

いつもありがとうございます。

W12 青果発注書をお送り致しました。

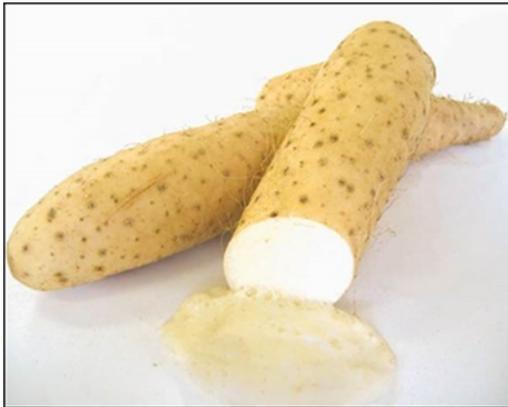
御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

### ・北海道 和田さんの長芋・ネバリスターの販売構成を考える (有安海)

年明けからずっと体調が優れなかったが、  
ついに、2週間前はノロウイルスに感染してしまい、先週はインフルエンザに感染した。  
どちらも人生で初めて感染したのだが、これは厄年の影響なのだろうか…  
ふと、長芋を食べて元気になろうと思いました。

ちょうど商談で向かわせて頂いたお店に、  
和田さんではありませんが、ネバリスターが販売されていたので、  
購入して食べてみました。値段は忘れてしまいました。  
味はやっぱり満足できるような味ではなかったです。





和田さんの長芋もネバリスターも松商材に成り得る商品です。

松商品はその品目の構成によって、

単品で扱うよりも強い効果を発揮させることができます。

販売価格を含めた構成は、

和田さんのネバリスターを 100g 99 円販売で 松構成比 10%

和田さんの長芋 を 100g 79 円販売で 竹構成比 20%

市場品の長芋 を 100g 59 円販売で 梅構成比 70%

これがアルファードでは一番粗利額を多く確保できると考えた構成になります。

一番やってしまいがちなミスとしては、

市場品のネバリスターを扱っているから、和田さんのネバリスターは扱わないということです。

その市場品のネバリスターが、和田農園さんの長芋より突出した品質でない限りは、

その判断は間違いになります。

松顧客にとっての価値は、価格軸にはなく、商品軸に存在しているからです。

しかしながら、松顧客のみに視線を合わせていても、

店舗経営は成り立たない時代になっています。

つまり地域には、価格軸に購買動機を持っている層も多くおられるので、この層も決してないがしろにすることなく、力を注ぐべきだと思います。

そこでこの品目別構成表を利用して、得られる粗利額の最大化を相乗積を駆使して狙う必要があります。

品目	JAN		商品名	規格SKU	計画売価	計画原価	計画値入	バック粗利額	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
長芋		1	市場品 長芋	300gp	174	121	30.5%	53	7,000	70.0%	1,218,000	61.2%	371,000	63.2%
		2	アルファー 長芋	300gp	237	175	26.2%	62	2,000	20.0%	474,000	23.8%	124,000	21.1%
		3	アルファー ネバスター	300gp	297	205	31.0%	92	1,000	10.0%	297,000	14.9%	92,000	15.7%
			計						10,000	100%	1,989,000	100%	587,000	100.0%

もちろんこの表で販売計画を立てただけで、粗利額の向上は難しいです。

計画を達成するには、まずは計画通りに仕入れを行うことが先ずは必要になってきます。

販売に即した仕入れを行うことを続けていけば、

当たり前ですが現状からの打開は出来ず、

今までをこれからもずっと続いていくこととなります。

今まで販売してこなかったランクの商品を販売する事で、

現在来店されていないお客さんの層を呼び込む事が可能になります。

新しいお客さんの層を、松商材を求めるお客さんを、呼び込む最も効果的な手法は、

チラシによる、『松商材を取扱始めました！』という告知を行うことです。

しかし、たった一回チラシ掲載をしたところで、期待するまでの効果はでないでしょう。

このチラシ作戦は、お客さんに認知してもらえるまで、認知されたと確信できるまで、

ずっと継続をしなければ、すぐに離れて行ってしまふ恐れがあります。

ここまで徹底的に実行することで、初めて正確な情報、

つまり基礎データを手に入れることが出来、

ここからは、試行錯誤(PDCA をまわす) を継続していくことで、

より大きな効果を狙えるようになります。

この仕組みをアルファーと高知の企業さまで 2 年間みっちり取り組んでもらえた結果、

その企業さまの実績は、顕著に伸びたことはつい最近の出来事です。

・春を感じる！長崎県 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ (販促部：生島 麻亜子)



『長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉葱』  
が新登場です！

つい先日、  
年が明けたように思っていたのですが、

新玉葱や新じゃがいもが登場してくると春の訪れを感じて、

「もうこの季節がやってきたのか」と思ってしまいます。

『なんぶ新玉葱』は新玉葱なので、もちろん生で食べても甘みがあって美味しいのですが、  
あえて熱を通すことで、ひねの玉葱とは一味違った美味しさを楽しむことができます。

例えば、上のコト POP にもあるように、輪切りにしてステーキにもオススメです。

**厚めに切っても辛みが残りにくい**ので食べ応えがありますし、

新玉葱ならではの美味しさを堪能できます。

生産者の方は、天ぷらや卵とじもオススメとお話しされていました。

新玉ねぎだったら、他の物でも同じだろうと思われるかもしれませんが、

ながさき南部生産組合さんの作る新玉葱だからこそ、他の新玉葱よりも美味しいんです。

測定日	産地	生産者	商品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)		
						(ppm)	おしり	中央	外皮
2025/04/24	長崎県	永友さん 他	なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ他	234.0g	検出せず	9.6	8.5	7.7
2024/03/21	長崎県	永友さん 他	なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ他	243.5g	検出せず	9.0	8.9	6.2
2023/3/27	長崎県	永友さん 他	なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ他	-	検出せず	10.7	8.5	7.6

上記の表は過去の測定結果ですが、

硝酸態窒素は検出されず、糖度も安定しています。

『**なんぶ新玉葱**』は**過去には糖度 12.9 度**を出した事もあります。

通常、**玉ねぎの糖度は 5 度程度**で、

甘いと言われている淡路島の玉ねぎが 10-15 度程度の方ですので、

玉ねぎの中でも糖度は高めであると言えます。

今年の島原半島は、雨が少なかったのが甘みがのっているだろうと期待しています。

この美味しさの秘訣は、恵まれた土地の条件もありますが、

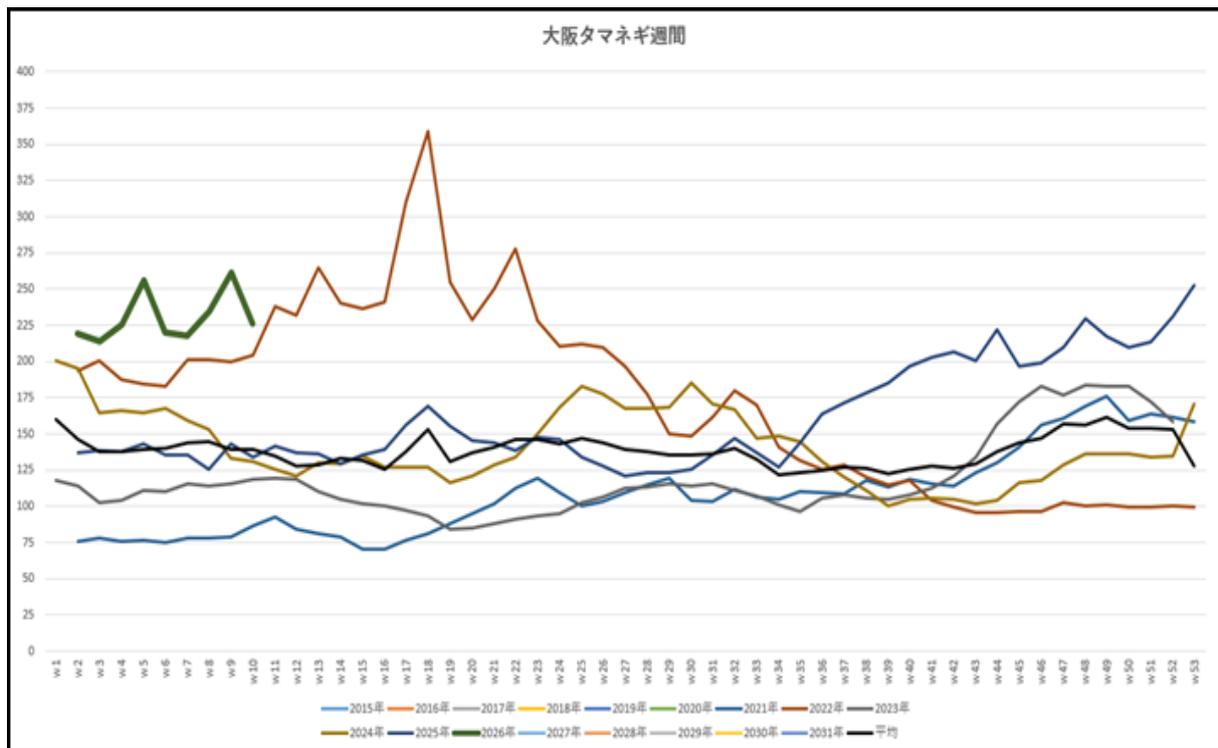
栽培管理の厳しさもその美味しさにつながっていると感じます。

新玉葱の生産者は何人もいらっしゃるのですが、

使用する肥料・農薬の種類や、使用量の基準を取り決め、

組合で厳しくそれらを管理しています。





東京の方は高止まり中。

大阪の方は高い位置で上がったり下がったりで様子を見ている最中という感じします。

本来であれば今頃から徐々に下がってきて来るのですが、

今年はまだそういうわけではなさそうです。

予定としていました、長崎県産特別栽培なんぶ新玉ねぎも

やや遅れ気味でございまして、一週間新登場が延期になりました。申し訳ございません。

新登場の前準備としてどういう商品であるのかの紹介をさせていただきます。

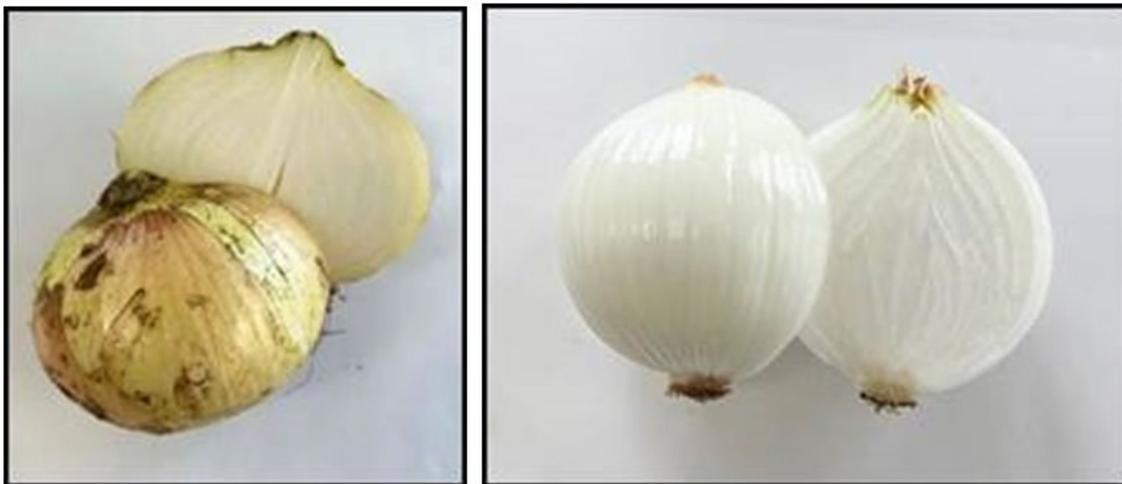
規格は L/M の 2 サイズ。

量目としては、L 2 玉と L 3 玉、M 3 玉と M 4 玉の 4 SKU。

入数は L 2 玉と M 3 玉は 2 2、

L 3 玉と M 4 玉は 15 となります。

1パック当たりの量目はL2玉：500gUP、L3玉：800g前後。  
M3玉：500g前後、M4玉：650gUPという感じになります。  
計量して袋詰めするわけではないので、あくまで目安という感じになります。



ひとつ注意しておかないといけないのは  
北海道産の玉ねぎのサイズと他県の玉ねぎのサイズは一回り違うということです。  
なぜそうなのかわかりませんが、  
北海道産のLサイズ＝他県のMサイズ。  
になるということです。

具体的な量目で比較すると弊社での実際の比較になりますが、  
オホーツク玉ねぎはL3玉：550g前後、M4玉：500g前後、  
なんぶ新玉ねぎはL2玉：500g前後、M3玉：500g前後になります。

静岡県産は既に市場に出てきていて、  
長崎県産もようやくちらほらと出てきている状況ですが、  
今年の出来で心配なのは、やはり雨不足による玉太りの悪さです。

今はようやく雨が降ってきたので、  
これからしばらくしてからの収穫の分に関してはある程度の  
成長が期待できますが、既に収穫している分、  
今から収穫しなくてはいけない分に関しては  
成長が悪いそうで、なんぶ新玉ねぎの新登場が遅れるのも、それが原因になります  
その分味がよくなるといいいのですが、まだ現物が届いていないので、  
そこは後々確かめておきます。

参考までに昨年の測定の値としては以下の表になります。

測定日	産地	商品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素 (ppm)	糖度 (Brix)		
						おしり	中央	外皮
2025/04/24	長崎県	なんぶ玉ねぎ	スーパーアップ他	234.0g	検出せず	<b>9.6</b>	<b>8.5</b>	<b>7.7</b>
2024/03/21	長崎県	なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ他	243.5g	検出せず	9.0	8.9	6.2
2024/06/17	兵庫県	夏のさらだちゃん	夏のさらだちゃん	249.5g	検出せず	8.6	8.1	5.6
2023/06/14	兵庫県	夏のさらだちゃん	夏のさらだちゃん	297.0g	検出せず	9.0	10.3	6.8

比較対象として、兵庫県産夏のさらだちゃんを併記しますが、  
遜色ないのがよくわかるかと。  
概ね良好な値を出してくれるので、今年も味に関してはあまり心配ないと思います。

5月いっぱいくらいまでは、少なくともなんぶ新玉ねぎで継続予定です。  
その後は淡路島に産地が移り、伊吹さんの玉ねぎ/白玉ねぎへとリレーの予定です。  
今年も伊吹さんの玉ねぎを可能な限り取扱期間を長くするために冷蔵庫保管を  
業者さんへ依頼している段階です。

これで伊吹さんから北海道までのリレーが可能になるかと思います。

ちなみに、オホーツク玉ねぎが w 1 2 から値下げになります。

こちらもしければ是非お願いします。

・青森県産 特別栽培 岩木山りんご・シナノゴールド(販促部:吉田紗知子)



私はりんごの中では、黄色・緑系りんごが好きです。

りんごに限らず、パサパサした食感が苦手なのですが、黄色・緑系りんごは、果汁が多く 又サクツとした食感で、とても食べやすいという事が、大きな理由であります。

そんな、黄色系りんごである

青森県産・岩木山りんごに、シナノゴールドが  
前々回発注書から(3/2 納品分～)登場しています。

シナノゴールドは

「ゴールデンデリシャス」×「千秋」を掛け合わせ、長野県で生まれました。

甘味の中に、柑橘類のようなさわやかな風味があり、サクツと食べやすいりんご品種になります。

上記通り、酸味もしっかり併せ持つりんごは、  
加工したり、パイ生地に挟んでも 味がぼやけない為、  
「アップルパイ作り」と とても相性が良いです。

是非、ご活用・ご検討ください。

**・今年は梅を扱えるかもしれない** (吉田麻衣)

和歌山県の南高梅発祥の地で栽培している (南高梅を作った人ではありませんが)  
梅農家さんと知り合えました。

除草剤を撒かないで、土の中の微生物を大切にするために、  
雑草の処理に芝刈り機を山まで持っていく人。

訪問した当日はあいにくの雨だったので、本人の写真は撮らずに  
残っていた梅の花と畑の全体像だけ撮ってきました。



本当はもっと残っているのだそうですが、今年は2週間くらい花が咲くのが早かったそうで  
花が残っているのは若い枝だけでした。

取扱期間として、梅酒・梅ジュース・梅シロップに適している青梅が

6月1日～10日くらい。

梅干しに適している拾い梅が、それから6月いっぱいくらいという期間です。

拾い梅は取り扱いが厳しそうですが、青梅の方は多少なりとも頂ける予定です。

**・今週の成分測定報告** (吉田紗知子)

**■ 近日取り扱い開始予定 高知県産 ミントマト トマトベリー**

測定日	産地 生産者・品名	番号	特徴	1玉の重量	硝酸窒素濃度	糖度
					ppm	度
2026/2/27	高知県産 堀おかざき農園  ミントマト	①	赤・細長(アイコ)	12.4g	検知せず	<b>10.4</b>
		②	赤・先端小さな尖り	14.5g	検知せず	<b>11.2</b>
		③	赤・凹凸あり	13.3g	検知せず	<b>7.8</b>
		④	黄・凹凸あり	7.8g	検知せず	<b>8.5</b>
		⑤	赤・(キャロル系?)	13.2g	検知せず	<b>9.7</b>
		⑥	赤黒・大	23.1g	検知せず	<b>10.0</b>
		⑦	赤黒・小	11.9g	検知せず	<b>7.6</b>
		⑧	赤・⑤に近いが、ヘタに丸まり有	13.8g	検知せず	<b>7.6</b>
		⑨	緑	18.2g	検知せず	<b>6.9</b>
		⑩	白黄・細長	14.2g	検知せず	<b>9.3</b>
		⑪	黄・つるつとした表面	12.7g	検知せず	<b>9.3</b>
		⑫	オレンジ・細長	11.6g	検知せず	<b>8.7</b>



	糖度 10.4度		糖度 11.2度		糖度 7.8度
	糖度 8.5度		糖度 9.7度		糖度 10.0度
	糖度 7.6度		糖度 7.6度		糖度 6.9度
	糖度 9.3度		糖度 9.3度		糖度 8.7度

高知県・堀おかざき農園さんの ミントマトを測定しました。

全 12 種類ありますが、品種説明が一切不明な為、  
番号・特徴で分類、記載しています。

【各番号・特徴・糖度】

- ① 赤・細長(アイコ) 10.4 度
- ② 赤・先端小さな尖り 11.2 度
- ③ 赤・凹凸あり 7.8 度
- ④ 黄・凹凸あり 8.5 度

- ⑤ 赤・(キャロル系?) 9.7 度
- ⑥ 赤黒・大 10.0 度
- ⑦ 赤黒・小 7.6 度
- ⑧ 赤・⑤に近いが、ヘタに丸まり有 7.6 度
- ⑨ 緑 6.9 度
- ⑩ 白黄・細長 9.3 度
- ⑪ 黄・つるつとした表面 9.3 度
- ⑫ オレンジ・細長 8.7 度

全体的に、アルファードで過去測定したミニトマトの中でも高い数値帯です。

#### ■大阪府産 式森さん みかん【麗紅】

測定日	産地 生産者 品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2026/3/3	大阪府 式森さん みかん	189.7g	<b>14.3</b>	<b>1.69</b>	<b>8.40</b>



大阪府・式森さんのみかんを測定しました。

一か月前程の 1/29 に、  
同産地の大津 4 号を測定していますが、  
今回はハッキリとした品種は不明で、  
滑らかな表面を見ても、  
大津 4 号とは異なっています。

※のちに麗紅と産地様から判明

各測定数値は、**糖度 14.3 度**、**酸度 1.69 度**、**糖酸比 8.40** となりました。

糖度が、直近で測定した柑橘類の中でも特に高い数値となっています。

又、酸度も高い為、糖酸比が低く 甘さと共に酸味も感じやすいみかんとなっていました。

### ・新登場

熊本県産 フルーツ夢人参・中川さん  
大阪府産 式森さんの麗紅

### ・商品案内変更

高知県産 とさいずまとまと・・・休止  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・メイヤー・・・w 1 2 で終了予定  
北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ・・・価格変更。値下げ。  
長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ・・・再開。

### ・終了

大阪府産 式森さんの蔵出し熟成みかん  
兵庫県産 養父養生にんにく・嘉定種・L  
鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ  
鹿児島産 与論のインゲン  
長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも  
熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん・L-S

### ・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

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイ

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