

いつもありがとうございます。

W16 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。

・2026 GW について

GW 出荷休み：

5/3 (日) ~ 5/6 (水)

※本社・受注対応は、5/2 (土) ~ 5/6 (水) がお休みになります。

発注書 配信スケジュール

w17 (4/21~4/27) 納品分：

配信・受注〆切...通常通り ←**次回配信**

w18 (4/28~5/4) 納品分：

配信...4/20 (月) 受注〆切...4/23 (木)

w19 (5/5~5/11) 納品分：

配信...4/24 (金) 受注〆切...4/27 (月)

w20 (5/12~5/18) 納品分：

配信...4/30 (木) 受注〆切...5/7 (木)

w21 (5/19~5/25) 納品分：

配信・受注〆切...通常通り

以上の予定で進めています。

弊社仕入先の都合で、若干締め切り日が前倒しになる可能性があります。

・小さい大葉も便利ですね。【ペリーラ(大葉のベビーリーフ)】

次週新登場予定 (販促部:吉田紗知子)



先日、まるよ促成農園さんが弊社に来られた際に頂いた、「ペリーラ」を使った料理写真を今回は掲載します。

「ペリーラ」は、大葉のベビーリーフ。

今年初めから取引を開始させていただき、販売方法等を試行錯誤の中現在、一部のお客様へ御提案・御注文を頂いている商品です。

特殊な味…といった商品ではなく、

「大葉の香り・味 がそのまま、ベビーリーフサイズになった」

という想像・認識で大丈夫です。本当にそのまま。

大葉を使った料理は、

「刻む」といった工程がある物が結構多く…

豆腐に乗せたり、和風パスタも刻み大葉ですよ。

でも、このベリーラは 元々小さいので

パックから出してそのまま振りかけるだけ。すごく簡単。

しかも、結構鮮度が強いので、

水につけて復活させ…とかしなくてもパックの中で綺麗な状態でした。

小さいから…

という **言い訳を一切言わせない程** の

大葉の豊かな香り・味 なので、

大きくそのまま使いたい、料理は通常大葉(手のひら大葉おすすめです)。

刻むときは、ベリーラ。

と、併用ができる商品だと感じます。

大葉はどんな味でも、さっぱり食べやすい味わいに変えてくれます。

今回の鳥南蛮でも、鶏肉の油と合わさってとても美味しい仕上がりになりました。

又、ベビーリーフ形状のいいところで、
和食以外でも違和感が生まれません。
洋食でさらに生きる「ペリーラ」な気もしています。

特徴を掴めば、飛躍する商品。
ご提案できる機会が増える事を願っています。

・ピクニックにお勧めの大葉！ 宮崎県 特別栽培 大葉<誠の香り> (有安海)



気温が上がってきて、食べたくなるものが、
あっさりさっぱりしたものが欲しくなってきた。
個人的には、生のトマトを胡麻ドレッシングであっさり食べることです。

そこでやっぱりお勧めしたいのは、アルファーの大人気商品である大葉！
『大葉<誠の香り>』で、ピクニックにとってもお勧めしたい規格が増えています。

直近の大葉は相場が暴落してしまい、
販売価格が 20 枚入りでさえも 98 円売りしてしまうお店があるほどです。

その中で、イベント用という理由で作成した規格ではないのですが、

一番に気なるであろう、大きく育てることで、
硬くなりすぎるのでは？と思ひ方も多いかと思いますが、
そんなことは全くなく、逆に卵焼きに刻んで入れると、
卵のふわふわと大葉のシャキシャキが程よく合い、美味しさが際立ちました。

いつもの大葉の特徴はすべて残した状態で、2L サイズまで大きく育てることができ、
売場で見るとインパクトが強い商品にすることが出来ました。



食べ方としては、
硬さが気になっていたのを、
先ほどの卵焼きに刻んで入れましたが、
野中さん曰く、
『大きさを活かして、
おにぎりを巻くと美味しいよ』
と言われていました。
これからのあったかくなる季節、
酢の物にも合う、薬味にも合う、
汎用性が高くなる時期になりました。

野中さんの大葉はこの他にも、全 4 種揃えていますので、
需要に合わせた、品揃えをすることで、購買欲が増え、
結果に繋がりがやすくなることは確実です。
理想は通常の 10 枚 p 規格と画像右下の『20gp 徳用』の 2 種を
並列で販売することです。

面白い話なのですが、
以前から生姜 80g と 150g の両方を陳列すると、同じだけの数量が売れてしまう！

とお話しさせて頂いてきましたが、実は大葉も同じで、この 2 種類を販売することで、どちらかに極端に偏ることはなく、どちらもよく売れるようになります。

・希少な国産パイナップル！ 沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイ

(販促部：生島 麻亜子)

台湾産パイナップルと違うパイナップルの取り扱いで、格を上げる。



今週の発注書より、希少な国産パイナップル

『沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイ』が新登場します！

『ピーチパイ』も同時に新登場するのですが、今年は収穫量が少なくなる見込みのため、力を入れて取り組んでくださる場合は『スナックパイ』の方を宜しくお願い致します。

パイナップルといえばフィリピン産や台湾産等が多いですが、

令和 6 年のデータで **パイナップルの国内自給率を計算してみると、**

なんと 5%未満でした。

言い換えると、国内を出回っているものの約 95%が外国産ということです。

(国内出荷量：[作物統計調査 作況調査 \(果樹\) 確報 令和 6 年産果樹生産出荷統計 年次 2024 年](#))

(輸入量：[農林水産物輸出入統計 農林水産物輸出入情報・概況 農林水産物輸出入概況 \(2024 年 \(令和 6 年\) 分以降\)](#))

この希少な“沖縄県産”であり、

『沖縄県 石垣島産 栗野さんたちのスナックパイナップル』であるからこそ
食べてもらいたい理由があります！

① 栽培方法



ただでさえ少ない国産である上に、特別栽培基準で栽培されたパイナップルです。
そもそも、パイナップルは温暖な気候はもちろんのこと、酸性土壌でしか上手く育ちません。
栗野さんの圃場がある石垣島は、『国頭(くにがみ)マージ』と呼ばれる、
少し赤みがかった土壌が存在しています。
この土壌は、養分に乏しく石も多いので、一般的な畑作物には向かないのですが、
酸性土壌であることからパイナップル栽培には最適な地質なのです。

では、養分に乏しいのならば、それだけ肥料をたくさん入れているのかと言われれば
そうではなく、

栗野さんは、パイナップルの栽培期間のうち、1年目のみ肥料を入れ、2年目はあえて何も与えていません。

こうすることで、

実を大きくすることより中身を充実させることにエネルギーが注がれ、より甘く育ちます。

むしろ肥料（特に窒素）過多になると、酸味が増すのだそうです。

ただ単に希少性を謳いたいわけではなく、

特別栽培基準で育てるということは、美味しく育てることに理にかなっていると思います。

② 消費者へ一番美味しい状態でお届けできる

パイナップルは、一度収穫すると追熟しません。

ただ、酸味は収穫後に抜けていくため、

食べ頃は酸味が程よくなってからということになります。

輸入パイナップルは輸入に時間がかかるため、

輸送中に傷まないように熟成しきっていない状態で収穫されます。

逆に国産のパイナップルは、ギリギリまで樹上で完熟させることができます。

完熟させると**甘くなる**のはもちろん、**パイナップル特有の舌のピリピリ感も抑えられます。**

ちなみにですが、このピリピリ感は「ブロメリン」という酵素のせいで、

タンパク質分解酵素のようです。

パイナップルの果汁にお肉を漬けると柔らかくなるのはこのためなのですが、

「ブロメリン」はパイナップルが熟すことで減少します。

更に加えると、『石垣島産』であることも、美味しい理由の一つです。

石垣島は、沖縄本島より平均気温が約 2℃高いのですが、
このわずかな差で、**より甘く育つ**ということです。

測定日	産地	生産者	品名	品種	重量	糖度	
						上部	下部
2024/04/22	沖縄県	栗野さん	スナックパイ	ボゴール	1425g	13.6	18.3
2024/04/22	沖縄県	栗野さん	ピーチパイ	ソフトタッチ	535g	12.1	14.3

糖度計メーカーの株式会社アタゴさんが
パイナップルの平均的な糖度として公開されている数値は、13～15 度。

そちらと比較すると、『栗野さんのスナックパイ』は
18.3 度と糖度が高い結果となっています。

輸入の物が多い中、希少な国産な上に美味しい『栗野さんのパイナップル』を、
私共と一緒に応援して頂けると嬉しいです。

安さを求める消費者もいらっしゃいますが、
このパイナップルに価値を感じて頂ける方もいらっしゃいますので、
是非お取り扱いの程宜しくお願い致します。

以下の貼り付けは、令和 2 年に沖縄県知事から販売促進依頼の文章が届いています。
台湾も大切ですが、沖縄はもっと大切にしたいと思います。(吉田清一郎)

農流第 123 号

石農農 330 号

竹産第 303-1 号

東農水第 191 号

令和2年6月15日

(有)アルファ

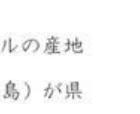
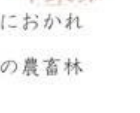
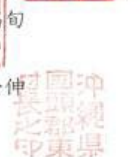
代表取締役 吉田 清一郎 殿

沖縄県知事 玉城 康裕

石垣市長 中山 義隆

竹富町長 西大辨 高旬

東村長 當山 全伸



沖縄県産バインアップルの販売協力について(お願い)

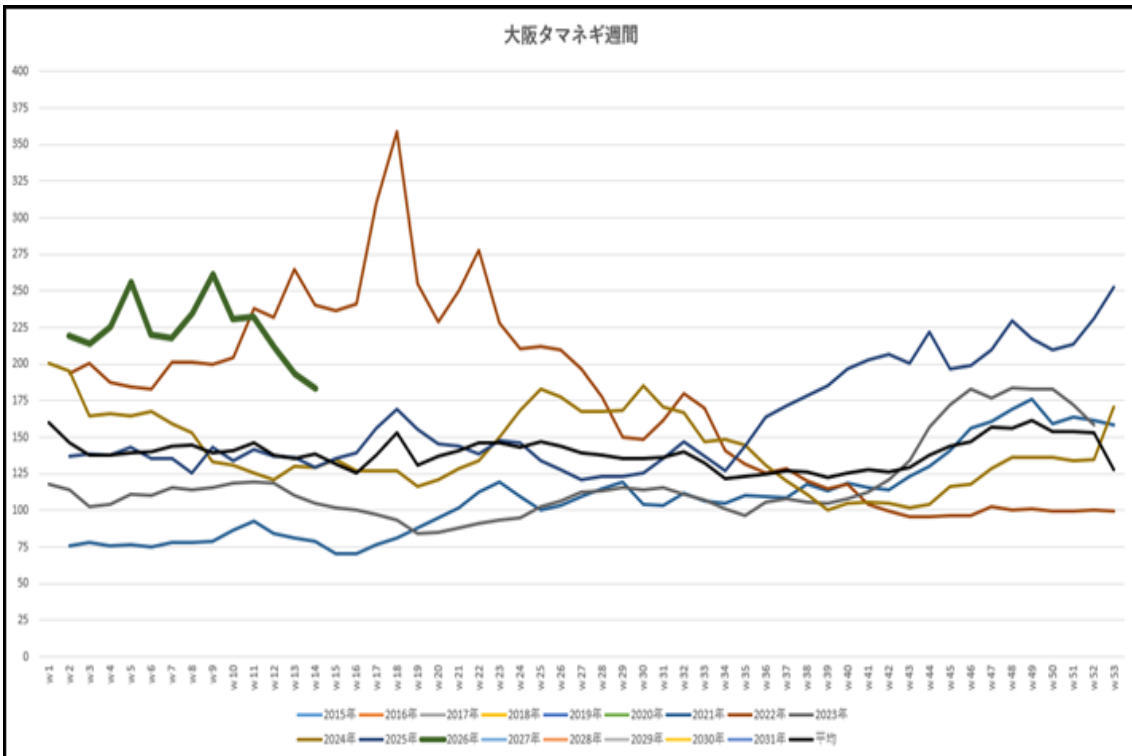
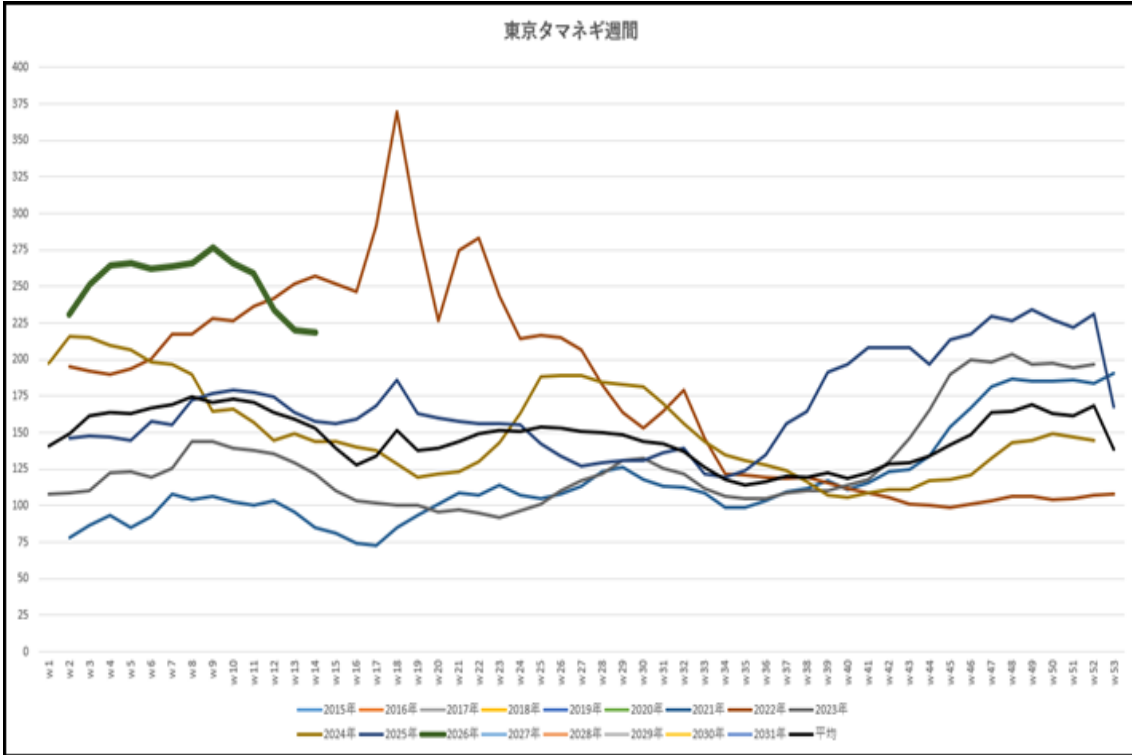
沖縄では梅雨が明け、いよいよ夏本番を迎える頃となりました。貴社におかれましては、益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。平素より、沖縄県の農畜林水産物の販売に対し格別のご高配を賜り深謝申し上げます。

さて、ご存じのとおり、沖縄県は全国ではほぼ唯一の国産バインアップルの産地であり、沖縄本島北部の東村と、八重山群島の石垣市及び竹富町(西表島)が県の拠点産地に認定されております。しかし、新型コロナウイルス感染症の影響による観光、外食、イベント、学校給食等の需要減少により、県内外において生食用バインアップルの販売が落ち込んでおり、県産バインアップルの最盛期を迎えるにあたり、大変憂慮しているところでございます。

つきましては、貴社におかれましても、沖縄県産バインアップルの積極的な販売について特段のご配慮をお願い申し上げます。

本来なら当方から要請に伺うべきところではありますが、感染症拡大防止の観点から、書面での依頼とさせていただきますことをご了承ください。

・玉ねぎの今後の動向予想 (吉田麻衣)



以前よりは落ち着いてきましたが、平年と比較するとだいぶ高い感じです。

やや下がってきている要因としては昨年と比較して

海外産が4～5倍の量が輸入されているからのようです。

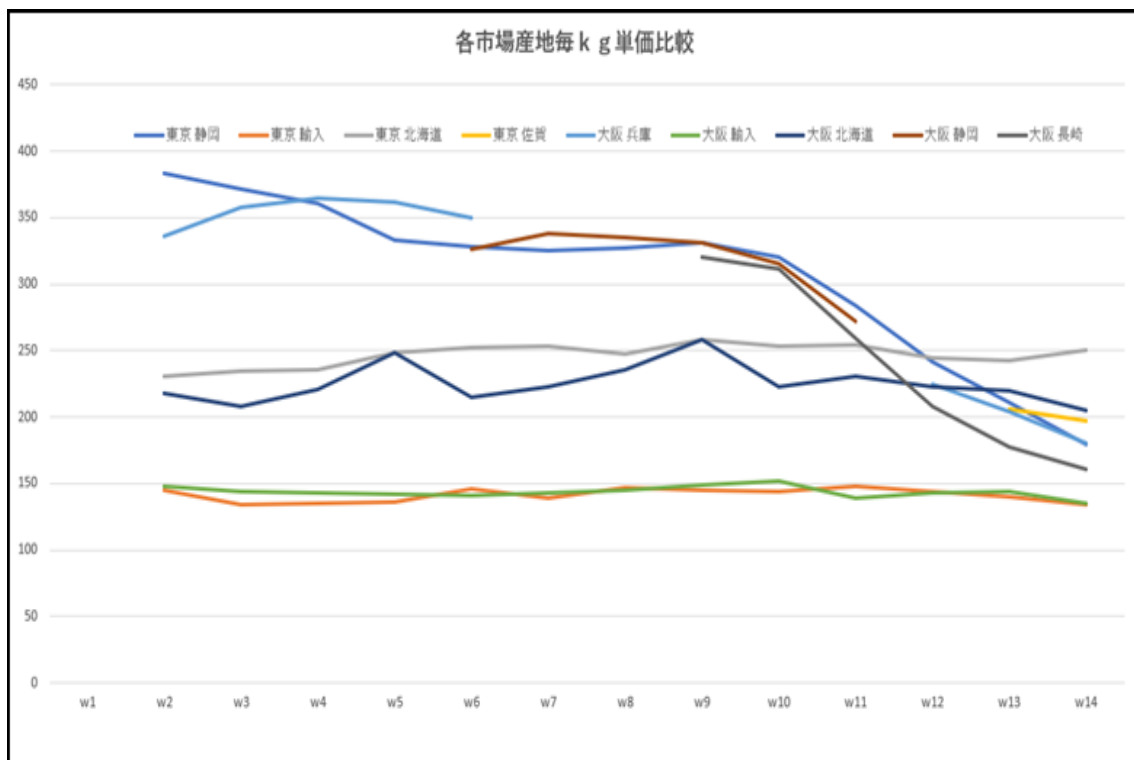
国産に限定すると、東京と大阪で市場ごとに異なりますが、

現状市場に多く出回っているのは静岡県産、北海道産、長崎県産、

佐賀県産になります。

大阪の方では早くもたぶん淡路島産が出てきているようです。

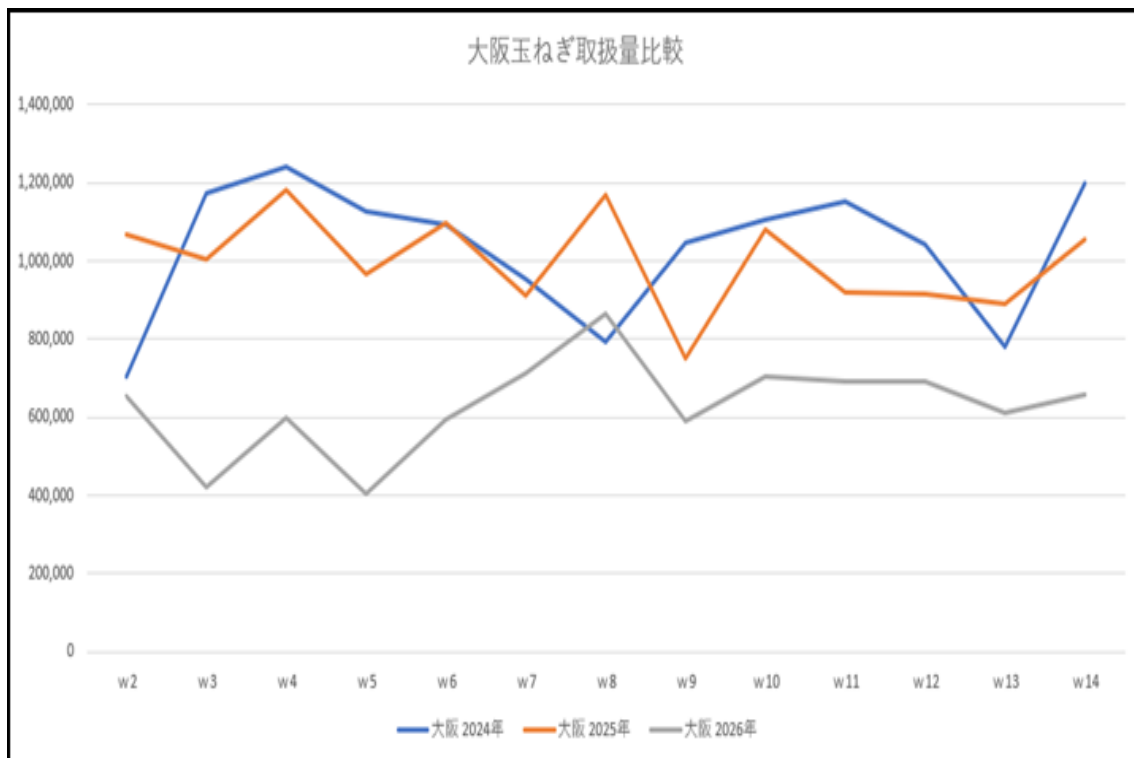
産地毎の平均価格はだいたい180円～250円の間にとまっています。



静岡県産の新玉ねぎは出てきたタイミングがピークで

長崎県産が出てきたら、ピークアウトしています。

w12、w13では北海道産の方が価格が高いという状態になりました。



取扱量としては、両市場とも24年、25年と比較してだいぶ少ない状態です。
佐賀県産も出てきてはいますが、
安くなりそうなのは例年の傾向からしてゴールデンウィーク明けからになりそうです。

弊社の今後の玉ねぎの予定としては
北海道産がもう少しで、終了の予定となります。
長崎県産はこれから6月中旬くらいまでは継続予定となります。
淡路島産は5月末ごろから8月中旬くらいまでの予定となります。
北海道産が8月中旬くらいからスタート予定となります。

北海道産はここ数年の気象状況の影響で不安定な供給量となっています。
だいたい10月に入るとその辺の様子が変わってくるようで、
そこから相場がどれくらい
上がってくるかが決定されるようです。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■ 静岡県産 とびあ浜松さん【購入】 ブルーベリー

測定日	産地・生産者・品名	重量	糖度
2026/4/3	静岡県 とびあ浜松 ブルーベリー 【購入】	3.5g	18.7



静岡県・とびあ浜松

ブルーベリー【購入品】を測定しました。

ブルーベリーを測定するのは、
今回が初めてです。

ブルーベリーの外皮は青紫ですが、
中身は白い果肉です。

北欧などで育つビルベリーは、
白夜など一日中日光を浴びて育つ為、

アントシアニンが中にまで溶けて紫の果肉になります。

ブルーベリーの表面に付いている白い粉は、
「ブルーム（果粉）」と呼ばれる
果実自身が分泌する脂質のロウ物質で、
ブルームがしっかり付いているものほど新鮮だと言われています。
今回のブルーベリーにも見られます。

糖度は、18.7 度と検出されました。

.....

■ 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	
2026/4/3	高知県 西川商店さん	生姜	292.0g	24.0	4.2



高知県・西川商店さんの生姜の

測定を行いました。

前回、今年 2026/2/26 に
ひね生姜を測定しています。

新生姜

(収穫後に保管熟成せず、
すぐ出荷する新物)という事もあり、
全体的に黄色みが少なく、白い身です。

測定値は、

【前回】硝酸態窒素:9.7ppm、 糖度:3.3 度

【今回】硝酸態窒素:24.0ppm、 糖度:4.2 度

となりました。

糖度が前回よりも高く、西村さんの生姜と近い数値帯です。

硝酸態窒素濃度は、低い数値ではありますが、少し高くなっています。

・今週の栽培履歴調査 (中澤佐江子・中澤和大)

■兵庫県産 フルーツ夢人参・八木さん

品目 ニンジン

品種 翔彩

特別栽培農産物

栽培責任者 農業生産法人 (株)博農 八木 隆博

住所 兵庫県たつの市御津町苅屋 1036-1

連絡先 079-322-4500

確認責任者 川淵 正人

姫路市大津区天神町 1-40-1

連絡先 079-322-4500

節減対象農薬 1回 当地比9割減

化学肥料(窒素成分) 8.1kg 当地比5割減

■台帳 NO.3488

面積 54a

反収 4.1t/10a (昨年データ)

収穫期間 2026/4/下旬~7月上旬

ネオニコチノイド使用無し

・新登場

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・・・4月23日納品からスタート

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン・・・4月23日納品からスタート

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・路地

ニュージーランド産 オミさんの南瓜・ほっこり

・商品案内変更

新登場予定商品追加

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ・M・・・在庫僅少

・終了

石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン

北海道産 和田農園・畑ごぼう

熊本県産 フルーツ夢人参・中川さん

・4月新登場予定

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

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w19 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w20 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん・・・w20 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21 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

