

いつもありがとうございます。

W40 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。

・産地市町村をトレース可能な松茸 カナダ産



このお皿、実は一辺が 20cm ほどもあるのです。

中国産に比べて色は薄いですが、味は逆に濃かったです。

松茸を食べる習慣が無い地域があるとは知りませんでした。

今年は松茸御飯に和牛ステーキと、贅沢三昧です。

確かに松山の分布が無ければ食べなかったかも知れませんね。

私の育った滋賀県彦根市は食べる習慣のある地域だったとなりますね。

その彦根のひと店舗で展開されている企業様は、

この 4 連休中に中国産を 4kg カナダ産を 4kg のセットを、

19 着 21 日着と 2 回御発注頂いています。

その他の企業様からも初年度にしては、
予想以上の御発注を頂き驚いています。

『**関空直送**』なので鮮度が違います。

また、採集の村単位までトレースできるという点も、信頼に繋がっているのかも知れませんね。
いずれにしろ、価格的にも大衆商品ではございませんので、品質がお店の信頼に直結すると思えます。

責任も感じますが、それ以上にお役に立てることを目指していますので、是非トライしてみてください。

販売のコツは、新しい入荷ロットが来た時に、古いロットの品物の検品を強化し、
鮮度感が希薄になっていけばスライスバックに落として、鮮度を維持する売り場メンテナンスを
すると、

お客様の信頼を得られるそうで、只今松茸販売の勉強中です。

カナダ産は、今から 20℃を外気が下回るようになり、より色も白くなるそうですが、
因果関係は分かりませんが、その分棚もちも良くなると聞いています。

これからは、中国産の収穫高は下火になり、カナダ産が主流となって行きます。

チラシ掲載頂く場合は、カナダ産を中心にお願い致します。

・宮崎県 特別栽培 大葉<誠の香り>



社長の名前は野中誠さん。

この大葉、商品名にも付けていますが、非常に香りが強いです。
過去には生産量ダントツ 1 位の愛知などを取り扱っていましたが、
この大葉の香りはどこの大葉よりも非常に強い香りを放っています。

その秘訣は栽培方法にも要因はあろうかと思いますが、
一番の要因は「種」にありました。

種屋さんから種を買うわけではなく、

先代社長の時から自家採取を

20 数年以上続けている稀な農家さんです。

畑の中から香りの強い樹を探し、そのエリアから種を採取する。

翌年はその種を撒き栽培する、今度はその中から香りの強い樹から採取する。これを 20 数年以上続けているんです。

私は横着者なのでコツコツというのが全くできません。コツコツコツ 20 年。尊敬でしかありません。

目には見えませんが、百聞は一見に如かず！(有安海)

・北海道産 特別栽培 無限樹の恋するマロン



南瓜の規格は面白くて、5玉は2kg以上2.5kg未満
4玉は2.5kg以上3.4kg未満
3玉は3.4kg以上となっています。

生産者の無限樹大川氏は、3玉の箱を作るのが面倒で、
2.5kg以上はすべて4玉に、

この2年間箱詰めをして来ました。

従って、4kg箱は12kg程度箱に入っていて、皆さんのもとに着いた時点で2割利益が
上がっています。

それで私は4玉をお勧めしてきたのですが、今回3玉規格を止むを得ず再開しました。

その理由は、JRコンテナの重量制限にあります。

JRコンテナでは、この点を承知していて、南瓜だけでコンテナを作られている場合は、計量する
習慣があります。

大川氏の方でもその点を心得ていて、500箱ではなく480箱で5トンコンテナを出荷して
きていました。

今回は、2コンテナ必要なので960箱出荷要請をしました。

ところが、第一集荷地の旭川で、15箱も重量オーバーで降ろされてしまいました。

おまけにその15箱を引き取りに行くか1万円掛けて逆送するかを選べと言って来たそうです。

それで大川氏は頭に来て、私に 30 分ほど JR に対する不満をぶちまけていました。

彼の言い分は、

「客車であれば 120%の乗車率でも列車は走らせるのに、貨車だったら降ろすのか」というものです。

少し筋が違いますが、火に油を注ぐほど私もバカではありませんが、慰めようもないので言葉尻を捉えては笑い話に切り替えていました。

大川氏の緻密さは並みの人間ではありませんので、

こんなに美味しい南瓜が出来上がるのですが、

日が暮れてから、その日の収穫結果の報告が入ったのか、益々大玉が増える様子にとうとう根を上げ、夜が更けてから電話が入り、「社長、3 玉箱を作るからな」と言ってきました。さすがに同じ単価とはいかず、本来は 20%落ちで契約していましたが、10%落ちだと繰り返すので、それで良しとしました。

6 玉 5 玉は 4 分の 1 にカットしますが、4 玉は 6 分の 1 にカットします。

この切り辛さはありますが、着いた時点で 2 割利益が出ますので同じ価格で通してきました。

本来市場は 4 玉サイズは価格が下がります。

でも、せっかく美味しい南瓜を作ってくれているので、農家の肩を持つことにしている訳です。

でも、実は 6 分の 1 で切るよりも、8 分の 1 で切る方が簡単です。

切断面が無茶苦茶でかい南瓜になりますので、陳列した時の商品力は半端じゃありません。

事実、南瓜もでかいほど美味しいです。

特に今年は散水しなければならなかったほど雨が少なかったので、味は抜群です。

今朝の出勤途上、ふと道端の田んぼの稲穂が目に入り、見るといつの間にか色づいているのに気づきました。

父親は私が幼稚園に行く前に、実るほど頭を垂れる稲穂の話私に聞かせていしましたが、黄金色に色づく田の風景が、私たちの遺伝子に深く刻み込まれ情操教育にひと役買ってくれています。

大川氏は 120 町歩ほどの稲を育てていて、そのすべてをシンガポールに送っています。

もうしばらくは、彼の元気な浪花節を聞かなければなりません。

・着々と九里より美味しい十三里の準備をしています

安納芋に代表されるネトリ系の美味しさ vs ほっこり金時に代表されるホクホク系
私の生家の近くに、夏場はてんぷら屋さん、冬場になると焼き芋屋さんに早変わりする店がありました。

昭和の中頃の話です。

焼き芋には、大きな鉄板の上に厚さ 3cm 程度に丸切りされたさつま芋をびっしり並べて、塩を振りながら、蓋をして焼き上げる『焼き芋』と、壺の下に炭火を入れて、壺の中に熱気をこもらせ、そこに針金で吊るして焼き上げる『壺焼き』の 2 種類がありました。

当然、壺焼きの方が美味しいのですが、値段が高くて子供の小遣いでは間に合いませんでした。

あの頃は一日の小遣いは 10 円でした。

週刊誌が 30 円でしたので、今なら 150 円程度の感覚でしょうか。

10 円出して、3 個程度新聞紙に包んでもらって持ち帰っていました。

私は本屋の子供だったので、この焼き芋を食べながら漫画を次々と読む生活です。

10 円でたこ焼きは 8 個か 6 個買えました。

あの頃は普通に国産小麦粉だったのでしょね。

お向かいさんは、小麦を製粉してうどんを作って売っていました。

W41 では、『さつま芋の日』の御案内をします。

・商品案内変更

月間テーマ変更

10 月分は『アンチエイジング』

高知県産特裁四万十生姜・・・抗酸化作用

宮崎県産特裁大葉誠の香・・・抗酸化作用

徳島県産レンコン・・・食物繊維で腸内環境を整える

愛知県・静岡県産ケール・・・休止

(吉田麻衣)

10月の月間テーマ

エイジングケア

きちんと食べる人ほど、若くなる

～美味しく食べて、アンチエイジング～

抗酸化力UP
βカロテン、ビタミンC・E
βグルカン、リコペン

デトックス
老廃物排出

補腎
腎が喜ぶ食材を摂り、
体を冷やさない

11月の月間テーマ

腸内フローラ

「腸活」であなたも内側からキレイに

～善玉菌を増やして、腸内フローラを整える～

善玉菌を含ませの
醗酵食品
善玉菌のエサになるものと
いっしょに摂る

デトックス
老廃物排出

善玉菌のエサになるもの
食物繊維・オリゴ糖

<http://www.alphar-nat.com/>

以上、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