

いつもありがとうございます。

W46 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。

・有機農産物 特別栽培農産物の販売について

特別栽培の表示ガイドラインの付いたPOPを売り場に出して頂く為のお願いです。

POPサイズは各種取り揃えています。

名刺大の小さなサイズのPOPもございますので、ご相談ください。

特別栽培は、法律ではないのですが、農林水産省に依って「**表示ガイドライン**」が策定されています。

この表示については、定めているルールに従って表示しなかったり、違反すると、公正取引委員会の排除命令等の対象になります。

ルールを守って、フォーマットを生めるように表示して頂ければ大丈夫です。

ルールは以下の通りです。

POP : 特別栽培のガイドラインを表示。

商品ラベル : 下の表示ガイドラインを表示するか、表示するスペースが無い場合は略式表示でもOKです。

表示ガイドライン POP用

農林水産省新ガイドラインによる表示	節減対象農薬の使用状況		
特別栽培 ○○○○	使用資材名	用途	使用回数
節減対象農薬:当地比 5割減 化学肥料(窒素成分):当地比 5割減	○○○○○ △△△△△ □□□□□	殺虫 殺虫 殺菌	1回 1回 1回
栽培責任者:○○ ○○ 住 所:△△県△町△△△ 連絡先:□□□-□□□-□□□□			
確認責任者:○○ ○○ 住 所:△△県△町△△△ 連絡先:□□□-□□□-□□□□			

略式ガイドライン 商品ラベル用

農林水産省新ガイドラインによる表示	農業等使用状況を携帯電話から、 確認することができます。  SAMPLE  http://www.alpha-net.com/
特別栽培 ○○○○	
節減対象農薬:当地比 ○割減 化学肥料(窒素成分):当地比 ○割減	
△△△△ TEL:○○○-△△△-□□□□	

アルファーがお届けする青果類はPOPにガイドラインを表示しておりますので、是非ご利用くださいませ。

POPをご要望のお客様へは、POPを添付、もしくは配信をさせて頂いております。(ドリップボックスを案内させていただいています。)

一時期は、農水省が頻繁に調査に来ましたが、この7年ほどまったく来なくなりました。

高槻市の末端管轄は『茨木農政事務所』で、その上部団体は近畿農政局で京都市にあります。

茨木農政事務所が来て私どもと話し合いをしても、いつも席を中座して何処かに電話をして席に戻り、

私たちに結論を伝えるという事を繰り返していましたので、「一体、どこに連絡しているのですか」と質問すると、

『近畿農政局の表示課』というところだとの応えでした。

それなら面倒なので、直接近畿農政局表示課の課長を訪ねる事にしました。

以来、農政事務所は来なくなりました。

本当は来てほしいと思っています。

現場が適度の緊張感を持つからです。

でも、まったく来なくなりました。

有機農産物は『日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会』通称 Jona で小分け認定を受けています。

こちらは、法律なので一年に一度必ず監査に来て認定の更新をします。

毎年、何も問題はございません。

一度、検査官がそれはルール違反だと言ったことがあり、社長に報告すると直接社長が電話し、『それはおかしい、もう一度法律を調べられれば如何ですか』と言うと、

数日後『私の認識間違いでした、申し訳ございません』と謝罪がありました。

日々の、記録を係が週間でチェックしてくれているおかげです。

ポイントは、『**商品原体入荷数量**』と『**製品出荷数量**』の**数値的な整合性、それに対応する商品ラベル等 JAS マークの入在庫管理数値との整合性、この 2 点がマッチしていれば、問題ありません。**

その為の内部規定を作り、その規定を順守すれば良いだけです。

その管理コストは掛かりますが、通常の商品と同程度の粗利設定で充分賄えます。

何か、お困りの事がございましたら**弊社商品表示課 中澤・渡部・馬場に御連絡頂ければ、いつでもお応えさせていただきます。**

宜しく願い申し上げます。（中澤佐江子）

・長崎県産 森農園 名水にら



にらの糖度が 12.4 度もあるなんて、俄かには信じられないかもしれませんが、事実です。

画像を見て頂ければ分かるように、軸の部分をすりおろし測定しています。

当時は森一成さんのお父さん、好晴さんがされていました。

好晴さんがされていたが、実際に栽培されていたのは当時から一成さんだったかもしれません。

というのは、好晴さんが農協の営農指導員を退職されて、にらの栽培を始められると同時に、一成さんが釣りキチが高じて勤めていた

SHIMANO を退職されて、森農園におられたからです。

私が取引をお願いに伺うと、好晴さんが一成さんに「 どうだ 」と聞かれました。

すると、「 どこの馬の骨とも分からないところに出荷なんかできるか 」と応えられたので、よく記憶しています。

どういう訳か、当時も今も一成さんは同じ調子ですが、まったく腹が立つことはありません。

それは、彼が私の眼を見ずに言ったからです。

「 もっともです 」 「 では、どうすればいいですか 」と聞くと無言でした。

それで、普通に仕入が始まりました。

当時は、イトーヨーカ堂に卸していましたが 2 年を待たず、

この企業は、どこかのにら農家から仕入始め、弊社は切られました。

暫くしてお店を見に行くと、それまで無かった農家の顔がイラストされたラベルを、商品に貼っておられました。

結局売れる事が分かると、どこの馬の骨とも分からぬところから仕入れてられるかって言うのは、お客さんの方でした。

森さんとは、その後 20 年以上経ちますが、変らぬ仕入をしています。

12 ヶ月切らさず栽培を継続する難題の要求にも取り組んでくれました。

もっとも、その効果は私どもだけではなく、森農園の経営基盤も強くしている要因になっていると思います。

こんなに美味しいを他には見ません。

見た目で分かるほどです。

には好きな家庭しか購入されません。

卵と炒めるだけでも、その美味しさが際立ちます。

秋の台風の間、ビニールを剥いていましたので、その影響で葉先が少し黄色くなっていました。

それも落ち着いてきました。

今から気温が下がり、糖度が上がります。

市況も上がって来ました。

トライするなら今です。

軸の太さを比べて頂ければ分かります。

ごぼうでも 2L の『やわらか太ごぼう』の方が、S や 2M の『畑ごぼう』より糖度が高いのと同じ理屈です。

栗南瓜が、6 玉や 5 玉サイズより、4 玉 3 玉サイズの方が美味しいのと同じ理屈です。

青果売り場に立ち、お客様から野菜と引き換えに代金を頂戴する限り、青果のプロフェッショナルを目指す責任があると思います。

価格だけで決めているなら、いずれマシーンに仕事を奪われます。

・高知県産 農薬化学肥料不使用栽培 キクイモ

菊芋のツナマヨ和え

レシピを保存



イヌリンが豊富と言われている菊芋。お手軽に、ツナマヨ和えにしてみました。

ALPHA アルファアール

材料

菊芋	小3個~4個
ツナ缶	1缶
■ 調味料	
マヨネーズ	大さじ1.5~2
だしの素	少々
醤油	小さじ1
砂糖(お好みで)	少々

作り方

- 菊芋は洗って細切りに。皮は、気になる場合は軽くむく。
- 菊芋は生のままでも食べられるので、シャキシャキ食感を味わいたいならそのまま。
- 加熱する場合は、耐熱容器に入れ、軽くラップをかけて600Wで1分ほど加熱する。
- ツナ缶の油を軽く切り、調味料とともに3と和える。
- 器に盛りつけて出来上がり。

コツ・ポイント

菊芋を加熱する場合、加熱時間はお好みで調整して下さい。(個人的には少し加熱する方が、味がしみこむので好きです) お好みで白ごまや、コーンなどを入れても美味しいと思います。

このレシピの生い立ち

菊芋を頂いたので、作ってみました。いつもはきんぴらにするのですが、ツナマヨと合いそうだったので、今回はツナマヨ和えに。案の定、相性バッチリ、無限に食べられます。

デザイン・栽培台帳調査担当の渡部が料理し、cookpad の Alphas Kitchen に掲載してくれているレシピです。

キクイモが爆売れ中です。

何故、こんなに売れるのか不思議ですが、きっとテレビの影響でしょう。

相変わらずテレビの影響力は絶大です。

この調子で Corona Virus も影響力を発揮し、巷の操作をしているのでしょうか。

それなら中医学、薬膳の放送でもしてくれれば、健全に青果は売れ続けるのですが、

なかなか、そうも行かないのかな、でも最近薬のCMで『生薬配合』との文字が増えたと思いませんか。

ツナマヨと和えたら相性バッチリで、無限に食べられるそうです。

・高知県産 特別栽培 ミネラルピーマン



高知県には『海洋深層水』という地域特産品があります。

潮の流れの外にある深層水ということでしょうか。

ここにミネラルがたっぷりあるという理屈です。

高知県の農産物には随分親しんで来ましたが、

最初は、【にがり農法】と呼ばれてい

た、豆腐の凝固剤に使うあのにがりです。

大豆に「にがり」というなら、むかしの豆腐は無敵の食品だったでしょうね。

野菜は塩分を嫌いますが、嫌うからストレスが強い作物になるという事で、

高知特産の塩トマト⇒フルーツトマト との流れを作っていましたが、

最近単に水を切って、ストレスを与える、あまり意味のない方向に流れて、

結果、フルーツトマトは衰退していきました。

当然かな。

味だけ高めても、飽きてしまいますもんね。

身体が欲しがる美味しさであれば厭きは来ないのですが、このミネラルピーマンが取り扱いから年を追うごとにジワジワ売れて来ているのも、

そういう理由に拠るのかも知れません。

先日、京都の企業さんでアルファ野菜の取り扱い促進のミーティングで、

昔は、美味しい野菜といっても、私たちほど味をみていないお客さんには通用しないかと思っていたが、

このジワジワと売れていくという現象に、やっぱりお客さんは味が分かるんだと思った経緯がありますと説明しました。

不思議と言えば不思議ですが、当たり前と言えば当たり前です。

野菜作りと同じで、お客さんもどうしてほしいのか話しをしてくれれば楽なのですが、良くない事は仰るが良い事はあまり褒めてもらえません。

野菜作りも野菜が話してくれないので、ジッと観察が必要なように、野菜売りもお客さんの観察が必要なようです。

農家に上手い下手があるように、野菜売りも観察をしないで価格だけで判断していれば、コロコロと相場を追いかけて、

昨年相場が高かった作物を追いかけて作れば、自分の番が回って来た時は相場安になっているという憂き目にあう事になりそうです。

良いものをじっくり腰を据えて売り続けるという商売が、なかなか出来ないのが世の大多数の常なのかも分かりません。

大多数だからレッドオーシャンで、少数だからブルーオーシャンだとは言い得て妙だと思いました。きっとこの言葉に救われた企業さんも少なくは無いと思います。

もちろん、そんなに事は簡単ではなく、求められるレベルもひとつだけではないので、常に努力を重ねることでしか生き延びられないのですが、

その厳しさが、ひとを鍛えるのかもしれないですね。

この国は、労働を美德として捉えている世界唯一の国だから、世界有数の経済大国になって当然だと思います。

・健康志向をテーマにした 12 か月 月間売り場作り

今年 3 月から取り組み、ご提案させていただいている月間テーマは、**青果売り場に全部門が 結集できる売り場作りを目指しています。**

11 月、12 月のテーマ共に体質にあった食べ物で、身体の内側から美や健康に繋げるといった内容になっております。

女性の関心度も高いと思われる 2 つのテーマを、是非売り場作りにご活用ください。

毎月ごとにレシピと動画の QR コードを盛り込んでいますが、11 月からは各レシピデータを Dropbox に A4 サイズ(推奨サイズ)でご用意いたします。

加えてコト POP を併用していただくことで、さらに効果的に購買意欲を高めることができるのではないかと考えております。

まだダウンロードしていない…という店舗様、是非ご検討くださいませ。(馬場真美)

11月のテーマ「腸内フローラ」



12月のテーマ「肌ケア」



・数は力

<p>北海道産 栗南瓜 こぶき</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>ホクホク系の味が濃い南瓜です。一度食べればその南瓜のファンになること間違いなし!</p> <p>58 (100g) 円(税抜)</p> <p>生産者 大川さん</p>	<p>こだわり野菜</p> <p>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逸品を揃えました。</p> <p>あつめました</p> <p>宮崎県産 風土の洗い里芋</p> <p>肌理が細かく、適度な粘りがあるのが特徴の里芋です。肉質は柔らかく重厚な味わい!</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 西村さん</p>	<p>高知県産 西村さんの 四万十源流生姜</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>辛みのちやっきり感がとても良い西村さんの生姜。「のどがよい」というか喉に引分らない辛さです!</p> <p>178 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 西村さん</p>
<p>北海道産 ムマンベツ人参</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育ったムマンベツ人参は、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 西村さん</p>	<p>宮崎県産 誠の香り大葉</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>「大葉」の香りが濃厚で、お料理のアクセントとして大活躍! 新鮮な大葉は、お料理のアクセントとして大活躍!</p> <p>98 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 西村さん</p>	<p>北海道産 剣淵玉葱</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>剣淵産の玉葱は、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 西村さん</p>
<p>北海道産 和田農園男爵</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育った男爵は、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 和田さん</p>	<p>北海道産 和田農園メークイン</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育ったメークインは、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 和田さん</p>	<p>兵庫県産 養父養生にんにく 金郷純白</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>養父産の純白にんにくは、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 和田さん</p>
<p>北海道産 夢百姓 糖蜜あんのう芋</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育ったあんのう芋は、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>398 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 和田さん</p>	<p>徳島県産 吉田さんのレモン</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>徳島産のレモンは、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 吉田さん</p>	<p>北海道産 中村さんの玉葱</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育った玉葱は、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>148 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 中村さん</p>
<p>北海道産 和田農園男爵</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育った男爵は、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 和田さん</p>	<p>北海道産 和田農園メークイン</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育ったメークインは、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 和田さん</p>	<p>北海道産 和田農園男爵</p> <p>特別栽培農産物</p> <p>北海道の気候と土壌で育った男爵は、甘みと辛みのバランスが絶妙です。</p> <p>198 (1袋) 円(税抜)</p> <p>生産者 和田さん</p>



2、3 週間前の本文に書かせて頂きましたが、**単品大量を契約することで、ここまで価格を下げられるのか！**と、想像を遥かに超え驚きました。

詳しくは書けませんが、商品や一店舗当たりの割り当て数でも大きく変わりますが、要は物流費ですので、一か所送り、単品で 50 箱以上契約頂けますと、販売価格にすると一段階、二段階下げられる価格になりました。

こだわり野菜は量販出来ないと決めつけていませんか？

先月、商談させて頂いた企業さんから、

この商品売り込みたいんだけど、難しいのかなあ。

と、相談をされましたが、答えはもちろん『**出来ます！**』です。

数量が増えれば増えるほどに、様々な方面でプラスの要因が働き始めました。

その一番が運送費です。これは商品売価に大きく作用される経費です。

かつて私が 4 年勤めていた物流会社の会長から、

「物流は、数に始まり、数に終わる」と常々指導されてきました。

正しくその通りに、物流だけではなく、生産者さんとも有益な商談が可能となってきました。

目的のない価格交渉は応じられませんが、チラシ企画や売込み企画などのお客さまへの認知、定番化を目的とする相談は、

必ず応じさせていただきますので、お気軽にご相談ください。(有安海)

・奈良県産益田さんのモモノスケカブ



昨年は定植時期が遅れ、天候にも恵まれず病気も発生したためご案内できずに、そのままフェードアウトしたもののすけカブが、
今年はちゃんと提案できそうです。
少し切れ目を入れると手で皮が剥け、生のまま美味しく食べられます。
食感は柔らかく味は少し甘みがあり美味しいです。
もちろん浅漬けにもお勧めです。

本日 11 月 2 日にテレビ局から益田さんに取材が入ります。

きっかけは弊社の社長が撮ったこの写真だそうです。

どんな内容になるかはわかりませんが、後日改めてご紹介させて頂こうと思います。

(吉田麻衣)

奈良県産益田さんの生落花生

発注書に乗せるほど量がない為、ここの記事のみでの紹介ですが
生落花生が一週間のみの提案です。



先日、当帰葉・柿の件で益田さんへ訪問した時にたまたま話題になり
お願いしたところ取扱いさせてもらうことになりました。

通常の乾燥落花生とは違い、枝豆のように塩ゆでしてから食べる、この生落花生。皮を割って中の実だけを食べます。食感はほくほくしていて、ほんのり甘いです。お酒のおつまみによくあうのではないのでしょうか。

生落花生は傷みやすい為、益田農園様よ

り直送にて納品させていただきます。

カビの発生をなるべく抑えるため、1 パックあたり 300g のネット包装。

1 ケースに 15 パック入り。1 個口 1 ～ 2 ケースで 800 円の運賃となります。

出荷量は日量 2 ケースまでが限度なので、早い者勝ちとなります。

もし興味ある場合は電話・メールにてお問い合わせください。(吉田麻衣)

・今週の特売

北海道産 JAS 池田さんの剣淵タマネギ

北海道産 JAS 大雪男爵

・商品案内変更

青森県産特別栽培津軽りんご早生フジ・・・終了

奈良県産益田さんの柿・・・終了

奈良県産特別栽培萩本さんの平核無柿・・・終了

香川県産 JAS 宮下さんの紅はるか…終了

岐阜県産加藤さんの清見トマト…終了

青森県産特別栽培津軽りんご紅玉…在庫販売

宮崎県産特別栽培風土の畑ごぼう…在庫販売

青森県産特別栽培津軽りんごシナノスイート…価格変更。値下げになります。

長崎県産名水ニラ…特売終了。通常価格になります。

長崎県産特別栽培なんぶ胡瓜…w47 休止予定。(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