

いつもありがとうございます。

W42 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。

・松茸の状況

そろそろ北米（アメリカ）産が出荷されるシーズンですが、それらの産地が遅れていて、その事がカナダ産のひっ迫にひと役買っているようです。

北米産の出荷遅れは温暖化との現地説明ですが、私は大規模な山火事が影響しているのではないかと思います。

ポートランド郊外に住まれている稔子・ウイルソン女史も避難して、自宅に戻って、また避難してを、繰り返している状態ですと連絡がありましたので、

相当の影響が地域全体に出ていると思っています。

ところで松茸の販売ですが、惣菜用に等級の低い製品もあります。

京都のスーパーマーケットさんで、この松茸を使用した『〇〇〇〇の松茸御飯』として、お客様から大変好評を頂いているそうです。

先日、丹波篠山に『有機栽培 黒豆の枝豆』の農家を訪問したところ、

その前日が初出荷日だったそうで、御祝儀相場で1kg 100万円の根が付いたそうです。

その話を聞き、その地域の赤松の山を持っている人は、今日、全員山に入っていると言っていました。

今年は、6万円程度で落ち着くだろうとの話しになっています。

私たち、スーパーマーケットにまわって来ることは無いと思いますが、

市場の競り権を待っている人とお友達になりたいですね。



食べる贅沢にも色々ありますが、せっかく食品販売業に携わっているので、農産品・畜産品問わず、およそ口に入る物すべてのジャンルで、至極の味を楽しみたいと思っています。

先日、能登半島の社長が地元の創作寿司屋さんに招いてくれましたが、魚で有名な産地の、しかも創作料理ともなれば、普段食べられない私にとって初物がいっぱい出て来ました。

その後、横浜で、この半島の出身だというお寿司屋さんにお客さんと御一緒に、その話して盛り上がった事もあり、うでを振るって頂きました。

私の中での今の贅沢=松茸です。

美味しい物を頂いている時は、**Community** なんてことも頭から離れ、やっぱり自分は、享樂的な人間だと思ってしまう。

上の料理は、先週の火曜日我が家の夜、食卓に登場したパスタでカネロニです。どうやって作ったか、まったく分からないし、材料もどこの素材を使ったか分からない。ただ、上に乗っているパンは自家製だとことです。

これが、ひと口目、下に振れただけで、絶品料理だと感じました。

この日休みだった者が作ったことは分かっているのですが、休みだったせいか、とにかく気合が感じた。

メインは牛挽肉ですが、この挽肉は買い置きしてあった阪急の地下の肉屋さんの品物らしい。日曜日に同じ売り場に行って、和牛のミンチがあったのでそれをバンバーグ用に買ってあったのを使ったのかと思ったが、それは未だあるとの事だったので、やっぱり分かりません。でも、こんな料理は何処に行っても食べる事は出来そうもない、逆に一種の不幸な出来事となる。

・北海道産 特別栽培 恋するマロンとこふき



前記の料理よりは少し地味になるが、これは『こふき』を料理したものだ。ハワイ在住の人間が発信している動画を見ていると、最近、ワイキキの浜に自然が戻って来たそうです。私はハワイにまったく興味を持ってないので、行った事はありませんが、日本の浜でもよくある表現の「芋洗い状態」なのは想像がつかます。そんな浜に魚が寄り付くはずがないのですが、最近すっかりみなさん御無沙汰らしくって、

膝くらいまでの深さに入ると、

魚が足にぶつかって来るようになっているとか。

同じハワイの違う浜でも同じような状況で、

こちらはその魚目当てにサメも近づいて警報が出ているそうです。

コロナ騒動のおかげでサメも含めて自然に戻っていく事は良いのですが、

それによって潤っていた方もおられるはずで複雑です。

今の株価バブルも米国大統領選を境にそろそろ終焉の様子で、

そうすると、実体経済は 4%しかないところに戻っていく事になり、

一気に経済は縮小傾向に拍車が掛かり、私たちは新しい価値感の元に生きる事になりそうな気がしています。

その価値基準に、食べ物で贅沢を満足することになると良いのですが……

贅沢と言っても、確かに松茸でも輸入であれば A5 の和牛ほどの価格はしないし、

ましてや、この南瓜は 100g68 円程度で、4 玉の 6 分の 1 サイズですから、せいぜい 298 円程度です。

松茸であろうが、A5 の和牛であろうが、昨日マルヨシセンター内海店さんで買って食べた、6 切れで 717 円だったまぐろのトロだろうが、

この恋するマロンやこぶきの南瓜であろうが、食べて異次元の満足に浸れるという意味では同じです。

『贅沢と満足』をテーマに今週は、食品売り場で何を提供するかを書いているのですが、

政府が借金をしてまで Go To キャンペーンなる企画までしていますが、スーパーマーケットにお客様が集まっておられる間に、

この食べ物で贅沢と満足感をお客様に提案することが、今できる最善策のような気がしています。

旅の気分をどうのこうのと言っている訳ではありませんが、あれだけ閑古鳥が鳴いていた小豆島のホテルの駐車場も、

この週末は満車になるほどの賑わいで、ホッと胸を撫でおろしている方たちのお顔も想像できますが、

そこで、食する食べ物より、家庭で食べる料理を新酒と共に味わう喜びを提供できればいいなあ、と思う次第です。

・チラシレベル向上

The collage features 12 individual product advertisements:

- 北海道産 栗南瓜こふき**: 58円(税抜) <100g>. 特別栽培農産物. 健康のことを考え、身体にいい特別栽培・有機栽培の野菜から、特に美味しさにこだわりました.
- 高知県産 西村さんの四万十源流生姜**: 178円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 辛みのすっきり感がとても良い西村さんの生姜。「のどごしが良い」というか喉に引っかからない辛さです!
- 宮崎県産 風土の洗い里芋**: 198円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 肌が細かく、適度な粘りがあるのが特徴の里芋です。肉質は柔らかく、煮崩れにくい!
- 北海道産 和田さんのやわらか太ごぼう**: 198円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. ふわっと広がる香りは別格! 糖度が高く、食感やわら分。
- 北海道産 メマンベツ人参**: 198円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 北海道の気候と水質の恵みで、甘みと辛みのバランスが絶妙!
- 宮崎県産 誠の香り大葉**: 98円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 「土育ち」の健康な大葉! 丈夫な葉を持つことで、高温多湿を耐え、さらさらとした食感と、爽やかな香りが、食卓の彩りや、お弁当のアクセントに!
- 北海道産 剣淵玉葱**: 198円(税抜) <1袋>. 有機農産物. 池田さんは、農家の家系を継いで、昔ながらの栽培方法を守り、しっかりと育てています!
- 兵庫県産 養父養生にんにく金郷純白**: 198円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 養父のふるさと特産品に選ばれている金郷純白です! 1月はお小分けで、じっくりとした辛みと香りの強さを新鮮な存在感!
- 北海道産 中村さんの玉葱**: 148円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 中村さんは化学肥料を農薬を一切使わず、自然の恵みで育てています。甘みと辛みのバランスが絶妙!
- 北海道産 和田農園男爵**: 198円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 土作りと力をこめて育てた男爵の味は、化学肥料や農薬を一切使わず、自然の恵みで育てています。甘みと辛みのバランスが絶妙!
- 北海道産 和田農園メークイン**: 198円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. メークインが甘み強い! 和田さんこだわりのメークイン。独自の有機肥料を使用し、自然の恵みで育てています。甘みと辛みのバランスが絶妙!
- 鹿児島県産 夢百姓 糖蜜あんのう芋**: 398円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 夢百姓は、自然の恵みで育てたう芋。甘みと辛みのバランスが絶妙!
- 熊本県産 吉田さんのレモン**: 198円(税抜) <1袋>. 特別栽培農産物. 爽やかな香りと酸味が、爽やかなレモン! 爽やかな香りと酸味が、爽やかなレモン!
- 香川県産 宮下さんの坂出金時**: 398円(税抜) <1袋>. 有機農産物. 宮下さんは瀬戸内海の豊かな自然で育てた金時。甘みと辛みのバランスが絶妙!

広島県で事業されている企業様のご依頼分です。

みなさんからの、ご依頼が増えれば増えるほどに、

画像のように経験を積むことが出来、

チラシレベルが向上しています。

各企業さまの特徴やテーマなどリクエストがあれば、

それを組み込み、企業カラーを出すことも可能です。

ご希望があればお気軽にお申し付けください。

先週の続きになりますが、

どのように売ればいいのか分からない。

このことの解決策のひとつの提案で、

このチラシ企画を利用し、

お客さまがトライするハードル価格を下げて、

食べて味を知ってもらおう。

その結果、経験を積み重ねることで、

お客さまからの認知度が高まり、

販売方法が確立されてくると思います。

なぜ、有機栽培や特別栽培を含むこだわり野菜と呼ばれるような商品の価格が高まるのか。

それには流通量が大きく関係をしております。

つまり、運送費が商品代金に含まれています。

どちらが先かわかりませんが、流通量が少ないが故に高くなる。

高いが故に流通量が少なくなる。

要は流通量を上げることが出来れば、一番のネックである価格でも抑えられるようになります。

この企画に賛同頂ける企業さまが増え、流通量が増やすことが出来れば、

みなさんへのご提供が相対的に抑えることが出来、さらに販売増に繋がることとなります。

(有安海)

今まで弊社は、売り上げについて『結果』だと捉えていました。

結果より、永続に近い継続性を保つために内容が重要だと、よく有るパターンを気づいてはいても、振り返ることを疎かにして来ました。

ところが、2年前に多くのスーパーマーケットの方が集まれるセミナーで発表された大豆を製品化されている企業さんの営業体制に衝撃を受けました。

落ち込んでいる私の顔を見た主催者は、「アルファーの社長は死んでいた、なんで死んでいるのか分からないが・・・」とステージで言っていました。

その時から、売り上げは追わなきゃ作れない、追う為には目標が無ければ追えない。

追う為には計画が必要で、計画を実現するためには手法が無ければ実現できない。

こんな面倒なことを作業として実践していくためには、動機づけが必要で、

動機を維持するためには、動機について進取に取り組まなければならないと私なりのフレームが出来上がりました。

私の動機は、『人が暮らしやすいように暮らせる社会の形成』です。

今までは、死ぬまでに成就しなくても、その方向に向かい続けていけばいいと考えていました。

結果について、何かも成り行きで片づけていたように思います。

ビジネスモデルのある仕事は魅力を感じないのですが、パーツ・パーツではいっぱいモデルはあります。

『この部分はどうやってんだろう』と思うだけで、答えは分かりませんが、答えがあることは分かります。

その答えを模索していく段階で、少しずつお客様にも受け入れて頂け始めた実感があります。

先のセミナーと同じセミナーで2年前に私がステージで申し上げた、価格は物量によって変わるという結論の改善に、

ようやく着手出来る取っ手を掴んだ実感があります。

鉄棒の懸垂のように、その取っ手を掴んで Pull up することで、身体を登らせられるのではと励んでいます。(吉田清一郎)

・青森県産特別栽培津軽りんご

長野県産特別栽培志賀高原りんごのスケジュール



両産地とも津軽りんごが終了し、次の品種にリレーを開始していきます。

青森県産ではw42より早生フジ・w43より紅玉が開始となります。

以降はw44にジョナゴールド、w45に王林、

w46にサンふじとそれぞれ終わりまでリレーとなります。

長野県産ではw43よりシナノスイート、w46より王林、w48よりサンふじとリレーとなります。

今後りんご商品パッケージはw42 青森県産特別栽培早生フジより

写真のような状態に変更予定です。サンプル画像がちょっと暗い為見難いですが、

今までの袋入りと比べりんご本体が見やすくなるようになっています。

店頭に並べたときの売場での雰囲気も変わると思います。

宜しくお願い致します。

・商品案内変更

カナダ産松茸・・・休止。一度目のピークが終わりましたが

二度目のピークが来ない状況。

青森県産特別栽培サンつがる・・・在庫販売。

奈良県産特別栽培萩原さんの平核無柿・・・2L 休止。実が大きくなっていません。

淡路島産特別栽培伊吹さんの玉ねぎ・・・終了。

福井県産特別栽培ほっこり金時・・・小サイズ休止。

今の畑が小さめのサイズが少ない為。

北海道産特別栽培恋するマロン南瓜・・・8 玉サイズ特売。

売り切れごめんをお願いします。

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