

いつもありがとうございます。

W14 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。

・現状を打開するためには、新しいことを取組むことで見えてくる (有安海)

今を変えようと思えば、新しいことに取り組まなければ、決して今を変えることはできない。

『近隣の競合に、お客さんを取られている』という話をお聞きすることがとても多いです。

当然のことながら、取られているのであれば取り返さなければ、現状は悪い方にしか流れず、ほっておいても自然と良くなることは、絶対にありません。

どうにかする戦略としては当たり前ですが、

その取られたお店からお客さんと取り返すしかありません。

その戦術も当たり前ですが、

『松商材（競合が取り扱っていないカテゴリーの商品）』を販売することで、松顧客の奪還でしかありません。

しかし、その戦術を正しく実行できているかどうか、良くも悪くもチェックできているかと言えば、多くの企業さまでそこまでチェックしきれていないように思いました。

そこで先述の計画から実行、結果を振り返ることが出来る

粗利最大化という仕組みが、ポイントになります。

この仕組みは、品目ごとに、

『松竹梅の取扱構成比を基に、販売計画を立て、得られる粗利額を最大化する』

というのが狙いになります。

つまり、商圈に住んでおられる世帯の可処分所得の多い少ないにかかわらず、すべての世帯に来店いただくチャンスを、縦の商品構成によって準備する計画立案・実行・検証・再立案です。

下記の表は、人参というカテゴリで得られる粗利額を最大化しようとするサンプル計画の表になります。

市場の人参を竹ランク、アルファーのフルーツ夢人参を松ランクで品揃えをし、それぞれの取扱構成比を竹ランクで約 7 割、松商材を約 2 割、その他を 1 割という構成比で計画をし、松商材を求めるお客さん呼び込み、得られる粗利額を最大化します。

2026年4月御提案商品

品目		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
人参	1	市場品 人参	400gp	199	135	32.2%	64	7,000	61.4%	1,393,000	62.2%	448,000	62.1%
	2	市場品 人参	1本	99	45	54.5%	54	1,000	8.8%	99,000	4.4%	54,000	7.5%
	3	市場品 こだわり人参	400gp	199	145	27.1%	54	1,000	8.8%	199,000	8.9%	54,000	7.5%
	4	アルファー フルーツ夢人参	400gp	259	175	32.4%	84	1,200	10.5%	310,800	13.9%	100,800	14.0%
	5	アルファー フルーツ夢人参 特価	400gp	199	145	27.1%	54	1,200	10.5%	238,800	10.7%	64,800	9.0%
	10												
		計						11,400	100%	2,240,600	100%	721,600	100.0%

計画する品目やその企業さまの得意とする品目によって、松竹梅の構成比は変化していくので、その中で現状を分析し把握し、次に活かせる計画を立てる。

この計画を達成させるポイントの一つとしては、チラシを有効利用し、『松顧客へのアピール（告知）』が必要不可欠になってきます。

このチラシを使った、松商材を取扱始めたというアピール（告知）がなければ、松商材を求める顧客には、取扱始めたことが知らされないため、認知されるまでに時間がかかるか、最悪は見向きもされません。

決して価値を下げるという意味ではなく、
松顧客へのアピールのために打つチラシになります。

価格訴求のチラシばかりになっていて、
アピールチラシが打てないという企業さまもあろうかと思いますが、
現状を変えようと思えば、現場だけで変えられることは不可能に近いと思います。
チラシの使用目的も含めて、新しいことに取組ことが達成への筋道なようにも思います。

・北海道産 有機栽培 一戸さん・森谷さんのごぼう (販促部：生島 麻亜子)

一度食べたら忘れられない
香りと甘み!

やわらかくて、
とにかくアクが少ない!
火は軽めに通す方が、
香りと味を楽しめます

北海道産
有機栽培
いものへ
一戸さんのごぼう

レシピは
ウキウ↓

たつきゴボウの
酒粕煮

QRコード

先週から新登場しております、
『北海道産 有機栽培 一戸さんのごぼう』の御紹介です。

北海道の生産者グループである「大雪を囲む会」に所属されているのですが、この「大雪を囲む会」は、**土を育てることに重点を置いて**、化学合成農薬・化学肥料を使わずに、健康な作物を育てることをモットーとされています。一戸さんはその会の代表として、その栽培方法を先導されています。

ごぼうのような根菜類は特に、土が健康であるということは重要です。

「大雪を囲む会」では、『**土こうじ**』と呼ばれる自家製の有機肥料を使うことで、それを実現させています。

土こうじは、山土や米ぬかを、微生物の力で低温発酵させ、何度も耕して熟成させて作られます。

つまり、その土こうじを畑に使用することで、土壌の微生物が活性化されるということです。

微生物が活性化されれば、土壌の栄養が植物体に取り込みやすい形になり、結果、作物は栄養を多く蓄えて、育つことができます。

北海道という恵まれた風土に加えて、さらに上記のように、より健康で美味しい野菜を育てることを追及された結果、柔らかく、断面を見ても非常にキメの細かいごぼうに育っています。

測定日	産地	生産者・商品名	1本の重量	品種	硝酸態窒素濃度(ppm)		糖度		品種	糖度 (Brix%)	
					中央	根元	中央	根元			
一戸さん・森谷さん											
2023/05/09	北海道	一戸さん ごぼう	210g	柳川理想	189.8	320.9	22.8	24.1	生食	連島ごぼう	16.1
2023/05/09	北海道	森谷さん ごぼう	220g	柳川理想	72.3	99.4	24.4	20.4		コバルト極早生	13.5
和田さん											
2026/02/13	北海道	和田さん ごぼう	カット1片60g	正作	264.4	409.1	16.0	12.0		新ごぼう	14.9
2024/10/22	北海道	和田さん 畑ごぼう	185g	正作	363.9	327.7	17.7	15.5		柳川理想	11.5
2024/02/28	北海道	和田さん やわらか太ごぼう	320g	正作	906.5	1041.7	16.6	16.4		山田早生	10.6
竹下さん											
2025/10/27	宮崎県	竹下さん ごぼう	310g	柳川理想	56.5	90.4	20.1	15.0		渡辺早生	13.2

左の表は、弊社のごぼうの測定結果です。

右の表は、連島ごぼうの地理的表示保護制度（GI）の公示情報

([0024_enclosure.pdf](#))に記載されていた、

福岡県農業総合試験場研究報告より抜粋されていた品種別の糖度です。

各品種の中でも糖度の高い 連島ごぼう で、糖度 16 度となっています。

『 和田さんのごぼう 』も糖度 16 度程度なのですが、

『 一戸さんのごぼう 』は更に高い 22 度！

数値が高いと エグみ として味に出てきてしまう硝酸態窒素も、

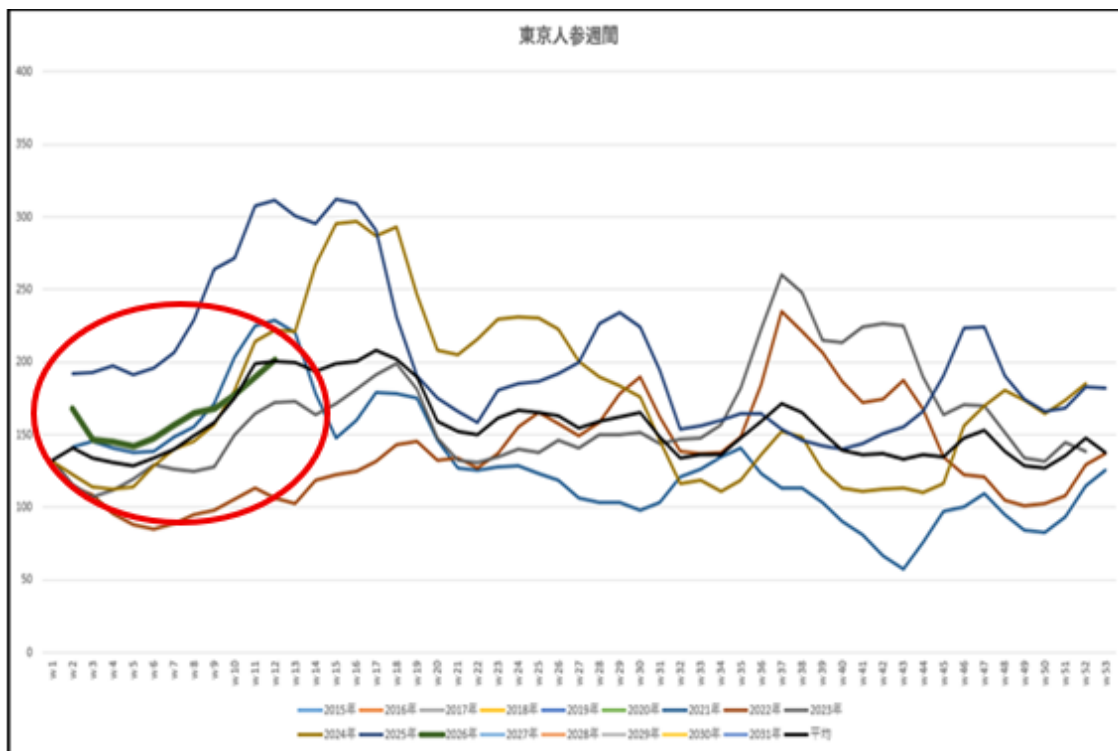
和田さんのごぼうと比較しても低めの結果になっています。

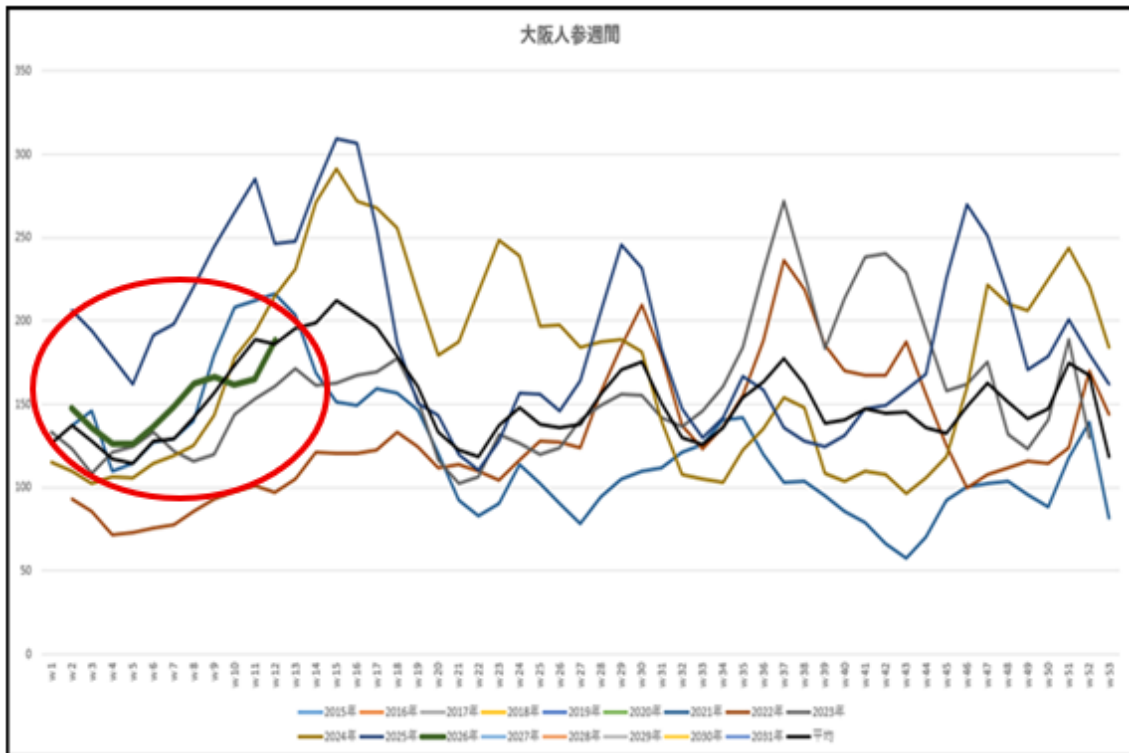
有機栽培でこの結果を出している一戸さんの技量の高さが伺えます。

オススメの商品になりますので、

『北海道産 有機栽培 一戸さんのごぼう』を、是非宜しく願い致します。

・九州産にんじん 2L (吉田麻衣)





東京も大阪もどちらも現状は上昇志向の相場になっています。

あと1ヶ月ほどくらいで春掘りの熊本県産が出てくる予定ではありますが、

初期収穫予定の分の播種のタイミングが1月上旬くらいであり、

その時期は全然雨が降らなかった時期と重なります。

また、肥大期を迎える播種から50日頃の

12月下旬から1月上旬の熊本の気候はというと、

同じくほとんど雨が降っていない状態です。

2月の中旬、下旬に3回くらい雨が降ったきりで、

成長の度合いが少々心配なところですが、

今の相場は上昇志向となっていますが、

どの程度まで上がるのかはちょっと想像がつかないです。

測定日	産地	品名	品種	硝酸態窒素	糖度
				ppm	度
2026/3/18	熊本県	人参【購入】	アロマレッド	20.7	7.6
2026/3/18	鹿児島県	甘里にんじん	—	12.3	7.8
2026/3/13	熊本県	フルーツ夢人参・中川さん	七彩5	10.1	9.2
2026/2/2	熊本県	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	20.9	9.0
2026/2/6	兵庫県	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	40.9	9.1
2025/11/17	青森県	フルーツ夢人参・山本さん	アロマレッド	11.0	10.2
2025/10/9	北海道	フルーツ夢人参・メマンベツ	晩抽天翔 他	2.6	9.3

話しは変わりますが、

こちらは今取り扱っているフルーツ夢人参・中川さんの糖度測定です。

初めての生産者さんだったので、どれくらいのものか想像もつかなかったのですが、

思ったよりもいい値で、藤本姉妹や八木さんにも引けを取らなかったです。

フルーツ夢人参・中川さんに限らず、フルーツ夢人参・福島さんもそうですが、

アルファーでは通常はL-Sがレギュラー規格になりますが、

今はそれに加えて2Lサイズがあります。

発注書に記載の規格は、2Lの場合2本と3本となっており、

グラム表記がないので比較しづらいですが、

2Lはだいたい1本あたり230-300gくらいの量目になります。

平均すると約265g。

2本だと530g、3本だと795gはざっくりとした計算で

入っていることになります。

レギュラーサイズだと150円/400gに対して、2Lだと150円/530g。

この時点で20%以上はお得な状態です。

2 L 3本だと 220 円/795g、レギュラーサイズだと 300 円/800g。

この場合は 100g に直すと 2 L は 27.6 円/100g。

レギュラーだと 37.5 円/100g。

この場合だと 25%以上お得な計算です。

入数もレギュラーサイズよりも少ないため、

回転率を高くできれば品質保持の手間も減らせるため、

管理の面でもお得になります。

尚、人参もサイズが大きいほど品質(成分測定結果)は、良くなります。

糖度も高く、硝酸態窒素の値も低くなります。

従って、M3 本は見栄えは良く、使い勝手も良いように思いますが、

実際の味は、L2 本パックの方が実は美味しいです。

2L はそれ以上という事になります。

人参も、生存競争にさらされていて、

より大きく育つとそのまま環境からの栄養も得やすいという事になります。

以上は、成分測定の結果から示されている事ですが、

これは想像ですが、

おそらく、食べた人間に対する好影響もそれに準じていると思われます。

・炎症と戦う時期に、大葉を【宮崎県産 特別栽培 誠の香り 大葉】

(販促部:吉田紗知子)



花粉症に！大葉ジュース

のぶもんがリアクションしました
❤️ 1 👍

🍷 1件のつくり方

ALPHAS アルファー @Alphars_Kitchen

花粉症に良いです。 砂糖と一緒に煮るだけで簡単にできます。ストレートでお飲みください。
このレシピの正しい立ち
沢山、大葉を頂いたので、ジュースにしました。

📌 レシピを保存 🔄 共有 🖨 印刷 ...

材料

🍷 1000ml分

大葉	40枚
水	1000ml
グラニュー糖	100g
クエン酸	小さじ1

作り方

- 大葉10枚1束を葉の裏を触らないようにして、軸を持って、流水で流し、振って水気を切ります。4束分繰り返します。
- 水1000mlを鍋で沸騰したら大葉を一度に入れて、3分煮ます。3分で火を止め大葉をすく引き揚げます。
- 砂糖を入れて、溶かします。
- 荒熱を取ってから、クエン酸を小さじ1入れます。
- 容器に移し、冷蔵庫に冷やして、ストレートでお飲みください。
- クエン酸を入れて色がピンク色に変わる事があります。綺麗です。

大葉「40枚」を使った、ジュースのレシピです。

10枚パックなら4個。20gパックなら2パック。

手のひらサイズパックも2パック。

かなりの大量消費レシピ。

レシピ通りに作ると、1リットルの大葉ジュースが出来ます。

そんな大容量の大葉ジュースは、

レシピ名にもついています、花粉症等、
季節性アレルギーが飛び交う時期 におすすめ。

大葉に含まれるポリフェノールの一種
「**ロズマリン酸**」・「**ルテオリン**」は、
以下を **抑えようとする働き** が期待できます。

- ・アレルギーを引き起こすヒスタミンの放出
- ・炎症を引き起こす物質（ロイコトリエン）生成

なので、家を出る前に飲む事がおすすめです。

一回分にしては多くないか？と思っても、
日を分けて、又は家族みんなで飲む用 と考えれば
充分消費出来る量だと思います。

砂糖やクエン酸を入れる為、飲みやすさがあります。

これは毎度ではありませんが、
大葉ジュースにクエン酸を加えた際
綺麗なピンク色に液体が変化する事も起こります。
(変わらない時もある、色によつての成分変化は無し)

花粉症時期の、お客様へのアプローチは多種多様ですが、
是非その一つとして、活用いただければ幸いです。

【クックパッド・レシピ検索、POP 化について】

今回掲載レシピは、冒頭画像右上の QR コードを読み取っていただくか、
以下手順(弊社 HP からクックパッドへ移動する方法)で、ご使用いただけます。

The screenshots show the following steps:

- Clicking the Alpha logo on the homepage.
- Using the search bar to find '大葉ジュース' (Shiso Juice).
- Clicking on the search result for '花粉症に！大葉ジュース'.
- Clicking the '印刷' (Print) button in the recipe's action menu.

①アルファHPのトップ画面、クックパッドロゴをクリック

(ここからは、クックパッド様でのページ操作になります。詳細な操作方法はクックパッド様のQ&Aへ)

②検索欄で、(今回の場合)「大葉ジュース」と検索

③検索結果の、「大葉ジュース」をクリック。

④… から、「印刷」をクリック。PDFに保存、紙で印刷等 選択、ご使用下さい。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■兵庫県産 いちご まるよ促成農園

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2026/3/18	兵庫県 まるよ促成農園	いちご	すず	22.9g	10.9
			よつぼし	26.4g	11.7
			おいCベリー	26.4g	9.5



兵庫県・まるよ促成農園さんの

いちご 3種を測定しました。

3種とも、深い赤色の個体です。

まるよ促成農園さんは、アルファードで現在

「ベリーラ(小さい大葉)」を

取り扱っている産地さんです。

糖度(各最高数値)は、

すず 10.9度 よつぼし 11.7度 おいCベリー 9.5度 でした。

試食してみると、全種類に柔らかな甘味があります。

特に よつぼし は、強い甘味を感じました。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■熊本県産 フルーツ夢人参・中川さん

品目 ニンジン

品種 七彩5 ななさい5 (フジイシード)

栽培概要

生産者 中川 敏夫

住所 熊本県上益城郡益城町小谷駄貴原

節減対象農薬 9回 当地比3割減

化学肥料(窒素成分) 4.0kg 当地比7割減

■台帳 NO. 3480

栽培面積 100a

反収 3,000kg/10a

収穫期間 2025/12/15

ネオニコチノイド農薬 使用無し*

■初めての取り扱い

■今季の作柄

1. 天候の影響、病害虫等：(5段階) 2 やや悪い
2. 実の大きさ：(3段階) 2 例年並み
3. 収穫時期：(3段階) 2 普通

コメント 8～9月は雨が多く発芽がよかったです、
後半の10月の干ばつの影響で、品質が著しく低下してしまいました。

.....

■熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・坂口さん

品目 ニンジン

品種 紅徳 こうとく (カネコ種苗)

特別栽培農産物

栽培責任者 坂口 裕樹

住所 熊本県菊池郡大津町岩坂 577

連絡先 096-293-6639

確認責任者 有限会社オーガニックプロデュース

住所 熊本県菊池市菊陽町原水 2466

連絡先 096-281-7911

節減対象農薬 4回 当地比7割減

化学肥料(窒素成分) 4.8kg 当地比6割減

表示は、5割減 5割減で表示します。

■ **台帳 NO. 3481**

栽培面積 60a

反収 3,000kg/10a

収穫期間 2025/11/13~2025/11/25

ネオニコチノイド農薬 使用無し*

■ **初めての取り扱い**

■ **今季の作柄**

1. 天候の影響、病害虫等：(5段階) 3 順調

2. 実の大きさ：(3段階) 3 大玉

3. 収穫時期：(3段階) 2 普通

コメント：今季の冬人参は 2L サイズが非常に多く出てきました。

原因としては暖冬の影響だと思えます。

今後は株間、条間等、品種の見極めを大切にしていきたいと思えます。

.....

■ **北海道産 有機栽培 一戸さんのごぼう**

品目 ゴボウ

品種 柳川理想

有機農産物

生産工程管理者 一戸農場 一戸 允仁

住所 北海道網走郡美幌町字田中 1226-1

認定団体 非営利活動法人 北海道オーガニック推進協会

■台帳 NO.3485

面積 60a (この圃場だけです)

有機認証は 2025 年度で、全 6,153a あります。

収穫期間 2025/10/1~10/28



■生産工程管理責任者が

(一戸義則さんから)

一戸允仁さん 息子さんへ変わりました。

一戸宏公さんが 格付責任者。兄弟です。

POP,ラベルの画像は近々変更になります

。

左が允仁さんです。

※この畑見に行った覚えがあります。

見た時は、一面マリーゴールドが植わっていて、とてもきれいでした。

多分、土壌調整に植えて、鋤き込まれたのだと思います。(吉田清一郎)

.....

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんの甘夏

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ・M・8玉

・商品案内変更

福井県産 吉村さんのほっこり金時・・・価格変更。値上げ。

宮崎県産 須川さん達の土からパプリカ・・・数量調整の可能性あり

・終了

山口県産 岩国レンコン
徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン
北海道産 和田さんの畑ごぼう・2M
北海道産 和田さんの柔らかか太ごぼう・特M

・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ナップル…w15より新登場予定
沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイナップル…w15より新登場予定
大阪府産 式森さんの紅甘夏…w16より新登場予定
鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも…春掘り…w16より新登場予定
鹿児島産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹…w18より新登場予定

・5月新登場予定

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜…w19より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎