

いつもありがとうございます。

W42 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。

・10/12（月）祝日お休みの件（営業事務課：辻 有利子）

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。

・ハロウィンスイートについて（吉田麻衣）

10月13日サツマイモの日。

10月31日ハロウィン。

ハロウィンスイートという名前のおかげで

ハロウィンスイートはハロウィンを過ぎると途端に動きが鈍くなります。

毎年同じことを繰り返している今年ハロウィンよりも前に終了になる予定です。

ハロウィンにやりたいんだけど？ってなっている店舗様がいらっしゃるのであれば

お声掛けください。売っていただけるのであれば喜んで確保しておきます。

生産者の宮下さんおそこをわかっているのかハロウィンスイートだけは

他の品種よりもやや少ない栽培面積です。

本当は品種名ではなく、商品名を考えて販売できるようにしたいのですが

上手な商品名が思いつかないので今年は断念。

本当に美味しい品種なのですが美味しくて難しいこともあるのは非常に残念。

・大きいサイズ【2L】の坂出金時はいかがでしょうか？

【香川県産 宮下さんの坂出金時(2L サイズ)】 (販促部:吉田紗知子)



直球です。坂出金時の 2L サイズはいかがでしょうか…？

作物の出来は、天の恵みが大きな割合を握っていますが、
今年は特に、**宮下さん**の圃場では
元気に「**大きく**」育った個体の比率が、
特に、**坂出金時**は**顕著に多い**年となりました。

人気はやはり、標準サイズの M 又は L で、
元々例年より多く育った 2L は、
益々お客様からのお迎えを待つ個体が増えている…そんな今年です。

【坂出金時 とは】

産地・香川県坂出市の圃場は、

瀬戸内海を代表する**大規模な塩田の跡地**です。

江戸時代に開墾され塩づくりに使われていた土壌は、

そのミネラル分が深く蓄積されています。

その、ミネラル分の良いところ、栄養を吸収して育つのが得意であり、

この塩田で大切に育てられ進化してきた品種が、坂出金時 となります。

きめ細かで しっとり、よりは **ほっくり** の食感が近いさつまいもです。

アルファー本社には、勿論 本格的な焼き芋機は無いので、

試食時は レンジ加熱(大きいサイズだと 4～6 分くらい)で調理しますが、

十分すぎるくらい、優しい甘さだな、美味しいさつまいもだ。と理解が出来ます。



今回、受注部門の方々に、
店舗様から坂出金時についての事を聞いた事ありますか？ と聞いてみたところ

「甘くてねっとり系のさつまいもも美味しいけれど、料理によっては合わない。
味噌汁に入れたり、炒め物で使うときは 坂出金時の方が良いかも」

という話題を聞きました。

(余談にはなりますが、甘いさつまいもとして、
現在、アルファーでは糖蜜安納芋やほっこり金時が凄く人気です。)

又、別で個体によっては少し乾燥しやすい…？
という意見もみられたそうですが、調理の場合ではその問題も解決できそうです。

単純な買い手側としての疑問で

「大きいさつまいもって、なんで少なくなるのかな…？」
と疑問をもったので少し考えていました。

【アルファーでのサイズ目安】

2 L…400～300g L…300～200g M…200～140g

上記を見ると、確かにサイズの差が大きい…

店舗様からの理由の中、又他を調べたりすると

「大きすぎると、焼き芋の店内調理機械に入らない・加熱時間がかかりすぎる」

「売り場面積的、売り場を作るバランス的に難しい」

等の理由がある事を知りました。

又、「サツマイモ以外に買う、他の荷物もあるから 重くなるんじゃない？」
という買い手側の理由も浮かんだり…

上記から見ていくと、

店内調理の焼き芋用としては
お店の機械によって難しいのだなと感じ

↓

では、長期加熱を行わない、惣菜等は？(秋なのでおかず系にもさつまいもは可能)
→今年から「原体販売(※概要表記商品となります)」が可能となった、
惣菜使用例は過去南瓜・大葉で経験有

といった事や

大きなサイズ！に特別感を見出す・前面に出す売り方

等、出来る事があるのではと感じます。

折角美味しい、しかも本来大きく育つことは
嬉しい事 のはずなのに、
それを活かすきれない状態は勿体ないなと
感じるアルファードです。

是非、ご検討いただければと思っております。

※坂出金時以外の品種でも 2L 取り扱いがございます。

ですが、他品種は状況により数調整が入る可能性がございますので
ご了承下さい。

・ボリュームありますが、松茸です。

【アメリカ産・カナダ産 産地トレース可能 松茸】（販促部:吉田紗知子）

この 9 月は、アジア大会でスポーツ中継が毎日流れている期間でした。

やっぱり国際試合で、日本人選手が海外の選手と並ぶと

「大きいなあ…」と思う事が多々。

今回はアジア大会だったので、例外にはなってしまいますが、

欧米圏の人の横に日本人が並ぶとすごく大きく感じます。

…松茸でも同じようです。



中国産は、環境も日本と少し似ている為、国産と見た目が似ています。

中国産から交代し、

現在登場中の**アメリカ産・カナダ産**は

共に北米地域であるからなのか、特徴が似ており

白くてボリューム感がある松茸です。

グラム、サイズは小さい個体でも 形状がふっくらしているのです。

傘が茶色じゃない、なんか大きい…松茸…？と思うような第一印象ですが、

香りも見た目と同じように、ボリュームがあり、

確かに松茸だ…！となるので安心して頂きたいです。

海外の方との違いについては、

元々の人種の違い以外にも、その国の気候に適応する為の進化、

又、風習や、それに影響された食生活から影響された結果・進化だと思えば、

面白さを感じます。

青果も同じく生き物ですから、産地・条件で同じく変わります。

そして、松茸も例外ではありません。

どれが、一番最高だ！という訳ではなく、

是非、一度お試しいただければと思います。

・今から顔見せして、冬至に本番を！石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん（有安海）



10 月に入り、今年も
石川県 特別栽培
加賀美人れんこん の美味しさが
増してくる時期になりました！

れんこんは
9 月頃から収穫が始まりますが、

収穫が始まったからといって、すぐに本来の美味しさを発揮するわけではありません。

加賀美人れんこんの品種は志那白花という品種になり、
この品種の特徴は、完熟するとカットした断面から、
よ〜っと糸を引くほどの粘りが出てくることです。
この粘りこそが、もっちりとした食感につながります。

収穫が始まる 9 月初旬頃は、まだこの特徴が十分に表れにくく、
時期を追うごとに熟度が進み、味わいや粘りが増していきます。
そのためアルファーでは、生産者さまと相談し、出荷開始からすぐに取り扱うのではなく、
完熟に近づく 10 月中旬頃からの取り扱いを予定していました。

せっかく取り扱うのであれば、

本来の美味しさを感じてもらえるタイミングで販売したいという考えからです。

そして、加賀美人れんこんの魅力は、食味だけではありません。

生産者さまは、美味しいれんこんを作るために、土づくりを徹底して行っていることで、

その結果として、農薬や化学肥料を使わずに栽培できるようになったという、

少し変わった考え方を持つ生産者さまです。

単純に『農薬も化学肥料も使っていません』と伝えるのではなく、

『美味しいれんこんを作りたい。そのために土づくりを徹底した結果、

使う必要がなくなったんだ』と伝えてほしいそうです。

以前、生産者さまを訪問した際にも、

栽培へのこだわりをいろいろと聞かせていただきました。

ちよくちよく書かせて頂いておりますが、このれんこんは、

表面に赤褐色のサビ模様が見られることがあります。

見た目だけで判断すれば、真っ白で綺麗なれんこんの方が売りやすいのかもしれませんが。

しかし、表面のサビは水洗いすることで比較的簡単に落とすことができ、

見た目だけでは分からない、食味や栽培へのこだわりが詰まった商品です。

だからこそ、単純に価格だけで比較するのではなく、

その背景も含めて価値を伝えて販売していただきたいと思っています。

冬至に食べるものといえば、皆さんは何を思い浮かべますか？

やはり南瓜ではないでしょうか。

冬至には「ん」の付く食べ物を食べると運気が上がると言われていることから、

れんこんも冬至には、販売できる商品だと思っています。

南瓜は『なんきん』とも呼ばれますが、れんこんも『ん』が 2 つも付く食べ物ということで、それならば、南瓜だけでなく、このれんこんも冬至に向けて販売を強化してみてもいかがでしょうか？

しかし冬至になったからといって、突然、高品質なれんこんを売場に並べたとしても、お客さまがすぐに手に取ってくれる確率は、南瓜ほど高くはないように思います。

普段から見慣れた商品であれば、価格や見た目で比較して購入することもあるかと思いますが、普段とは違う商品が、いつもより高い価格で並んでいても苦戦する確率は高いと思います。

『いつものれんこんと何が違う？』や『なぜ、こんなに高いの？』
と言ったような疑問が先に浮かび、
なかなか手を伸ばせないお客さまがほとんどだと思います。

どれだけ美味しく、価値のある商品でも、その価値を知らなければ、
価格の違いだけが目立ってしまいます。
だからこそ、

冬至が来るのを待つのではなく、今から顔見せ販売を始めておくことが大切だ
と思います。

ということで、10 月に入り、
これから美味しさが増していく加賀美人れんこんをまずは売場に並べ、
商品の特徴を POP で伝え、可能であれば試食なども活用しながら、
お客さまにその美味しさを知っていただくことから始め、
冬至が近づいてきたら、南瓜と一緒にこのれんこんの販売を強化するして頂きたいです。

そうすることで、冬至になって初めて見かける商品ではなく、
『あの美味しいれんこんを、また食べたい』と
思っていた商品として提案できるのではないのでしょうか。

これは、れんこんに限った話ではありません。
販売したい時期に突然売り込むのではなく、
その前からお客さまに知っていただき、商品の価値を理解してもらうことで、
初めて、価格だけではない理由で商品を選んでもらえるようになるのだと思います。

せっかく価値のある商品を仕入れても、ただ売場に並べるだけでは、
その価値はお客さまには伝わりません。
チラシで告知し、POP で伝え、売場でしっかり見せ、
そして、可能であれば実際に食べてもらう、
こうした取り組みを今から始めておくことが、冬至の販売強化にもつながるはずです。

今年の冬至は、南瓜だけでなく、れんこんも一緒に販売してみたい頂けないでしょうか？
10 月から美味しさが増していく加賀美人れんこんを、今から顔見せ販売し、
冬至に向けて少しずつお客さまに知っていただき、
そして、冬至には南瓜とともに販売を強化する。

冬至当日に売場を作るのではなく、冬至に売れる売場を今から作っておく。

今年はぜひ、そんな売場づくりに取り組んでいただければと思います。

石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん、ぜひご検討ください。

・甘みも栄養もぎゅっと濃縮！高知県産 とさいずまとまと（販促部：生島 麻亜子）



『とさいずまとまと』が始まります！

池さんは、以前は胡瓜を栽培されており、

池さんの息子さんが入社されるタイミングでトマトに切り替えられたそうですが、

「普通のトマト農家より少し糖度を上げて、尚且つ価格を維持すると、

お客さんは全員自分に向けてくれてマーケットを席捲できる」

と考え、切り替えた当初から糖度を意識されていたそうです。

測定日	産地	品名	品種	糖度 度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2025/4/9	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7.5	7,020	1,003
2024/10/18	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	7.9	5,140	1,671
2023/12/20	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	6.0	3,107	1,728
2025/5/21	高知県	とさいずまフルーツマト	桃太郎	10.8	1,921	1,127
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツマト	桃太郎	10.0	2,982	1,016

毎年取扱開始からフルーツマトになるまで、時期に応じて糖度を少しずつ上げており、

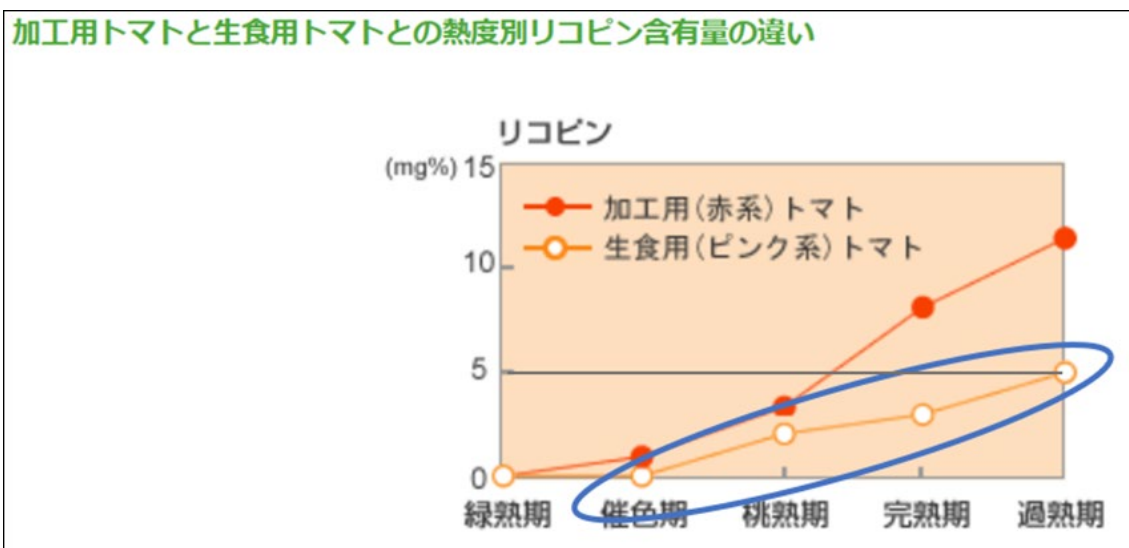
丸とまと：6.5度 甘熟とまと：6.5～8度 フルーツマト：8度以上

と、基準を設けられています。

その糖度の測定方法は、収穫時にランダムに複数の検体を採取し、非破壊の糖度センサーで計測し、合格に達した割合が基準を超えた段階で、甘熟とまとやフルーツトマトへランクアップしてくようになっています。

フルーツトマトの糖度には上限が設定されていないため、糖度が 10 度を超える物も珍しくありませんし、弊社専用に作って頂いている、『とさいずまとまと』も糖度 7 度を超える事が多く、フルーツトマトと謳っていなくても、フルーツトマトに近い糖度がある事がわかります。

そんな池さんのトマトは、**糖度だけではなく、栄養価も高い**のです！



一般社団法人 全国トマト工業会によると、生食用のトマトの**リコピン**の含有量は、**完熟前のピンク色の時には 2.5mg 程度**。

過熟になってしまっている時で 5mg 程度のようです。

(参照：トマトの栄養/トマトのちょっといい話：一般社団法人 全国トマト工業会)

『とさいずまとまと』を測定した所、

2025 年の 4/9 に測定した際には 7mg(7,000 μ g)となっていました。

また、文部科学省の出している日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）によると、
トマトのβカロテン当量は、可食部 100g あたり 540μg のようです。

（参照：[日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）：文部科学省](#)）

『とさいずまとまと』は 1,000～1,700μg/100g となっているため、
約 2～3 倍のβカロテンが含まれている事になります。

数値の基準は確認できませんでしたが、
高リコピンと謳っている商品では含有量 1.5 倍と記載のある物がありますので、
それと比較しても遜色ないのではないのでしょうか。

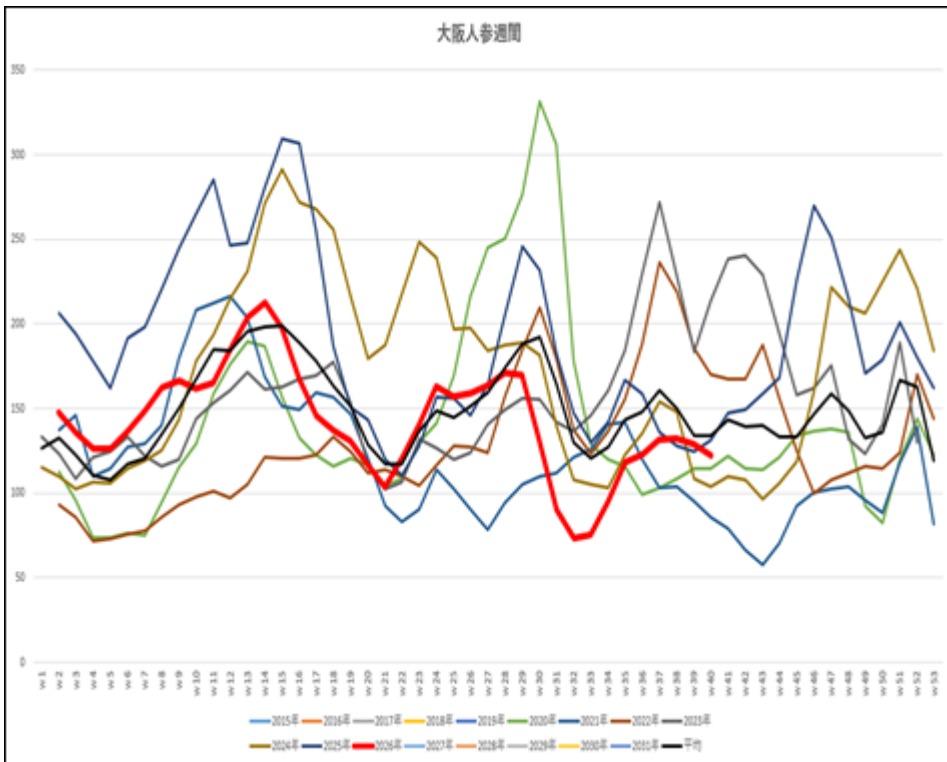
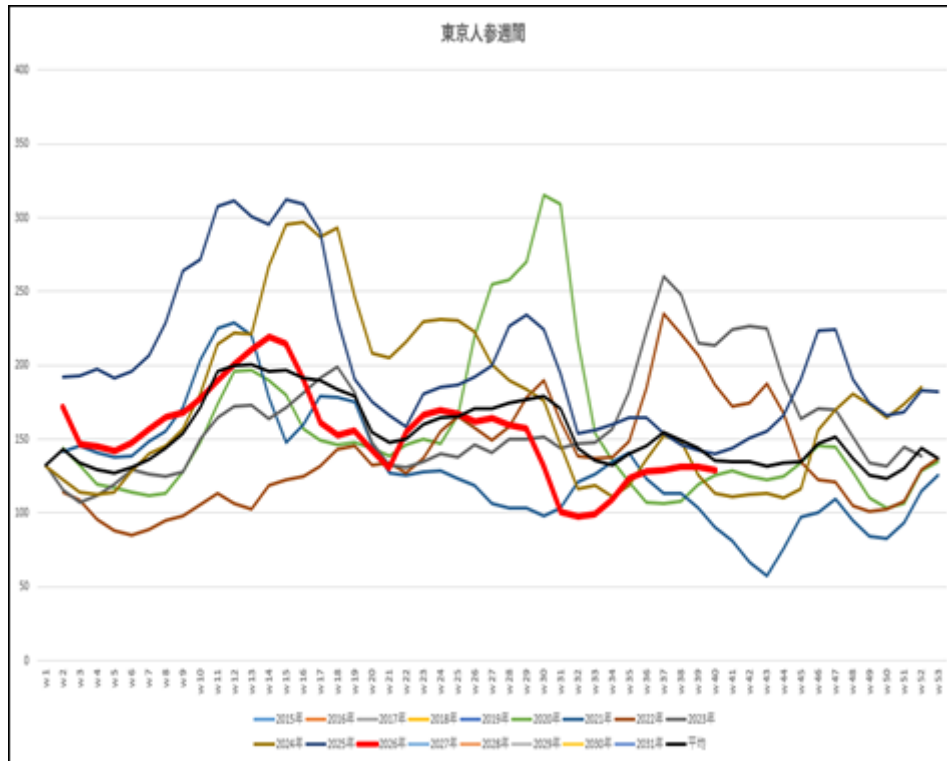
産地	大玉とまと 商品名・品種	栽培内容	11月			12月			1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月		
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
高知県	とさいずまとまと	栽培概要	→																																			
長崎県	なんぶとまと	特別栽培																																				
高知県	とさいずまのフルーツトマト	栽培概要																																				
奈良県	小林さんのとまと	特別栽培																																				
岐阜県	谷下さんのとまと	有機栽培																																				
岐阜県	加藤さんの清見とまと	栽培概要																																				

弊社が現在取り扱い中の『谷下さんのとまと』と『加藤さんの清見とまと』は、
例年ですと 10 月末頃に取り扱い終了となっております。

その継続先として、栄養も甘みもぎゅっと詰まった美味しいトマト

『とさいずまとまと』を是非お取り扱いください。

・これからの人参の動向を予想してみる (吉田麻衣)



8月はだいぶ安くて9月は少し上がって今は落ち着いた様子です。

一応千葉の人参は最初の大雨の時点では、まだ大丈夫という情報を聞いていたのですがさすがに2回連続ともなるとそうもいかないようです。

アルファーとしてはあーだ、こーだと策を練りつつ北海道産の人参の確保を務めていますがどこまでもできるかどうかは今のところはまだやり切れている自信があるわけでもなく青森県と熊本県のそれぞれの生産者にも現状を聞きつつ対処に臨んでいます。

とりあえず聞いた話では、市場ではすでに確保に動いているという様子のようにで次の産地の青森県はともかくとして九州産がきちんと出てくるまではおそらくあわただしい状況が続くと予想しています。

では九州産が出てくるのはいつ頃からなのか？というと
長崎県で11月中旬頃、熊本県も最速では11月中旬頃、
鹿児島県も出てくるとしたら
それくらいになります。千葉県も11月中旬頃が予定でした。
東京の方の市場では千葉県産が11月から3月いっぱいメイン産地の為、
千葉が本当に壊滅状態であれば、
北海道産や青森県産を可能な限り今の時点で確保しつつ
九州産の当てをつけておこうとするかもしれません。
東京の方がいい値段を出した場合には
大阪を飛び越えて東京の市場までしゅっかすることがおおくなりそうなので、
その辺も踏まえると
大阪もそれに追従して上がっていくのではと戦々恐々としています。

現状アルファードとれている流れとしては
北海道産を11月中旬くらいの方までの話をして確保に努めています。
その後、青森県産を11月中旬ごろに仕入れて、
そこから熊本県産へとつなげる予定です。
現状を踏まえると北海道産がどうか青森県産がどうかよりも
人参を確実につなげるということに重きを置いた方がいいと思ってる対応です。
それでもうまくいかどうかは正直なところ不透明なので、
チラシなどをやりたいんだけど。となった場合にはまずご相談ください。

冬至南瓜の予約発注受付開始！（有安海）

2024年12月21日 冬至用南瓜 予約発注書					送信日：				
									
		栗南瓜 ほろほろ							
お名前		様				御希望着日			
栽培内容	商品名	規格	予約御発注日	価格	12/	12/	12/	12/	
概要表示	北海道 和田農園 栗かぼちゃ【ほろほろ】	4-7玉	～11/15予約受注	4200円	☐	☐	☐	☐	
			～11/31予約受注	4500円	☐	☐	☐	☐	
			12/1～通常発注 定番受注価格	4800円	☐	☐	☐	☐	
※ 予約数量が産地量にオーバーした場合は、受注先着順									



12月22日の冬至に向け、栗南瓜【ほろほろ】の予約発注を開始いたします。

(※画像の価格は、納品経費は含まれておりません。)

冬至といえば南瓜。

毎年、この時期になると需要が集中し、市場相場も上がっていきます。

今年の冬至用の南瓜は昨年同様の和田農園さまのほろほろを予定しており、

こちらも昨年同様に

予約発注をいただくかどうかで、該当週の単価が変わる仕組み

となっています。

予約なしで需要期を迎えれば、

その時の相場に応じて価格が高くなる可能性がありますので、

冬至に向けて販売を計画されている企業さまは、ぜひ予約発注をご検討ください。

先日、ある企業のバイヤーさんに、

久しぶりに無限樹の恋するマロンを食べていただく機会がありました。

その時は、やっぱり美味しいね。というくらいの乾燥だったのですが、
後日、LINE でこんなメッセージが届きました、

『やっぱ大川さんのかぼちゃめっちゃ美味しいです。
普段あんまり食べない子どもらがよく食べた。』

普段、こんな LINE を送ってくる方ではなかったのに、
正直これは、ちょっと嬉しかったですね。

もちろん、子どもがたくさん食べたからといって、
それだけで商品の全てが分かるわけではありませんが、
しかし、私はこういう話が大好きです。

なぜなら、そこには売場の数字や商品規格書だけでは分からない、
実際に食べた人の反応があるからです。

最近この恋するマロンを
**68 円で販売されている企業さまが多くなってきておりますが、
実はお客さまからの発注は減っていません。**

それどころか、『チラシに入りたいから、もっとたくさん欲しい！』という声まで出てきています。

今シーズンからチラシに掲載されている企業さまとのやり取りで、面白いことがありました。
普通であればバイヤーさまからチラシに入りたいというお話があると
『チラシに入れるから、安くしてほしい。』という交渉が多いのですが、
『チラシに入れて試食も出したいので、協力してほしい』というお話をいただきました。

これを聞いて、私自身も改めて気づかされたことなのですが、

チラシに掲載することが目的ではない。安く販売することが目的ではなく、
美味しい恋するマロンを試食してファンを増やすことが大事なのではないか、と。

チラシに掲載することでお客さまに知ってもらい、試食で実際に食べていただき、
そこで『美味しい！』と思っていただければ、次は自分で買ってもらえるかもしれません。
そして、家族にも食べてもらう。

まずは、食べてもらうことが大事なのだと思います。

美味しいものを見ただけでわかり人は少なく、食べてもらわなければ伝わりにくいです。

無限樹の恋するマロンは、北海道苫前町で栽培されているのですが、
この地域は対馬海流の影響を受け、道内でも昼夜の寒暖差が大きい地域で、
その風土が南瓜のデンプン質を育み、ホクホクとした食感につながります。

そして、美味しさを生み出しているのは、自然環境だけではありません。
生産者の大川さんは、播種の時期から葉の方向を揃うように蒔いたり、
ムラなく日光と栄養が行き渡るように栽培管理され、
収穫時期の見極めはもちろん、収穫後の風乾から箱詰めに至るまで、
一切気を抜きません。
こうした仕事の積み重ねが、あの美味しさにつながっています。

この美味しい南瓜の美味しい食べ方も難しくありません。
電子レンジでチンするだけでも、十分に甘みとホクホク感を楽しめます。
チンするだけというより、試食してもらうのであれば、
逆にレンチンが一番効果的な食べ方で、
凝った味付けをしなくても、素材そのものの美味しさを楽しめる南瓜です。

ただ、どれだけ栽培にこだわっても、どれだけ美味しくても、食べてもらわなければ、その価値は伝わりません。

価格を下げて買ってもらふことと、美味しさを知ってもらって買っていただくことは、同じようで違います。

前者は、その時の安さが購入の理由になるかもしれませんが、
後者は、次に買う理由にもなり、
そして、その積み重ねがファンを増やしていくのだと思います。

産地は変わりますが、冬至は、南瓜を販売する絶好のチャンスです。
しかし、冬至だから南瓜を買うお客様に、ただ南瓜を販売して終わるのは、
少しもったいないです。

せっかくなら、この機会に恋するマロンを食べていただき、
『南瓜って、こんなに美味しかったんだ！』
そう思ってもらえれば、冬至が終わっても、また買ってもらえる確立が高くなるはずです。
そのためにも、チラシへの掲載や試食販売を上手に活用していただきたいと思います。

安く売ることだけが、お客さまに選んでいただく方法ではありません。

美味しいものを知ってもらい、ファンになってもらい、また買いに来たいと思ってもらえる、
そんな売場をつくることができれば、南瓜で得られる粗利額は最大化できると思います。

・松茸情報 10月1日現在

● 中国産 産地状況

来週に向けて、雲南省産が1トン近くに減ります。

四川も終わり、雲南のこれから出る産地が、干ばつで、出てきていません。

その為、開きは、ほとんど無く、つぼみ中心です。

その影響で、今から必要な精品も価格が高く、国産より高い価格になっています。

吉林、北朝鮮も価格が合わないのか入荷量が少なく、

中国は、当面この状態が続きそうです。

産地価格は、シュウセキ需要も終わり下がる予定が、

反対に少なすぎるため上げる結果になりました。

日本へも日量 2 トン前後で少ないです。

次の産地が出てくるまでこの状態が続きます。

● 北米産 産地状況

カナダ産は、メインのテラスが、相変わらず出てこず、その次の産地、

ナカスプが出てきました。

メインが出てこないのでも少なく日量 500kg 程度、大半が国内需要になっています。

カナダは、大不作になりそうです。

アメリカは増えてきました。

現在日量 3 トン取れていますが、これも大半は、国内で消化されています。

現在は、1 等が 7 割以上で下等級は少ないですが、徐々に下等級も増えてきます。

価格も日々下がっていますが、来週が、底値か？日本が求める 1 万以下の価格は、厳しそうです。

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。

中国が少なくなるため、各社が、北米に殺到することも下げが止まる要因になりそうです。

● 日本市場

国産が、各地で豊作という話題もあり、

また、気温も下がりいよいよ松茸のシーズンになりました。
残念ですが、上記の理由で、中国は、数量が少なく高値で、
業務関係が、中心の展開量販は、北米に移ります。
価格は、例年よりも少し高いですが、連休前もあり是非販売お願いします。
中国の開きは、ほぼ入荷が、いったん消えますのでご注意ください。
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

・産地直送商品 ラベルについて

松茸 ほか、「**産地直送**」商品(**一部を除く**)は、
商品の鮮度、品質維持を優先した結果
商品にラベルを貼った状態でのお届けが**困難・不可**な商品となります。

・直前/同日納品の、他 **通常出荷(アルファ発)**の荷物へ**同封**

・ヤマト便(封筒)で、**単体**送付

(※通常配送かつ、直前/同日納品の他注文が無い場合のみ)

上記いずれかの方法で

商品とラベルを別でお送りしております。

産地直送商品をご注文の際は

直前/同日納品の、他 **通常出荷箱**をご確認いただき、
店舗での貼り付け等ご対応をよろしくお願いいたします。

【現在登場中、該当商品】

- ・石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん
- ・徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン
- ・産地トレース可能 松茸
- ・長野県産 大粒なめこ※

■「**産地直送**」規格をご注文の場合時のみ 対象商品

- ・青森県産 特別栽培 岩木山りんご 各種 産地直送
- ・北海道産 特別栽培 無限樹のミニとまと キャロル 10 産地直送
- ・北海道産 特別栽培 渡邊さんのミニトマト 産地直送

※なめこラベルについて

定期継続的にご購入いただいております、

同封出来る通常配送商品が無い・少ない企業様につきましては、

毎度便ではなく、

半年分などを予測しまとめた枚数を、一定期間間隔でお送りしております。

保管等・ご使用をよろしくお願いいたします。

除外商品

【アルファー独自ラベル無し、産地さん製造・オリジナルラベル使用商品】

益田さんのあんぼ柿・柿チップ、依兼さんのペリーラ、糖蜜あんのう芋 小箱、
京都府産 九条ねぎ・カット九条ねぎ、十津川きのかシリーズ、
静岡県 日晴農場 きくらげシリーズ、今金 原木生しいたけ、
北海道産 ななつぼし あさひ娘・ゆめぴりか

【産地でラベルを貼った状態でお届け・商品と同じ箱に同封】

宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら、高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲンサイ、
北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン、
長野県産 きのかシリーズ(※一部企業様、商品を除く)、
茨城県 JAS 葉物、山口農園 JAS 葉物

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子・中澤和大)

■長野県産 百瀬さんのハイランドパプリカ・パレルモ

品目 パプリカ

品種 ケーシー他・パレルモラッシュフォード(レッド)・ジョリット他・ヨカリーノ

栽培概要

栽培責任者 百瀬 高志

住 所 長野県松本市神林 1576-2

連 絡 先 090-4939-6678

削減対象農薬 23 回 当地比 3 割減

化学肥料 (窒素成分) 24.6kg 当地比 2 割減

■台帳 NO. 3546

栽培面積 20 a

栽培本数 約 2200 本/10 a

予想反収 約 8.75t/10 a

収穫期間 2026/6/13 ～ 11 月中旬

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：5 棟(合計 21 連) の実績データです

■ 昨年の実績

(前作データなし)

■ 今季作柄

耕起期 降雨普通 気温普通 晴天

播種期 降雨多い 気温普通 晴天

定植期 降雨普通 気温高い 晴天

生育期 降雨普通 気温普通 晴天・台風 物理的対策:遮光被覆シート

結果:効果有り

収穫期 降雨普通 気温普通 晴天 物理的対策:遮光被覆シート 結果:効果有り

薬剤を使用しない土壌消毒 行っていない

天候の影響 順調

病虫害の影響 順調

実の大きさ 例年並み

収穫時期 普通

.....

■ 愛媛県産 里芋・伊予ハンサム

品目 サトイモ

品種 愛媛農試 V2 号

栽培概要

栽培責任者 井上桃子

住 所 愛媛県西予市野村町野村 6-23-1

連 絡 先 0894-69-2340

確認責任者 株式会社ノムランド

住 所 愛媛県西予市野村町野村 6-23-1

連 絡 先 0894-69-2340

削減対象農薬 1 回 当地比 9 割減

化学肥料（窒素成分） 20kg 当地比 3 割減

■台帳 NO. 3555

栽培面積 20 a

栽培本数 3500/10 a

予想反収 5000kg/10 a

収穫期間 2026/9/22 ～

ネオニコチノイド農薬使用無し

圃場：三嶋④ の実績データです

■昨年の実績

（前作データなし）

■今季作柄

耕起期 降雨少ない 気温普通 晴天

定植期 降雨普通 気温普通 晴天

生育期 降雨少ない 気温高い 晴天

収穫期 降雨普通 気温普通 晴天

薬剤を使用しない土壌消毒 行っていない

天候の影響 順調

病害虫の影響 順調

実の大きさ 例年並み

収穫時期 早い

.....

■青森県産 おいらせのネバリスター

品目 ナガイモ

品種 ネバリスター

栽培概要

栽培責任者 株式会社マルヒロ出荷組合 相坂 喜美広

住 所 青森県上北郡おいらせ町豊栄二丁目 157

連 絡 先 0178-53-2728

削減対象農薬 11 回 当地比 3 割減

化学肥料（窒素成分） 17.4kg 当地比 3 割減

■台帳 NO. 3550

栽培面積 10 a

栽培本数 /10 a

予想反収 /10 a

収穫期間 2026/3/下旬 ～

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：めかれ東 の実績データです

■品種別 面積・予想反収・納品可能数量・収穫期間

生産者：（おいらせグループ）株式会社マルヒロ出荷組合の 1 名

圃場：めかれ東

ネバリスター 10a 収穫 R8.3 月下旬

合計 10a

■昨年の実績

（前作データなし）

■今季作柄

.....

■青森県産 おいらせの長いも・ネバリスター

品目 ナガイモ

品種 在来種、庄司系

栽培概要

生産者 小塚 宏幸

住 所 青森県上北郡東北町淋代

連 絡 先 0175-68-2725

削減対象農薬 14 回 当地比 1 割減

化学肥料（窒素成分） 39.8kg 当地比 0 割減

■ **台帳 NO. 3551**

栽培面積 100 a

栽培本数 /10 a

予想反収 /10 a

収穫期間 2026/3/20 ～ 2026/4/30

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：豊畑 の実績データです

■ **品種別 面積・予想反収・納品可能数量・収穫期間**

生産者：（おいらせグループ（JA ゆうき青森））小塚 宏幸、

（おいらせグループ（JA 十和田おいらせ））

中野 雄一郎、（おいらせグループ）中野渡 優樹、（

おいらせグループ（市場購入品））林 正芳の 5 名

圃場：豊畑

在来種 260a ※知人からもらった在来種で名前は不明（2026/9/24 回答）。

林 正芳様の 2,000a（市場品）は含めていない

庄司系 110a 収穫 R7.11 月～R8.3 月 ※前作は緑肥

合計 370a

栽培概要	節減対象農薬の使用状況					
ナガイモ	使用資材名	用途	圃場1	圃場2	圃場3	圃場4
生産者:おいらせグループ 小塚 宏幸 住 所:青森県 表示内容は代表生産者の一例です。(生産者 4名)	クロルピクリン	土壌消毒	1回	1回		
	S-メトラクロール	除草			1回	
	グルホシネート	除草			2回	
	ジクワット	除草				1回
	セト キシジム	除草			1回	1回
	パラコート	除草				1回
	プロメトリン	除草			1回	
	ベンディメタリン	除草	1回	1回		
	リニユロン	除草		1回		
	アセタミプリド	殺虫	1回	2回	1回	1回
	イミダクロプリド	殺虫		2回		
	クロラントラニリプロール	殺虫	1回		2回	
	シアントラニリプロール	殺虫	1回			1回
	スルホキサフロル	殺虫			2回	
	トルフェンピラド	殺虫				1回
	ベルメトリン	殺虫	2回			
	TPN	殺菌	1回	1回	1回	
	アジキシストロビン	殺菌	1回	2回		2回
	イミノクタジンアルベシル酸塩	殺菌		1回		
	チオファネートメチル	殺菌	2回	4回	1回	
	テブコナゾール	殺菌	2回		1回	2回
	マンネブ	殺菌	1回	2回	1回	
	合計		14回	17回	14回	10回

【備考】代表圃場の栽培履歴 (実績)

生産者	圃場No.	収穫終了	作付面積	節減農薬
小塚 宏幸	豊畑		100	14回
林 正芳	林		2000	17回
中野 雄一郎	洞内字長田・洞内字北平	R8.3月	50・60	14回
中野渡 優樹	深持字山ノ下	R8.4月	160	10回

実績は小塚 宏幸さん 圃場豊畑

■ 昨年の実績

(前作データなし)

■ 今季作柄

.....

■兵庫県産 丹波の枝豆

品目 エダマメ

品種 丹波黒大豆枝豆

栽培概要

栽培責任者 鴨谷 晃輝

住 所 兵庫県朝来市岩津 235-2

連 絡 先 080-8310-3192

削減対象農薬 7回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 栽培期間中 不使用

■台帳 NO. 3554

栽培面積 184a

栽培本数 1800 本/10 a

予想反収 300～500 k g/10 a

収穫期間 2026/10/5 ～ 2026/10/10

ネオニコチノイド農薬使用有り

圃場：やくの1 (80a)、34(26a)、35(10a)、36(65a)、37(30a)、38(13a)、303(40a) の実績データです

■圃場別 削減対象農薬の成分カウント（メモ明細 7 圃場）

当地慣行 14 回 / 圃場の最多 7 回（当地比 5 割減）

行ラベル	やくの1	やくの303	やくの34	やくの35	やくの36	やくの37	やくの38
☐殺虫							
エトフェンプロックス	2	2	1	1	2	1	1
ジノテフラン	2	2	2	2	2	2	2
☐種子消毒							
チアメトキサム	1	1	1	1	1	1	1
☐除草							
アラクロール	1	1	1	1	1	1	1
リニュロン	1	1	1	1	1	1	1
総計	7	7	6	6	7	6	6

■ 昨年の実績

(No.3437 と比較)

栽培面積 286a から 184a へ

栽培本数 昨年と同じ (1800 本/10a)

予想反収 昨年と同じ (300?500 kg/10a)

収穫期間 2025/10/8 ~ 2025/11/10 から 2026/10/5 ~ 2026/10/10 へ

削減対象農薬 8回 から 7回へ

化学肥料 (窒素成分) 昨年と同じ (0kg)

■ 今季作柄

耕起期 降雨普通 気温普通

物理的対策:2026/5/5 ディスク 肥料散布後スタブル 深さ入れられるだけ

結果:効果有り・7月、8月雨がなかった割には鞘つきが良い

播種期 降雨普通 気温普通

物理的対策:播種前ロータリー 後半播種ロータリー→ディスク→播種

結果:ロータリーで仕上げておいてからディスクで鎮圧してからは播種すると発芽率が良い

生育期 降雨少ない・多い 気温普通 干ばつ・曇天・長雨

薬剤を使用しない土壌消毒 行っていない

天候の影響 悪い

気象状況 7月 8月は雨がほぼ降らず 9月はほぼ雨または曇り

病害虫の影響 順調

収穫時期 遅い

.....

■ 奈良県産 萩本さんの刀根柿

品目 カキ

品種 刀根柿

特別栽培農産物

栽培責任者 萩本 賢一

住 所 奈良県吉野郡西吉野村奥谷 438

連 絡 先 0747-34-0859

確認責任者 萩本 了一

住 所 奈良県吉野郡西吉野村奥谷 438

連 絡 先 0747-34-0859

削減対象農薬 8回 当地比 5 割減

化学肥料（窒素成分） 栽培期間中 不使用

■台帳 NO. 3553

栽培面積 150 a

栽培本数 40 本/10 a

予想反収 4,000kg/10a

収穫期間 2026/9/25 ～ 2026/10/22

ネオニコチノイド農薬使用有り

■昨年の実績

（No.3436 と比較）

栽培区分 栽培概要 から 特別栽培農産物へ（2021 年以来 5 年ぶり）

栽培面積 昨年と同じ（150 a）

栽培本数 昨年と同じ（40 本/10 a）

予想反収 3,000kg/10a から 4,000kg/10a へ

収穫期間 2025/9/27 ～ 2025/10/20 から 2026/9/25 ～ 2026/10/22 へ

削減対象農薬 9 回 から 8 回へ

化学肥料（窒素成分） 昨年と同じ（0kg）

■今季作柄

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

気象状況 干ばつ

病害虫の影響 やや悪い

病害虫名 カメムシ

実の大きさ 大玉傾向

収穫時期 普通

旱魃時期在りましたが、スプリンクラーで対応しました。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■愛媛県産 里芋 伊予ハンサム

測定日	産地・生産者・商品名	品種	重量	硝酸態窒素(ppm)	糖度(度)
2026/9/28	愛媛県 ノムランドさん 里芋	—	62.4g	2.8	7.7



愛媛県・ノムランドさんの里芋を測定しました。

アルファードでは、清流ねぎの取り扱いがある

産地さんです。

結果は、

硝酸態窒素:2.8ppm

糖度:7.7 度となりました。

直近で 9/16 に、

宮崎県・竹田青果さんの里芋を測定していますが、

高い糖度数値が検出されました。

その数値と同じ数値が、今回検出されています。

ねばりよりも、ほっくりとした食感が強い里芋でした。

.....

■北海道 フルーツ夢人参・メマンペツ

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
2026/9/29	北海道産 フルーツ夢人参・メマンペツ人参	晩抽天翔 他	384.0g	3.8	9.4



北海道産・メマンペツ人参を測定しました。
 前は先月 2026/8/10 に
 測定を行っています。
 重量は 384.5g と、**3L** サイズに該当し、
 前回測定を行った個体のグラム数が近い
 個体(269g)と比較すると、
 その大きさがよくわかります。
 (画像参照:今回測定個体は左)

【硝酸態窒素濃度】6.2ppm→3.8ppm 【糖度】9.4 度→9.4 度

前回よりも硝酸態窒素は前回よりも低い数値が検出されています。
 又、糖度は前回と同じ数値が検出されました。

・新登場

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン
 愛媛県産 里芋・伊予ハンサム

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参・メマンベツ・2 L・・・

商品規格の説明が誤っていたので修正

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・休止

宮崎県産 特別栽培 誠のチマサンチュ・・・再開

兵庫県産 李さんの丹波ピーマン・・・休止

北海道産 金子さんの紫蘇ジュース・・・価格変更。値上げ。送料変更。値下げ。

長野県産 百瀬さんのハイランドパプリカ・黄・・・数量調整の可能性あり。

・終了

兵庫県産 あまたまちゃん

兵庫県産 夏のサラダちゃん

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ・2 L

・10月新登場予定

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