

いつもありがとうございます。

W25 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。

・美味しさの秘密とは？

奈良県五條市産 『小林さんのきゅうり』・『特別栽培 小林さんのとまと』

(販促部：生島 麻亜子)



『小林さんのとまと』と『小林さんの胡瓜』と、
小林さんの商品が新登場致しました！

色々チャレンジしてみる質の小林さんは、農業を開始して間もない頃に、
有機栽培を試したり、肥料を多く与える手法を取ってみたり、
様々なやり方を試していっしょにやります。
その試行錯誤の中で確立してきた栽培方法で育った作物は、
美味しくなること間違いなしです。

【小林さんのきゅうり】

小林さんのきゅうりは、弊社の扱ってきたきゅうりの中でも硝酸窒素が低めです。

硝酸態窒素が低いため、雑味は無いのですが、
硝酸態窒素が低いからなのか、他に要因があるのか、
色も深い緑色で**味もしっかり**しています。

測定日	産地・生産者	商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2025/06/10	奈良県 小林さん	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	17.2	4.5
2024/07/18	奈良県 小林さん	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	8.2	4.3
2023/06/21	奈良県 小林さん	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	5.4	4.2
2021/06/04	奈良県 小林さん	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	26.0	5.7
2025/06/10	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	二ーナZ 他	7.0	5.0
2024/01/24	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	二ーナZ 他	19.2	4.1

小林さんは作物の栽培の中でも土作りを重視しており、
肥料も奈良県と和歌山県にある、それぞれの肥料会社で
独自に配合された肥料を購入し、
更にその二つを小林さん独自の配分で混合して使っているようです。
割合に関しては消費者の意見・反応を見ながら配分を調節していくそうで、
農業を始めて年数が経った今でも、そういった土作りの探求を楽しまれているようでした。

美味しい作物が育ったから、来年からはこれでいこう！と決めてしまうのではなく、
消費者の反応を確認しながら調節するその探求心が、
美味しい作物を育てているのだと思います。

また、「きゅうりは鮮度が命！」ともおっしゃっていました。
市場ではどうしても価格調整のために冷蔵庫で貯蔵される事もあり、
味が落ちてしまうため、
美味しい物を、できるだけ美味しい状態で食べて頂く事ができるように、
取り組みをしていきたいと思っております。

【 小林さんのとまと 】

測定日	産地	品名	品種	糖度	リコペン	β-カロテン
				度	μg/100g	μg/100g
2026/6/4	奈良県	小林さんのとまと	りんか	7.3	3,347	628
2024/6/13	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6.4	5,705	218
2023/6/14	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6.5	6,863	455
2022/6/9	奈良県	小林さんのとまと	りんか	7.2	6,354	1,225

『 小林さんのとまと 』は糖度 6 度～7 度程度。

フルーツトマトの糖度が 8 度以上である事を考えると、

普通のトマトとしてはしっかりと甘さがあり、また酸味も程よくあるとまとです。

ちなみに小林さんはトマト嫌いだそうです。

そのためスタッフの方に味見してもらって、その反応を見て・感想を聞いて、

畑の様子を観察して肥料のタイミングなどを決定していきます。

なのでトマト嫌いでも小林さんは美味しいトマトを作れるんです。

さらに、美味しさに拘って、可能な限り樹上で熟させて出荷しています。

10 段階あるカラーチャートの内、市場だと 1 での出荷を求められるそうですが、

小林さんは 3～4 になるまで樹上で栄養を蓄えるのを待ってから出荷しています。

『 小林さんのとまと 』と『 小林さんの胡瓜 』。

小林さんシリーズとして、是非両方ともお取り扱いをお願い致します。

・トマト栽培は、水が命です。【岐阜県産谷下夫妻の飛騨川とまと】

(販促部:吉田紗知子)



【飛騨川】という名称が追加されました。

草津・有馬と並ぶ「日本三名泉」、下呂温泉がある地域です。

飛騨牛、高山ラーメン、地酒…綺麗な水のおかげで育った恵みを元に、全国的に有名な商品も多くなっています。

トマト栽培は、水の管理が命です。

90%が水分で構築されているトマト。

少なすぎると干からびてしまい、多すぎても味が薄くぼやけていく…

アルファード取り扱い中の、『とさいずまとも』生産者・池さんも

水の管理・調節の匠である事が、

美味しいトマトを作る大きな理由の一つです。

そんな、水が大切なトマト栽培に、
名泉が流れる環境は、最高の条件。

昨年始まった、まだ比較的新しいご縁の産地様ですが、
人気商品になっていく可能性充分と思われます。
今年は、仕入れ量を増加させて皆様のご発注をお待ちしています。

是非ご検討を、よろしくお願いいたします。

・朝来の白ねぎ (吉田麻衣)

今回も新しい仕入れ先開拓の紹介でw26から新登場予定です。
朝来市夜久野高原で白ねぎを栽培されている方と縁あって新規の取り組みなのですが、
実際には新規ではなく既に昨年に黒豆枝豆として知り合っていた
森下さんが白ねぎを栽培しているということで、
今回新たに白ねぎの取り扱いが開始となる次第です。



お互いに知り合う前から
森下さんは白ねぎの栽培をされていたのですが、
昨年別会社を買い受けるということで多忙になった為、
白ねぎの取扱いは後回しになり
黒豆枝豆からスタートという形になりました。

買い受けた時点での畑は
だいぶ荒れ放題だったらしく、
それもかなり手直しをしていたそうです。

それらもようやく落ち着いてきて

管理が行き届いた状態の分がw25の終わりくらいからなので

w26より案内ということになります。



畑のある夜久野高原の特徴としては関西では珍しい黒ボク土で、
これが非常に農業に適しています。

普通は水持ちと排水性は両立しないのですが、
黒ボク土は例外で余分な水は流れ出ますが乾燥していれば
しっかりと水分を保持してくれる優れたもの。

加えて黒ボク土は微生物も豊富で有機物を分解して
植物を吸収しやすい養分に変えてくれます。

更に保肥力も高いため肥料を余すことなく吸収できるというものです。

高原ということもあり昼夜の寒暖差も大きく

美味しい野菜を作りやすい環境でもあります。

実際試食した際には非常に美味しいネギだと感じました。

測定日	産地・生産者	商品名	品種	重量	測定部位	測定値 mg/L	希釈 倍率	硝酸 塩 NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度 ppm	硝酸態窒素 濃度 平均	糖度
2026/6/2	兵庫県 産 森下さん	白ねぎ	-	120.0 g	あん	検出せず	1.0		0.226		検出せず	6.4
					青い部分	検出せず	1.0		0.226		検出せず	7.2
					白い部分	検出せず	1.0		0.226		検出せず	8.1
					根元	検出せず	1.0		0.226		検出せず	10.6

これは頂いてきた白ねぎの測定値です。

冬の岩津ねぎにはやや及ばないものの、この時期のものとしては優秀な数字のようです。

・利益を上げるには、客数を上げることを先ず考えることが最大化に近づく (有安海)

営業利益を伸ばそうと、利益が出る商品を探し、仕入れに力を入れる、
チラシや特売で利益最大化しようと、日々創意工夫、試行錯誤されていることと思います。

しかし、今来店されている人数を伸ばさないと、
大きな外的要因がない限り、
伸ばすことはむずかしく、
良くて現状維持、あとはマイナスの外的要因によって、衰退する可能性も高くありそうです。

客数を上げようと思えば、どんな戦略が良いだろうか。

アルファーは集客 UP を狙うのであれば、松商材の取り扱いをお勧めしています。

今ある商品グレードでどれだけ策を練ろうとも、

来店されるお客さんの数を増やすことは難しいので、

今来店していない層のお客さんを集客することを考えなければいけません。

では、今来店されていないお客さんの層が求める商品グレードとは何かを
考える必要があります。

ここをアルファは松商材と確信を得ており、お勧めしています。

だからと言って、松商材を取り扱ったからと言って、すぐに効果が出ることはありません。

松商材を求めるお客さんは、そのお店にそもそも来店していない状態で、
そのお店で松商材の取扱を始めたということを知らないからです。

ということは、今来店していないお客さんに、

このお店はあなたの求める商品の取扱を始めました。

という告知をして、知ってもらう必要が出てきます。

その告知する媒体はいろいろあろうかと思いますが、

告知をしたからと言って、すぐに結果に表れるかと言えば、

そうでないと想像がつくと思います。

お客さんの心理として、先ずはこの状況の様子を見ることから始まります。

安心が出来れば、行動が開始される流れになります。

従って、松商材の取扱はすぐに結果を求めては絶対にしてはいけません。

クオリティを落とさずに継続することが出来れば、必ず結果は出てきます。

結果が出てくるまでの期間は、どれだけのクオリティで維持するかにも依りますが。

結果が出るまで、継続させることが出来れば、必ず結果はついて来ます。

結果が出るまで継続し、成功されている企業さまを見て来ております。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子・生島真亜子)

■兵庫県産 森下さん 白ねぎ

測定日	産地・生産者	商品名	重量	測定部位	硝酸態窒素	糖度
					濃度 平均	
2026/6/2	兵庫県産 森下さん	白ねぎ	120.0g	あん	検出せず	6.4
				青い部分	検出せず	7.2
				白い部分	検出せず	8.1
				根元	検出せず	10.6



兵庫県・森下さんの、白ねぎの測定を行いました。
アルファーでは、黒豆の取り扱いがある産地様で、
同産地の白ねぎを測定するのは初めてです。

硝酸態窒素濃度は、
全ての部分で検出しませんでした。

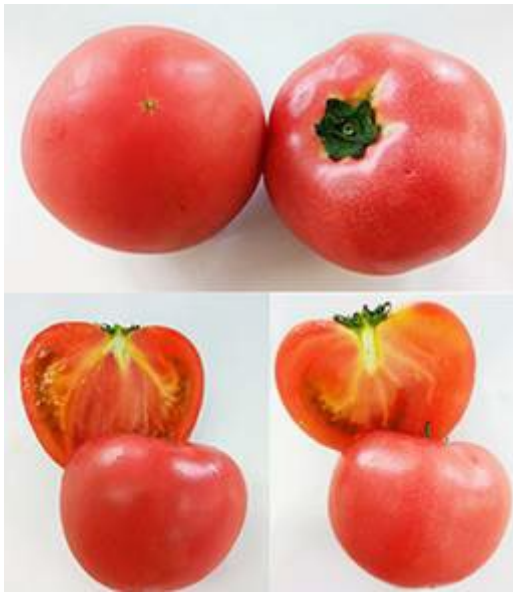
糖度数値について、

【あん】6.4度 【青い部分】7.2度 【白い部分】8.1度 【根元】10.6度
となっていました。

アルファーで過去測定した、同時期(季節)測定のネギの中でも、
高い数値結果となりました。

■ 奈良県産 小林さんのとまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン	
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	
2026/6/4	奈良県産 小林さん	とまと	A	132.0g	検知せず	7.3	3,347	628
			B	103.0g	検知せず	6.3	2,357	238



奈良県・小林さんのとまとを測定しました。
 前は、一週間前の 2026/5/26 に、
 糖度・硝酸態窒素濃度を測定しています。
 カロテノイドは、2025/7/15 に
 測定を行っています。

トマト A

【糖度】 6.0 度→7.3 度
 【リコペン】10,221ppm→3,347ppm
 【β-カロテン】2,949ppm→628ppm

納品から数日が経過していたためか良く熟れており、
 持つと若干柔らかさを感じ、ミキサーにかけた際には色も濃く感じました。

トマト B

【糖度】 6.0 度→6.3 度
 【リコペン】10,221ppm→2,357ppm 【β-カロテン】2,949ppm→238ppm
 果肉が硬く、ミキサーにかけた際には A と比較して水分量が多く感じました。

■愛知県産 三宅さん トウモロコシ (紹介産地様)

測定日	産地	生産者・商品名	品種	1本の重量	検出限界 濃度平均 (ppm)	糖度	
					検出せず	加熱前	加熱後
2026/06/05	愛知県	三竹さん とうもろこし	わくわくコーン	348.0g	検出せず	14.7	20.8



愛知県・三竹さん(味研連)のトウモロコシを
測定しました。

渥美フーズ様からの紹介の産地様です。

三河湾、伊勢湾、太平洋の
3つの海に囲まれている産地で、
16代目と長い歴史を誇りながら、
セロリ、南瓜、キャベツ、大根、
人参、かぶ等
幅広く栽培されている産地さんです。

品種は わくわくコーンと、アルファーの取り扱い産地、
北海道・無限樹さんと同じ品種です。
若干白に寄った黄色の実です。

糖度が最高 20.8 度と検出されました。
過去アルファーで測定したとうもろこしと比べると、
中間的な位置にあたります。

試食してみると、甘みというよりは塩味のような
トウモロコシ特有の味を多く感じられました。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■兵庫県産 養父養生にんにく 金郷純白・嘉定種

品目 にんにく

栽培責任者 ナカバヤシファクトリー (株) 兵庫アライアンス 田中 渉

住 所 兵庫県養父市大屋町笠谷 111

連 絡 先 079-669-0227

確認責任者 ナカバヤシファクトリー (株) 兵庫アライアンス 田村 正幸

住 所 兵庫県養父市大屋町笠谷 111

連 絡 先 079-669-0227

■品種 金郷純白

減対象農薬 9回 当地比4割減 (昨年 6回 当地比5割減)

化学肥料(窒素成分) 5.8kg 当地比7割減 (昨年 (13.5kg) 当地比4割減)

■品種 嘉定種

節減対象農薬 6回 4割減 (昨年4回 当地比5割減)

化学肥料(窒素成分) 7.7kg 7割減 (昨年20.4kg 当地比2割減)

■農薬明細:

行ラベル	市場1 金郷純白	市場2 金郷純白	市場4 嘉定種	市場5 嘉定種
他				
展着剤	0	0	0	0
草				
ペンディメタリン	1	1	1	1
種子消毒				
チウラム・チオファネートメチル	2	2	2	2
ホスチアゼート	1	1	1	1
菌				
アゾキシストロピン	1	2	1	1
カスガマイシン・銅		0	0	0
クレソキシムメチル	1	1	1	1
ピラクロストロピン・ボスカリド	2	2		
銅	0	0	0	0
総計	8	9	6	6

■肥料明細：

合計 / 化成窒素kg	列ラベル			
	嘉定種	金郷純白		
行ラベル	市場4	市場5	市場1	市場2
アトラスコート500	2.6	3.2		3.9
アミノグレース	1.8	4.4	1.5	1.9
メタンハイブリットパワー堆肥			0.0	0.0
堆肥(大屋有機)	0.0	0.0		
総計	4.5	7.7	1.5	5.8

■台帳 NO.3508

栽培面積 128a (昨年 133a (金郷純白 100a 嘉定種 33a)

(参考：1 昨年 276a、3 年前 796a)

収穫期間 予想収量

品種	面積	収穫期間～		乾燥前	乾燥後
金郷純白	68a	2026/5/18	2026/5/25	4250kg	2890kg
嘉定種	60a	2026/5/26	2026/6/5	3520kg	2394kg

ネオニコチノイド使用無

■今季の作柄

天候の影響や病害虫： 3 順調

実の大きさ： 2 例年並み

収穫時期： 1 早い

コメント：

全数収穫していないので、まだ状況は正確に把握出来ません。

収穫時期も例年より少し早いかなという感じです。

乾燥が完了しないと最終的にはわかりませんが、

計画に近い形の収穫量+aぐらいになるのではと現状では感じています。

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶ南瓜・えびす

奈良県産 小林さんのきゅうり

・商品案内変更

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと・2玉・・・休止

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。

高知県産 特別栽培 四万十源流赤生姜・・・特売

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・L・・・特売

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・在庫僅少

兵庫県産 養父養生黒にんにく・やぶ黒ひこ・・・休止。再開はw32 ごろ予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・3・4玉休止

新登場予定商品追加

のびのび飼育の有精卵・・・休止

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン

鹿児島産 池平さんの土付きらっきょう

和歌山産 横畑さんの青梅・南高梅

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島白玉ねぎ・L

長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし

宮崎県産 特別栽培 誠の手のひら大葉

高知県産 とさいずまフルーツマト

・6月新登場予定

兵庫県産		養父養生にんにく・・・w26 より新登場予定
兵庫県産		李さんの丹波ピーマン・・・w27 より新登場予定
北海道産	特別栽培	金子さんのさくらんぼ・・・w28 より新登場予定
石川県産	特別栽培	とうもろこし・四万六千甘・・・w28 より新登場予定
奈良県産		益田さんのとうもろこし・オオモノ・・・w29 より新登場予定
北海道産	特別栽培	金子さんのさくらんぼ・紅秀峰・・・w29 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