

いつもありがとうございます。

W13 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。

・高知県 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜 で、客数 UP を狙う (有安海)



高知県産 特裁 四万十源流生姜

辛いけど!

また食べたくなる味。

辛いのはニガテ
そんな人も大丈夫。
柔いもろいです。

西村さんの生姜は後に引かない辛さ。
おろしたての香りが最高。
お鍋や煮物、薬味などに! 最近では
ジャム、ようかん、チョコにも入れるそうですよ。

An illustration of a piece of ginger being grated on a grater. The ginger is yellow and the grater is white with a handle. The grating process is shown with small pieces of ginger falling into a container below.

ずっと高値で下がることはない相場、大阪の市場に出回っている高知県産の相場で、80g は 115 円前後で、高値であれば 130 円、安くても 112 円で推移している。

アルファーが取り扱っている西村さんの四万十源流生姜の 80g は、
発注ロットにより価格が変動するが、
40p 入り 1 ケースの御発注で 135 円、40p 入り 6 ケース単位であれば 120 円と
市場に出回る価格と比較しても、全く高いと思えない価格になっている。
(納品経費含まず)

今この西村さんの生姜を取扱するには、
状況的にかなりチャンスが広がっていることがすぐにわかると思います。
市場品と松商材である西村さんの生姜の価格に大きな差がないのであれば、
多くのお客さんに松商材の西村さんの生姜をアピールするチャンスということになります。

この生姜の商品価値を理解されている企業さまは市場の生姜の販売をやめ、
西村さんの生姜のみで勝負している企業さまもあり、
西村さんの生姜は販売力がある事が証明されています。
弊社の物流センターの青果ターミナルで袋詰めをしてもらっているパートさんは、
御主人さんから、『この生姜は美味しい』と言われ、
スーパーで買わなくなったと言われるほど、美味しい生姜です。

言わずと知れた生姜は食べるほど健康にいいという食材です。
だからこそこだわった松商材の生姜を選ぼうとする松顧客は多いのです。

生姜の取扱の構成としては、
量目毎の規格を別産地にされている企業さまが多いのですが、
(市場に気を使われて)
個人的には、同一産地で量目別の規格を取り扱う方が、
(SKU まるごと)

お客さまの選択はし易く、結局購入してもらおう確率は上がるように思います。

人は、『生姜を沢山食べるべきである』と数年前に考え、
当時 80g 規格のみの取扱でしたが、
それをキッカケに、約 2 倍の 150g の大容量パックを作成し、
先ほどのコンセプトで売り込みをかけました。

アルファーのイメージとしては、
80g パックで今まで御注文してもらっていた一部の企業さまが、
150g パックに移行するだろうと思っていましたが、結果は全く違いました。
今まで 80g パックで御注文もらっていた分、
そのままの数量が 150g パックでも御注文を頂戴しました。
つまり、150g の生姜の販売量×単価が、
生姜の品目別売上高・粗利益高を上げられた訳です。

ということは、『生姜を沢山食べるべきである』ということをお客さまは理解していたが、
お店では少量パックしか品揃えはしてなく、少量パックを複数個購入することはなく、
もしかすると、購入することそのものを諦めていた可能性もあります。

しかし、お客さまの需要に応えることが出来れば、
たったそれだけで、取扱量を 3 倍に増やすことも不可能ではないことがわかります。

要はお客さまが何を考え、何を求めているかを、正確に捉えることが出来れば、
そこまで大変な思いをせずとも、客数を増やすことが出来ます。

相場とそこまで変わらぬ生姜で、客数 UP を狙うのは、今がチャンスです。

・果汁の量が多く・色々なレシピに使用しやすい！ レモン・ライム

(販促部：生島 麻亜子)

測定日	産地		品名・品種	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合	
2025/10/9	熊本県	吉田さん	レモン(マイヤー)	マイヤー	147.5	7.6	5.33	1.43	0.409
2024/4/4	熊本県	吉田さん	レモン(マイヤー)	マイヤー	158.1	9.8	4.3	2.28	0.486
2025/10/9	熊本県	吉田さん	レモン(璃の香)	璃の香	222.5	7.3	4.8	1.52	0.517
2024/10/22	熊本県	吉田さん	レモン(璃の香)	璃の香	128.7	8.3	4.1	2	0.552
2024/8/30	熊本県	吉田さん	レモン(璃の香)	璃の香	124.4	9.7	4.25	2.28	0.439
2024/10/22	愛媛県	岡野さん	瀬戸内レモン	アレンユレカ	155.8	8.2	8.73	0.94	0.37
2024/4/4	愛媛県	岡野さん	瀬戸内レモン	アレンユレカ	143.5	8.3	6.44	1.29	0.37
2024/1/17	愛媛県	岡野さん	瀬戸内レモン	アレンユレカ	145.9	8.5	7.36	1.15	0.398
2024/4/26	NZ	ペーターさん	ライム	タヒチ	96.1	8.6	6.14	1.4	0.508
2023/6/2	NZ	ペーターさん	ライム	タヒチ	69.0	8.7	7.82	1.11	0.403

レモンの果汁は、料理やお菓子、飲み物など色々な所で使用しますが、一般的な果汁量がどの程度か、具体的に御存知の方は少ないのではないのでしょうか。

文部科学省が公表している日本食品標準成分表によると、

レモン果実 1 個の重量に対する果汁の比率は 30%とされています。

その 30%という数字と、測定結果の一番右の列に記載している

レモン・ライムの果汁量 を比較してみてください。

果汁量が 30%を超えており、中には 50%を超えているものもあります。

このような数値が出る果実は、

2 つに切ったときの果肉の盛り上がり方が明らかに違います。

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン 璃の香』や

『ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン』は、現在休止中ですが、

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン マイヤー』と

『愛媛県岩城島産 岡野さんの瀬戸内レモン』を現在取り扱っています。



「レモン」と「オレンジ」の交雑で産まれたと言われているレモンです。早い時期に収穫すると緑色ですが、熟すとオレンジ色になります。香りがよく果汁をたっぷり含んでいて、

果汁はもちろん、皮ごと利用するのも適しているため、お菓子や作りに利用したり、酸味が少なく甘みがあるためサラダに入れても美味しく頂けます。レモン特有の爽やかさもあしながら、酸味はまろやかでした。



レモンらしい酸味があり、果肉は柔らかくジューシーで香りも爽やか。吉田さんのレモンと比べると、一見皮が厚く見えますが、果肉がみっちり詰まり、締まっていて、断面が盛り上がり見えるほどです。

レモン自体の味がしっかりしているため、料理にアクセントを持たせる場合に活躍する味です。

また、この発注書からは



『ニュージーランド産 防カビ剤不使用 ライム』が登場します。外国産の柑橘類と言えば、大半が防カビ剤を使用されているのではないかと感じています。よく洗えばある程度は落とせるようですが、

果汁を絞る際や皮ごと使う際には気にせずに使いたい方も多いと思います。

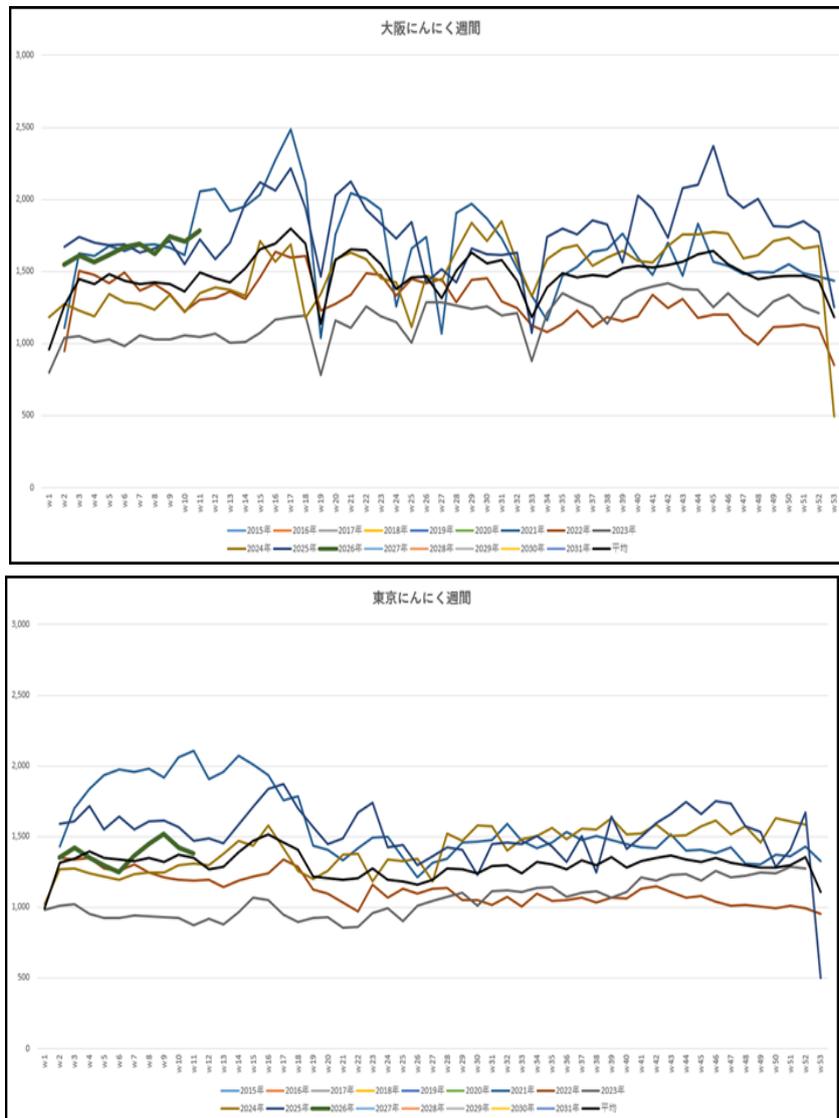
生産者のペーターさんは、防カビ剤を使用していないだけでなく、
害虫駆除に肉食の蜂を用いて、農薬の使用を減らして栽培していたり、
オーガニック農産物に使用するベジタブルワックスを使用しています。
弊社では農薬や液肥の散布履歴を取り寄せ、
海外であっても栽培の詳細がわかるよう調査をし、
安全性への信頼と美味しさの理由を担保しています。

**「自分の望む商品があるのであれば、多少多くお金を払ってもよい」
と考えるお客様に、どれだけ多く来て頂くか
がこれから先の生存戦略にもなると思います。**

- ・身体の中に入れる物だから、**安全な物**
- ・毎日食べる物だから、**美味しい物**

上記のような商品を売り場に並べて頂けるよう、お役に立てることができたら嬉しいです。

・兵庫県産養父養生にんにく・嘉定種 (吉田麻衣)



今の相場はだいたいこんな感じです。

東京では最も高かった 2021 年や昨年ほどではないけれど、まあまあ高い価格です。

大阪では昨年同様高い水準で推移しています。

どちらの市場でも明確に違うのは、

昨年と比較して青森県産の量が圧倒的に少ないということです。

結果、他の産地からの出荷はあるものの高い価格になります。

輸入物は国産と比較して4分の1から5分の1くらいの価格です。安かろうが過ぎる。

今の国産ニンニクは昨年収穫分なので今しばらくはこの価格のままになりそうです。

国産ニンニクの収穫時期は早いところでも5月下旬頃。

青森県産はそこから1ヶ月くらい遅れて、6月下旬頃からになります。

乾燥ニンニクは生ニンニクを3週間ほど風乾してからの出荷になるので、

最短で6月中旬から下旬頃になる予定です。



金郷純白の在庫が切れてしまい申し訳ございません。

今ご提案させて頂いているのは同じ暖地系の品種である嘉定種となります。

鱗片はホワイト六片よりも多く、金郷純白と同じくらいの数になります。

味や香りもホワイト六片よりも金郷純白の方が近そうです。

ニンニクの調理でお勧めしたいのは、知名度がかなり低いけどアホエンオイルです。

知らない人は調べてみてください。きっと作ってみたいくなりますから。

・高知県産特別栽培山本さん達の黒潮ミネラルピーマン (吉田麻衣)



バリっとしているピーマンと
柔らかいピーマンの
どちらがいいですか？

これは先日訪問しました
高知のミネラルピーマンの栽培指導員
である方の言葉です。

アルファーへ向けた言葉でも、アルファーとお付き合いのある方々への言葉でもなく、
その指導員さんが別の会社の営業の方と同行した際に
バイヤーさんへ向けた言葉の一部です。
その時のバイヤーさんは柔らかい方が好きだと答えたそうです。

どちらの方が日持ちしそうだと思います？

もちろん、バイヤーさんはバリっとしている方が日持ちしそうだと答えたそうです。

柔らかい方が好きな人もいますし、バリっとしている方が好きな人もいます。

自分の好みだけで片方だけしか置かないのであれば、欲しい人が欲しいものを
買えないのではないですか？と、その指導員さんは質問を続けました。
ここで品質が悪ければそのバイヤーさんはこのピーマンを採用することもなかったでしょうが
それ以降、この取引は20年以上バイヤーさんが変わっても続いているそうです。

・菊芋のレシピが追加されました。

【山形県産 農薬化学肥料不使用 遠藤さんのキクイモ】 (販促部:吉田紗知子)



菊芋の煮物

【材料】

昆布	適量(半分〜1枚)
こんにゃく	適量(半分〜1枚)
こんにん	適量(半分)
きつねあげ(とろろ入り)	適量
インゲン	適量

【調味料】

砂糖	大2
みりん	大2
はちみつ	大1
醤油	大1
酒	大1
醤油	大1

【作り方】

1. こんにゃくを1cmに切って、横切りに。黒ん中切りの昆布を4枚のり返す。
2. こんにん、菊芋は縦切りに。
3. インゲンは4cmで斜めに切る。
4. 湯沸かしたお湯に昆布、こんにん、菊芋、インゲンを投入し、2分間煮込む。



シャキッと食感！菊芋の鳥団子

【材料】

鳥団子(お肉)	適量(12個から20個程度)
菊芋	適量(半分〜1個)
揚げ油	適量
小麦粉	適量(小袋1)

【調味料】

砂糖	大2
醤油	大1
みりん	大1
酒	大2
醤油	適量

【作り方】

1. 【材料】の調味料を混ぜて、お肉を揚げた。
2. 菊芋と揚げ油、煎薬のりをする。
3. 切った菊芋と揚げ、鳥団子を揚げた。
4. 切った菊芋と揚げ、鳥団子を揚げた。

【コツ・ポイント】

シャキッと食感として美味しく仕上がります。(少くは揚げ油を多量に)



菊芋と根菜の彩りサラダ

【材料】

菊芋	適量(1個)
大根	適量(14cm)
レディウタ大根 (赤大根)	適量(半分)
大根の葉っぱ	適量
こんにん	適量(半分)
きつね	適量(半分〜1枚)

【ドレッシング】

マヨネーズ	適量
ワサビ	適量(お好み)
シナモン	適量(お好み)

【お肉がパベーン】

スパイスパベーン	1〜2枚
----------	------

【調味料】

レモン	適量
ごま	適量

【作り方】

1. 【材料】の菊芋、大根、レディウタ大根、大根の葉っぱ、こんにん、きつねを千切りにする。
2. レディウタ大根、大根の葉っぱ、こんにん、きつねを千切りにする。
3. 【ドレッシング】の調味料を混ぜ、お肉を揚げた。
4. 切った菊芋と揚げ、鳥団子を揚げた。

【コツ・ポイント】

菊芋は、ホリスカーンや血圧対策として積極的に摂取する必要があります。脂で煮る血圧対策なども、菊芋の効果が少ないと思っております。(少くは揚げ油を多量に)

アルファアの菊芋を
東京都のお店で買って頂いたお客様から、
レシピの投稿を頂きました。

「山形県産 遠藤さんのキクイモ」
で作った3品です。

菊芋。

もし手元にぱっと渡されたら、「食べ方がすぐに思いつかない」…とってしまう、お客様が一般的に多いのではないのでしょうか。

菊芋は、
「天然のインスリン」と呼ばれる「イヌリン」といった
独特の食物繊維が豊富に含まれていたり、

芋類なのにデンプンが少なく、低カロリーである等、

一部では **スーパーフード** だと言われています。

粉末状にして、サプリメントのように食事に加える方もいる程、
健康の為に注目されている食材です。

今回、レシピを送ってくださったお客からも、

「菊芋は、コレステロールや血圧対策として積極的に頂いております。

指で測る血管測定なども、実年齢より5才若く、

これも菊芋のおかげかなと思っています。(投稿原文引用)」

といったコメントを頂いています。

そのままだと、クセが強めの味ですが、茹でたり、加熱すると消え、
優しい芋類特有の甘味へと変わります。

軽い茹で具合・ザク切りにすると じゃが芋とは違う、**シャキシャキ食感** が、
じっくり煮ると、ホクホク感もありつつ、**あっさりとした食感** を楽しむ事が出来ます。

今回頂いたレシピは、それぞれ

キクイモの様々な・違った食感を提案できる一品です。

上記他、弊社商品を使ったレシピをそろえております。

是非弊社クックパッドをご覧ください。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ 赤・黄

測定日	産地・生産者	品名	検体	品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度(Brix)
2026/03/09	宮崎県 須川さん	土育ち パプリカ	黄	モルビデリイ	221.5g	検出せず	5.7
			赤	コダイラ	236.5g	3.6	6.5



須川さんのパプリカ【赤・黄色】の測定を行いました。

前回は 2025/4/3 に測定を行っています。

前回は、183～194g の個体を測定しましたが、

今回は 221～236g と、L サイズ個体を選んで

測定しています。

【黄色】モルビデリイ 糖度:5.7 度 硝酸態窒素濃度:検出せず

【赤】コダイラ 糖度:6.5 度 硝酸態窒素濃度:3.6ppm

赤のみ、硝酸態窒素が検出されています。これは、過去測定時にもみられた傾向です。

前回は赤が、糖度が 7 度台であった為、少し控えめな数字に見えます。

加熱して試食してみると、甘味は控えめですが、

噛むと味が濃く、水分が多めの果肉を感じられました。

■ 熊本県産 中川さん 人参

測定日	産地・生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度
2026/3/13	熊本県産 中川さん 人参	七彩5	199.9g	10.1	9.2



熊本県・中川さんの、にんじんを測定しました。
今年初めて取り扱いを行う、新しい生産者様です。
表面が白く、擦り下ろした身は、
シャリツとしていて水分が多く感じられます。

【硝酸態窒素濃度】 10.1ppm

【糖度】 9.2 度

糖度 9 度台は、
今年度測定の新藤本さん、八木さんの人参と同じ数値帯です。

又、硝酸態窒素濃度は、
他産地よりも低い結果となりました。

■ 高知県産 トマト 高糖度ファーストトマト 堀おかざき農園

測定日	産地・生産者・品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度
			ppm	度
2026/3/16	堀おかざき農園さん 高糖度ファースト トマト	120.2g	検知せず	10.4



高知県・堀おかざき農園さんの
高糖度ファーストトマト(中玉トマト)を
測定しました。

ハートのような、変わった形です。
今年、2026/2/27に
同産地のミニトマトを測定しています。
硝酸態窒素濃度数値は、
検出されませんでした。

【糖度】 10.4 度

フルーツトマトと名前がついている通り、
過去測定を行った、アルファー取り扱い中のトマト類の平均
6 度台という数値よりも高い数値となりました。

又、過去に測定した
高知県・池さんの とさいずまフルーツトマト(2025/5/21)の糖度数値は、
10.8 度となっており、
その数値に近い、少し控えめな数値となりました。

試食してみると、甘さの中に塩味も感じられました。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■ニュージーランド産 防カビ剤不使用 ライム

品目 ライム

品種 タヒチアン

栽培概要 国際産直品

生産者 ビーター B ベック 他

住所 ニュージーランド ギズボーン地区

生産者団体 : ファースト フレッシュ社 NZ

節減対象農薬 7回

■生産者多数の為 表示内容は一例です。

■ネオニコチノイド 使用の可能性有

(入手の履歴は使用無)

肥料の散布データは来ていますが、

肥料の窒素のパーセントが不明の為、算出できず。

■入手データ

圃場名 : Kirkpatrick Road Property

■台帳 NO.3482

下の表は生成 AI で作成。

肥料

散布日付	肥料名	有効成分	使用目的	散布量 (100L あたり)	散布量 (10aあ たり)	散布量 (10aあ たりの スプレ ー量)
2025/9/30	Calcium Nitrate - 25kg	Nitrogen, Calcium	栄養補給	1.25Kg	2.49825Kg	199.9L
2025/9/30	Low Biuret Urea	Nitrogen	栄養補給	1.25Kg	2.49825Kg	199.9L
2025/11/5	Calcium Nitrate - 25kg	Nitrogen, Calcium	栄養補給	1.25Kg	2.5Kg	200L
2025/11/5	Magnesium Nitrate - 25k	Nitrogen, Magnesium	栄養補給	1.25Kg	2.5Kg	200L
2025/12/13	Magnesium Nitrate - 25k	Nitrogen, Magnesium	栄養補給	1.25Kg	2.5Kg	200L
2026/2/12	Calcium Nitrate - 25kg	Nitrogen, Calcium	栄養補給	1.25Kg	2.5Kg	200L
2026/2/12	Magnesium Nitrate - 25k	Nitrogen, Magnesium	栄養補給	1.25Kg	2.5Kg	200L

葉面散布

薬剤名	有効成分		散布量 (100Lあ たり)	散布量 (10aあ たり)	倍率
Spreadwet 1000 - 5 litre	Alkoxylated Alcohols	アルコールエトキシレート界面活性剤	25ml	50ml	100
Stim Concentrated Liqui	Seaweed	海藻	50ml	100ml	200
Trace It Total - 10kg	Trace element mix	微量元素	50g	100g	200

■果皮がスムーズで果汁が多い

メキシコ産に比べ小玉。

防カビ剤を使用していないので、安心してお使い頂けます。

害虫駆除に、食肉蜂を使用。

オーガニック農産物に使用する、ベジタブルワックス使用。

■販売期間 4月下旬 ～ 6月中旬

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム

北海道産 有機栽培 一戸さんの ORGANIC ごぼう

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン

宮崎県産 坂元さんの肉厚のにら

・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・メイヤー

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林

香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも・坂出金時

岩手県産 有機栽培 ORGANIC にんにく

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん

・3月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの甘夏

・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、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎