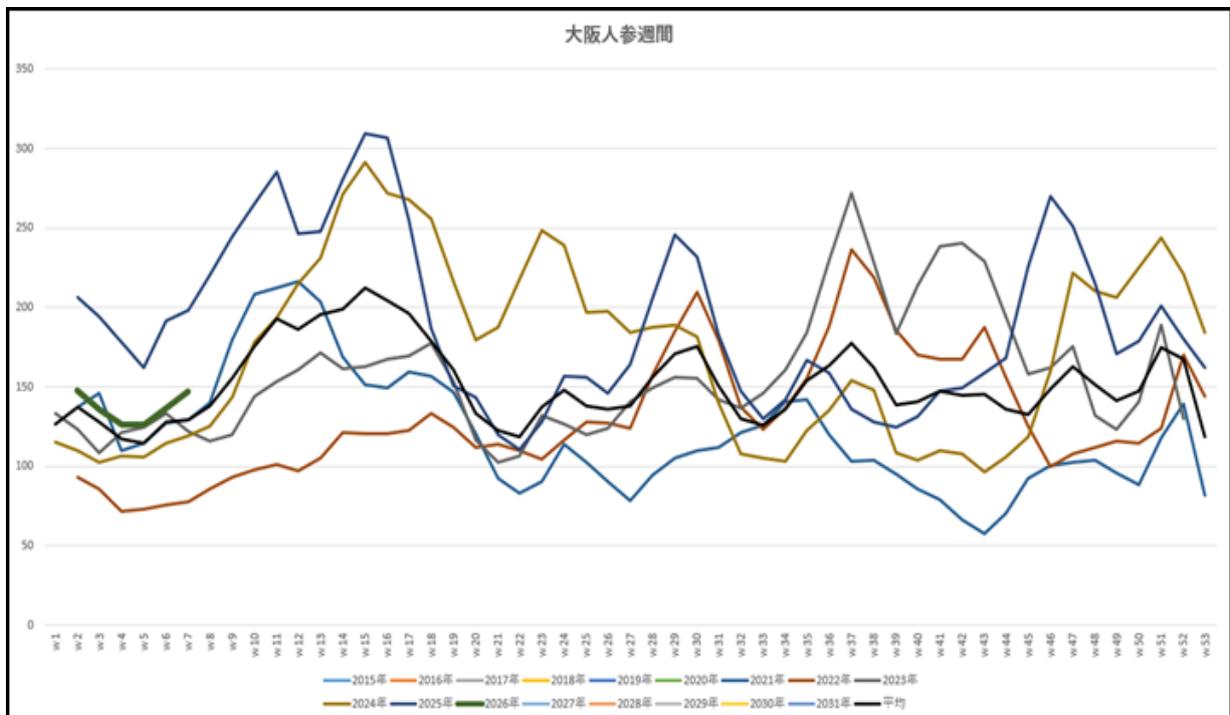
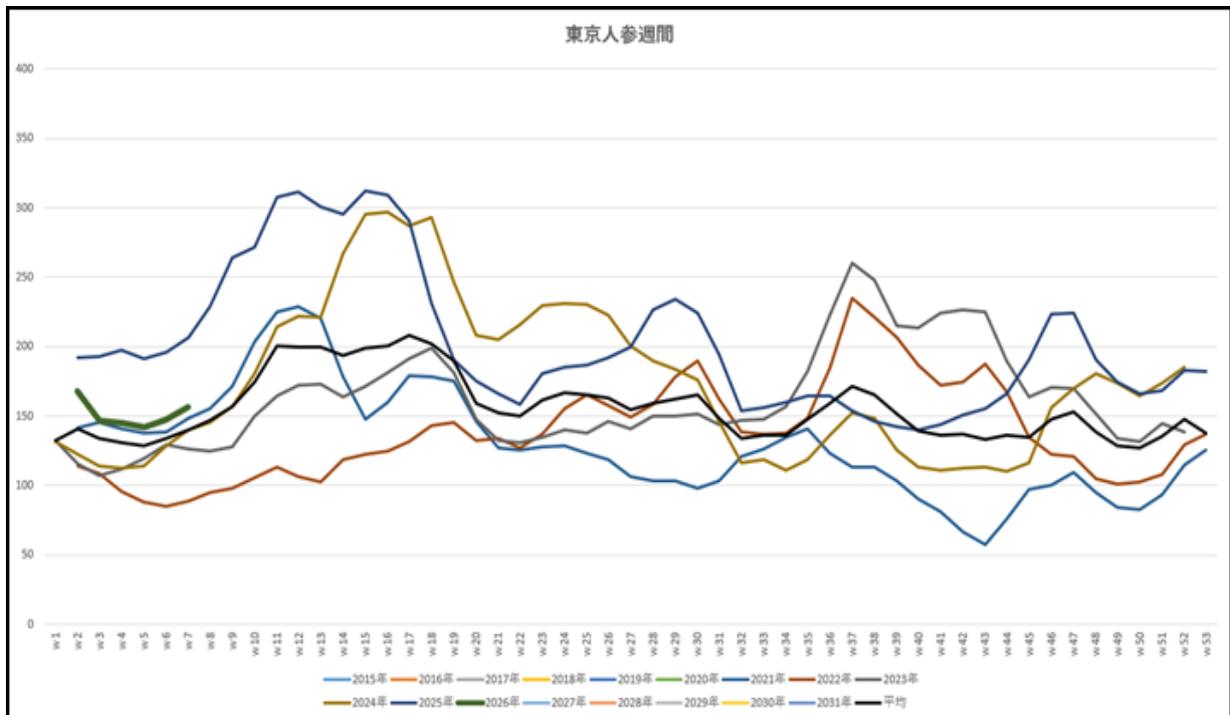
2月**21**日（**土**）～ 2月**23**日（**月**）は、
追加・キャンセル等をお受けすることができません。

2月**25・26**日**出荷分**に関しましては、
2月**20**日（**金**）**14:00**までが、**追加・キャンセル可能**となります。

2月**27**日納品分につきましては、
2月**24**日（**火**）**14:00**までに、**追加・キャンセルの連絡**をお願い致します。

尚、2月**28**日（**土**）納品分からにつきましては
通常通り、追加・キャンセル等をお受けできますので、
ご調整の程宜しくお願い致します。

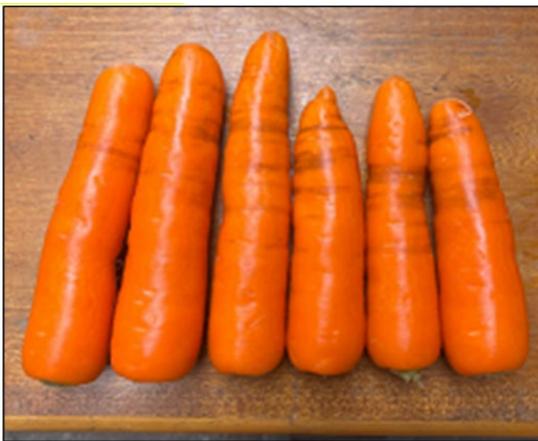
・やはり上がってきました人參の価格。(吉田麻衣)



何週か前に人參の相場は暴落するのか？という記事を書きました。

w 5まで年始から下がり続け、
それから上がるという予想をその時にしましたが、予想通りの動きになって来ています。
過去の動きをなぞっているだけなので
当たり前といえば当たり前なのですが、外れなくてよかったです。

想定外なのは、先日の人参に発生している障害というか病気というか。



これらは藤本さんのところでも
特にひどい症状なのですが、

ネットで画像検索をしていると
更にひどいものもありました。

もうかなりの地域で全然降っていません。

先週に宮崎に出張行ってきましたが、
一部地域を除いて、どこに行ってもろくに降っていないと言われています。

本来想定していた原因で上がっているわけではなく、
藤本さんの人参も被害にあっている為、
今後、量の確保に厳しくなることが想定されています。

今は、兵庫の八木さんの人参、別産地として熊本の福島さんの人参、
追加で更に別の生産者を当たっている状況です。

測定日	産地	品名	品種	硝酸態窒素		測定日	産地	品名	品種	硝酸態窒素		糖度
				ppm	度					ppm	度	
2026/2/2	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	20.9	9.0	2026/2/4	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	40.9	9.1	
2025/1/23	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	28.4	9.7	2025/1/29	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	7.8	9.9	
2025/1/23	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	28.4	9.7	2025/5/7	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	2.5	8.8	
2024/12/6	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	38.1	8.5	2025/1/29	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	7.8	9.9	
2024/3/28	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	3.8	9.0	2024/7/3	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	5.3	9.9	
2024/2/28	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	19.1	7.1	2023/6/4	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	8.2	9.5	
2024/1/24	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	8.1	7.5	2023/6/20	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	6.1	7.9	
2024/7/3	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	ベーターリッチ	7.6	9.0	2023/2/8	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	12.9	12.0	
2022/1/11	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	ゆうべに	15.0	10.1	2022/5/23	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	9.0	9.9	
						2022/2/1	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	6.0	12.8	

測定日	産地	品名	品種	硝酸態窒素	
				ppm	度
2025/1/23	熊本県	フルーツ夢人参・福島さん	アロマレット	23.7	9.3

上記の数値はそれぞれ、藤本さん、八木さん、福島さんの最新の糖度測定の結果になります。

どれも9度未満になる事は少なく結構安定して糖度が高いです。勿論個体差はありますが適当に選んでこの値ですので安心感はまあまああるかと。

先週によやく雨が降ったという状況です。
 今後の雨の降り方次第では、いつまで上がるのか？どれくらいまで上がるのか？が大きく変わるので現状予測がつかない状態です。
 なので可能な限り確保に努めつつ、
 どれくらいの価格でどれくらいの出荷量が適切なのかを見極めていかせてもらおうと思います。

・集客 UP を狙いつつ、粗利額 UP も同時に狙う！ part2 (有安海)

先週の集客 UP の戦略で、今来店していない客層が来店してもらえることを前提に、今週は粗利額 UP に関してみてみようと思います。

まずは、粗利額を増加させようと思えば、どんな手法があるか考えてみましょう。

- ① 販売価格を上げ、値入を増やす
- ② 販売価格を上げず、仕入価格の値下げを試みる
- ③ 仕入価格を下げ、販売価格も上げる
- ④ 今取り扱っていない、価格に反映できる付加価値のある商品を販売する
- ⑤ 販売点数を今以上に増やす

④、⑤以外は、やろうと思えばすぐに実行できることであるが、どれも効果は薄く、仕入価格を下げようと思うと、精神的にも肉体的にも疲弊するだろうし、その仕入れ先とは長いこと契約は出来なくなる可能性も出てくるかもしれません。

⑤ はかなり厳しいことは考えずわかります。

(出来るなら、今まで出来ていただろうと思います)

であれば、④の付加価値のある商品を、その価値に見合う値入率を乗せ販売する方が、理にかなっているというか、粗利額の上乗せになることは間違いありません。

少し視点を変えると、粗利額を増やすということは、客単価を増やすということに置きかえることもできそうです。そうすると、今までと変わらず低粗利額の商品を売っている、販売点数を増やすこともできないので、客単価を上げることもできません。

となると、高粗利額の商品を販売するほか、
客単価を上げることはできないということになります。
客単価を上げるなら、高単価の商品を販売する他はないと思われます。

もう一つの視点としては、高粗利額の商品を販売しても、
低粗利額の商品を販売しても、
1品販売するときの経費は、どちらも変わらないということです。
従って、販売点数を増やすのが難しいのであれば、
高粗利額の商品を販売する方が、経費効率が良いということになります。

しかし、販売価格が高いということは、
販売点数が下がることも想定されるので、それを防ぐために、
松商材を求める松顧客に向け、
『松商品取扱始めましたよ！』というアピール（告知）チラシが
絶対に忘れられないものになります。

・新商品 特別栽培 誠の手のひら大葉 新登場！（有安海）

アルファー大人気商品である、宮崎県の野中誠さんから新商品です。
手のひらサイズの BIG 大葉を取り扱えることになりました。

具体的なサイズとしては、現在取り扱っているサイズとしては、
M もしくは L サイズがメインとなっておりますが、
手のひら大葉は 2LUP というサイズになるので、
売り場では確実に目を引く商品になります。

画像はこちら



この大葉は、比較的若い樹で栽培されます。

もちろん大きく栽培することになるので、

通常の大葉と比較すると収穫までに掛かる日数としては、時間が必要となります。

野中さん曰く、

『収穫日数が伸びる分、葉が若干固くなる傾向になるよ』と言われたのですが、

実際に卵焼きに入れて試食してみたのですが、硬さはほとんど感じることはなく、

むしろ、不快にならないほどの食感が出て、

ふわっと卵にシャキッと大葉で、非常に美味しく食べられました。

もちろん、野中さんの大葉の最大の特徴である『香り』は全く変わらず、

噛めば、ふわ〜っと口の中に広がり、美味しさ倍増でした。

この手のひら大葉をどう食べるかと野中社長に聞くと、

『大判のサイズ感を利用して、おにぎりに巻いて食べると美味しいよ』とのことでした。

シンプルかもしれませんが、確かに大葉好きには堪らない食べ方に思います。

これでこの大葉の商品としては、

通常の 10 枚束 p、10 枚束×2 束 p、徳用 20gp、手のひら大葉、

4 種類に増えました。

それぞれの売り込みに合わせた品揃えで、利益 UP を狙えるようになりました。

・フルーツマト農家さんの 高知県産 とさいずまフルーツマト

(販促部：生島 麻亜子)



2 月から、池一菜果園さんのフルーツマトが始まっています。

池さんは、以前は胡瓜を栽培されており、

池さんの息子さんが入社されるタイミングでトマトに切り替えられたそうですが、

「 普通のトマト農家のトマトより少し糖度を上げて、尚且つ価格を維持すると、お客さんは全員自分に向けてくれてマーケットを席捲できる 」

と考え、切り替えた当初から糖度を意識されており、

弊社がお願いして作って頂いている『とさいずまとまと』以外は、

フルーツマトをメインに栽培されています。

測定日	産地	品名	品種	糖度	リコペン	β-カロテン
				度	μg/100g	μg/100g
2025/4/9	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7.5	7,020	1,003
2024/10/18	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7.9	5,140	1,671
2025/5/21	高知県	とさいずまフルーツマト	桃太郎	10.8	1,921	1,127
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツマト	桃太郎	10.0	2,982	1,016
2025/5/21	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	6.6	2,634	562
2025/4/9	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	8.8	6,802	2,771
2025/6/27	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	5.1	6,305	1,425
2024/10/17	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	6.8	5,170	408
2025/7/28	岐阜県	谷下農園 とまと(大玉)	麗月	6.2	6,510	850
2024/9/13	岐阜県	谷下農園 とまと(大玉)	-	6.1	6,782	1,631
2024/7/9	北海道	当麻さんのとまと	マイロック	6.7	3,685	373
2025/7/15	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6.1	10,221	2,949
2024/6/13	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6.4	5,705	218

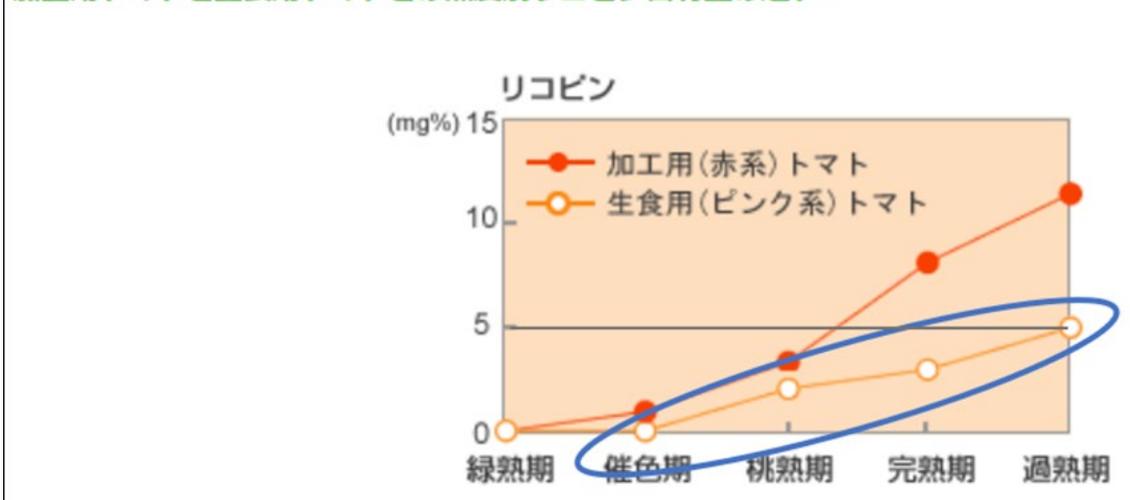
毎年取扱開始からフルーツマトになるまで、時期に応じて糖度を少しずつ上げており、
丸とまと：6.5度 甘熟とまと：6.5～8度 フルーツマト：8度以上
と、基準を設けられています。

その糖度の測定方法は、収穫時にランダムに複数の検体を採取し、
非破壊の糖度センサーで計測し、合格に達した割合が基準を超えた段階で、
甘熟とまとやフルーツマトへランクアップしてくようになっています。

フルーツマトの糖度には上限が設定されていないため、
糖度が10度を超える物も珍しくありませんし、
弊社専用で作って頂いている、『とさいずまとまと』も糖度7度を超える事が多く、
フルーツマトと謳っていなくても、フルーツマトに近い糖度がある事がわかります。

そんな池さんのトマトは、**糖度だけではなく、栄養価も高いのです！**
弊社では、20年近く成分測定を積み重ねて検証しています。

加工用トマトと生食用トマトとの熟度別リコピン含有量の違い



一般社団法人 全国トマト工業会によると、生食用のトマトのリコピンの含有量は、**完熟前のピンク色の時には 2.5mg 程度。**

過熟になってしまっている時で 5mg 程度のようです。

(参照：トマトの栄養/トマトのちょっといい話：一般社団法人 全国トマト工業会)

『とさいずまトマト』を測定したところ、

昨年の 4/9 に測定した際には 7mg(7,000 μ g)となっていました。

文部科学省の出している日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）によると、

トマトの **β カロテン当量は、可食部 100g あたり 540 μ g** のようです。

(参照：[日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）](#)：文部科学省)

『とさいずまトマト』は **1,000~1,700 μ g/100g** となっているため、

約 2~3 倍の β カロテンが含まれている事になります。

数値の基準は確認できませんでしたが、

高リコピンと謳っている商品では含有量 1.5 倍と記載のある物がありますので、

そちらと比較しても遜色ないのではないのでしょうか。

栄養も甘さも、ぎゅぎゅつと詰まった『とさいずまとまと』。

是非お取り扱いをお願い致します。

・熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・しらぬい・ぼんかん (販促部:吉田紗知子)

清見とポンジの
オレンジの華やかな香りと、
興津みかんの皮がきやすさを合体!

オレンジとみかんの良い所を
あわせてごまきました。
比較的新しい品種です。



熊本県・特別栽培
吉田さんの津之輝

「ポンジ」の由来は地元の「Poonja」菓イボ→中国・台湾を経て日本

南国風の芳香と
強い甘み。

手はきやす
人気の品種です!



熊本県産特別栽培
吉田さんのぼんかん



柑類が多い時期が続いています。

ほんかん・清見オレンジに所縁がある種類が勢ぞろいです。

(掲載しているコト POP は、Dropbox 上でダウンロード可能です。)

昨年の一時期、海外の輸入オレンジ不足で、

コンビニ等のオレンジジュースが、

オレンジ 100%ではなく、

みかん果汁を足して補充された物が並ぶ事がありました。

通常オレンジ果汁の酸味が通る味と比べると、

みかん果汁入りは、まるやかな味が混ざっていると感じます。

やっぱり オレンジとみかん は違うカンキツなのだと思います。

今回取り上げた 津之輝・しらぬい・ほんかん は

そんな異国で育ってきたカンキツ類が、日本で多様に合わせり
酸味と甘みの良い所取りの種類達です。

冬から春へ、植物たちが目覚めていくかのように、
優しい酸味で新し年度へ脳を切り替えていく今の時期には
ピッタリな商品だと感じます。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■ ジャンボピーマン とんがり

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)
2026/2/9	産地調査中	ジャンボピーマン【とんがり】	167.2g	4.5	4.7



ブレスト様に紹介いただいた、
ジャンボピーマンを測定しました。
品種は「とんがり」と予想されています。

アルファーでは、
通常サイズピーマンとして、
1個あたり約 40～50g の商品を
販売していますが、

今回のジャンボピーマンは、
1個で 117～167.2g と、倍以上の大きさです。

「とんがり(とんがりパワー)」は、
肉厚で柔らかい を重視した
ジャンボピーマン用品種です。

測定結果は、

糖度:4.5度 硝酸態窒素濃度:4.7ppm となりました。

糖度数値は、過去アルファー測定したピーマンと近い数値となりました。

又、硝酸態窒素濃度は 1 桁台となっています。

三桁以下でも低いと表される中、とても低い数値です。

.....

■北海道産 和田さん ごぼう 正作

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度平均	糖度
					ppm	
2026/02/13	北海道 和田さん	ごぼう【正作】	カット1片 60g	中央	264.4	16.0
				根元	409.1	12.0



北海道産・和田さんのごぼうを測定しました。

前回は、2025/11/21 に測定を行っています。

硝酸態窒素濃度は、

中央：264.4ppm 根元:409.1ppm

糖度は、

中央：16.0度 根元:12.0度

と検出されました。

前回は、

硝酸態窒素濃度は、

中央：165.0ppm 根元:237.3ppm

糖度は、

中央：19.9度 根元:20.0度 と検出されていました。

前回は過去測定数値の中でも、特に高い数値であった為、

今回と比較してみると、大きく差が出てしまっているように見えます。

他の過去数値と比べると、平均から数値は少し控えめで、

硝酸態窒素濃度は、少し高めな数値だと思われます。

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

宮崎県産 特別栽培 誠の手のひら大葉

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 四万十源流生姜・・・6ケース単位での受注再開

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・M・・・在庫僅少

・終了

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか

福井県産 建石さんの里芋・麻奈姫

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・ハロウィンスイート

鹿児島産 糖蜜あんのう芋

・2月新登場予定

大阪府産

式森さんの柑橘・麗紅・・・w 8より新登場予定

・3月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・しらぬい

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ

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