

いつもありがとうございます。

W11 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。

・健康志向をテーマにした 12 か月 月間売り場作り

3 月売り場パネル



4 月売り場パネル



Nourishung Vegi ブランドで展開してきました弊社の青果類をもう少し前に進め、

『意味と意義のある青果売り場』作りを御提案してまいりました。

本年年初より、もっと具体的に御提案できるように、青果売り場の位置に全部門が

結集できる売り場作りを目指しています。

その12か月のテーマは以下の通りです。

1月：脳活性      2月：冷え性対策      3月：免疫力UP      4月：花粉症対策  
5月：エイジングケア      6月：血液サラサラ  
7月：夏バテ対策      8月：熱中症対策      9月：疲労回復      10月：健康増進  
11月：腸内フローラ      12月：肌ケア

これらの各テーマに連動する商材を青果に限定せず提示していくことで、  
全部門、店舗一丸となった売り場を作れるようにテーマのパネルデザインを用意しています。

このパネルデザインもコトPOP同様ダウンロード頂けます。

但し、すいません未だ色づけ未完成で、本日中には3月4月ともに完成予定です。

サイズは各A版横向け縦半分の比率で作成しています。

下の表を基に、テーマに沿った売り込み商品を選定しています。

コトPOPも含めて、弊社商品名は出していません。

品目全体に言えることとして、提示しています。

パネルとテーマの内容の作成は、毎月月初に翌々月テーマが完成しているようにしています。

5月分は来週の初めにはお送りいたします。

是非ご利用くださいませ。

・売り場作り提案 コトPOP

一粒一粒が甘とおふたろ

# 甘さきわだつ 実えんどう

食物せん 豊富!

一番お豆の味が楽しめるのは、(は)豆ご飯!  
この季節限定のご飯ですね♡

ビタミン・鉄分 豊富～!!

# 甘さきわだつ ソラマメ

サゴと 火焼いてヨシ!  
ゆでてもヨシ!

ゆでる時は 中にサゴを入らねえ! 豆がつぶれるぞ!!

ホクホク だよ!

# 甘さきわだつ スナップエンドウ

βカロテン・ビタミン 食物繊維が多く含まれます。豆が甘～!!

ジャキジャキの食感が、火灼めものに合う!

βカロテン・ビタミン 豊富!!

知ってましたか? **ペタパロス** (野菜出汁)

玉ねぎは、根の近くがとて甘い! 皮には 血液をサラサラにする成分 ケルセチンがいっぱい!

# 玉ねぎ

その皮は甘い根っこを その季節捨てておせせんか? それを出汁にクに入れて煮込ませ、うま味のちゅとつまみペタパロスが できまじ! みそ汁やカレーにぜひ!!

玉ねぎペタパロス おみそ汁

日本人の味覚がするセロリ! だから、甘さをも立っ人です♡

# 塩セロリ

サゴと糖のミネラルを含んだ地下水で育てられるから、旨味がちゅと凝縮されています! セロリがニガテな方でも、せみつきにならちゃうかも!?

セロリとトマトとニンジンのスープ

実はおひたしにもとおいしい! 中華料理にも欠かれません♡

# 千んげんサイ

ビタミン、ミネラルがたくせん! これらは油といっしょに摂ると、身体に吸収されやすくなります♡

小宝菜

免疫強化には **ベータカロテン!** にんじん界の スーパースター♡

その名は **ベータキカロト**

スッキリした **甘さ** に お子様もニコリ♡

有糖栽培だから **安心** 糖類 除菌殺菌

# 地球畑 にんじん

無農薬だから 皮も食べて大丈夫! カロテン、ビタミンAが豊富!!

小さな お子さんにも 安心!

甘みが強く ジュースにぴったり♡

# フルーツ夢人参

花まで濃い オレンジ色

まるやかな甘みが 茶会にも洋会にも 1ら作り合います!!

全時人種の遺伝子をもつ 品種なので、βカロテン含量が多く含まれているからです!

ホバホバパワーで **血液をサラサラに!!**

# 長いも

とろろにしても美味しいのはもちろん 短冊切りにして味わうと 美味しさがより分かります!!

海洋深層水で育てるから、ミネラル満点!

# ミネラル ピーマン

日陰も 多いぞ!!

肉厚で、食感もバツグン! 独特の苦みも ほとんどありません!

必須栄養素が豊富な **「スーパーフード」!!**

# ブロッコリー

加熱すると 軸がやわらかく甘～い エッセンスも!

ブロッコリーは 抗酸化作用が強いことで 有名な野菜ですよ

金郷純白 **きみしかり**

# 養父養生にんにく

ニニンク! パスタや和～ず、お料理のアクセントに入れてみて～

ニニンク、実は糖度が約40%! 知ってました?

にんにく 糖度を上げて

# 養父養生にんにく やぶ黒ひこ

熟成させることで甘くなり、とても柔らかく、ねとりとした食感に! 料理にももちろん、そのまゝ食べても◎

通常のにんにくに比べて ポリフェノールなどの栄養素の量が **ぐんとUP!** 健康な身体づくりをサポートします!

なんと、糖度は **約40度!**

# 養父養生にんにく ホワイト六片

つぶがとて大きくて、甘くてマイルドな味わいです! ホイル焼きにして、にんにくそのものを味わうのもオススメです♪

オーブンで にんにくホイル焼き

何もうつけ なくても 甘いぞ!!

# しとり甘～い 新じゃがも

肉質がしっかりしてるから 長時間煮ても崩れにくい!!

カレー・シチューに 向いています♡

ホクホク ですよ

# 男爵 じゃく

じゃく

ビタミンCが豊富、加熱しても壊れにくい!

ポテトズ 好きさ

しとり 食感

# メークイン

煮くずれにくい!! だしの、カレー、シチューなどの煮もの 向きですよ。

じゃがの女王



現時点で作成しているコト POP を一覧にしてみました。

今のフォーマットのルールは、『黄色っぽいカラーで囲む』『題字は大きく白抜き文字にする』

『右下 4 分の 1 のサイズで料理イラストを入れる』

『出来るだけカラートーンを抑える』の 4 点で、

売り場がバラバラにならないよう留意しています。

お客様からのご希望に応じて、Drop Box よりデータをダウンロード出来るようにしています。

ダウンロードの方法が不明の場合は、弊社渡部若しくは馬場まで御連絡を頂戴できれば、

御説明させていただきます。

それでは、今週も御注文の程、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