

・秋だよ～ 今年は松茸で贅沢しよう



左の画像はひらきの 3L です。



我が家では、松茸御飯よりも安直な松茸パスタです。

料理中の香りが抜群です。

3L でも大きい方なので 300g 近い松茸だと思いますが、

この笠の部分 1/4 を使って 3 人前です。

にんにくは香りが競合するので使わなかったそうです。

醤油を少し垂らしていますが、あまり使うと和風パスタになってしまいますので、控えています。

私的には唐辛子が少し欲しかったです。

小豆島には、未だ小さい方の松茸が残っているそうなので、

今度ひとりの時に唐辛子を入れたパスタでも作ってみようと思います。

さて、商売の話です。

今年はみなさんお小遣いが余っている家庭が多いと聞いています。

自粛ムード当初の 3 月にアチコチの小売業の方に取材をしました。

私の仮説で、贅沢品が売れるということに裏付けたかったからです。

その通り、**普段から高めの商品が売れる集客をされている顧客ほど、**

この傾向は顕著でした。

勿論、運が無く自粛で所得が減少している御家庭もあり、人材募集を掛けてみると

この事も顕著でした。

だからと言って、安い単価の商品にばかり焦点を当てていると、せっかくの機会を逃しそうです。

一例がフルーツです。

価格相応の味ができる、少し高単価になるけど品質が付いて来ている果物が

やはり売れて行くそうです。

スイカのカットも、一人用よりも家族パックのような大ぶりの容器が

先に売れて行っている現場をよく見かけます。

で、今年の秋は思い切って松茸に取り組みました。

ちょうど、この道 45 年の会社との出会いが去年の暮れにありました。

いっぱい話しを聞かせてもらい、これから Organic Banana のように、

それなりのオーソリティーになろうと思っています。

最大の難関は価格設定で、これは毎週月曜日に次週一週間の価格を設定してくれ、

市場相場に連動型の値決めになります。

資料が欲しいと言いますと、整理しきれないほどの資料が出て来ます。

雲南・四川の農家からそれぞれのターミナル企業と連携しているインポーターとの

直取引です。

中国松茸

No. 889701A 小金

SIZE N.W. 1 Kg

HBA3L 5 本入

荷姿は、発泡スチロールに蓄冷材を入れてクール便で
関西空港に着きます。

このラベルの No. でトレースされて産地が分かります。

小金と書いて、ショーチンと発音するらしいですが、

四川省の村の名前で、

インターネットで検索しても高品質の松茸産地として、

ブランド化されている様子が出て来ます。

四川省では小金、雲南省ではシャンクリラがトップブランドです。

HBとは「ひらき」で、Aはランクです。3Lはもちろんサイズです。

産地での農薬検査も実施していて、関空では抜き打ちで検査します。



左は現地ターミナル企業の HACCP 証明書です。
松茸はタケノコ同様栽培に農薬を使用することはまず
ありませんが、
農家が農薬が入っていたビニール袋に入れて、
収穫して来たりするので、
そこに付着があることが要因で、
この点を管理していれば、農薬に汚染されることは
無いそうです。

時節柄産地いけませんので、実際に私の眼で確認出来ていませんが、
まあその通りだろうと思います。

問題は、如何に生息する園の管理を行きとどかせるかによって、

自然環境に依るところ大きいとは思いますが、

秀逸な松茸を採ろうと思えば、それまでの条件整理に基づいた園の管理で、

その人物の言によれば、日本中どこの山でも松があれば自生させられるとの事です。

サイズ別の本数は 3L=5~6 本 2L=10 本前後 L=15~20 本程度が入ります。

物流は、関空からの店舗へ直送です。

収穫後 4~5 日で皆様の店舗に到着する仕組みで、

市場経由商品より構造上新鮮です。

いずれは弊社でのパック、商品作りも視野に入れていますが、

まずは 1kg でのお届けから始めさせていただきます。

取扱期間は 7 月上旬から 11 月中下旬迄ですが、9 月に入れば中国産が

どんどん高騰するため、北米産も取り入れて価格の安定化を図ります。

御発注は 2 箱単位の偶数でお願い致します。

アイテムアソート発送も可能です。

到着後 3~4 日経過すると、乾燥したりヌメリが出たりしますので、毎日チェックをもらって、

その傾向があれば、その分だけスライパックを作ると、

ロス軽減になりますし従って粗利向上につながります。

御存知のように市場で安く放出されている品物もありますが、

松茸は中から黒ずみますので要注意です。

ヒバも手配可能ですが、有償なので現地調達をお勧め致します。

商品ラベルは弊社で作成して、別途商品納品時にお届けいたします。

どちみち贅沢品です、品質でリード出来ますので、

是非、お取組み頂けますようお願い致します。

・北海道 和田農園 男爵



商品の味を楽しむ。

商品の味を確かめるには、調理せずそのまま食べるのが一番。

調理後の料理が美味しくなるのは、コックさんのテクニックでどうにでもなる。

と思えば、何か寂しさを感じてしまいます。

10 年以上前、弊社の男爵、玉ねぎ、にんじんのハネ品で

初めてカレーライスを作った時の味を今でもはっきり覚えているのですが、

驚いたことに、カレーにしているのに、商品の味がはっきりわかりました。

各商品からカレーを美味しくしている上で、その商品までしっかり味を主張していました。

料理になっても素材の美味しさが分かるのは、商品として最高と思えます。

この和田農園男爵はその最高の商品のひとつです。

私はお酒が飲めず、そのことで、人生半分損してる、と意味不明によく言われます。

その言葉を借りると、この男爵の味がわからないと、人生半分損しています。

意味不明なことを言っています、すみません。(有安海)

新しい生産者・さぬき有機様



先日、新しい生産者さまとご縁があり、お伺いました。

有機 JAS 制度が開始したのが 2001 年からで、その年から

有機 JAS の認定を受けている有機栽培のベテランさんです。

薩摩芋や人参、レモン等の柑橘も栽培されていらっしゃる方です。

この方は栽培されている全ての作物が有機栽培です。

有機栽培は土づくりからが重要で、さぬき有機様も土づくりをしっかりとっていらっしゃいます。

また、自社の作物の成分測定もしっかりされている為、

より良い作物づくりにも熱心な方でした。

9月2週目より色々ご提案できると思いますので
宜しく願い致します。(吉田麻衣)

終了商品案内

徳島県産佐々木さんの梨(幸水・豊水)
北海道産特別栽培無限樹のノースランドメロン
北海道産特別栽培無限樹のわくわくコーン

案内変更

今月の月間テーマ…8月から9月に変更

【9月は疲労回復】

今月のNourhisng Vegi…8月分から9月分に変更

北海道産 Organic キャロット…価格変更。値下げとなります。

北海道産特別栽培メマンベツ人参…価格変更。値下げとなります。

兵庫県産特別栽培ホワイト六片 L サイズ…終了間近となります

宮崎県産特別栽培野中さんのチマサンチュ…暑さの為休止となります。

岐阜県産加藤さんの清見トマト…価格変更。値上げとなります。

(吉田麻衣)

それでは、今週も御注文のほど、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