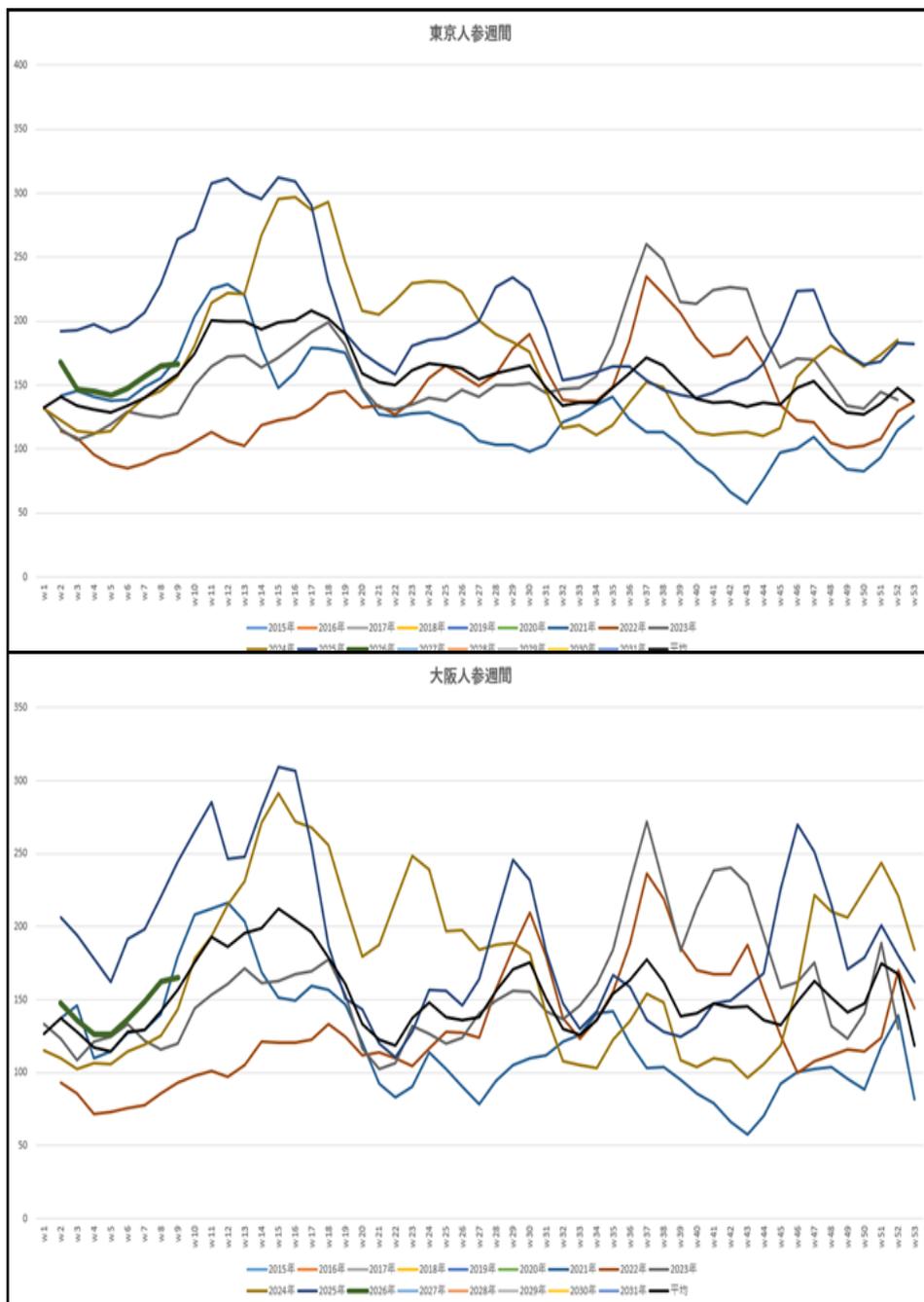


いつもありがとうございます。

W11 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。

・今後の人参のスケジュールについて (吉田麻衣)



軸は、左端 W1～右端 W53 までの各年推移です

今の段階においては

昨年よりも遥かにましではありますが平均よりもやや高い状況という感じです。

これから端境期に入るので4月の中旬くらいまでは上がり続ける予想となります。

上がり幅がどれくらいかはわかりませんが、

以前にも話題に出している干ばつの影響で、

病気・障害が発生している為、

本来持っているはずであろう在庫が早々に底をついた場合は、

今よりもかなり上がることは想像ができるかなと思います。

ちなみにこのグラフは、

あくまでも取引価格の平均値なので高値や安値を直接反映しているわけではありません。

実際、2月28日の大田市場では千葉県産の人参が高値で2,700円、

中値でも1,728円となり

このグラフよりも実際には相当高い価格になります。

表題の今後の弊社の人参のスケジュールですが、

熊本県産特別栽培フルーツ夢人参・福島さんは既に2L以外枯渇しているという状況。

なのでその次の生産者として中川さんが続きます。

更にその次には坂口さんという生産者が控えています。

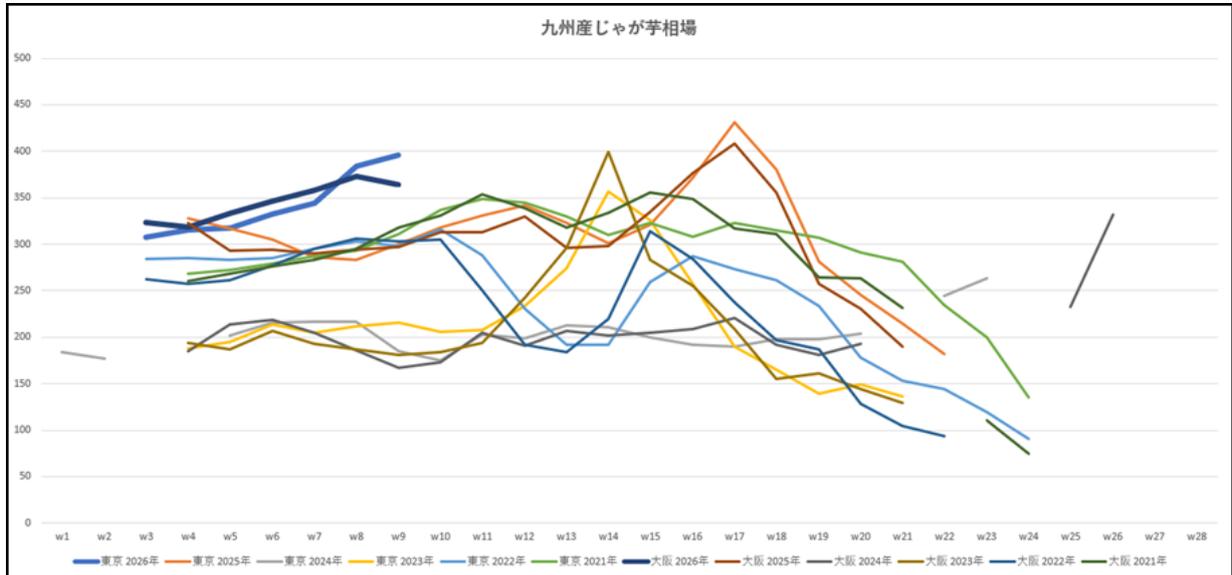
どちらも初めての方ではあります。

このお二方の人参でなんとかつなげればと。

その後は4月の中旬くらいに、

春掘りのフルーツ夢人参・藤本姉妹へと再度リレーをする予定です。

## 九州産のジャガイモの価格 (吉田麻衣)



こちらは 2021 年～2026 年現在までの九州産のみをピックアップしたグラフです。

といっても長崎産はほとんどないので、ほぼ鹿児島産になります。

太いのが今年の東京と大阪の平均価格になります。

少なくとも w14～w17 まではかなり厳しい状況です。

九州産春掘りが出てくるのは鹿児島だと 4 月中旬・下旬頃。

長崎県だと 5 月上旬ごろになります。

今からの九州産は非常に芽が出やすいので、

取り溜めすると非常に痛い思いををするでしょうから、

慎重になることをお勧めします。

・大葉チャーハン、パスタ 凄く美味しいです。【宮崎県産 特別栽培 誠の香り・大葉】

(販促部:吉田紗知子)



私のいつもダメなところは、  
いいなと思った食事を、  
写真を撮らずに  
食べ進めてしまう  
ところです。

気付いたころには  
「今更写真撮っても  
ダメでしょ」な状態…  
が何度あった事か。

今回も、  
上記をしてしまった話。

最近、大葉を使ったチャーハン・パスタを家で食べました。

流石に画像が何もないのは寂しすぎるので、メモ書きのような画像を作ってみました。



何も特別な事はしていません。何なら、  
冷蔵庫整理の為のチャーハンに、大葉をプラスただけです。  
パスタも、めんつゆ系のあっさりした物。

アルファードで取り扱っている、  
**宮崎県産・野中さんの誠の大葉は**、大きくて新鮮。  
通常でも、立派なのに

先週からは「**手のひら大葉**」と名を持った、  
名前そのまま、  
**手のひら程の 2L サイズ**商品の案内を開始しています。

野中さんの大葉は、香りが強いので、  
チャーハン・パスタで使うと、他素材はそのままなのに、  
一気に和風・爽やかで食べやすい味わいになります。

いつも一緒なものなあ…と思っているお客様には、  
アクセントとして、使ってみませんか？  
と書いて、提案するのも響きやすいかもしれません。

・美味しさの再確認が出来ました！ 福井県 吉村さんのほっこり金時 (有安海)



吉村さんのさつまいも、『ほっこり金時』の美味しさを知ってもらえている方が、  
実は少なくなってきているのかと、ふと思いました。

私はほとんどの商品を取扱開始時に試食するようにしており、  
もちろん、吉村さんのほっこり金時も食べているのですが、  
美味しいんだから、もう一度売り込もうと思い、再度試食してみようと思いました。

いつもなら、レンジでチンしているのですが、  
一度も使わず 20 数年保管していたであろう、家庭用焼き芋鍋で焼いてみました。  
初めて使っているので不安でしたが、時間が経つと焼き芋の美味しそうな、  
あの香りが、部屋中に充満しました。

写真を撮ろうと思ったのですが、  
美味しそうな香りに撮影を忘れて食べ始めてしまったので、ないです。  
いつものレンチンとは比べものにならない美味しさを味わえました。

それもそのはずで、さつまいもはキュアリングを行うことで、  
デンプンが糖に分解され、甘みが増してきます。  
ただでさえ収穫直後からでも美味しい吉村さんのさつまいもが、  
キュアリングすることで、さらに美味しくなっていることを再確認しました。

早速、岡山の企業さまとの本部バイヤーさまと店舗御担当の 2 名と、  
別々に御商談させて頂き、  
レンジでチンしたものを試食してもらったのですが、  
お二人ともに美味しいと絶賛してもらうことができ、  
本部割りで M3 本 p を、店舗では焼き芋用に 2L 原体での取扱を決定されました。

多くを語らず、ただレンジでチンしたものを試食してもらったのみで、  
パック商品と焼き芋用の原体の採用を決定されるほど、  
このさつま芋は圧倒的な美味しさを持っていることがわかります。

**せっかくこの吉村さんのほっこり金時の良さを理解してもらえ、  
取り扱ってもらえるのであれば、  
利益も出してもらいたいと思い、  
今回は原体 4 ケース単位で産地直送規格を作りました。**

さつま芋の販売形態としては、  
フレッシュであれば本数詰めかバラ売りのどちらかになるだろう。  
さつま芋の原体バラの流通としては、各サイズで 5kg という規格にはなっていますが、  
入り本数としては、そこまでズレることはなく、  
2L:15 本、L:20 本、M:30 本、S:40 本、となっているため、  
非常に原価計算がし易くなっているのが特徴です。

アルファーで何気に一番人気な 2L1 本 p をアルファーパックと比較してみようと思います。  
アルファーパックの原価は納品経費を除いて **210 円/p**。  
2L 規格は 15 本前後入っていて、2,850 円。従って 1 本の原価は 190 円となる。  
さつま芋のパックは大した作業にはならないので、包材費と込みでも 5 円程度と考えると、

原体仕入れの 1 本パックであれば、  
製品原価が 195 円と 15 円も抑えることが出来ます。

ただでさえ、ここまでの差になるのであれば、  
すぐに傷むものでも、そこまで嵩張る量でもないので、  
原体 4 ケース単位で直送仕入れを行うことの方が、明らかな利益に繋がります。  
2L の原体直送価格は 2,700 円まで抑えることが出来るので、  
製品原価としては **185 円/p** となるので、  
アルファパックからは 25 円も抑えることが出来るようになります。

さらにパック販売だけではなく、焼き芋にすることも原体での取扱ならではです。  
生のさつま芋を焼き芋にすると 2 割くらいは減るように思えば、  
5kg 原体箱から、4kg ほどの販売量になりそうです。  
(水分量によって若干変化しそうですが。)

上記の岡山の企業さまは、100g100 円での販売をされておりましたので、  
売上額としては、1 箱から約 4,000 円になり、得られる粗利率は 32.5%になります。

仮に販売価格を 100g128 円に上げたとしても、  
販売点数はさほど変わらないと感ずます。  
そうすると粗利率は 40%を超えてきて、利益商材になってくれるはずで。

さつま芋は、じゃが芋やピーマンといったように軽量が必要な商品ではなく、  
インスタパックでのストレスも、そこまで負担にならないように思うので、  
ぜひ利益を狙った仕入れを計画してもらえると嬉しいで。

・今年のらっきょうについて (吉田麻衣)

昨年お世話になりました尾崎さんが農家自体を引退するというので

今年はお世話になる事ができなくなりました。

なので 2 年連続生産者と変更となってしまうこと申し訳ございません。



今年の生産者は池平さんです。

左の方が代表の池平さんです。

畑は

鹿児島県の志布志市志布志。



時期としては 5 月 20 日過ぎから 7 月くらいの予定になります。

池平さんの栽培の特徴としては、畑に乳酸菌を入れて栽培しており、

おかげで土が非常に柔らかくなり、らっきょうがストレスなく成長できるそうです。

畑に入らせてもらいましたが、

今まで入った他の畑よりも深く足が沈み込むくらい柔らかかったです。

今回は突然の訪問で時間もなかったため、

次回お伺いした際にはもっと取材しておきたいと思います。

・特別栽培の説明 POP、小さいサイズが出来ました (販促部: 吉田紗知子)

283 mm

61mm

**特別栽培農産物**  
農産物の生産と対地球の慣行レベルに比べ

5・9割は不使用表記の使用状況(農薬肥料)詳細の二次元コードがはります。

節減対象農薬の使用回数が**50%以下** 化学肥料の窒素成分量が**50%以下**

0088 919012 トマト  
JAN 4901121 0088919012  
500g  
ALPHA

ALPHA

**特別栽培農産物**  
農産物の生産と対地球の慣行レベルに比べ

節減対象農薬の使用回数が**50%以下**  
化学肥料の窒素成分量が**50%以下**

ALPHA

なぜ特別栽培農産物で良いの？

丁寧な肥料・農薬管理で  
**土が元氣⇒野菜も健康・美味しく!**

ALPHA

微生物の活動により土まどれる。

3分割化

向水水を通りやすい

団粒構造

128 mm

90 mm

**特別栽培農産物**  
農産物の生産と対地球の慣行レベルに比べ

節減対象農薬の使用回数が**50%以下**  
化学肥料の窒素成分量が**50%以下**

5・9割は不使用表記の使用状況(農薬肥料)詳細の二次元コードがはります。

0088 919012 トマト  
JAN 4901121 0088919012  
500g  
ALPHA

ALPHA

91 mm

65 mm

**特別栽培農産物**  
農産物の生産と対地球の慣行レベルに比べ

節減対象農薬の使用回数が**50%以下**  
化学肥料の窒素成分量が**50%以下**

5・9割は不使用表記の使用状況(農薬肥料)詳細の二次元コードがはります。

0088 919012 トマト  
JAN 4901121 0088919012  
500g  
ALPHA

ALPHA

**特別栽培農産物**  
農産物の生産と対地球の慣行レベルに比べ

節減対象農薬の使用回数が**50%以下**  
化学肥料の窒素成分量が**50%以下**

5・9割は不使用表記の使用状況(農薬肥料)詳細の二次元コードがはります。

0088 919012 トマト  
JAN 4901121 0088919012  
500g  
ALPHA

ALPHA

**特別栽培農産物**  
農産物の生産と対地球の慣行レベルに比べ

節減対象農薬の使用回数が**50%以下**  
化学肥料の窒素成分量が**50%以下**

ALPHA

なぜ特別栽培農産物で良いの？

丁寧な肥料・農薬管理で  
**土が元氣⇒野菜も健康・美味しく!**

ALPHA

微生物の活動により土まどれる。

3分割化

向水水を通りやすい

団粒構造

なぜ特別栽培農産物で良いの？

丁寧な肥料・農薬管理で  
**土が元氣⇒野菜も健康・美味しく!**

ALPHA

微生物の活動により土まどれる。

3分割化

向水水を通りやすい

団粒構造

B7・B8 サイズ

A5



以前、案内いたしました

### 特別栽培についての説明 POP。

A3 サイズでの作成分を掲載しておりましたが、  
この度、**小さなサイズ** が追加で登場しました。

ご依頼頂いたサイズを元に、

**冷蔵カードサイズ変形判・A5・B7・B8** と、

サイズが小さくても、文字が読みやすいよう編集・加工をしております。

(画像参照)上記も、前回と同じ

**Dropbox** 内、

- 【特別栽培・有機栽培説明POP】フォルダ内にて  
画像(ポップアップ無しの、一枚画像として使用できる物)・  
作成キット 等を **格納**しております。

是非ご活用いただければと思います。

又、今回もサイズ・枚数を作成し納品を行っておりますが、

**御依頼を頂けたら、弊社で作成を行います。**

発注の際や、他に弊社へご連絡の機会がありました際、

是非お伝えください。

■ サイズ(B4・A3・A4 等)

■ 枚数

■ (宛先指定がある場合)納品する店舗・お名前にお送りすればよいか

等を同時にお伝えいただくとスムーズに対応が出来ます。

今回も、お電話で直接御依頼を頂きました。

是非ご活用いただければと思います。

### ・今週の成分測定レポート

#### ■ 愛媛県産 ノムランドさん 朝霧ねぎ

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	
2026/2/26	愛媛県産 ノムランド	朝霧ねぎ	30.4	あん	検出せず	—
				青い部分	1.6	6.6
				白い部分	検出せず	6.4
				根元	検出せず	5.5



愛媛県愛媛県・ノムランド さんの、  
朝霧ねぎの測定を行いました。

ダム湖近くの生産管理された圃場は、  
収穫期を迎えると、  
朝霧が立ち込めます。と、  
商品案内 HP には記載がありました。  
名前の由来はそこからのようです。

小ねぎのような細い姿で、  
白い部分がほとんど無い青ネギです。

葉の青い部分の内部に含まれる「あん」は、採取する事が出来ませんでした。

【青い部分】のみ、硝酸態窒素濃度が検出が出来、  
**1.6ppm** という結果となりました。とても低い数値です。

糖度数値について、

【青い部分】6.6 度【白い部分】6.4 度【根元】5.5 度 となっていました。

アルファーで過去測定したネギと比べると、

栗原さんの白ねぎに近い数値帯となっています。(吉田紗知子)

---

■ 愛媛県産 ノムランドさん 朝霧にんにく

測定日	産地・生産者	重量	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)	糖度
2026/2/26	愛媛県 ノムランド 朝霧にんにく	77.5g	検出せず	28.9



愛媛県愛媛県・ノムランド さんの、  
朝霧にんにくの測定を行いました。

四方を山々に囲まれた  
自然豊かな野村町は  
朝夜の寒暖差が大きいことにより  
香りと辛みはマイルドながら  
深みのある風味が特徴です。  
と商品紹介 HP には記載があります。

硝酸態窒素は、検出されませんでした。

糖度は、**28.9 度** と検出されました。

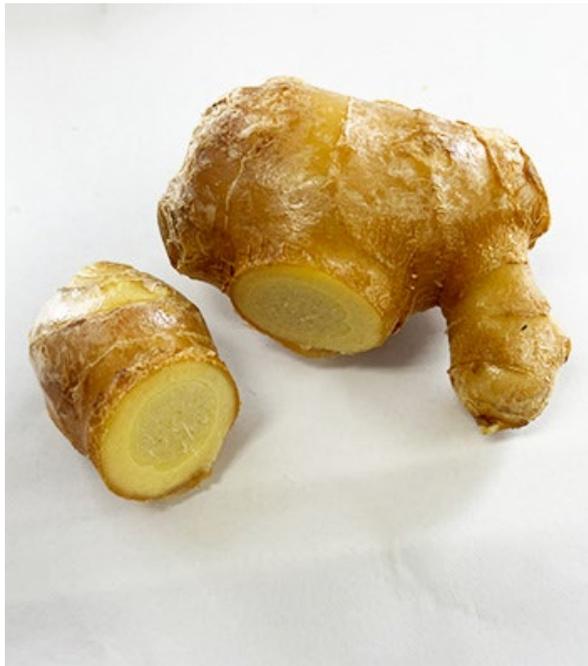
過去アルファーで測定したにんにくの数値内では、  
中間か少し低い数値帯です。

皮を剥いた身も白く、  
にんにく特有の臭いは控えめだと感じました。

.....

■ 高知県産 西川商店さん 生姜

測定日	産地・生産者	品名	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2026/2/26	高知県 西川商店	洞穴貯蔵生姜	80.5g	9.7	3.3



高知県・西川商店さんの生姜の

測定を行いました。

香りは控えめで、

擦り下ろした身は黄色に極めて近い白です。

測定値は、

硝酸態窒素:9.7ppm、糖度:3.3度

となりました。

過去アルファーで測定した生姜の数値内では、  
中間か少し低い数値帯です。

【補足】

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す)

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。(吉田紗知子)

■ 鹿児島県産 MATSUKIGARDENING さん なす

測定日	産地	生産者・品名	重量	糖度	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)
2026/2/26	鹿児島県	MATSUKI GARDENING なす	115.5g	5.5	28.3



鹿児島県・  
MATSUKI GARDENING さんの、  
なすを測定しました。

切ってみるとスポンジ状で、  
中側の密度が感じられます。

測定結果は、  
糖度:5.5 度  
硝酸態窒素濃度:28.3ppm  
となりました。

過去アルファー測定したナスの中で、糖度数値は平均的、  
硝酸態窒素濃度はとても低い数値です。(吉田紗知子)

■ 鹿児島県産 MATSUKIGARDENING さん 白とろなす

測定日	産地	生産者・品名	重量	糖度	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)
2026/2/26	鹿児島県	MATSUKI GARDENING 白とろなす	210.0g	5.9	28.9



鹿児島県・

**MATSUKI GARDENING** さんの、  
**白とろなす**を測定しました。

通常黒ナスよりも一回り以上大きく、  
切ってみるとスポンジ状でボリュームがあります。  
スポンジ状の表面時は、  
あまり水分を感じられませんが、  
擦り下ろすと、水分が多くトロツとした状態へと  
すぐに変化しました。

測定結果は、

**糖度:5.9 度**

**硝酸態窒素濃度:28.9ppm**

となりました。

過去アルファー測定したナスの中で、糖度数値は高く、  
硝酸態窒素濃度はとても低い数値です。(吉田紗知子)

【なす・白とろなす 比較】



## ・生命力のある野菜 (中澤佐江子)

### 『生命力』って何だろう

「生命力のある野菜」なんて、昔、軽々しく言ったりしてなかったかしらと思ったりします。実は、本当に生命力について驚愕する出来事が起こりました。

先日、来月 97 歳になる母が、  
感染症が原因で敗血症性ショック  
(血圧の値は上が 57、下が 34 で、意識朦朧状態)で緊急搬送されました。  
私は昼前に小豆島行きフェリーの中で知り、小豆島に着いてトンボ帰り。  
近親者を呼ぶ必要のある、重篤な状態でした。  
その為最初の連絡で看護婦さんから「延命治療はされますか」と聞かれ、  
「いいえ、希望しません」と答えてありました。  
5 時頃病院につくと、看護婦さんから、次に担当医師から、  
私の顔を見ると延命治療について聞かれ、  
これで合計 3 回「いいえ、本人の希望です」と答えました。  
それ程酸素マスクが必要な症状だった事に、気が付いていませんでした。  
私の認識は単に「延命治療は希望しないだけ」でした。

この敗血症性ショックは、血中の酸素が著しく低下しており、  
治療は酸素と水分の補給が必要で、酸素マスク、鼻チューブが必須でしたが、  
酸素マスクをせずに鼻チューブだけの状態を家族が見守りました。  
壁につながった機械から出てくる酸素を血中に点滴で送られ、  
みるみる必要酸素量が減り、血圧も上がり、顔色が良くなってくるのがわかりました。  
3~4 日でショックは脱し、以降回復が早く、  
4 日目くらいから流動食、そのあとも 2 日くらいで食事ができるようになっていきます。  
入院から 15 日後の明日が退院となっています。

そもそもこの症状は、死亡率が3割あり、60代でも亡くなる方がいます。  
実際、酸素マスクもしないで回復してしまう母の驚異的な生命力があって、  
抗生剤で菌を叩きのめし、回復したのだと思います。  
口では、「早く死にたい」と言っているのに、  
なんでこんなに生命力があるのだろうと私は思います。  
栄養だけではないし、体力でも、筋力でもないし、気力も無さそうです。  
でも、ひとつ言える事が、「食べる事への渴望」です。

**美味しいものを食べたい**と思っているようです。

「食べられなくなると、もうおしまい」とも、昔から母は言っていました。  
今年のお正月は、施設に入ってもらっていて、  
「お正月料理を口にしない」と、生還してからも訴えており、  
余程ショックだったようです。  
根っからの大阪人で食道楽なのです。  
今回の退院で違う施設に変わります。  
そこは、お正月は別料金で美味しいものがでるようですので、  
長生きしてほしいです。

.....

**■(購入) 熊本県産 ミニトマト トマトベリー**

測定日	産地 生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	度
2026/2/27	熊本県産 ミニトマト【購入】	トマトベリー	14.3g	検知せず	11.0

**熊本県産 ミニトマト**を測定しました。品種は【**トマトベリー**】です。

調べてみると、「トマトベリーはイチゴのようなかわいい形のミニトマト。



ハート形で甘くて肉厚な食感を楽しめます。  
糖度は通常のトマトが約六度であるのに対し、  
九度から十度以上とスイカなみに甘く、  
またトマト特有の苦味や臭さがなく、  
甘味と酸味のバランスが絶妙です。」

と紹介がありました。

説明がある通り、

先が極端に補足尖った形をしています。

#### 【糖度】 11.0 度

アルファーで過去測定したミニトマトは、6～10 度を検出している事に対し、  
**今回のトマトベリーはとても高い数値です。**

実際に試食してみても、トマト特有の風味が先に来て、  
最後に砂糖のような甘みが残りました。

#### ・新登場

兵庫県産 養父養生にんにく・嘉定種

熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘・しらぬい

### ・商品案内変更

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも・・・在庫販売

福井県産 吉村さんのほっこり金時・・・直送企画を追加

新登場予定商品の追加

月間テーマを2月から3月に変更

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ・M6 玉・・・入数を15→18に変更。

大阪府産 式森さんの蔵出し熟成みかん・・・在庫僅少

### ・終了

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ・L

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白

岩手県産 有機栽培 ORGANIC にんにく

### ・3月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ

熊本県産 特別栽培 吉田さんの甘夏

北海道産 有機栽培 一戸さんのごぼう

### ・4月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム

鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも・・・春掘り

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

