

いつもありがとうございます。

W41 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。

・w41、10/12（月）祝日お休みの件（営業事務課：辻 有利子）

w41 10/12（月）祝日の為 出荷・受注共に、お休みさせていただきます。

上記に伴い、

10/13(火)納品 はご対応出来ません。

追加/変更/キャンセル受付 可能日が以下ようになります。

10/14（火）～10/15（木）納品 ⇒ 10/9（金）14 時まで

10/16(金)納品 ⇒ 通常対応

通常祝日は、休まず出荷をさせて頂いておりますが、

月曜日が、祝日もしくは振替休日の場合、会社業務全体が休業となります。

お手数をおかけいたしますが、ご調整の程宜しくお願い致します。

・北海道 特別栽培 無限樹の栗南瓜【恋するマロン】（有安海）



恋するマロン南瓜。

アルファーが、この南瓜を大事にしている理由があります。

もちろん、美味しいからだけではないです。

生産者が儲けられる。

アルファーも儲けられる。

販売するお店も儲けられる。

そして、買って食べたお客さまにも『美味しい』と満足してもらえる。

私は、こういう商品こそ、本当に大事にしなければならない商品だと思っています。

生産者が儲からなければ、良いものを作り続けてもらえない。

店が儲からなければ、売場で一生懸命販売してもらえない。

アルファーが儲からなければ、産地を探したり、商品を育てたりすることもできない。

そして何より、お客さまがしなければ、次はありません。

だから、私は四者が良くなることが商売の理想だと思っています。

今年は、畑からして大変でした。

今年の恋するマロンは、定植時から雨が少なかったそうで、

普段はやらないと言っていたが、

トラックに積んでいるタンクで、畑まで水を運んで、2 回も水やりをしたそうです。

これを聞いたとき、今年も大変な年になるだろうなと思ったと同時に、

美味しい商品を作るというのは、こういうところから始まっているんだな、

という天候を言い訳にしないモチベーションに衝撃を受けました。

水が足りなければ、水を持っていくという単純な作業ですが、

そんなことをすれば手間もコストも余分に発生してしまうけども、

それでも、無限樹さんは美味しい作物を守るためにやる。

アルファーとしては、生産者さんがそこまでして作った南瓜を、単に仕入れて、

この南瓜は美味しいですよ！と言って売ってもらっているだけでいいのだろうか

思うようになりました。

良い商品を仕入れたなら、

その価値をきちんと売場で伝え、販売店にも利益を残してもらうところまでが

アルファーの仕事です。

そして、お店にも利益が残るからこそ、次も恋するマロンを扱っていただける。
お客さまにも『この南瓜、美味しいな』と思ってもらえるからこそ、また買ってもらえる。

そうすれば、販売店はまた仕入れる。
アルファーはまた生産者さんから仕入れる。
生産者さんは、また作る。
こうやって商品が循環していく。

今シーズンは、愛媛県の企業さまが、これまで販売されていた南瓜から、
恋するマロンへ切り替えて販売を強化することを決められました。
これまで販売していたこだわり南瓜があるにもかかわらず、そこから、あえて切り替え、
アルファーの恋するマロン南瓜の販売強化を決められました。

恋するマロンを試食販売していただいたお店で、通常の南瓜より高い価格でも、
短時間でどんどん売れていったことを考えると、
お客さまは値段だけを見ているわけではありません。
食べてみて、『美味しい！』と思えば、多少価格が高くても買ってもらえることはできる。

もちろん、何でも高くすれば売れるわけではなく、
高い理由があり、その価値を伝えることができる商品でなければいけません。
恋するマロンには、その価値がある。

・選択肢がある事には、理由があります。(販促部:吉田紗知子)



納豆、オクラ、とろろ...

ドロツとした糸を引くような食感の食べ物が私は苦手でした。

なので、長いもを避けてきた期間が長い人生ですが、

この数年は、**短冊切りにした長いも** が大好きです。

長いもは擦り下ろすだけではない、短冊切りにして、

サクツとした食感を大切に、少し粘りもあるような状態の食べ方を知った事が、

大きなきっかけになりました。

入社当初、和田さんの長いもが

ネバリストー・長いも と、二種類取り扱いがある事が

一種で良いのでは？と思ってしまった事があります。

今だから分かりますが、この
食べ方を選べる事、選択肢を設ける親切さ は
大きいと、私は思っています。

長いものではありませんが、
例えばジャガイモ、サツマイモ等 品種が、特徴も違う商品達を
並べた売り場作りは、
一度に全部を買えないとしても、選択肢が複数並んでいると、
売り場を感じる安心・信頼が感じられる
といった、大きなメリットがある方法であると考えます。

ですが、売り場の面積や客層等、条件がお店によって違うと思いますので、
全部は無理だよ という場合には
作戦を練って、品種を絞っていく際には、

アルファー内の過去発注書記事 を読んでいただくのもオススメです、
(アルファーHP から。文章最後に掲載画像に詳細記載)
そんな、調べる時間が無い、手間がかかる際は、
お電話や商談、発注のやり取りをしていただく際でも、
お気軽にご相談頂ければと思います。

私は、販促物担当である為のご案内にはなりますが、
商品により、品種特徴の POP 等もございます。是非ご活用下さい。

全方位戦略 価値創造 GAME CHANGER 参照図



下はワールズと...

■月間通信

■今週の青果発注書 メール本文

■保健室

2025/3/3

こちらで ご覧ください。

こちらで ご覧ください。
記事を更新しました。

ここから過去
アーカイブが見れます。

2026年 青果発注書メール本文

2026年配分 青果発注書のメール本文です。

2026/w39	シルバークウィークのスケジュールについて。 鹿児島県種子島産 夢の島 糖蜜あんのうず 暑くても売れる！ 福井県 吉村さんのほっこり金時 抑う下ろすと食感が大きく変わります。 秋です。【石川県産 特別栽培加賀美人れんこん】 価格ではなく価格で販売してほしい！ 石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん 兵庫県産 森下さんの朝来の自ぬきのご連絡。 松茸情報 9月10日時点 【成分測定】 石川県産 梁谷さんの 加賀美人れんこん。【輸入品】 北海道産 栗系なんさん・ばんホクイン。 宮崎県 坂元さんの肉厚のニラ。高知県 三好さんのさつまいも・紅はるか 【今週の栽培台帳調査報告】 福井県産 吉村さんのほっこり金時、石川県産 加賀美人れんこん。 徳島県産 特産 佐々木さんの吉野川レンコン】
2026/w38	シルバークウィークのスケジュールについて。 北海道からの運送便。 高くても売れることが実証されました！ 北海道 特別栽培 無農薬の果実商品・恋するマロン 国内10%という希少価格の土鍋パプリカ！ 長野県 斎藤さんのハイランドパプリカ 湧水が流れる川(メマンベック)で買った人形【北海道産フルーツ夢人形・メマンベック】 青森県産 特別栽培 岩木山りんご・サンツがる スーパーの試食販売における心理効果。 松茸情報 9月3日 【成分測定】 北海道 和田さんのじゃがいも・男爵 【今週の栽培台帳調査報告】 長野県産 志賀高原りんご【サンツがる・シナノスイート・幸枝・サンふじ】
	シルバークウィークのスケジュールについて。 美味しすぎる。調理法に悩む。結局、「加熱が一番美味しい」と答えが出てしまうアルファのかぼちゃ連。 今年も佳作！ だからこそ、たくさん食べてもらいたい！ 【北海道 特別栽培 フルーツ夢人形（メマンベック）】

開くと...

発注書
アーカイブ



・【肥のあけぼの】 熊本県 特別栽培 吉田さんのみかん

最初の一口にこだわりたい。(有安海)



今年も熊本県の吉田レモニーさんから、
極早生みかん「肥のあけぼの」の取扱が
始まっています。

吉田さんのみかんは、毎年評価をいただい
ている商品ですが、

私がこのみかんを御紹介するときに、いつも考えることがあります。

『みかんだからこそ、美味しいものを売らなければいけない。』ということです。

みかんは、桃やシャインマスカットのような高単価の果物と比べると、
比較的買いやすい価格で販売されることが多い果物です。

だからこそ、お客さまも気軽に買います。

そして、気軽に買うからこそ、『今回のみかん、あまり美味しくなかったな。』

と思われたら、次を買ってもらえなくなる可能性があります。

果物は嗜好品です。

生鮮品なので鮮度が良いことは当然として、その上で、これ美味しい！
と思ってもらえるものを売る。

私は、これが果物を販売する上で非常に大切なことだと思っています。

以前、商談先で果物を見ていた時のことです。

ピオーネを見ていると、いつもニコニコされているパートさんが話しかけてくれました。

『ピオーネじゃなくて、こっちのシャインの方が美味しい産地だから、こっちにしなよ！』

そう言って勧めてくれたのが、1,980 円で販売されていたシャインマスカットでした。

せっかくそこまで勧めていただいたので買って食べてみると……確かに美味しい。

また食べたい！と思える味でした。

そこで改めて思いました。

果物は、価格だけで売るものではない。

美味しいから、また買いたくなる。

この『また食べたい』を作ることが、

果物を売るという商売では非常に重要なのではないのでしょうか。

そして、特に大切なのがシーズンの最初です。

以前、あるバイヤーさまから、『果物は取扱いを始めた時に食べたものの味で、

そのシーズンの売上が大きく左右される。』

という話を聞いたことがあります。

これは本当にそうだと思います。

シーズン最初に食べたみかんが美味しければ、『今年のみかん、美味しいな』となる。

そうすれば、また買ってもらえる。

逆に、最初に食べたみかんが今ひとつなら、

『今年のみかんは、こんなものか。』となってしまう。

最初の一箱、最初の一袋が、その後の販売を左右する。

だからこそ、**最初に何を売るのは非常に重要です。**

今回のスタート品種が、吉田さんの肥のあけぼの です。

吉田レモニーさんの圃場があるのは、熊本県の宇土半島。

熊本市あたりから南西に向かって、ひょこっと海に突き出したような半島で、

南も北も海に囲まれているため、潮風が吹き込む。

しかも、南を向いた斜面に畑があります。

その土地ならではの環境を生かしながら、

温州みかんを中心にさまざまな柑橘を栽培されています。

アルファーが取引させていただいている生産者さんには、

その産地、その作物を栽培する上で非常に重要な地の利を持った圃場を

陣取っている方が多くいらっしゃいます。

吉田さんも、その一人です。

そして、その吉田さんが栽培する温州みかんは、

今年も『肥のあけぼの』からスタートします。

去年の吉田さんのみかんは糖度 12.2 度でしたが、

ただ、私は『糖度が高いから美味しい』と単純には考えていません。

肥のあけぼのには適度な酸味があり、薄皮も薄く、食べやすい。

まだ暑さの残る時期に食べる極早生みかんだからこそ、甘さだけではなく、この酸味があっさり、さっぱりとした美味しさにつながります。

そして、この後は『田口早生』、さらに『南柑』へとリレーしていき、吉田さんのみかんは、一つの品種だけ売って終わりではありません。

その時期に、その時期の美味しさを持ったみかんをつないでいく。

ここも、年間を通してみかんを販売する上では大切なポイントだと思います。

また、吉田さんのみかんを気に入っていただいている企業さまは、単純に「美味しいみかんだから仕入れる」というだけではありません。原体産地直送の企画を組み合わせ、

『美味しい商品を、どう売って、どう粗利額につなげるか』まで考えて取り組まれています。

私は、ここが商売では大事だと思っています。

良い商品を仕入れるということは、これはスタートです。

そこから、

どうお客さまに伝えるのか。どういう規格で売するのか。どれくらいの数量を動かすのか。

そして、最終的にどれだけの粗利額を残すのか。

そこまで考えて初めて、商品が「商売の武器」になるのだと思います。

今年も、吉田さんの「肥のあけぼの」からスタートです。

まずは一度食べていただきたい。

そして、お客さまにも、『**今年のみかん、美味しいね！**』と思っていただきたい。

身近な果物だからこそ、価格だけで選ぶのではなく、最初の一口にこだわり、

その一口が、次の購入につながり、その積み重ねがシーズンの売上につながっていく。
そんなみかんを、今年もアルファーから御提案させていただきます。

原体産地直送規格につきましては、通常の青果御発注書には掲載されず、
商談での契約が中心となります。

ぜひ今年は、吉田さんのみかんを「商品」としてだけでなく、
粗利額を稼ぐための商売の武器として、
計画的にお取り組みいただければと思います。

・**奈良県西吉野産 特別栽培 萩本さんの刀根柿**（販促部：生島 麻亜子）



本発注書より、『**萩本さんの刀根柿**』が新登場です。

「柿くえば 鐘が鳴るなり 法隆寺」と正岡子規が詠んだことからわかるように、
奈良県は古くから柿の名産地として知られていますが、
萩本さんは、そんな奈良県の中でも 五條市 西吉野で栽培をされています。

五條市といえば、

市のマスコットキャラクターが柿をモチーフにしたキャラクターとなっているほどで、奈良県の中でも柿栽培の歴史が長く、美味しさでも日本トップクラスです。

萩本さんは、萩本農園独自の美味しさを届けるために組合にはあえて属さず、消費者からの直接的な感想をもらうことで、それらをより濃く反映し、栽培方法を日々探求されています。

また、

除草剤を使わずに手作業で刈り込み、その刈り込んだ草を微生物に分解させます。

それを園内の土壌にすき込むことで、自然に近い分解サイクルが生まれます。

萩本農園さんはこの土づくりを 30 年以上続けられているのだそうです。

肥沃な土壌で樹が健康に育ち、その樹上で完熟させた柿は他にはない美味しさです。

萩本さんの柿だからこそ、是非食べてもらいたい！ということに加えて、柿は体のためにも食べてもらいたい果物です。

ここからは、柿がなぜ食べたほうがいいのか、少し雑学チックに、お話ししていこうと思います。

柿は学名を『 **Diospyros kaki (ディオスピロス カキ)** 』といい、

これを日本語に訳すと

『 神の食べ物 』とか、『 神様から送られた果実 』という意味になります。

すごくスケールが大きいというか、神々しい感じがします。

なぜこんな学名が付いたのかというと、諸説はありますが、

単にその美味しさに感激したからということに加え、
柿はビタミン A、C をはじめ、カロテノイドやタンニンなどの栄養素を多く含み、
栄養補給手段の乏しかった時代に重宝したということが理由のようです。

現代でも、「**柿が赤くなると 医者が青くなる**」ということわざがあるように、
その理由は納得です。

このような少し雑学っぽいけど、筋の通った話のようなものは、
消費者の方に興味を持ってもらうためにも、
一つの販促手段として良いのではないかなと思っています。

体のために食べたほうがいい野菜や果物があって、
その中でも美味しいものを選んで食べてもらいたいということ
それは、弊社の理念でもあります。

『 **萩本さんの刀根柿** 』是非、宜しくお願い致します。

・兵庫県産森下さん達の丹波黒枝豆（吉田麻衣）

先日からプッシュ中の白ねぎの生産者である、
森下さんから丹波黒の枝豆が、10月8日納品から新登場になります。

森下さんの畑は、朝来市の為に丹波産とは言えませんが
JA たじまでは、朝来市を丹波黒枝豆の主産地としているそうですし、
その旨を紹介しているので、品種名で丹波を出す分には問題ありません。

先日営業担当より

丹波黒の枝豆の最高の茹で時間を聞いてくれと頼まれたので

生産者の森下さんに問い合わせをしたところ、一概には答えられないと説明を受けました。

その理由はというと、

この品種の特徴としてどのタイミングで収穫するかで茹で時間が変わるからだそうです。

収穫期前半ではだいたい8～9分くらい。

収穫期後半では15～18分くらいとだいぶ差が出ます。

その原因としては、この丹波黒枝豆の品種特性が大きく絡んできます。

まず粒が通常の枝豆よりもおおきいです。

収穫初期化は大きいですが少し平べったい感じで、

それから後半になるにつれて豆が太っていくそうです。

味や大きさを時期で表すと

10月上旬では津城の枝豆に近い感じ。

10月中旬では上旬と比較して甘みなどが増し、豆自体も大きくなります。

10月下旬には中旬と比較しても更に甘みなどが増し

味が濃くなり食感も変わってきます。

という感じです。

上記の理由により最高の茹で時間を一概には答えられないということだそうです。

なので上記の理由を逆手にとって、一度買って楽しんで終わりではなく、

上旬→中旬→下旬とそれぞれの時期の違いを楽しむということを勧めてみると

リピートを期待できるかもしれません。

ちなみに今年の丹波さんの黒枝豆の解禁日は10月8日だそうです。

森下さんの丹波黒枝豆は朝来市産なので丹波さんの解禁日に合わせる必要自体はなさそうなのですが今年の生育状況から見て収穫時期がたまたま重なったので10月8日納品からのスタートにまります。

終了予定は11月10日頃なのでおおよそ1ヶ月の期間です。

丹波黒枝豆と白ねぎは畑が隣り合っているのですが、今年の天気は白ねぎには優しくなく丹波黒枝豆には優しい天気だったそうで白ねぎが元気なのに丹波黒枝豆は元気だったという様子を見て森下さんは非常に複雑な気持ちになったそうです。

・松茸情報 9月24日現在

● 中国産 産地状況

現在1日の収穫量は、雲南が2.7トン、四川が1トン、合わせて、3.7トンです。

四川や雲南の今までの産地は、終わりに近いですが、これからの産地が、少しずつ増えてきました。

その為、コロ系が多く、開きは、しばらく品不足になります。

吉林、北朝鮮もピークは、終わりましたが、まだ貯蔵品もあるので、引き続き入荷します。

産地価格は、シュウセキ需要も終わりました、産地の上げは、無くなりましたが、横ばいです。

日本へは、4トンペースの入荷は、変わっていません。

ここからは、少しずつでも下がる予想ですが、

それはつぼみ系だけで、開きは、品薄の為、下がりません。

また、数量もまとまらなくなってきました。

開きの不足感は、しばらく続きます。

● 北米産 産地状況

カナダ産は、メインのテラスが、少しずつ出てきました。

ただ、多くは無いので、高値で少しずつ下げていくと思います。

同じくアメリカも始まりました。

価格は、カナダと同じですが来週から少しずつ下げていくとは思いますが。

10月からは、量販店も北米への切り替えをしていただき、価格も下がる予想ですが、北米も円安と現地のガソリン含めた高値の為、大きく下がることは容易ではありません。サイズも1等中心なので、大きい物を好まれるかたは、もう少し時間かかります。

● 日本市場

敬老の日の販売も終わりましたが、業務関係中心に動きは、良いです。

今年は、国産、長野、岩手、北海道も豊作みたいで、多いです。

品質は、虫食いも多く、評価は低いですが、秋のムードは、出てきました。

中国の開きは、いぜん少ないので、

何処から北米に切り替えるのか検討する時期になりそうです。

北米も毎日入荷しています。

販売よろしくお願いします。

● 今後の動き

難しい週が続きますが、ベストつくしますので、ご理解の程よろしくお願いします。

引き続きご報告致します。

よろしくお願いします。(株)パシフィックコーポレーション 社長:彦坂嘉男)

・今週の栽培台帳調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん(肥のあけぼの、早生、南柑 20 号)

品目 ミカン (温州)

品種 肥のあけぼの、早生、南柑 20 号

特別栽培農産物

栽培責任者 吉田 令子

住 所 熊本県宇城市三角町手場 1871

連 絡 先 0964-34-2002

確認責任者 吉田 昌功

住 所 熊本県宇城市三角町手場 1887

連 絡 先 0964-54-0128

削減対象農薬 5 回 当地比 7 割減

化学肥料 (窒素成分) 栽培期間中 不使用

■台帳 NO. 3552

栽培面積 (肥 30a、早生 30a、南柑 50a)110 a

栽培本数 各 20 本/10 a

予想反収 各 100kg/10 a

収穫期間 2026/9 ～ 2027/1/1

ネオニコチノイド農薬使用有り

■昨年の実績

(No.3432 と比較)

栽培面積 (肥 30a、田口 40a、南柑 30a)100 a から

(肥 30a、早生 30a、南柑 50a)110 a へ

栽培本数 昨年と同じ (各 20 本/10 a)

予想反収 昨年と同じ (各 100kg/10 a)

収穫期間 昨年と同じ (2026/9 ~ 2027/1/1)

削減対象農薬 昨年と同じ (5 回)

化学肥料 (窒素成分) 昨年と同じ (0kg)

■今季作柄

耕起期 降雨少ない 気温高い 干ばつ

播種期 降雨少ない 気温高い 干ばつ

定植期 降雨少ない 気温高い 干ばつ

生育期 降雨少ない 気温高い 干ばつ

収穫期 降雨普通 気温普通 干ばつ

薬剤を使用しない土壌消毒 行っていない

天候の影響 やや悪い

病害虫の影響 やや悪い

病害虫名 そうか病

実の大きさ 小玉傾向

収穫時期 普通

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■ 岐阜県 つむぎ農園さん もも

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度
2026/9/17	岐阜県 つむぎ農園さん	もも	幸茜	377.5g	13.7



岐阜県 つむぎ農園さんの、
桃の測定を行いました。

品種は「幸茜」と、
箱に記載があります。
品種を調べて見ると、
果重は 400 g くらいと大きく、
鮮やかな紅色。
食味は果汁・甘みを多く感じられ、
酸味は少ないのが特徴。
日持ちも良く食べ応えがある。

と記載がありました。

切ると種の周りがピンク～濃い赤紫のグラデーションカラーになっています。

又、箱には

「糖度 11 度」と記載されたラベルが貼られています。

産地産では、出荷する一玉一玉の糖度を測定し、
産地さん独自条件の糖度数を満たした個体の実を出荷・
個体の糖度数値を遡れるように記録を取っているそうです。

糖度は、

13.7 度と検出されました。

2024 年に測定を行った、山形県 高嶋さんの桃(品種：川中島)の
糖度:14.3 度よりは、控えめな数値となりましたが、
十分高い数値です。

実の熟度が高い為か、切った際には果汁が多く、
実も一部崩れるような柔らかさが見られました。

糖度は高い数値ですが、甘みにしつこさが無く、
桃本来の味が広がる、爽やかな食べ味の桃でした。

・新登場

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンペツ・2L

奈良県産 特別栽培 萩本さんの刀根柿

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・早生ふじ

カナダ産 産地トレース可能松茸

アメリカ産 産地トレース可能松茸

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・再開

長野県産 きのこと類・・・価格変更。値上げ。

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・

別の出荷ロットを追加。それに伴い割安価格設定。

兵庫県産 森下さんの朝来の白ねぎ・L・・・価格変更。値上げ。

長野県産 百瀬さんのハイランドパプリカ・M・・・入数変更 15→20。

兵庫県産 養父養生にんにく・M・・・価格修正。

新潟県産 のびのび飼育の有精卵・・・再開。

月間テーマを9月から10月に変更。

新登場予定商品追加。

・終了

北海道産 和田さんの長いも

兵庫県産 夏のサラダちゃん

・10月新登場予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・w42より新登場予定

長野県産 志賀高原りんご・シナノスイート・・・w43より新登場予定

高知県産 特別栽培 明神さんの満天里芋・・・w43より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w43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