

いつもありがとうございます。

W19 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】-----

w19 (5/5~5/11) 納品分←今回配信

配信 ... 4/24 (金)

受注〆切... 4/27 (月) 14 時〆切

w20 (5/12~5/18) 納品分

配信 ... 4/30 (木)

受注〆切... 5/7 (木) 14 時〆切

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。

また、

4/29 (水) ・ 5/2 (土)～5/6 (水) につきましては、  
本社・事務所がお休みになります為、**追加・キャンセルをお受け出来ません。**

5/2(土)～5/3(日) 納品分：受注〆切・・・4/27 (月) 14 時まで  
5/8(金)～5/10(日) 納品分：受注〆切・・・4/30 (木) 14 時まで

上記〆切までに、**追加・キャンセルのご連絡**を頂きますよう、  
ご調整の程宜しくお願い致します。(営業事務課：辻 有利子)

**・帰ってきた！熊本県 特別栽培 フルーツ夢人参 (藤本姉妹)** (有安海)



アルファールの取り扱っているフルーツ夢人参の中でもトップクラスの人気を誇っている、  
藤本姉妹の春掘り人参が、再開になりました！

御商談させて頂くバイヤーさんの多くは、フルーツ夢人参の中で、  
『藤本姉妹の人参が一番キレイで好きだ。』と言われます。

その感覚はあながち間違いではないように思います！

なぜかと言えば、箱詰め前の洗浄・選別する機械がハイテクだからです。

通常の選別機であれば、重量選別をする程度で、  
形に対する反応は難しかったと思いますが、

藤本姉妹の使用している選別機は、なんと形も細かくコンピュータ管理をしているので、  
同じ重量であっても寸胴タイプのものや、シュッと尖がっているものを  
分けることが可能になっています。

従って、アルファードでパックする際も統一された形でパックが出来ることになるので、  
売場でも形の揃ったパックで陳列することが出来るというわけです。  
良く商品を見られているバイヤーさんであれば、  
キレイと印象を受けて自然なことかと思います。

ただそれだけでは、バイヤーさんにだけ気に入られる人参でしかありませんが、  
藤本姉妹のフルーツ夢人参は、もちろんこれだけではありません。

フルーツ夢人参というネーミングから、糖度が高いことが想像できると思いますが、  
直近の4月22日測定した結果は、  
糖度が8.9度、硝酸態窒素は9.9ppmでした。  
しかし、農産物の食味には、糖度と同じくらい重要な要素があります。

それは硝酸態窒素という成分がどれだけその作物に残留しているのかということです。  
今回でいうと藤本姉妹がこの人参を栽培する上で、  
栽培期間中に人参に与えた窒素成分が、  
収穫後にどれほど残留しているのか、ということになります。

この消化しきれずに残留した窒素成分が多ければ多いほど、  
その人参を食べた時にえぐみを強く感じるということです。

ちなみに、人参はジュースにして飲むことで、そのえぐみを感じやすくなってしまいますので、日常的に人参ジュースを自作で飲まれる方は明確に感じてしまうはずですよ。

いくら糖度を高く栽培できたとしても、この硝酸態窒素という値が高くなってしまうと、甘さを感じる以上にえぐみを感じてしまい、美味しさの感覚は薄れてしまいます。逆に、今回測定のように、糖度がそこまで高くなかったとしても、硝酸態窒素成分が低ければ、スッキリとした人参本来の味を感じられることとなります。

このフルーツ夢人参に価値を感じられるか否かは別問題として、多くの企業さまで、このフルーツ夢人参をメインとまでは言えないですが、売り場展開をされています。

ということは、このフルーツ夢人参は比較のお客さまの認知に時間がかからず、人気が出やすい商品の一つであることです。

アルファーはフルーツ夢人参をブランド化しており、12カ月通して、高品質の人参を北海道から九州まで産地リレーを行い、安定した供給を可能にしています。数ある品目の中でも取り扱いやすいので、3割りほどの構成比で計画を立ててもらえると嬉しいです。

・ 新規・取引先様の商品が、続々登場です。

【高知県産 西崎さんのハウス新生姜・兵庫県産 依兼さんのペリーラ】

(販促部:吉田紗知子)

題名通り、今年が新規である商品が連続で登場しています。

【高知県産 西崎さんのハウス新生姜】-----

# 高知県産生姜

## ハウス栽培

写真通り、白!! →

新生姜なので 熟成  
していない。フレッシュだからという  
理由もありますが、「ハウス栽培」  
生姜の特徴でもあります。…さらに

やわらかいです。

同じ「新生姜」の中でもとくに  
やわらかいです!



以前、

ひね(収穫後貯蔵する事で、

味に深みを出す・長期出荷可能になった一般的生姜)分は、

以前サンプルを頂いていました。

それをみていたので、収穫してすぐの生姜(新生姜)の白さが更に

強い印象として残りました。

ハウスで栽培された生姜の特徴としては、  
身の色が白く、柔らかな食感である事、  
マイルドな辛みでありながら、香り豊かである事が挙げられます。  
特徴通りです。

私は、生姜の佃煮が好きなので、  
今回も家で調理しましたが、  
食感・柔らかさに違いがあると感じます。

また、辛さがマイルドになってる影響なのでしょうか  
味の強さ・濃さは、西村さんの生姜の方が強い気がします。

【兵庫県産 依兼さんのペリーラ】-----

切らず、茹かず、そのまま使える

大葉のペリーラ

小さな葉に豊かな風味!!  
洋食和食...何にも合います♪

商品情報

まるよのペリーラ

PERILLA

MARUYOSHI SOKUSEI FARM

The advertisement features a smiling man in a light blue jacket, likely the chef mentioned in the text, positioned next to a plate of food garnished with fresh green perilla leaves. The background is filled with more perilla plants. The text is written in a mix of bold, stylized fonts and smaller, handwritten-style text. A QR code is visible in the bottom right corner, and a circular logo for 'MARUYOSHI SOKUSEI FARM' is at the bottom right.

W15 週に、私の発注書本文でも記載しておりました「ペリーラ」が正式に全体で新登場になります。

「ペリーラ」は、**大葉のベビーリーフ**。

産地の兵庫・まるよ促成農園さんが、

「**一般家庭料理にも、**

**もっと気軽に幅広い用途で使っていただけるお野菜を**」と

開発した商品。

誕生して 10 年程経つそうです。

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・認識をしていただくと大丈夫です。

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いと感じますが、

(豆腐に乗せたり、和風パスタ 等)

でも、このペリーラは 元々小さいので

パックからだしてそのまま振りかけるだけ。すごく簡単です。

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 と、**

**ベビーリーフの、洋食でも使える幅広さ**

といった良いとこ取りのペリーラ。

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)。

刻む料理や和食以外でも使いたいときは、  
ベリーラ。

と、併用ができる商品だと感じます。

是非、他登場中商品と合わせて、ご検討いただければと思います。

・懐かしのメロン 長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン

(販促部：生島 麻亜子)



今週より ながさき南部生産組合様 より『プリンスメロン』が新登場です！  
 毎年、プリンスメロンを含めてメロンシリーズの取扱いをさせて頂いているのですが、  
 ながさき南部生産組合様のメロンは、昔と変わらない  
**長年愛される、懐かしい美味しさや優しい甘さ** が味わえます。

今週登場のプリンスメロンは、1960 年代に当時の皇太子さまのご成婚にちなんで、  
 ヨーロッパの品種の “シャランテメロン” と  
 マクワウリ的一种である “ニューメロン” を掛け合わせ作られたのがプリンスメロンです。

当時は西洋産・高級メロンへは憧れの的でしたが高くて大衆には広まらず、  
 比較的リーズナブルに販売することが出来る  
 プリンスメロンが出てきて爆発的に売れたことで、  
 日本にもメロンが普及していった、という経緯があるようです。

そんな、60 年以上に亘って日本で食べられてきたプリンスメロンから始まり、  
 今年は ながさき南部生産組合様 から 4 種類のメロンを取扱い予定です。

### 【 スケジュールについて 】

産地	メロン 商品名・品種	栽培内容	5月			6月			7月			8月			9月		
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
長崎県	なんぷ プリンスメロン	特別栽培	←	→													
長崎県	なんぷ イエローメロン	特別栽培		←	→												
長崎県	なんぷ アムスメロン	特別栽培			←	→											
長崎県	なんぷタカミメロン	特別栽培				◆											
北海道	早川さんのメロン(赤肉)	有機栽培						←	→								
北海道	坂本さんのメロン(赤肉)	有機栽培								←	→	←	→	←	→		

上記のスケジュールは、天候の影響などで変更になる事があります。

プリンスメロンは今週配信の発注書であるw19(納品日:5/8-5/10)と、  
 翌週w20 週(納品日:5/12-5/17)で取扱い予定です。

その他の品種はそれぞれ、

イエローメロン：w20～w21

アムスメロン：w21～w23

タカミメロン：w24

でのお取り扱い予定となっております。

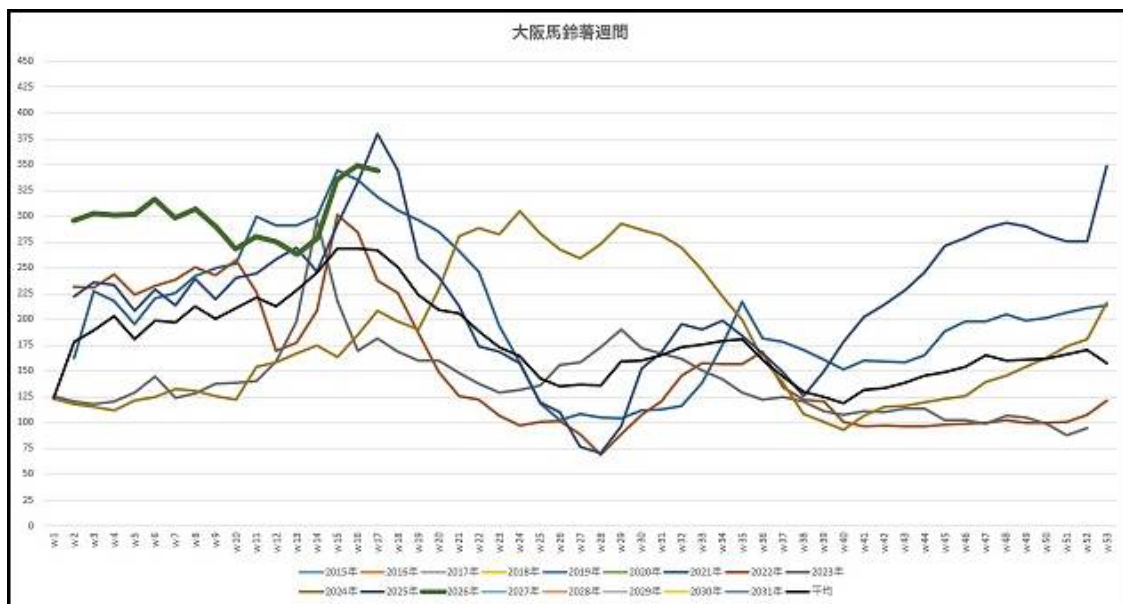
各品種とも取扱期間が短いのですが、

特にプリンスメロンはGWで発注書がイレギュラーになっていますのでお気をつけください。

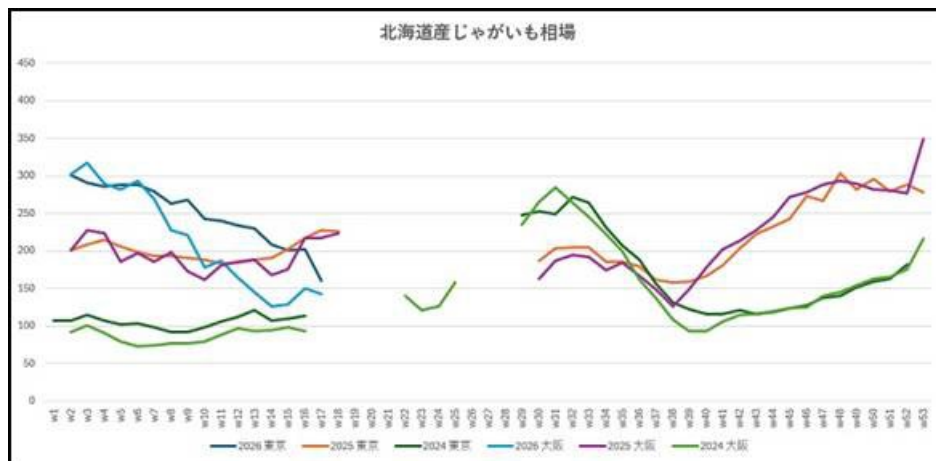
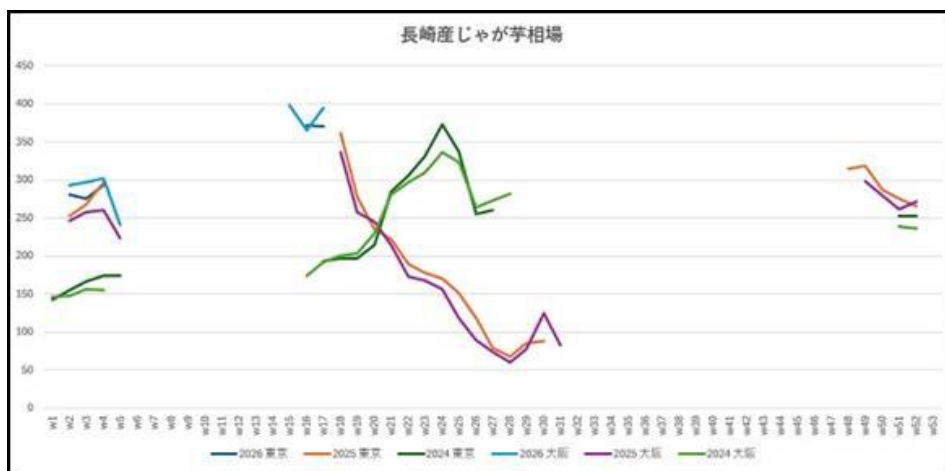
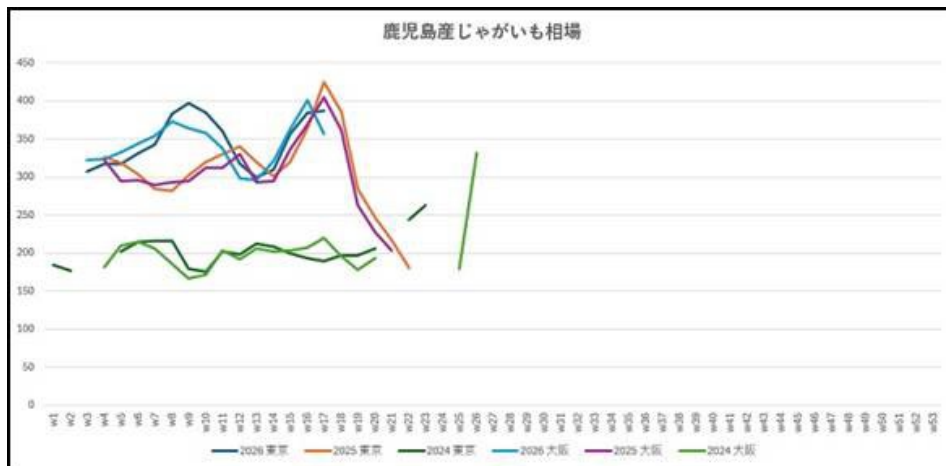
ながさき南部生産組合様のメロンシリーズとして、

是非お取り扱いの程宜しくお願い致します。

## ・現在のジャガイモついて 2 (吉田麻衣)



4月21日時点でのジャガイモの相場グラフです。  
昨年と同じタイミングで同じような価格になりました。  
先週の記事で原因はお伝えしましたのでそこは割愛。



これは鹿児島県産と長崎県産と北海道産のそれぞれのみのです。  
 これらを見ると年明けの鹿児島県産と北海道産はそれぞれ独立して干渉しないです。  
 長崎県産は北海道産と鹿児島県産の間の産地なので良くも悪くも、  
 両方の流れを受けた価格になりやすそうです。

w19 から遅ればせながら高橋さんの新じゃがいもが春掘り分の新登場です。

ただ、上記の相場のグラフから見て取れる通り、申し訳ないですが結構いい値段します。

パック商品では 400g で 230 円/ p になります。

25%の値入率を取るとなると店頭売価 306 円です。

ちなみに上記のグラフはあくまで平均価格であり、

それぞれをちゃんとみると更に高い価格となります。

じゃがいも	123,273	せり・入札	200	-	鹿児島	10	-	-	-
				-	北海道	10	-	-	-
				-	各地	10	3,240	-	-
		相対	123,063	-	鹿児島	10	5,400	4,320	3,564
				-	北海道	10	3,780	-	-
				-	各地	10	4,536	4,536	3,888
		第三者販売	10	-	鹿児島	10	-	-	-
				-	北海道	10	-	-	-
				-	各地	10	-	-	-

4 月 21 日の東京の市場の価格です。

これを見てもえれば一応納得頂けるかと思います。

なので今回は原体でのご注文を推奨します。

それぞれのベース価格ですが、

3L : 4,450 円、2L~M : 5,000 円です。

3L は平均すると 34 玉前後入っています。

2L は平均すると 46 玉前後入っています。

金額に換算すると

3L であれば約 130 円/玉。

2L であれば約 108 円/玉です。

店舗で袋詰めをすれば 3L2 玉であれば、発注書価格が 280 円なので  
パック当たり 20 円ほどその時点で利益になり、  
2 L2 玉であれば発注書価格が 240 円なので  
パック当たり 24 円ほどの利益が出ます。

LM であればグラム販売すれば歩留まり率 100%になるので、  
好きな価格をつけやすいかと思います。  
店頭売価はお任せになりますが、利益を取ろうと思えば取れるのではないのでしょうか。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■青森県産 斎藤さん サンふじ りんご

測定日	産地 生産者・品名	品種	重量	糖度
2026/4/20	青森県 斎藤さん 岩木山りんご	サンふじ	366.0g	15.3



青森県・斎藤さんの栽培される、

サンふじの測定を行いました。

前は、今年の 2025/12/24 に

測定を行っています。

【糖度】 15.0 度→**15.3** 度

少し数値が高くなっています。

果汁量は多すぎず、切りやすさがあります。

試食してみると、酸味が無く甘さを感じられます。

■青森県産 斎藤さん シナゴールド りんご

測定日	産地 生産者・品名	品種	重量	糖度
2026/4/20	青森県 斎藤さん 岩木山りんご	シナゴールド	292.0g	15.8



青森県・斎藤さんの栽培される、

シナゴールドの測定を行いました。

前は、2024/11/12 に測定を行っています。

【糖度】 13.7 度→**15.8** 度

過去、アルファーで測定したシナノゴールドの測定結果内でも高く、  
又、同日に測定したサンふじの 15.3 度よりも高い結果となりました。  
味が濃く感じられました。

.....

■ ニューージーランド産 かぼちゃ ほっこり

測定日	産地・生産者	糖度	
		加熱前	11.3度
2026/04/20	ニューージーランド産 かぼちゃ ほっこり	加熱後	20.0度



ニューージーランド産のかぼちゃ、  
「ほっこり」を測定しました。

かぼちゃは  
「加熱して甘さを引き出し、  
ホクホク感を味わう」野菜である為、  
加熱後の測定をおこないます。

糖度は、  
加熱前:**11.3** 度、加熱後:**20.0** 度 となりました。

和田さんや無限樹さんのかぼちゃの糖度数値が  
トップクラスで高いこともあり、控えめな数値のように見えます。  
過去に測定した、福井県・吉村さんの恋するマロンに近い数値です。  
水分が多く、やわらかいかぼちゃでした。

.....

## ■熊本県産 藤本姉妹の人参

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
2026/4/22	熊本県産 フルーツ夢人参・藤本さん	愛紅	230.0g	9.9	8.9



熊本県・藤本さんの人参を測定しました。  
今回は**春収穫分**です。

前回は 2026/2/2 に測定を行っています。  
傷やへこみが無い、綺麗な個体です。

【硝酸態窒素濃度】 20.9ppm→**9.9ppm** 【糖度】 9.0度→**8.9度**  
硝酸態窒素が低くなっており、糖度は同程度の数値となっています。

.....  
**・今週の栽培履歴報告** (中澤佐江子・中澤和大)

## 高知県産 西崎さんのハウス新生姜

**品目** 新ショウガ

**品種** 土佐一

**栽培概要**

**栽培責任者** 西崎農園 西崎 聡

住所 高知県高知市瀬戸東町2丁目220

連絡先 088-892-0298

**確認責任者** 西川商店 西川 雅秀

住所 高知県吾川郡いの町柳町117

連絡先 088-892-0298

**節減対象農薬** 5回 当地比 3割減

**化学肥料(窒素成分)** 1.0kg 当地比 9割減

ネオニコチノイド農薬使用無

■ **台帳 NO. 3490**

栽培面積 16a

反収 8,000kg/10a

収穫期間 2026/4/17~2026/5/10

ネオニコチノイド農薬 使用無し\*

■ 仕入れ先としても、新ショウガも、初めての取り扱い。

■ 食べ方として、漬ける事ができますね。

土佐一は、酢に漬けるときれいなピンク色になります。

■ 高知県の慣行基準は

新ショウガ ハウス栽培 8回 70kgで、

ショウガ 露地栽培 30回 34kgです。

新ショウガは、ひねショウガと比べて回数がかなり少ないですが、

窒素は多く必要という事ですね。

■ 土壌消毒を2回行い、菌を死滅させ、菌体肥料を入れて、土壌菌を増やす。

連作障害を乗り越える為には、背に腹は代えられないというところです。

■ 来年は、農薬を1回減らして特別栽培を目指します。との事です。

楽しみです。

.....

### ■ **山形県産 遠藤さんの行者菜**

**品目** 行者菜

**品種** 行者菜 (行者ニンニクとニラの掛け合わせ)

**特別栽培農産物**

**栽培責任者** 遠藤 孝太郎

住 所 山形県長井市時庭 1409

連 絡 先 0238-84-6445

**確認責任者** 横澤 芳一

住 所 山形県長井市花作町 11-3

連 絡 先 0238-84-0360

**節減対象農薬** 0回 栽培期間中不使用

**化学肥料(窒素成分)** 0kg 栽培期間中不使用

■ **台帳 NO.3494**

長井行者菜生産グループ (全 30 名) (昨年 35 名)

生産者 遠藤 孝志

栽培面積 4a

栽培本数 6,500 株/10a

予想反収 1,250kg/10a

収穫期間 2026/05/09 ~9/30 予定

■ **栽培期間の考え方について**

山形県の特別栽培の認証では行者菜は収穫が終了すると、約 6 ヶ月間、収穫休みが入ります。

これをもって、収穫終了として、次からの収穫は次作となります。

4 年から 6 年程、同じ圃場で同じ株で栽培します。

ニラやネギは、このような休みは無いです。

果樹などは、年 4 回の収穫でも、1 年ごとの管理になると

特裁の Q&A にでています。

■ **育苗時の防除に関して**

1 年の定植の時の苗なので、前作となります。

.....

## ・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン  
鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも  
山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜  
兵庫県産 依兼さんのベリーラ  
鹿児島産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹  
兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん

## ・商品案内変更

高知県産 西崎さんのハウス新生姜・・・価格変更。値下げ  
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・在庫僅少  
山形県産 遠藤さん達のキクイモ・・・在庫僅少  
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。  
値上げ。

## ・終了

沖縄県産 特別栽培 屋宜さんの塩セロリ  
兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参・八木さん・小  
熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・坂口さん  
長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ

## ・5月新登場予定

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  
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  
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 より新登場予定  
兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・w22 より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w22 より新登場予定

それでは、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