

いつもありがとうございます。

W6 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。

・2月 月間テーマ【ウォーミングフード】

2月の月間テーマ **ウォーミングフード** https://www.alphar-net.com/ ALPHA  
～水分や栄養が巡る身体づくりを～

# めざせ 冷え知らず

循環を良くすることで、巡りを良くしましょう。

**生姜** **温性** 身体を程よく温める。  
**散寒** 寒邪を散らし、冷えの症状を緩和。  
胃腸を活性化させ、循環しやすい環境に整えてくれます。



生姜 レシピ一覧



生姜マフィン



ジンジャーシロップ



先週は 10 年に一度の大寒波が起こるなど、新年早々寒く、厳しい気候が続いています。

映画等、雪山で遭難する場面で、『眠くなってきた…』というセリフが定番ですが、

これは、

人間は、寒い場所に立っているだけで、沢山のエネルギーを消費し、

さらにエネルギーを変換する代謝が低くなる事で、

エネルギーが切れ、眠くなっていく…という流れを表現しています。

雪山に遭難…しなくても、この寒い冬の中では、

寒さで、エネルギー代謝の他、栄養素や、体内の水分、血液等の、

身体全体の巡りが、鈍くなる可能性は常に考えられます。

『寒い』と感じた時、

まずは服装や暖房の調節等で、乗り切っている私たちですが、

身体の内側、芯まで温める事ができているかは、疑問が残ります。

そんな 2 月の月間テーマは【ウォーミングフード】。

**「食事＝体内に取り入れる事が、身体を内側から温める為に、  
一番簡単で、効果的な方法である」**

この事を、再確認・認識いただけるよう

**「温まる食材」として有名な、生姜にスポットライトを当て、パネルを作成いたしました。**

Q 生姜

公開 (34) | プライベート (0)



### 超簡単。まぐろの醤油漬け丼

忙しい時に助かる簡単丼です。漬けマグロをタタキにして食べる卵かけごはんです。

材料: まぐろ(刺身用)、白ネギ、生姜、醤油、米、もみり、卵、白ネギ、生姜、醤油



### タイの薬膳料理サーモンスープのそ うめん

サーモンたっぷりのスープに漬けて食べるそうめんです。タイの薬膳素材を使って、辛さを抑...

材料: そうめん、サーモン、タマネギ小、赤生姜、にんにく、本鷹唐辛子、クラチャイ(生姜類)...



### しじみの潮汁。

しじみの旨味を潮汁で。味噌汁も美味しいですが、少し上品な潮汁です。

材料: しじみ、大葉、生姜、酒、塩、水

冬は特に期間限定商品として、

甘いお菓子からスナック、ドリンク等

様々な企業が、生姜を取り入れた商品をよく目にします。

そんな、冬に注目される生姜の、

体を温める効果をもたらす成分の一つである

「ショウガオール」は、本来生姜の辛み成分で、

温め効果の他、胃液の分泌を促進・吸収を助ける

効果等、体を整える成分でもあります。

上記のような効果からか、ヨーロッパではクリスマスに「家族の無病息災を願うため」に「ジンジャークッキー」を作ったという説がある(諸説ある中の1つ)など国内外関係なく、古くから冬を乗り切る食材として親しまれてきました。

パネルに提示されている、QR 先ページを見ていただくと分かるのですが、(QR 先:【生姜 レシピ一覧】<https://onl.bz/5VFWFjy>)生姜シロップやマフィンという、生姜をメインとしたメニューはもちろんメニュータイトルに「生姜」というワードが入っていない物も沢山掲載しています。それほど、生姜は様々な食材と相性が良く、消費しやすい事が分かります。

今回使用したパネルは、Dropbox にてダウンロード可能です。  
是非、売り場作りにご活用頂けたらと思います。宜しくお願い致します。  
(販促部:吉田紗知子)

### ・成分測定について

『長崎県産 特別栽培 栗原ねぎ』

『兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ』

『北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO』

## 兵庫県産 津村子 岩津ねぎ 硝酸態窒素 糖度 測定

■長崎県産 津村子 岩津ねぎ 145g 測定日 2023/1/19  
■測定者 渡部

測定部位	測定値 (2回測定) mg/L	希釈倍率	硝酸態NO <sub>3</sub>	換算	硝酸態窒素 濃度	硝酸態窒素 濃度平均値	糖度
					ppm		
あん	LOW	1.0		0.226		検出せず	2.1
青い部分	LOW	1.0		0.226		検出せず	6.2
白い部分	LOW	1.0		0.226		検出せず	7.3
根元	5	1.0	5	0.226	1.1	1.4	8.8
	7		7		1.6		



		あん	青い部分	白い部分	根元				

測定日	品名	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
2023/1/19	兵庫県 津村子 岩津ねぎ	検出せず	検出せず	検出せず	1.4	2.1	6.2	7.3	8.8
2021/11/12	兵庫県 津村子 岩津ねぎ	4	1	2	2	2.3	5.5	8.3	11.8
2023/1/19	長崎県 栗原さん 白ねぎ	-	検出せず	検出せず	2	-	6.8	7.5	10.1
2022/12/8	長崎県 栗原さん 白ねぎ	2	2	2	2	2.6	6.5	6.7	7.3
2022/3/9	長崎県 栗原さん 白ねぎ	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.5	7.8	7.4	10.1
2021/12/28	宮崎県 野中さん 白ねぎ	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.7	6.9	7.2	9.7
2018/12/18	宮崎県 野中さん 白ねぎ	-	検出せず	検出せず	1	-	7.2	8.4	9.3
2015/1/8	京都府 こと京都 九条ねぎ	検出せず	5	検出せず	-	7.8	13.2	8.4	-

※『-』は未測定項目

## 長崎県産 栗原ねぎ 硝酸態窒素 糖度 測定

■長崎県産 栗原ねぎ 145g 測定日 2023/1/19  
 ■測定者 渡部

※毎回「あん」の部分も測定しておりましたが、今回の検体には「あん」が全くなかったため、測定していません。

測定部位	測定値 (2回測定) mg/L	希釈倍率	硝酸NO <sub>3</sub> -N	換算	硝酸態窒素	糖度
					濃度 ppm	
青い部分	LOW	1.0		0.226		検出せず 6.8
白い部分	LOW	1.0		0.226		検出せず 7.5
根元	8	1.0	8	0.226	1.8	1.8 10.1
	8				1.8	



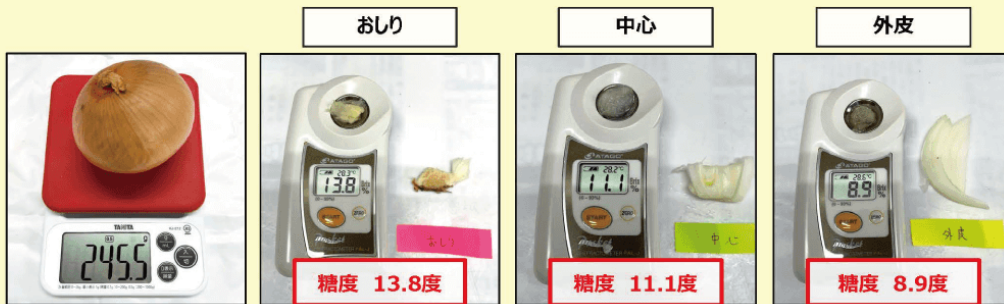
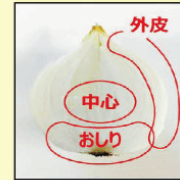
青い部分	白い部分	根元

# 北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO

## 硝酸態窒素 糖度 測定

■北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO 測定日：2023/1/19  
 ■測定者：渡部

品名	1個の重量	硝酸態窒素濃度 (ppm)	おしりの糖度	中心の糖度	外皮の糖度
北海道産 中村さんの玉ねぎ NEO	245.5g	検出せず	13.8	11.1	8.9



測定日	産地	生産者・品目	硝酸態窒素	おしり糖度	中心糖度	外皮糖度
			(ppm)			
2023/1/19	北海道	特別栽培 中村さん 玉ねぎ NEO	検出せず	13.8	11.1	8.9
2022/9/1	北海道	特別栽培 中村さん 玉ねぎ NEO	検出せず	12.9	11.8	8.2
2021/9/10	北海道	特別栽培 中村さん 玉ねぎ NEO	検出せず	12.7	12.1	9.6
2021/9/10	北海道	有機栽培 中村さん 玉ねぎ	検出せず	12.1	12.5	8.4
2020/10/27	北海道	特別栽培 中村さん 玉ねぎ NEO	検出せず	11.4	10.9	8.8
2019/8/20	北海道	有機栽培 中村さん 玉ねぎ	検出せず	12.3	11.7	11.3
2022/6/29	奈良県	益田農園 玉ねぎ	検出せず	11.9	11.8	9.2
2022/6/29	奈良県	益田農園 玉ねぎ	検出せず	11.4	10.3	8.8
2021/6/11	奈良県	益田農園 玉ねぎ(アトン)	検出せず	9.2	10.0	6.6
2021/6/11	奈良県	益田農園 玉ねぎ(さつき)	検出せず	9.1	9.6	7.4
2020/7/30	奈良県	益田農園 玉ねぎ(さつき)【バクタモン使用】	検出せず	11.2	12.2	8.4
2022/5/27	兵庫県	特別栽培 伊吹さん 玉ねぎ	検出せず	11.6	12.0	11.0
2021/4/23	兵庫県	特別栽培 伊吹さん 玉ねぎ	検出せず	7.4	9.4	7.2
2020/6/3	兵庫県	特別栽培 伊吹さん ホワイト玉ねぎ	2	9.6	10.4	6.7
2020/5/29	兵庫県	特別栽培 伊吹さん 玉ねぎ	検出せず	8.6	11.2	5.9
2018/5/9	兵庫県	特別栽培 伊吹さん ホワイト玉ねぎ	検出せず	11.7	9.5	-
2018/5/9	兵庫県	特別栽培 伊吹さん レッド玉ねぎ	検出せず	12.7	8.7	-
2022/5/27	徳島県	倉内さん 玉ねぎ	検出せず	10.6	10.3	8.3
2022/1/11	宮崎県	特別栽培 風土 新玉ねぎ	検出せず	12.3	8.6	6.9
2022/2/8	兵庫県	あまたまちゃん	検出せず	16.4	9.2	7.3

先週、

『長崎県産 特別栽培 栗原ねぎ』

『兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ』

『北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO』

この3品目の成分測定を行いました。

弊社が、取扱商品の成分測定を行っていることは、

ご存知であるかと思いますが、

**美味しさを表す一つの裏付けとして、**

**測定データを積み重ねています。**

弊社で測定を行っている成分は、

糖度・硝酸態窒素・カロテノイド。

そして最近、酸度計を購入しましたので、

柑橘の酸度も測定できるようになりました。

**これらの数値が、どのように味に影響を及ぼすのか。**

**また、その数値が何を表しているのか。**

今回測定した3品目を例に、それらをお話しさせていただきます。

今回は、3品目とも糖度・硝酸態窒素を測定しました。

これらの測定項目の意味を、軽く説明します。

### **【糖度】**

甘さの目安の一つです。

厳密には、糖分量だけを示す数字ではなく、

味には様々な成分が影響するので、

糖度が高ければ、必ずしも甘くなるとは限りません。

### **【硝酸態窒素】**

硝酸態窒素の検出量が多いと、苦味・エグみとなって現れ、

糖度が高くても、美味しくないと感じてしまいます。

植物が成長するのに必要な窒素成分が過剰であると、  
その分が硝酸態窒素として、植物体に残留します。

『**長崎県産 特別栽培 栗原ねぎ**』

『**兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ**』

品種は異なりますが、どちらも白ねぎの測定です。  
結果の画像をご覧くださいと分かりますが、糖度の数字上では、  
栗原ねぎの方が高いです。

ですが、どちらも焼き葱にして食べてみたところ、  
それぞれの美味しさがありました。

**栗原ねぎは、焼いても適度な良い食感がありました。**  
**岩津ねぎの方は非常に柔らかく、トロトロとした食感。**  
**どちらも澄んだ甘さがあり、**  
**好みや料理に合わせて使い分けすると、もっと楽しめそうです。**

栗原ねぎは、先月も測定を行ったのですが、  
その時から糖度大きく上がり、  
硝酸態窒素の残留値も低くなりました。  
私の主観にはなりますが、先月より甘みを感じたように思います。

これは、寒さが厳しくなったことで、  
ねぎ自身が糖を蓄えたためだと推測されます。  
今後も毎月測定を行い、季節と測定値、そして味との関係を見ていこうと思います。

## 『北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ NEO』

中村さんの玉ねぎを、この時期に測定するのは初めてでした。

これまでは、大体同じ時期に測定を行っており、  
収穫終了後から貯蔵期間が比較的短いものを測定していました。

他の産地と比べ、常に高水準な糖度が出ていますが、  
貯蔵期間との関係が気になる所です。

**気になる味ですが、熱を通すことで、うんと甘みが増しました。  
新玉ねぎじゃなくても、  
こんなに美味しい玉ねぎが食べられるんだなあと思った次第です。**

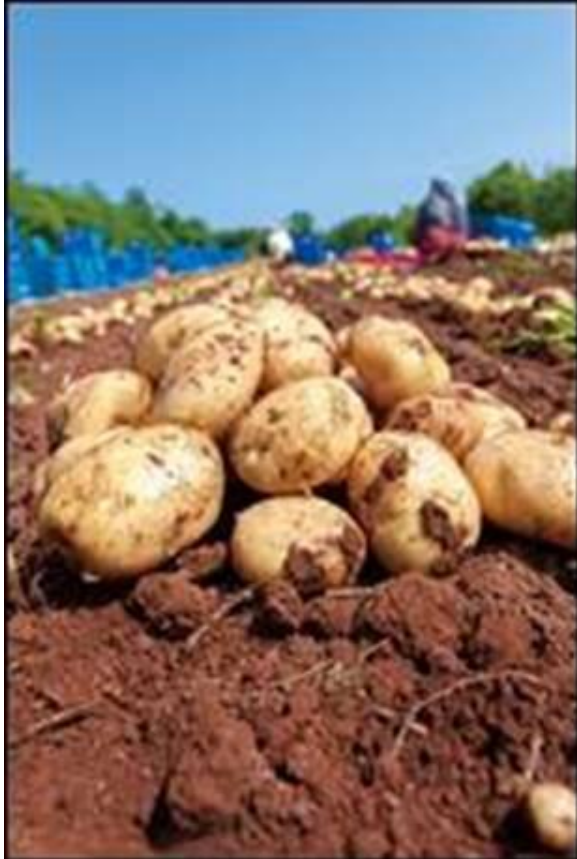
長くなりましたが、美味しさには、  
様々な要素が複雑に影響してきます。  
しかし、測定を行うことで、  
その味の理由は、数字としてある程度出てくるということが分かります。

美味しさを裏付ける要素の一つとして、  
また、販売における訴求点の一つとして。

成分測定を積み重ね、その結果から様々な表現を、販促として行う。  
そのように、皆様の御販売のお手伝いをさせて頂けたらと思います。  
今後とも、何卒よろしくお願い致します。(販促部：渡部智加)



・鹿児島県 伊唐島 高橋さんの新じゃが芋 にしゆたか



今年から始まった高橋さんの新じゃが芋のライマン価の測定をしてみました。

結果は驚くべく数字が出てきました！

2玉測定し、ライマン価はなんと13と15という値が検出されました。

そもそもライマン価とは何かと言いますと、

別名ではデンプン価といい、デンプン含有量を表し、

簡単な表現をすると、

ライマン価が高いとホクホクし、粉ふきも多くなります。逆に

ライマン価が低いと煮崩れしにくくなるということです。

## 鹿児島県伊唐島産 高橋農園 にしゆたか ライマン価測定

■測定者 吉田紗知子

■鹿児島県産高橋さんのじゃがいも 測定日：2023/1/20

食塩水表(1000mlあたり)

測定日	産地・生産者	品種		重量	ライマン価
2023/1/20	鹿児島県産 高橋さん	にしゆたか	A	260g	15
			B	216g	13

でんぷん価	塩 g	でんぷん価	塩 g
ライマン価10	96.68	ライマン価14	128.12
ライマン価13	119.72	ライマン価15	134.9

### A 260g



### B 216g



測定日	産地	生産者	品種	ライマン価
2023/1/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15
2022/4/20	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	13~15
2022/2/7	鹿児島県	井手さん	にしゆたか	8以下

測定日	産地	生産者	品種	ライマン価
2022/10/11	北海道	和田さん	キタアカリ	18~19
2021/10/6	北海道	剣淵	キタアカリ	14,19

男爵やキタアカリで煮物を作ると煮崩れしやすく、

メークインは煮崩れしにくいのはほとんどの方がご存じかと思いますが、

その理由がこのライマン価というデンプンの含有量が大きく影響しております。

もちろん、味にも大きく影響をします。

南瓜でも、さつまいもでも同様ですが、

やはり、澱粉価の高さは、旨味の良さに直結します。

ところで、男爵やキタアカリ、メークインなどを食べ比べたときに、

より味がよく分かる品種は、いずれか分かりますか？

メークインより男爵やキタアカリの方が、旨味が強く、それぞれの味がすると、

分かりやすいかと思います。

それもライマン価が影響しており、  
デンプンが糖化することでじゃが芋の旨味が増してきますので、  
相対的にライマン価の低いメークインよりか、  
男爵やキタアカリの方が味があるという事になります。

インターネットで調べてみると、それぞれの品種の一般的なライマン価がすぐに分かりますが、

にしゆたかという品種は、そこまで高い値ではなく大体 8~9 度らしいです。

しかし高橋さんの栽培する『にしゆたか』は 13~15 という測定結果でした。  
一般的な数字と比べると圧倒的に高いのが分かります。

という事は先の『デンプンが糖化する』というところに繋がると、  
ライマン価高い品種の方が美味しいという事になり、  
にしゆたかの平均的な値を大幅に超えている高橋さんのじゃが芋は、  
とても美味しいという事になります。

味は品種で大きく変わってきますが、  
同じ品種であれば美味しいものを取扱べきであると思います。

静岡の企業さまで以前、  
アルファー以外から「恋するマロン南瓜」を仕入れられたそうですが、  
アルファーのそれを比べると全く違い、美味しくなかったと言い、  
アルファーから仕入を決定されておりました。

結論は、味は品種ではなく、作り手の技術なんです。

味は価格に直結します。

美味しいものは高価になりやすい傾向にあります。

しかし、今は味がしっかりしていればという条件が付きますが、  
高いものも売れやすい時代になってきたようにも思います。

アルファードは取り扱っている全ての商品で高得点を得ている自負があります。（有安海）

### ・リピテーション陳列なる言葉を知りました

今シーズンの柑橘は裏年であり、例年であればまだ継続できていたみかんも、  
すでに終了となりご迷惑をおかけしている次第です。  
その他柑橘類も、徐々にですがご案内開始となっています。

今週からは吉田さんのはるかが新登場となります。

柑橘類ですが非常に黄色いです。

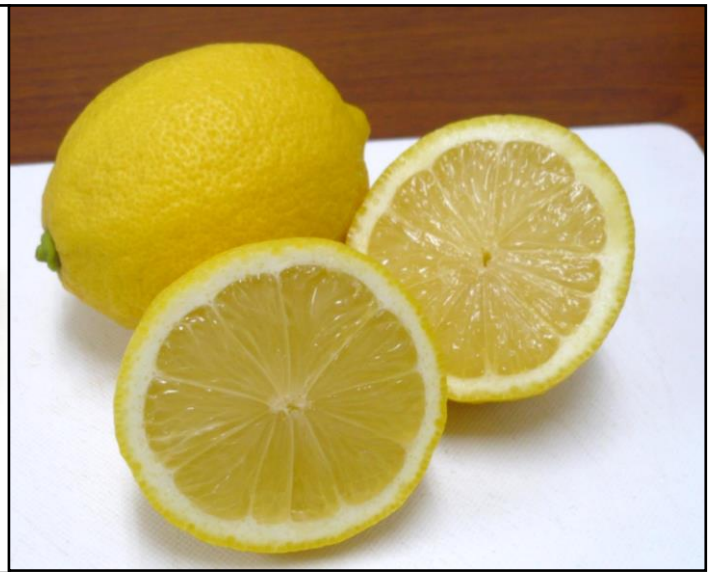
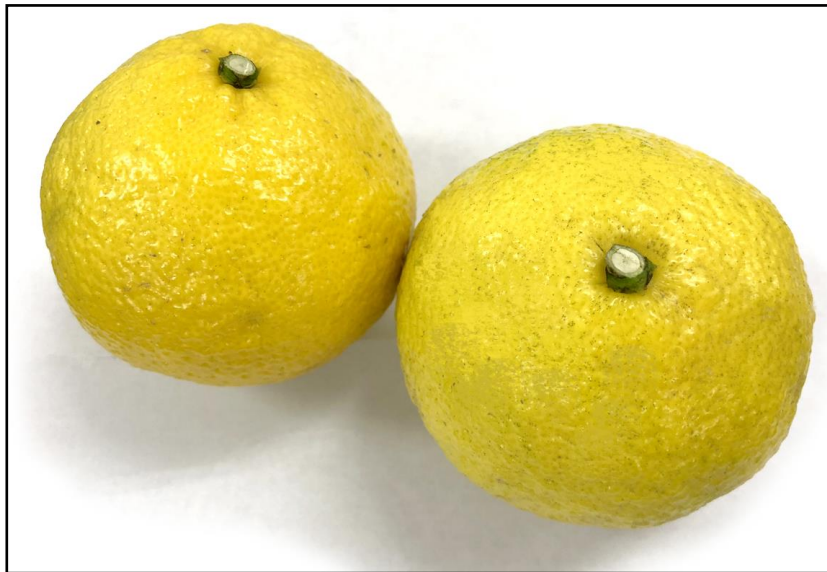
親が日向夏と夏ミカンなので納得の黄色さです。

見た目の色合いはレモンと遜色ないです。

なので非常に酸っぱそうな見た目です。

ただ、見た目に反して酸味は少なく甘いです。

このギャップが面白い商品です。



写真では左がはるか。右がレモンです。

どちらも黄色いですが、味はちゃんと『はるか』は甘く、『レモン』は酸っぱいです。

繰り返しますが面白い商品です。

見た目こんなですが昨年はなかなか好評でした。

売込をかけるには不利な商品かもしれませんが、糖度測定の写真と併せて

販売頂ければ好奇心の強い消費者の方には受けるかもしれません。

A		B						
<b>重量 131.5g</b>	<b>糖度 12.1</b> <b>酸度 4.77</b>	<b>重量 112.4g</b>	<b>糖度 12.1</b> <b>酸度 4.24</b>					
測定日	産地	生産者	品種	カテゴリ	1個の重量	糖度	酸度	糖酸比
2022/12/1	熊本県	吉田レモニー	スイートレモネード	レモン	112.4~131.5g	11.5	2.41	4.77
2022/10/18	熊本県	吉田レモニー	璃の香	レモン	100~102g	7.4	5.98	1.24
2022/5/25	熊本県	吉田レモニー	不知火	晩柑	198.0g	16.6	-	-
2022/3/3	熊本県	吉田レモニー	不知火	晩柑	229.0g	16.5	-	-
2021/1/29	熊本県	吉田レモニー	はるか	晩柑	238.0g	12.1	-	-
2020/3/17	熊本県	吉田レモニー	はるか	晩柑	-	12.1	-	-
2022/1/27	熊本県	吉田レモニー	南柑	ミカン	117.0g	12.8	-	-
2022/12/1	熊本県	吉田レモニー	興津	ミカン	169.7~178.6g	12.0	1.40	8.57

はるか  
糖度12.1 度



不知火  
糖度17.5



ついではありますが、レモンの話題も出したのでスイートレモネードの提案もあります。

昨年からご案内していますが、こちらも売れています。

通常のレモンの倍以上売られています。正直に申し上げますと予想外でした。

こちらも見た目と味のギャップがすごいです。

酸っぱいのは酸っぱいですが、

普通に通常のレモンとは違い生でも問題なく食べられます。

どちらも3月までは継続して取り扱い可能です。宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

#### ・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか

山形県産 菊池さんの洋梨・シルバーベル

長野県産 竹内さんのえのき300g

#### ・商品案内変更

長野県産 小林さんのカットブナシメジ・・・300g→250gに規格変更。JANコードの変更なし

高知県産 博田さんの黒潮なす・・・価格変更。値上げ。

鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ・・・休止

宮崎県産 須川さんのパプリカ

福井県産 吉村さんのほっこり金時小・・・特売終了

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・紅はるかL・・・特売終了

#### ・終了

山形県産 菊池さんの洋梨・ラ・フランス

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・シルクスイート

奈良県産 萩本さんの富有柿（袋入り）Mサイズ

北海道産 和田さんのインカのめざめ

千葉県産 落花生

**・2月新登場予定**

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w 8 予定

高知県産 特別栽培 青山さんの土佐文旦・・・w 8 予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w 9 予定

兵庫県産 博農のフルーツ夢にんじん・・・w 9 予定

それでは、今週もたくさんの御注文のほど、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