

いつもありがとうございます。

W27 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。

**・兵庫県産李さんの丹波ピーマン。** (吉田麻衣)

w26 から新登場でご案内していました、

**李さんの丹波ピーマン**ですが、

申し訳ございません勇み足で案内してしまいました。

先週お伺いした際に畑を見て回ったのですが、今一つ生育しきれていなかったため、

**w28 からのご案内**とさせていただきます。

ご注文を頂いた企業様、店舗様、誠に申し訳ございません。

**・奈良県産 小林さんのトマト。** (吉田麻衣)

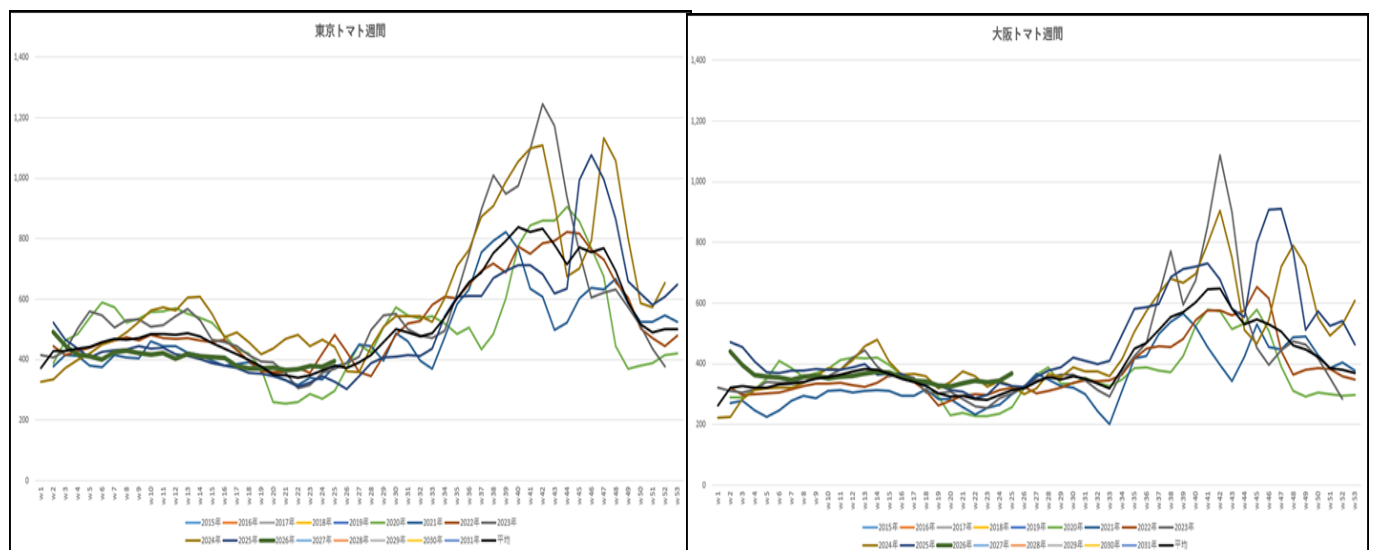


小林さんのトマト。何とも言えない存在感を感じています。

w26 の納品で 長崎県産 特別栽培 **なんぶとまと** は**終了**となります。  
ここから少しの間は、**小林さんのトマト** のみとなります。

w28 からは、昨年より取り扱いを開始しました  
岐阜県産 有機栽培 谷下さんの飛騨川トマト の新登場で  
**小林さんと谷下さんの 2 本立て**でのご案内となります。

w30 からは 加藤さんの清見トマト も新登場となります。



毎年 1 月から 7 月まではある程度トマトの相場は安定していますが、  
それ以降は毎年どう振れていくかは  
年によって様々なので何とも言えませんが、  
少なくとも 2020 年以降は安い相場で維持されるということは  
なかったのが今年もこれから上がっていきそうな雰囲気です。

・アルファーのねぎについて (販促部：生島 麻亜子)

今回は、弊社の扱っているねぎについてです。

【朝来の白ねぎ】



まずは、先週から新登場している『森下さんの朝来の白ねぎ』！

畑のある夜久野高原は、兵庫県朝来市の中でも京都との境目で、弊社でも11月末頃から扱っている『岩津ねぎ』を、作っていてもおかしくない立地です。

昼夜の寒暖差も大きく、冬になるとさらに雪が積もって、寒さの元で甘く育つ環境です。

さらに、森下さんはネギを収穫後にすぐ出荷するのではなく、1日冷やしこみをしてから、皮を剥いたりなどの出荷作業をすることで、

ズルけ等が発生させ難くしています。

収穫後 1 日置くのであれば、鮮度が失われてしまうのでは？

と、思われるかもしれませんが、冷蔵でお送りするため、

他の商品と日持ちは変わりません。

更に、下記の測定結果を見てください。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
				あん	青い部分	白い部分	根元	あん	青い部分	白い部分	根元
2026/5/18	兵庫県	森下さん 白ねぎ	-					6.4	7.2	8.1	10.6
2026/5/18	愛媛県	ムラド 清流ねぎ	鴨頭ねぎ					-	7.2	7.3	6.5
2026/2/20	愛媛県	ムラド 清流ねぎ	鴨頭ねぎ		1.6			-	6.6	6.4	5.5
2026/2/20	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ					5.2	8.2	10.5	12.5
2026/1/9	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ					1.5	6.3	8.0	12.2
2024/12/18	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他	12.0				3.9	7.1	7.8	8.4
2023/3/15	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、タフナー他					2.9	6.8	7.4	9.7
2024/1/17	京都府	オーガニックnico 九条ねぎ	九条ねぎ	-			1.1	-	7.2	13.0	17.4
2023/8/3	長崎県	ながさき南部 小ねぎ	鴨頭他		10.8			6.3	6.0	7.5	10.5
2021/12/28	宮崎県	野中さん 白ねぎ	夏扇4号					3.7	6.9	7.2	9.7
2018/12/18	宮崎県	野中さん 白ねぎ	夏扇4号	-			1.0	-	7.2	8.4	9.3

弊社では、ただ「美味しい」と言っても

「自社の商品はそう言うのが当然でしょ」と言われるため、

客観的に判断できる材料として成分測定の結果をお見せしています。

ねぎの測定は、

① 硝酸態窒素

② 糖度

の 2 点です。

① の硝酸態窒素は、数値が高いと雑味となって味に出てきてしまいます。

弊社の扱う ねぎ は、硝酸態窒素の数値は測定できない程低いことも多いのですが、サンプルで頂いた『 森下さんの朝来の白ねぎ 』を測定した際も同じく測定できない程低い数値でした。

更に、糖度も**あん**の部分から根元まで安定して高い点もご理解頂けると思います。

今後弊社の売り出し商品となりますので、御贖員の程宜しくお願い致します。

### 【 なんぶ小ねぎ 】



次に、弊社でも長く取り扱っている『 なんぶ小ねぎ 』です。

生産者団体である、ながさき南部生産組合様は様々な品目を特別栽培で作っています。

畑のある長崎県の島原は、周囲を海に囲まれた地域で、北側には雲仙岳が鎮座しており、肥沃な地下水と土壌をもたらしてくれる、美味しい作物を栽培できる場所なのですが、

それだけではなく、その最高の地の利を最大限に引き出すために、組合全体での勉強会を続けていらっしゃいます。

この小ねぎは、温暖な気候により、雨よけハウス内での土耕で周年栽培されています。栽培レベルに関しては、ながさき南部生産組合では当たり前の特別栽培。また、生育後半は灌水量を減らして水をきり、



・長芋食べて身体を元気に！北海道 和田さんの長芋・ネバリスター (有安海)



大阪では先週から気温が上がり始め、

アルファの本社では冷房をつける日が増えてきました。

過ごしやすい気候から一気に暑くなり体調を崩してしまう人も少なくないように思います。

昔から長いもは疲労回復、精力増進、胃腸強化など

滋養強壯と言われる食材だったそうです。

胃腸の調子を整え、栄養を吸収しやすくすることで、身体を元気にする。

夏に食べると、とても力を発揮してくれる野菜ですね。

長芋は販売する上では、松・竹・梅の構成比が組みやすい品目だと思っています。

和田さんのネバリスターを 100g 99 円販売で 松構成比 10%

和田さんの長芋 を 100g 79 円販売で 竹構成比 20%

市場品の長芋 を 100g 59 円販売で 梅構成比 70%

これが長芋という品目で、一番粗利額を最大化できる価格含めた構成比だとしています。

勘違いされている方も少なからず居られるかと思いますが、  
特別栽培や有機栽培の作物であれば、松商材と認識をするのは間違いです。  
和田さんのように、長いももネバリスターも松商材や竹商材に成りえる商品です。

長芋という品目で粗利益最大化するのもそうですが、  
一番の目的は、今来店していないお客さまの層を新たに集客することです。

その為には、新しい取り組みにチャレンジする必要もあろうかと思えます。  
まずは上位の顧客層である、松顧客が求める売り場を作る必要が不可欠になります。

近頃長芋だけではなく、  
ネバリスターの販売も販売するお店が増えてきているように思いますが、  
品質を見ていると、良くて竹商材のようなネバリスターが多く見られます。  
この状況を松顧客は私ら以上に敏感に反応されているので、  
絶対に油断してはいけないポイントと考えています。

和田さんの長芋は取り扱っておられる企業さまの数を見ても、  
価格に関係なく、価値を求めるお客さまには打って付けの商品であることは確かです。

ですが、長芋を取り扱えばネバリスターは市場品、ネバリスターを扱えば長芋は市場品。  
というように松・竹・梅という構成比を気にされていない感じがします。

だからと言って、松・竹・梅の構成比を取り扱っても、  
まだそのお店の品揃えが変わったという事実を知らないため、  
すぐに来店客数が増える可能性は少ないです。

今来店していない松顧客に、

松顧客が望む品揃えを始めましたとアピールする必要があります。

松顧客集客に必要不可欠なものとしては、

商品以外にチラシや SNS などを使った告知アピールが必要になります。

それもたった 1 回では効果は薄く、何度も結果が変わるまで行う必要があります。

お客さまが来店してくれるまで、告知アピールを続けることが出来れば、

確実に結果に表れます。

**・それぞれの調理法で輝く玉ねぎ達**

【兵庫県淡路島産 夏のさらだちゃん・あまたまちゃん】(販促部:吉田紗知子)



新家青果さんの「夏のさらだちゃん」・「あまたまちゃん」  
が揃って登場しました。

新家青果オリジナルブランドの玉ねぎ 2 種は、  
それぞれ得意な調理法が違います。

「夏のさらだちゃん」は、**サラダ用**、  
「あまたまちゃん」は、**加熱調理**に向くよう、  
栽培・保管方法を変え育てられています。

特に『あまたまちゃん』は、  
強い糖度と合わせて、辛み成分も多い為、  
だから強い玉ねぎと言えるのですが、  
**生食では辛みが勝ち、甘さが薄れてしまうので注意。**  
**加熱することで辛みが飛び、濃い甘さが味わうことができます。**

『さらだちゃん』も、サラダ！生食に！とPRされている商品ですが、  
一番大きなこだわり点は  
「新玉ねぎの柔らかさを閉じ込めて、新玉ねぎシーズンが落ち着いた時期まで楽しめる」  
事、つまりは同じ新玉ねぎ達のように **加熱調理でも輝きます。**

上記から、さらだちゃんの魅力は、  
今よりも、もっと夏よりの時期に輝いてくるかもしれません。  
**サラダコーナーに並べて頂くと、よく売れます。**

幅広さをもつ新家青果さんのたまねぎシリーズ、是非ご検討ください。

**・w27 までは赤生姜の特売継続です。** (吉田麻衣)

先週に引き続き今週納品分も赤生姜の特売でしたが、  
ご注文量が落ちることもなく継続頂いているようでありがとうございます。  
表題の通りw27 も継続です。

ただ、赤生姜自体は馴染みのない方もいらっしゃるでしょうから、  
どういものかもわからず安いというだけでは発注できないということで手を出しにくいかも  
知れないということなので一応写真で紹介です。



左が通常の生姜で右が赤生姜です。

赤というよりは褐色ですが、  
収穫当初は下の写真のように  
もっと赤さがわかりやすいです。



味は通常の生姜よりも  
やや辛み成分が強い感じですが、  
通常の生姜と同じように  
使うのも全然問題ないです。

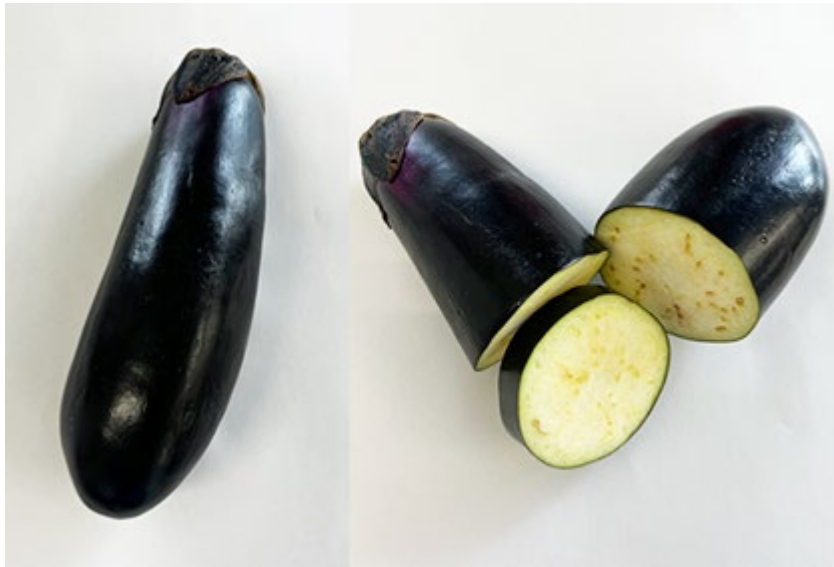
今の生姜の相場でここまでインパクトのある  
価格は多分今だけなので

相場と比較してリスクはだいぶ抑えられるので、チャレンジしてみるのもいいと思います。

・今週の成分測定レポート (吉田清一郎)

■兵庫県産 李さん なす

測定日	産地	生産者・品名	重量	糖度	硝酸態窒素濃度平均 (ppm)
2026/6/18	兵庫県	李さん なす	172.9g	6.6	35.6



兵庫県・李さんの、なすを測定しました。

直近で、ピーマンの取り扱い準備を行っている産地産です。

水分は少なめで、スポンジのような実がギッシリと詰まった様子がみられます。

測定結果は、

糖度:6.6 度 硝酸態窒素濃度:35.6ppm となりました。

糖度が過去測定したナスの中では、一番高い数値が検出されました。

.....

■長崎県産 なんぶ南瓜・えびす

測定日	産地・生産者	糖度	
2026/06/22	長崎県産 ながさき南部さん かぼちゃ えびす	加熱前	13.9度
		加熱後	22.0度



長崎県・ながさき南部さんの  
かぼちゃ・えびすを測定しました。

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:13.9度、加熱後:22.0度  
となりました。

今年測定を行った、  
ニュージーランド産・ほっこりかぼちゃの  
糖度 20 度を超える結果となりました。

試食してみると、  
かぼちゃ特有の味が初めに来て、  
その後栗に似たホクホク感を感じるかぼちゃでした。

## ・新登場

今週はなし

## ・商品案内変更

新登場予定商品追加

兵庫県産 李さんの丹波ピーマン・・・休止。案内再開はw28 予定。

兵庫県産 あまたまちゃん・・・価格変更。値上げ。

兵庫県産 夏のサラダちゃん・・・価格変更。値上げ。

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・

3-4玉再開。ただし数量変更の可能性あり。

## ・終了

宮崎県産 須川さん達のパプリカ

北海道産 有機栽培 一戸さんの柔らかか太ごぼう・・・畑ごぼうはもう少し継続です

長崎県産 特別栽培 なんぶとまと

## ・6月新登場予定

宮崎県産 竹下さんのごぼう・・・w28 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

中国産 産地トレース可能松茸・・・w29 より新登場予定

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10・・・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