

いつもありがとうございます。

W19 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。

・ゴールデンウィークの発注書の配信スケジュールについて

事務所休業日・・・5月3日～5月7日

ターミナル休業日・・・5月3日・4日・7日

ターミナル出荷日・・・5月5日・6日

5月5日・6日はターミナル出荷はありますが、事務所はお休みとなります。

w 1 7・・・配信：4月17日（月）締切：4月20日（木）

w 1 8・・・配信：4月21日（金）締切：4月25日（火）

w 1 9・・・配信：4月25日（火）締切：4月28日（金） ←いまここ

w 2 0・・・配信：5月 8日（月）締切：5月11日（木）

・熊本県産特別栽培河野さんのトマトの特売決定です

5月8日弊社ターミナル出荷から特売開始となります。

企画としてはそれぞれのサイズ・SKU 毎にロット注文を増やしました。

直送規格も農家さんと交渉していますが、運送便の関係でうまみが少なそうなので

w19 でのご案内は弊社ターミナル出荷のみとなります。

以前から何度か紹介していますが、トマトの美味しい季節は作型によって変わります。

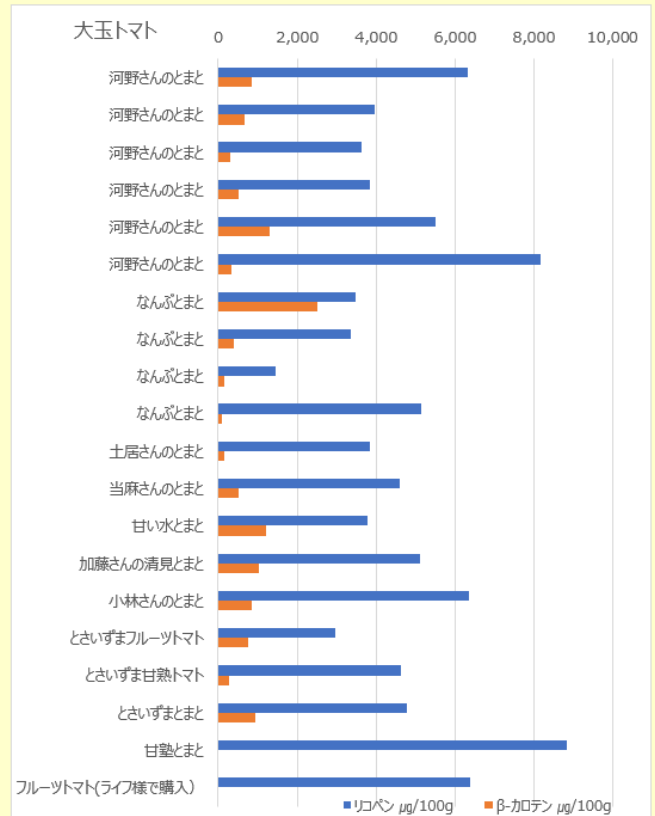
夏秋トマトは収穫開始時期からが一番おいしいです。

トマトの収穫量が最も多いのは夏ですが、もはや夏はトマトにとって優しい気温ではない為
あまりの暑さに樹が弱っていく為、収穫はじめが一番おいしいです。

反対に冬春トマトは冬の寒さを乗り越えて樹が強くなるため春先が一番おいしいです。

そして熊本が一番おいしい時期に量が増えていきます。

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2023/4/18	熊本県	河野さんのとまと	アルパ 他	6,325	1,085	7.4
2023/4/14	熊本県	河野さんのとまと	アルパ 他	3,969	1,484	7.6
2023/2/22	熊本県	河野さんのとまと	アルパ 他	3,637	855	5.8
2023/1/19	熊本県	河野さんのとまと	アルパ 他	3,860	668	5.3
2022/12/1	熊本県	河野さんのとまと	アルパ 他	5,517	317	6.6
2022/4/21	熊本県	河野さんのとまと	アルパ 他	8,182	517	5.5
2023/4/14	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	3,472	1,300	5.8
2023/3/17	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	3,362	327	6.1
2023/1/19	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	1,440	2,513	5.4
2022/4/7	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	5,150	388	5.9
2022/7/28	北海道	土居さんのとまと	麗容	3,851	162	6.9
2022/7/28	北海道	当麻さんのとまと	マイロック	4,592	101	6.5
2022/7/14	北海道	甘い水とまと	桃太郎 ファイト	3,772	166	8.0
2022/7/28	岐阜県	加藤さんの清見とまと	麗月	5,124	508	5.7
2022/6/9	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6,354	1,225	7.2
2022/12/21	高知県	とさいずまフルーツトマト	桃太郎	2,982	1,016	10.0
2022/12/21	高知県	とさいずま甘熟トマト	桃太郎	4,624	852	8.0
2021/11/10	高知県	とさいずまとまと	桃太郎	4,796	759	6.7
2019/10/31	高知県	甘塾とまと	桃太郎	8,853	276	6.3
2022/12/16	高知県	フルーツトマト(ライブ様で購入)	—	6,385	931	9.4



美味しいトマトといえばフルーツトマトを考える人もいると思いますが、
 フルーツトマトはご存じの通り与える水を少なくしてストレスを与えることで糖度を高めますが
 水分が少なくなるため皮が固くなりがちです。
 河野さんはそれを良しとせず、食べやすく美味しいトマトをひたすら追求しています。
 生で食べても美味しい、ドレッシングをかけても美味しい、何個食べても飽きのこないトマトで
 す。
 先日試食でサンプルを送って頂いたので糖度等の数値測定をしました。
 糖度は7.4度。高いです。
 一般的なトマトの糖度は4~6度くらいだそうで、
 フルーツトマトとなると8度以上がだいたいの目安となっているようですが
 河野さんのトマトはフルーツトマトと呼ぶには若干数値が低いです。
 通常のトマトよりも糖度が高く
 フルーツトマト未達の糖度の、皮も柔らかくて食べやすく美味しいトマトを

これから盛り上がっていくタイミングで特売でのご案内となりますので
今をチャンスとして捉えて頂けるなら是非ともご注文頂きたいです。

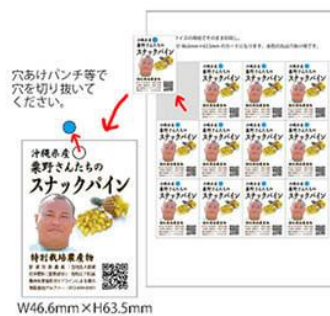
・沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイナップル・スナックパイナップル

コトPOP



パイナップル用タグ

A4サイズ用紙(厚さを持った紙推奨)にプリントアウトし、
カット線に沿って切り離して、御使用ください。



★紐の通し方
(使用する紐・輪ゴム等は、各自でご用意ください。)



現在登場中の、沖縄産のピーチパイナップル・スナックパイナップル。

徐々に商品が到着し始めている頃かと思います。

数週前の、w15 発注書本文でも告知を行いました。

アルファードでは、通常 POP やコト POP の他、

「パイナップルに直接かける用タグ」の印刷データも、

Dropbox 内にご用意しております。

作り方(掲載画像参照・同フォルダ格納)をご確認いただき、

ダウンロード、印刷してぜひご利用ください。

(上記タグを弊社で印刷・カットした状態での納品や、
使用する紐の用意等はありませんので、ご了承ください。)

近年は、国内流通量のほとんどを占めるフィリピン産や、
海外産ながら、輸送時間が短く、熟した状態で食べる事が出来る、
台湾産等が多く流通しておりますが、
それらと比べても国産パインは、格別の甘さと、美味しさを持っています。

パイナップルは、2、3年かけて育てる果物です。

この長い栽培期間中に、日本のトップクラスの丁寧さと手間が蓄積されていく事によって、
高い品質と美味しさを持つパイナップルが生まれます。

そんな、技術が詰まったパイナップルは是非、
一個丸ごとカットして、全体を食べていただきたいです。

パイナップルは、表面のボコボコとした表面から、
「カットが難しそう…」とってしまう方が多いですが、
上記のコト POP を見ていただいたら分かるように、
工程を知ってしまえば、全然難しくはありません。

パイナップル各種を、是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが『春掘り』のご案内開始

本発注書より、『鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが』の、



春掘り分のご案内開始です！

年明けから、

w13 頃までご案内させて頂いていたのは、

早春型と呼ばれる作のもので、

昨年の 12 月中旬ごろから収穫が始まっていた
ものになります。

今回の春掘りは、

収穫が 4 月下旬～5 月下旬ごろと、

冬を乗り越えて収穫されるものになっております。

冬の間蓄えられた糖と栄養分で、

じゃがいもの味に、一層コクが生まれ、

早春型のものとは、

また一味違った美味しさがあります。

また、産地の鹿児島県 伊唐島は、何といてもその『赤土』が特徴的で、

この赤土は、目の細かい土で水はけも良く、

じゃがいも作りには最適な土壌となっています。

伊唐島周辺の島でも、じゃがいもの栽培は行われているのですが、

なんでも、伊唐島のじゃがいもは特に美味しくて、

周辺の島から買いに来る方もいらっしゃるんだそうです。

その美味しさは、数値にも表れています。

下図は、高橋さんのじゃがいものライマン価を測定した結果になります。

ライマン価とは、でんぷん価とも呼ばれ、

この数字が高いほど、ホクホク食感のじゃがいもになります。


■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

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

食塩水表(1000mlあたり)


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



15で浮く

B 216g



13で浮く

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
2020/1/16	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	9~12
2018/3/7	鹿児島県	高橋さん	にしゆたか	8以下
2023/3/17	長崎県	松永さん	にしゆたか	13~14
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
2020/6/18	徳島県	野本さん	キタアカリ	17
2022/10/11	北海道	和田さん	男爵	15
2022/12/15	北海道	和田さん	インカのめざめ	18~20
2022/5/27	鹿児島県	高橋さん	メークイン	14~15
2022/10/11	北海道	和田さん	メークイン	11~12
2021/12/16	宮崎県	濱口さん	メークイン	12,16

早春型のもは、今年の1月20日に測定しており、

春掘りは、昨年4月22日に測定しています。

もちろん、検体によって多少のバラツキはありますが、

どちらの作も安定した高さを記録しています。

年を重ねるごとに、高橋さんのじゃがいもは、どんどん良い値が記録されております。

今作の春掘りも、またすぐ測定をしてみたいと思います。結果が楽しみです。

ニシユタカという品種自体、ホクホク感が強いながらも、

適度にしっとり感もある人気の品種ですが、

その中でも、高橋さんの作るものは、これぞじゃがいも！と思える美味しさです。

上の結果を見て頂いても、それがわかるかと思えます。

『鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが』、

是非たくさんのお発注をお待ちしております。

(販促部：渡部智加)

・高知県産 特別栽培 山本さんたちのミネラルピーマン



ハッキリ言ってこのピーマンは高いです。

一般的な直お届けの企業さん向けでも

150gp が 170 円、300gp だと 325 円になるのですが、

それでもこのミネラルピーマンは、ビックリするほどよく売れているんです！

では、何故ビックリするほど売れるのか、とてもシンプルで簡単な理由です。

それは、価格以上に明確な美味しい味を持っているピーマンだからこそ、

ビックリするほど売れるのです。



このミネラルピーマンの最大の特徴は、

左のコト POP にも書いてあるように、

高知県特有のミネラル分を豊富に含んでいる

海洋深層水を使用して栽培していることです。

そのうえで、ピーマン独特の苦みやピーマン臭さが少なく、

ピーマン嫌いな小さい子でも食べやすくなっています。

しかも、上記の画像を見てもらえると分かると思いますが、

このピーマンはとても肉厚で調理しても食感が残っていて非常に食べ応えがあります！

私は野菜の中でピーマンは 2 番目に好きなので、よくこのピーマンを持ち帰り、炒飯やオムライスに入れて美味しく食べるのですが、たまに持ち帰り忘れて、仕方なく近くのスーパーで買うことがあります、正直言って美味しそうなピーマンを売っているお店を見たことがありません。構成比がそんなに高くなさそうなので、そこまでピーマンを重要視されていないのかなと少し残念な気持ちになります。

ただ陳列するだけでは売れるわけではないのですが、以前このピーマンに力を入れて頂いていた企業さまは、たった 1 店舗で、1 カ月間で 166,680 円の取扱実績を記録しております。その企業さまのバイヤーさまが、ある日お客さまから直接、「このピーマン美味しいよね」と褒めてもらったことがキッカケで、「当店 NO.1 人気！」と銘打って販売することで実現できた実績です。

少々値が張るピーマンであっても、その価格価値を上回る別な価値を持っていれば、偶然ではなく必然で売れることになります。

このミネラルピーマンはとても美味しいピーマンです！私は大好きなピーマンです（有安海）

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン

伊唐島産 高橋さんの新ジャガイモ

・商品案内変更

福井県産 特別栽培 吉村さんのほっこり金時 2 L・・・再開

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L・・・特売

山形県産 さくらんぼ・佐藤錦・・・価格変更。値上げ。
母の日需要で相場上がるため。

山形県産 さくらんぼ・紅さやか・・・価格変更。値下げ。
こっちは母の日需要少ないので
値段上がらないそうです。

・終了

北海道産 和田さんのキタアカリ
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ M

・5月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・w22 より新登場予定
宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう・・・w21 より新登場予定
兵庫県産 博農のフルーツ夢にんじん・・・w21 新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶインゲン・・・w 2 2より新登場予定
淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w 2 2より新登場予定

・6月新登場予定

北海道産 河野さんのアスパラガス・・・w 2 3より新登場予定
宮崎県産 有機栽培 Organic セロリ・・・w 2 3より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど宜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