

いつもありがとうございます。

W 20 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中の青果発注書、配信・受注締め切り日の変更について

配信

受注締め切り日

W20 4月27日 月曜日 5月7日 木曜日

ようやく、平常に戻ります。

ご協力、誠にありがとうございました。

・Alpahr's Kitchen 料理レシピ



アルファー のキッチンレポート

このページはあなたのみ閲覧できます

トップ

お知らせ

レシピランキング

アクセスランキング

統計ランキング

レシピに掲載

くれば

立

料理動画

協記録

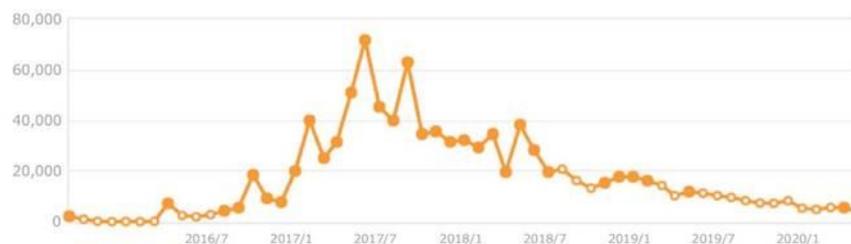
うれしい出来事年表

レシピの活用履歴

アクセスランキング

日間 月間

MYキッチンの総アクセス数： 1,004,485



レシピランキング 2020/04

アクセス総数

1位	たけのこの木の芽和え	363
2位	たけのごと春雨の春巻き	147
3位	行者菜なっとう ごはんが進む!	144
4位	スナックバインの食べ方	136
5位	沖縄料理 薬膳 そうめんチャンプルー	128
6位	トマト鍋。具は普通鍋。締めは絶品パスタ	119
7位	端午の節句。柏餅	108
8位	赤と白の新たまねぎステーキ	100
9位	こねこね 手作りピザ	81
10位	豆鼓を使って、茄子とピーマンの豆鼓炒め	78
10位	やわらか太ごぼうの素揚げ	78
12位	薬膳キット サムゲタンの作り方	77

.....

こんにちは。

小林と申します。

先日、和田農園さんの

インカのめざめを購入し、

とってもおいしくいただきました！

レシピといえるほどのものではないのですが、

インカのめざめをよく洗ってから

ラップに包み、6～7分レンジにかけ、

その後バターで焼いて、塩をふりましたら、

添付の写真のようになりました！

私は羅臼在住で

なかなか新鮮な野菜が手に入りにくく、

買い物には中標津によくいきます。

あまりインカのめざめに出会えず、

いつも探していたところに

和田農園さんのインカのめざめを発見して

うれしくなって、即購入しました！

これからもよろしく願いいたします。

購入日 4月13日

購入店 東武中標津サウスヒルズ

商品名 インカのめざめ

.....

クックパッドのアルファアのキッチンレポートも、今月 4 月 1 日で、累積 100 万回閲覧してもらった。

2017 年の料理動画とレシピをリンクさせて、どんどんメニュー提案していた頃は、月の閲覧数も、4 万回 5 か月連続で超え、その後も沢山の人がアクセスしてもらっていた。所謂、『つくれぽ』もレシピ投稿が 159 レシピ中、93 件と、よく届いていました。

この企画をしていた時、商品ラベルにメッセージを書いているが、One Way なのが詰まらなくて、どうせデザインするなら、Two Way にならないかと思い、ラベルに貼っている QR で、アルファアのホームページの該当商品ページに入ると、

.....

アルファアでは、クックパッド上で、「**アルファアズキッチン**」を開設し、レシピを公開しております。このお買い上げいただいた商品を使ってレシピを募集しております。

<http://cookpad.com/kitchen/12921565>

簡単なレシピで結構です。クオカード千円分をお送りいたします。

お買い上げ日、お買い上げ店、商品名、住所とお名前を明記の上、recipe@alphar-net.com まで画像とレシピをお送りください。

みなさんでご利用いただきたいページです。

.....

と、御案内していて、何通か応募して頂きました。

今回、久しぶりに和田農園さんの『インカのめざめ』で御応募頂きました。

その内容が、上の小林様と仰る、北海道の東武さんでお買い求め頂いた方からで、

『とっても、おいしくいただきました』と写真付きで応募が来ました。

このお方は羅臼町から中標津迄、約 60km の道のりを超えてお買い物に来られている様子です。

北海道は、すごいところだなあと思いました。

嬉しかったので、早速そのレシピで、我が家でも料理しました。

画像は、その画像です。

ちょうど、私どもの仕入先にも呼び掛けて、Facebook を使って、

Alphar's Community を立ち上げようと、模索を始めたところでした。

生産農家と販売頂くお店さんと、食べて頂ける方との、直接の会話ができる場があればいいなあ、そのように思った次第です。

Post Virus を視野に入れると、政治的には世界がひとつになることを目指しているような気がします。

これは、良いことのようにも思われますが、決してそれだけでもないような懸念もございます。

そんな中、私たちの暮らしももう少し距離を埋められないかと考えた次第です。

せっかく降って湧いたような機会が食品小売業に訪れています。

直接的な会話の無い E コマースも、このまま行けば運ぶ人の不足で暗礁に乗り上げるような気もします。

それなら、顔を合わせて会話ができる（これすら感染を恐れていたら話しになりませんが）、食品スーパーマーケットで、**New Vision Super Market** に進化する機会として生かしたいと考えています。

New Vision Super Market 構想は、昨秋にまとめたものですが、

このウイルス騒動をきっかけに、益々そういう時代に突入してきたと考えています。

弊社では、営業活動もようやく軌道に乗り始めました。

今回の訪問営業自粛の動きで、週に一度の電話による商談が定着しつつあります。

ついでので事で、皆様の PC にカメラが着いていれば、Skype での営業も始まります。

弊社では、事務方の本社と商品加工・出荷方の青果ターミナルとは、

車で 30 分の距離がありますので、Skype で伝達等で互いの画面を映しながら伝達をして来ました。

是非、よろしくお願い申し上げます。

・沖縄パイナップルの延着について

沖縄県の発着航空便がパンクしました。

船便は、多少の減便はあるものの粗正常に動いています。

パイナップル等は航空便で運んでいます。

通常 20 便くらいが本土と行き来していねのですが、8 割がた減便になり、

ほとんどが積み残しになっているとの事です。

特に市場対応の便があおりを受けていて、

ヤマト運輸が独自でカバーしている便に流れているため、

ヤマトも通常通りには行かなくなりました。

そこで、パイナップルのみ、ご注文を受けてから翌々週の同曜日着を目指して、

熟度当考慮の上、出荷することになりました。

何卒、よろしくお願い致します。

・熊本県産特別栽培あゆみとまと



w19 より新登場しました熊本県産有機栽培澤村さんのあゆみとまとですが、有機栽培であるためお店での 1 玉売りやパックの手直しができませんでした。そこで、w20 より原体販売、特別栽培として提案をさせて頂くことにしました。

しかしながら、特別栽培にすることによって農林水産省のガイドラインに従うと、育苗期間中の節減対象農薬をカウントするため、表示の上では使用回数 9 回となります。

もちろん、栽培期間中は節減対象農薬は不使用となります。

ご提案価格は変わりませんが店頭に並べてみてもらえれば幸いです。

要約しますと、有機農産物のルールは育苗期間中の農薬について、自社で育苗が困難であれば購入苗を使用しても良く、

しかも、その購入先の農薬使用は問わなくても良いというルールです。

但し、自社で育苗すると、農薬の使用はカウントするとなっています。

これだけでも、???となりますが、更に特別栽培農産物のガイドラインでは、購入苗についても育苗中の農薬使用カウントはするとなっています。

妙なルールですが、ポイントは栽培方法のステータスが最大の問題ではなく、あくまで栄養価が高く生命力に富む野菜作りが肝要なのだと理解して頂ければ、

御理解願いやすいのでないかと思います。(吉田麻衣)

・山形県産遠藤さん達の行者菜



水と緑と花の町の山形県長井市より行者菜が新登場となります。

行者菜は行者ニンニクとニラを掛け合わせた野菜で、いいとこどりの野菜です。

具体的には、各栄養素が行者ニンニクやニラよりも多く含んでいて、

中心の硫化アリルは、行者ニンニクの4倍以上、ニラの倍以上含んでいるという報告があります。

(宇都宮大学農学部調べ)

硫化アリルは消化液の分泌を助けて食欲を増進する作用をはじめ、
新陳代謝・神経の鎮静化に必要なビタミン B1 の吸収と、活性化を促す作用があるとされて
います。

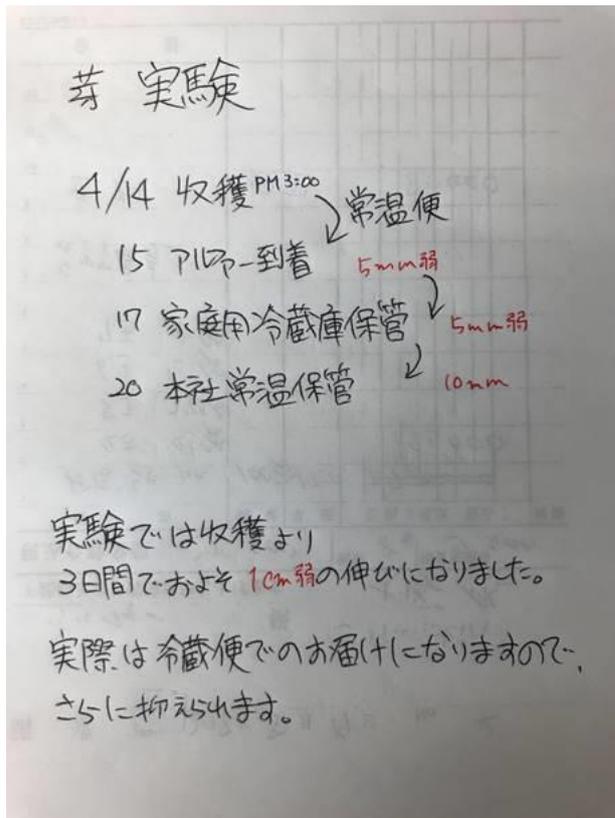
更に潔系をサラサラにして動脈硬化を予防する作用も報告されています。

食べておいしく、身体にも良い効果を期待できる『行者菜』を是非とも店頭に並べてみてく
ださい。

ちょうど、今がタイムリーだと思います。(吉田麻衣)

・宮崎県産 特別栽培 濱口さんの土付きらっきよ





いよいよ濱口さんのらっきょシーズンが始まりました！

このらっきょに関し、効能・食べ方などのお話をさせて頂きましたが、今週は芽が伸びるリスクについての確認になります。

実際に濱口さんからサンプルを頂き、弊社で実験をしてみました。

らっきょ画像は2日間常温保管した20日の画像になります。

実験結果は伸びの大きいものを計測しており、画像の中では緩やかな個体も半数ほどございます。

鹿児島県産 Organic 地球畑らっきょう 同様着荷時すぐの1cm以下のクレームは御容赦下さいませ。

産地からは、クール宅急便で出荷いたします。

上記の説明から、常温下に置くとすぐに目が伸びてしまいます。

冷蔵(7度以下)下では、芽の伸びは一日で2~3mm程度に抑えられます。

常温下では、午前中着で夕方には既に2~3mmは伸びてしまいます。

この時期は、とにかく伸びが早いので、ぐれぐれもバックヤードでの保管は冷蔵庫をお願い致します。

5月も末になりますと、らっきょうも完熟期を迎え、芽の伸びは緩和されます。

この面倒さを避けて『洗いらっきょう』に取り扱いが流れたのだと思います。

その結果は、ほとんど利の無い商品に成り下がりました。

その事を改めて、もう一度売って儲かる商材にしよう、

お客さまにも、手間暇かけて自分だけではなく、子供たちに送って喜ばれる食材にしようという企画です。

更に、今年はチャンスが訪れていて、らっきょうは今の時期にぴったりの食材です。

それは、WEB でらっきょうの効能を調べて頂ければ分かると思います。

4 月分の御注文を頂きましたので、集計してみました。

コロナウイルスの影響でスーパーマーケットは好調だと言われておりますが、

弊社での実績も検証した結果、顕著に表れていました。

伸び代、トップ 10 企業のうち 8 企業が、以前から健康志向の売り場づくりをされています。

そのいずれの企業様でも、昨年より圧倒的な伸びを記録していました。

また、店着時刻は指定できません。

チラシの場合は必ず前日以上前に店着日を指定して、御発注頂けますようお願い申し上げます。

不明点ございましたら、弊社有安海まで御相談下さいませ。

何卒、よろしくお願い致します。(有安海)

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