

いつもありがとうございます。

W31 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。

・お盆中の発注書・受注締切日の変更御案内

少し早い気もしますが、今年に変な休みがその前にありますので、
今から、御案内致します。

	配信	受注締切日
W31	7月17日(金)	7月21日(火)
W32	7月22日(水)	7月27日(月)
W33	7月29日(水)	7月31日(金)
W34	8月3日(月)	8月5日(水)
W35	平常通りです。	

お盆中アルファーのお休みは13日(木)～16日(日)です。

お忙しいところ誠に恐縮ですが、御理解の上了承頂けます様お願い申し上げます。

今年は、我が儘を言わせて頂き、商品出荷も4連休を頂きます。

・雨降りでご迷惑です

人参、じゃがいも、南瓜、せっかくのズッキーニ、何をとっても困っています。

九州産の上がり早く、北海道産が遅れています。

その中で、『無限樹大川氏の特裁キャロル 10』は流石という他ありません。

人参は、当てにしていた兵庫の産地も、砂地だから被害が無いと思っていましたが、日照と温度不足で大きくならず、そのまま終わってしまいました。

北海道産まで中継地の青森産は、予定より10日遅れでw32からのスタートで、W30とW31の2週間穴を空けてしまいました。

大変申し訳ございません。

じゃが芋は、後晴れ次第3トンほどで終了です。

これでは、一瞬で無くなってしまい、例年北海道まで繋がりますが、
今年、万事休すです。

あるのは『道南のとうや』で、決して美味しくない訳では無いですが、
一昨年、まったく御注文を頂けずに泣いた記憶があります。

南瓜は、熊本県産が 1500 箱程度の作付けですから、この先あまり長くはありません。
宮崎県産の残りとして、北海道産無限樹の恋するマロンに繋げて行ければと考えていますが、
北海道産恋するマロンは、8月20日頃の弊社出荷の例年通りになりそうなので、
その前に私どもがお付き合いする前からの取引先で【栗味】という品種の南瓜があるそうで
すから、

これを 1000 箱でも、500 箱でも良いのでと交渉していますが、
この品種がお盆前に御販売出来るか、出来ないかが今のところ微妙です。
でも、社長の 大川氏の事を考えると、作業段取りをきちっと組んでいそうなので、
想像では、私どもに出荷する前に栗味南瓜を出せるように作付けしてるんじゃないかと期
待しています。

総じて、大変ご迷惑をお掛けしておりますが、何卒ご理解の上、よろしく願い申し上げます。

・北海道産メロン各種



正直言って、高いのか、安いのか、よく分からない価格です。

中途半端だと言われればその通りですが、もう少し突っ込むと売り場で高く売って粗利が稼げる品目だとも言えます。

品質というか、味は十分に耐えられる育ち方をしています。

・北海道 野見山さんのカラフルミニトマト



にわか人気が出て来ているカラフルミニトマト。
石川県の企業さまからは沢山の御注文を頂き、
今週商談させて頂いた、
和歌山県の企業さまからは、とても興味を持って頂き、
人気が出てき始めている商品となっております。

個人的には、カラフルミニトマトはカラフルであるほど
商品性が高くなり、売れるものだと思っておりましたが、
生産者の野見山さんから驚くべきことを教えてもらえました。
野見山さんの経験上、カラフルでありすぎると
なかなか売れなくなってしまう、と教えて頂きました。

確かに、あまりにもカラフル過ぎると、手が出しにくいような気がしますよね。。

買い物は、奇抜さは敬遠され、意外と保守的なところに落ち着くということは知っています。

(有安海)

・福井県産 吉村さんのほっこり金時



この時期になると、キュアリングの為毎年画像のように、さつまいも先が割れます。そもそも、キュアリングとは貯蔵による劣化を防ぐため、温度と湿度を一定に保つ管理を言います。

詳しく書くと、収穫後、約 30℃から 33℃の熱と、90%～95%の湿度下に 4～5 日置き、

栽培中や収穫後の傷等からの腐敗を守る為、

表皮下をコルク状に乾燥させて、自然治癒させます。

その後は、どんな作物も同じに思いますが 13℃～15℃程度に温度管理し、

湿度は 80%程度にコントロールし、長期保存をします。

吉村さんのところは、これらをコンピューター管理で行う室を設置しています。

この地域は、砂地でとても上品な味がするでんぷん質が出来ることで有名で、

このさつまいも栽培の事業を地域行政が支援して補助金を設定しています。

この補助事業を利用して、10 年ほど前に素晴らしい貯蔵庫を建てました。

吉村さんは、この貯蔵中に味が向上するため、秋に収穫した後、歳を超えるまで出荷を控えています。

他産地より、味のアドバンテージを高めるためです。

ところが、春を過ぎる事から、画像のようにさつま芋の両端が、コルク化が過ぎて来て、ひび割れて来ます。

アルファーでは袋詰めの際に、この部分を一部カットして除去しています。

全部ではありません。

それは、せっかく中身を保護するためのさつまいも生理を残す為です。

御注文の場合は、この点を御理解の上頂戴できるようにお願い致します。

バーベキューや、焼肉には欠かせない味と食感の【ほっこり金時】は人気の的です。

価格は品質の評価です。

・徳島県佐々木さんの梨(幸水)



徳島県野本農園様からのご縁で新しくお取引が始まりました。

この佐々木さん、おじいさんの代から少なくとも 60 年以上続いているそうです。

おじいさんの代では除草剤を撒いていたそうですが、やっぱり口の中に入れるものだからとご両親の代から除草剤を撒くことをやめて薬をなるべく減らす方針に切り替えたそうです。

この佐々木さんの梨ですが出荷スケジュールは、8 月初旬～お盆までは幸水、お盆～8 月末まで豊水となります。

今年は暖冬から始まりしばらく続いている曇天の影響で小玉サイズが多く、収穫量にも影響が出ているそうですが
量の確保は大丈夫そうです。（吉田麻衣）

終了商品案内

熊本県産特別栽培中原さんのパセリ
沖縄県産宮良さんのマンゴー
北海道産有機栽培早川さんのメロン
北海道産特別栽培野見山さんのメロン
沖縄県産ハワイパイ
沖縄県産ゴールドバレル
熊本県産特別栽培ベータキャロット
兵庫県産フルーツ夢ニンジン
奈良県産益田さんのトウモロコシ（おおもの）
鹿児島県産糖蜜安納芋
（吉田麻衣）

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