

いつもありがとうございます。

W15 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。

「新」という言葉の響き (販促部:吉田紗知子)



春なので、「新●●」が付く言葉をよく見かける事が増えました。

アルファも今年に入ってから、

いくつかの商品(POP・ラベル)で、

「新」が付く仕様へ変更・移行されています。

(左記画像参照)」

直近で言うと、先々週新登場の「なんぶ 新玉ねぎ」がそうです。

折角、「新」という言葉の輝きを持っている商品なのに、

表示しないのは勿体ない…前面に出していくラベルです。

新じゃがいもや新玉ねぎは、特に「やわらかい」が印象として真っ先に感じます。

サツマイモはやカボチャは、収穫後すぐに出荷してしまうと、甘味が熟成されず美味しさののりが、未だ不十分ですが、

じゃがいもや玉ねぎは、新物であればすぐ出荷・美味しく味わえるのもいい所。

今後、各産地さんからは(例年通りだと)玉ねぎの「新」が多く登場していきます。

是非、登場を待っていただければと思います。

・リピート購入者も多い！『茨城県産 有機栽培 葉物シリーズ』

(販促部：生島 麻亜子)



毎週の発注書を見ていると、慣れた方は普段発注する商品を確認した後は、

きのこ や **ジュース**、**ドライフルーツ** や **有機葉物** が記載されている

下の方まで見られる事は少ないのではないかな？と思っています。

そんな中でも、今回は発注書の最後の方に記載されている

『**茨城県産 有機栽培 葉物シリーズ**』を御紹介致します。

(奈良県にも葉物に特化された農家さんがおられるので、

その産地については次回以降御紹介させていただきます)

【商品について】



『茨城県産 有機栽培 葉物シリーズ』では、**ミックスリーフレタス**や**ラディッシュ**など、洋食に使用するような有機野菜を扱っているのですが、中でも何種類かの野菜をセットにした商品がよく売れています。

一番人気は **7種の野菜スティック** で、このシリーズの全体の4割程のご注文を頂いています。

この、7種の野菜は週によって変わりますが、生のままサラダでもよし、刻んでお味噌汁やスープの具にしても美味しいです。

左は、商品を購入されたお客様からレシピを頂いた、「ラディッシュの白だし煮」です。和食にも合うようです。

弊社のクックパッドページにも、投稿しているので、良ければ見てみてください。

<https://cookpad.com/recipe/7804586>

バーニカウダーセットや、**サラダリーフ2種ミニ根菜3種のセット**等も人気で、玉ねぎ・人参・ジャガイモの入ったカレーセットを購入される方のように、「セットだと便利だし色々買うと量が多い・・・」という方や、「サラダに色々な野菜を入れたいけど、何を買えば良いかわからない」という方には嬉しい商品です。

1回の納品につき、20pのご注文が必要ですが、

- ・ラディッシュ・・・5p
- ・サラダリーフ 2種ミニ根菜 3種・・・5p
- ・7種の野菜スティック・・・10p

のように、**組み合わせでご注文頂けます！**

【有機栽培の魅力】

『茨城県産 葉物シリーズ』と、
発注書の最後に掲載されている『奈良県産 葉物シリーズ』は、
共に有機栽培の商品なのですが、
葉物が『有機栽培』であることのメリットは何でしょうか？

「消費者が有機栽培の野菜に感じている魅力（複数回答可）」の調査結果では、

- 安全である** ……58%
- 健康に良い** ……56%
- 環境にやさしい** ……28%
- 美味しい** ……24%

という結果だったようです。

(参照：国際環境 NGO グリーンピース・ジャパン[レポート「有機農産物と農薬に関する消費者意識調査」.pdf](#))

この、「安全である」と「環境にやさしい」という回答については、
化学合成された農薬や肥料を使用しないという、栽培方法からくる結果によるものです。
言い方は乱暴かもしれませんが、有機栽培であればある程度保証はされるもの、
という感覚でしょうか。

勿論有機栽培ではなくても、これらが担保されている物もあります。

ということは、「健康に良い」「美味しい」の部分がカギとなってくるわけですが、

これらは必ずしも“有機だから”

この2つが確立されるとは言い切れないのではないかと思います。

先程も述べたように、化学合成された農薬や肥料を使用しないという栽培方法は、

その作物や風土によっては、病害虫の被害や、

成長に必要な栄養の欠乏を招くこともあります。

その時に必要になってくるのは、生産者の理念や技術となるのですが、

「有機栽培であること」と「健康に良く美味しい作物であること」を両立するのは、

簡単ではないという事をご存知だと思います。

その作物自体が健康に育っていることが、食べる人にとっても、

健康に良くて美味しいものであるということが根底にあります。

そのような意味では、弊社の扱っている

『茨城県産 葉物シリーズ』・『奈良県産 葉物シリーズ』はオススメの商品です。

『茨城県産 葉物シリーズ』の生産者である

農業生産法人のレインボーフューチャーさんは、

20年以上も有機栽培の作物を栽培しています。

「安全」で「環境にやさしい」だけでは、20年も有機栽培を続けることはできません。

『有機栽培で 尚且つ 健康に育っていて美味しい野菜』を作り出していること

これが長年続いている理由でもあり、消費者のニーズにも応えられているということ。

有機栽培 + **a** の部分が、重要であることがわかります。

言ってしまうと、消費者がリピートする理由は「美味しいから」が大半だと思います。
美味しくないけど、安全で、環境にやさしいから買おう...とはならないはず。

レシピ投稿くださった方のように、必ずファンがつく商品です。

この商品の価値を感じてくださる方や、求めている方は必ずおられます。

是非、御取り組みの程宜しくお願い致します。

・市場品を止めてしまう価値がある

新玉ねぎ 長崎県 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ (有安海)



品目毎で取扱の構成比は、各お店で非常に重要な要素になることはわかっています。

この構成比をキチッと抑えることで、

今来店していない、粗利額をもたらしてくれる松顧客を集客することが出来ますが、

あまり気にせず過ごしてしまえば、

現状を変えられず、苦しい戦いが変わらずこれからも続く可能性が高くあります。

構成比と言っても、商品によっては松竹梅の3層を必ずしも揃える必要はありません。

今回紹介したい新玉ねぎは、

一定期間はこの『なんぶ新玉ねぎ』のみで勝負を掛けることも可能な力を持っています。

お客さまの心理として、玉ねぎを購入しに来店した際に、

一種類の新玉ねぎしかなければ、仕方なしにでも、

その新玉ねぎを買わざるを得なくなってしまうます。

しかしその玉ねぎが、仕方なし…という気持ちを超えることが出来れば、

この新玉ねぎのファンになってくれることは確実です。

もし、市場品を止めきることに後ろめたさがあるのであれば、

期間限定で止めることをお勧め致します。

例えば、2週間市場品の玉ねぎと止め、

その間アルファーのなんぶ新玉ねぎのみで売り場を構成することで、

お客さまに買ってもらう条件を作ることも、方法の一つです。

強制的にこの新玉ねぎを購入してもらい、食べてもらい、強制的に味を知ってもらえれば、

2週間後に市場品の玉ねぎを食べたとしても、

味の違いで、このなんぶ新玉ねぎが売れるようになります。

松商材の新玉ねぎが市場品のそれよりも多数販売される実績が出来たのであれば、

市場にも結果として報告してしまえば、

必要以上の義理立てする必要はなくなるのではないのでしょうか。

取り扱うのであれば粗利額も狙いたいので、商品の話も。

なんぶ玉ねぎは絶対に商品性の高い

L サイズでの原体バラでの取扱をすることがお勧めです。

L サイズの原体バラは 20kg の箱に 80 玉ほどの玉数が入っています。

アルファアの袋詰め作業的には、もう少し入っているような歩留まりにもなっています。

納品経費を含まない原体バラは 5,000 円となりますので、

1 玉当たりの原料原価は 62.5 円。

商品性を考えた L3 玉 p をインスタパックすると、原料原価は 187.5 円、

加工人件費と包材代は合わせても 10 円にも満たないと思いますので、

L3 玉 p をインスタパックすると製品原価としては、197 円になります。

アルファアックの L3 玉 p であれば 230 円の原価となってしまうので、

それだけで 33 円ほど原価を抑えることが出来る、お得な仕入れになります。

販売価格としては、アルファアック 230 円仕入だと、

多くの企業さまでは 359 円当たりの販売価格だろうと思いますが、

インスタパックの 197 円であれば、299 円で販売できるようになるので、

実際の動きは 299 円の方が圧倒的に点数は増えてくるのがわかります。

そのうえで、値入率が 34.2%を超えてくれば、

マイナス面とされていてしまいがちなインスタパックをメリットが上回ります。

考えるべきポイントは、その商品取り扱い方。

その商品をどのように取り扱うかで、集客したい層を呼び込むことが出来るようになります。

しかし同じ商品を取り扱っても、ただ陳列する程度となってしまうと、

現状をなんら変えることはできないでしょう。

プラスで、せっかくその商品を取り扱うのであれば、粗利額も最大化できるように計画したいですね。一緒に考えてよ！とのお誘いをお待ちしております。

・宮崎県産 郡司さんのピーマン (吉田麻衣)



新しいピーマンの農家さんです。

宮崎県でレギュラーのピーマンと
ジャンボピーマンを、栽培している生産者さんが
増えました。

名前は郡司さん。

時期は11月からおおよそ7月の上旬ごろまでの期間となります。

面積はレギュラーのピーマンが120アール、ジャンボピーマンが20アールと
かなりの面積をやっているようです。

レギュラーのピーマンは週間の収穫量がおおよそ5tの為、
安定感は相当なものになるかと。

ジャンボピーマンの量はレギュラーピーマンの15%くらいになりますが、
それでも普通に考えれば、どちらのピーマンも十分な量が見込めます。



郡司さんのこだわりポイントとしては、

ハウス内の温度、湿度、水分量、肥料を細かく管理していることだそうで、
毎日、データと体感で圃場ごとに温度、湿度、をどれくらいに保つべきなのか、
水分量、肥料の量はどれくらいの量をいつ頃撒くかをすべてコントロールしているそうです。

また畑に土壌菌材を混ぜ込むことによって、

ピーマンにとっていい菌を畑に増やすように努めています。

そうすることによって、つやが出て日持ちもして、病気や害虫にも強くなるそうです。

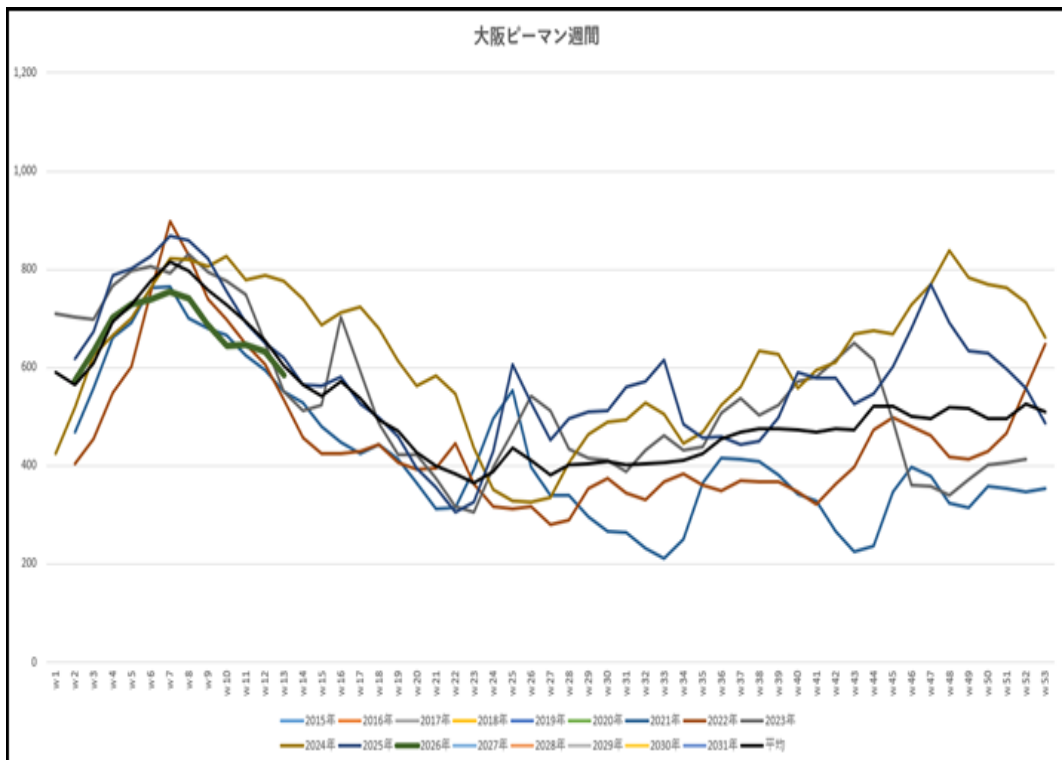
郡司さんは代々ピーマンを栽培している家系だそうです。

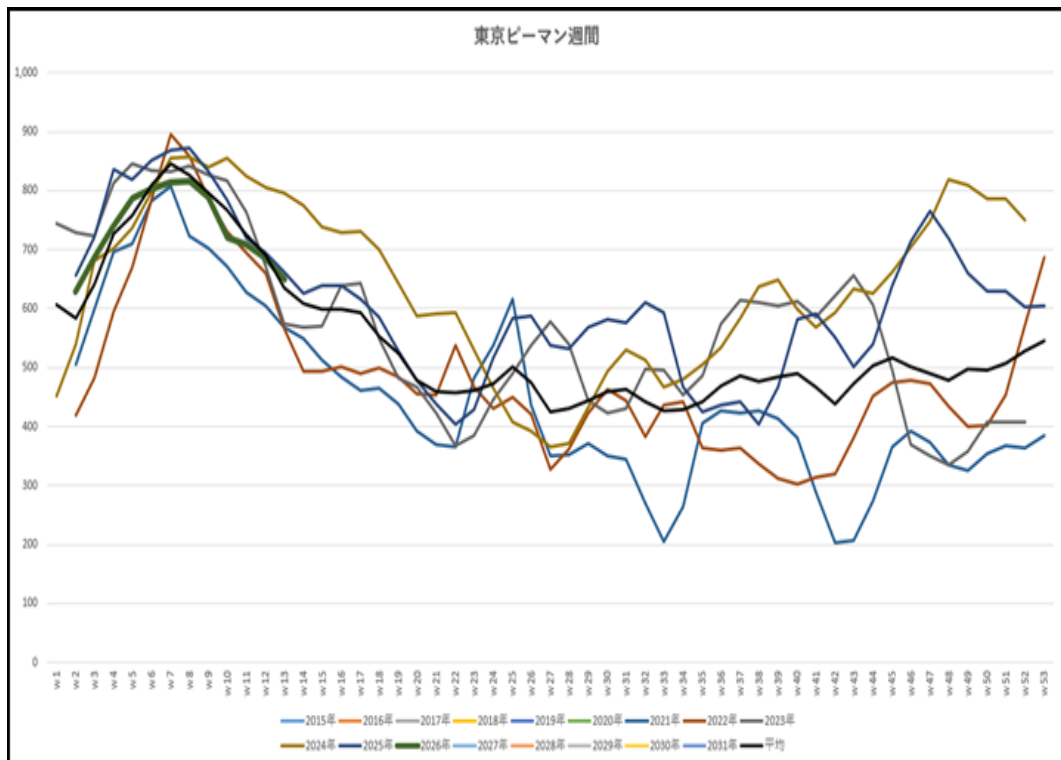
その歴は70年と半世紀以上の経歴です。

郡司さん自身はピーマン栽培歴20年のベテランさんです。

宮崎で作り続ける理由としては、日照時間が長く気象も結構安定しているそうで、

ピーマンづくりに適しているのでここまで長くピーマンを栽培し続けられるそうです。





今のピーマンの相場はこういう感じです。

順調に落ち着いた様子になってきています。

w 2 0くらいまでは突発的なことがない限り下がりが続けます。

以降は天候と産地が北海道や東北に移るので、

夏の気候次第で相場がぐちゃぐちゃになります。

今年は夏にピーマンの新産地の当てがあります。

ちょうど高知の黒潮ミネラルピーマンからのリレーという新産地になります。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■熊本県産 坂口さん 人参

測定日	産地・生産者	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度
2026/3/24	熊本県産 フルーツ夢人参・坂口さん	紅徳	177.0g	5.1	9.4



熊本県・坂口さんの、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。

今年、苦戦している九州産の人参ですが、
今回測定用に頂いた個体は
綺麗な表面をしています。

【硝酸態窒素濃度】 5.1ppm 【糖度】 9.4 度

糖度 9 度台は、同じ時期に新登場した、
中川さんの人参の糖度 9.2 と近く、

今年度測定 of 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、他産地よりも特に低い結果となりました。

・新登場

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん 小サイズ(50~60g) 400g と 800g

・商品案内変更

兵庫県産 養父養生にんにく・嘉定種・・・価格変更。値上げ。

高知県産 とさいずまとまと・・・再開。

宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら・・・再開。

・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

鹿児島県産 高橋さんの新じゃがいも・・・春掘り・・・w16 より新登場予定

鹿児島県産 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