

いつもありがとうございます。

W18 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。

### ・GW 中の発注書配信・受注締切スケジュール

W18・・・配信：4月19日(月) 締切：4月22日(木)

W19・・・配信：4月23日(金) 締切：4月27日(火)

・・・GW期間中5月4日・5日は納品がございませんので、  
5月1日・2日納品にてご注文を頂くよう宜しくお願いします。  
5月6日より納品再開となりますのでご注意ください。

W20・・・配信：4月30日(金) 締切：5月6日(木)

W21・・・配信：5月10日(月) 締切：5月13日(木)

### ・「ずっと元気でいて欲しい お母さんへ」母の日イベント企画提案

ずっと元気でいて欲しい **お母さんへ**

食べて元気になれる『ありがとう』を

女性に不足しがちな **4種の栄養素** を摂ろう

- ビタミンA (β-カロテン)**  
大葉、南瓜  
β-カロテンを多く含む。人参や南瓜は、お粥やスープで美味しく、お菓子の材料にもピッタリ。
- ビタミンC**  
パプリカ、じゃがいも  
水溶性のビタミンCも、スープにすれば過まず摂れる。蒸し料理もgood! ゼヒレモンをかけて。
- ビタミンD**  
まいたけ、エリンギ  
ミネラルの中でも、特にカルシウムは、ビタミンDと一緒に摂ることで吸収率アップ!
- ミネラル**  
ごぼう、小松菜、チンゲンサイ  
特に不足するのはこの三つのミネラル! カルシウム…小松菜、チンゲンサイ、牛乳 マグネシウム…ごぼう、ほうれん草、豆類 鉄…小松菜、ほうれん草、水菜

人參と南瓜の マフィン

たっぷりのこと 小松菜のミルクスープ

http://www.alpha-net.com/ ALPHA

先週の子どもの日のご提案に続きまして、今週は母の日のイベント企画提案です。

母の日は、1907年のアメリカで、アンナ・ジャービスという女性が、社会運動家であった亡き母親を偲び、5月の第2日曜日に、教会でカーネーションを配ったのが始まりとされています。

その出来事が、母親にプレゼントを贈り、感謝を伝える日として今日まで受け継がれています。

母親への感謝の気持ちの伝え方は様々だと思います。

ですが、その根底にあるのは、「母親にいつまでも元気でいてほしい」という願いではないでしょうか。

このことから、青果を中心に栄養面や美味しさといった観点から元気になってもらおうと考え、どんな栄養素を取ればよいか、どう食べれば良いかを提案する内容となっております。

上にありますのが、売り場に置いていただける、横長のパネルデザインとなっております。

こちら、Dropboxよりダウンロード可能となっております。

また、パネルにありますように、不足した栄養素をバランスよく摂取することも、

もちろん大切ですが、

**食べて、美味しいと感じることは、生きる楽しみ、元気の基本のひとつとなるのではないのでしょうか。**

母親への感謝の気持ちの表し方として、ひとつのキッカケとなれば幸いです。



そして、パネルに加え、配布用の販促物として、より詳しい内容のものもご用意しております。

A4サイズで、こちらDropboxからダウンロード可能です。

1 枚目は女性に不足しがちな栄養素を、グラフにして分かりやすく示し、その栄養素の働きについて書いています。

2 枚目は、その各栄養素を多く含む青果をピックアップして紹介し、上手な摂り方、料理の提案をさせて頂いています。

是非、お取組みの程宜しくお願い致します。(渡部智加)

### ・北海道産 和田農園 ビッグ富士様のお客さんからの伝言

転載始め……………



#### **Subject: ねばりスター！最強ネバネバとろ和えちゃん！レシピ**

こんばんは！和田さんの粘りスター愛好家、です。

家族で毎日欠かさずすりおろしております！

いま大学お休みでお家にいるお年頃の娘からのリクエストで、

さらにママ私アレンジの春休みできた息子にも大好評のレシピ書きます。

ねばりスターは長芋と自然薯の真ん中くらいで、

サラサラすぎず、痒くならず、十分ネバネバ粘り、

パワーアップしていただけます。変色もなさそうで、

おろした分すぐになくなってしまいます。

完食！美味しいスターをありがとうございます。

①ねばりスターをすり下ろす。

②以下の材料を混ぜ合わせます。

春の旬のキリメカブ、海藻です。

味付けめかぶのパックでも代用できます。

③お納豆と付属のタレを混ぜいれます。

④浜松篠原、地元の新玉葱、生食出来てシャキシャキ感満載！

こちらをみじん切りにしてまぜます。

⑤気分で味付けを決めます。

麺つゆ、ポン酢、お醤油、トッピングでわさび、鰹節、ゆかり、梅干しなど、その日のアレンジで七変化できます。

以上、簡単レシピです。

ほんとおどんぶり級で大量に作っても無くなります。

ねばりスターの購入頻度がたまりません！笑笑

ほぼ毎日購入。4月2日 静岡県浜松市 ビック富士ビックデー浜松入野店

静岡県浜松市西区\*\*\*\*\* N.M.

.....転載終了

以前にも、ビッグ富士さんのお客様から、品目は忘れてしまいましたが、このような便りを頂いたことがあります。

年に数回しか、頂けないお便りにしては多い確率だと思います。

それにしても、凄い御家庭ですね。

私も『とろろ御飯』を筆頭に長芋は大好物ですが、ここまでの頻度ではありません。

和田農園さんの長芋とネバリスターは先日も記事にしましたが、確かに他の長芋より甘みもあり、美味しい事は、もちろん販売しているので熟知していますが、それにしてもよほど、好きなのでしょうね。

長芋は美味しいだけではなく、身体にもとてもいい食材です。

以前、私の血液がサラサラになる実験結果もしています。

そういえば、あのお医者さんも浜松で、おかしな偶然ですね。

薬膳にも『山薬』というのがあり、これは長芋の事です。

効能は、『滋養強壮』を中心に上の血液サラサラ以外にも沢山ありそうです。

スーパーマーケットの食品売り場が、『健康志向貢献』『Community 貢献』と多くの役割があると思いますが、そのいずれもが、商売の為だけとあってはいずれ化けの皮が剥がれます。主婦の店としてかつて隆盛を極めた日本の企業、先進的で圧倒的に若者に支持されたにもかかわらず、その後の通販指示への移行を受けて、その企業に吸収、米国では marriage というそうですが、いずれも、**進化できない企業哲学** にその素因があったのではないかと思っています。

食品スーパーは医師会と同等に、とても地域住民にとって大切な業界ではないかと思うのですが如何でしょうか。

『急がばまわれなのか』、『二階から目薬』のような考えなのか、それはいずれ近いうちに応えが出てくると考えています。

ダメもとでも、大したことは無いので**行動に移す時**ではないでしょうか。

先週は、九州でとても大きな方向転換を図られている企業さんと御一緒していました。

人の心をつかむ、これ世間を ジツ と見つめていれば、どうすればどの層の心をつかめるかは、何となく見えてくるものなのだと感じさせられました。

その方が仰っていました『 目標を数値化して、いつまでに誰が責任を以ってするのか 』この決定が大切だと。

思わず、その企業さんの躍進は創業期にこの事を徹底されていたのではないかと行ってしまいました。

私共も、見倣いたいと思います。



## Receiving Fruit



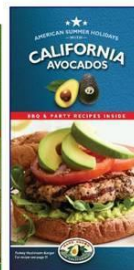
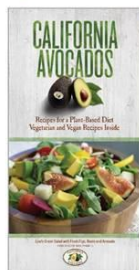
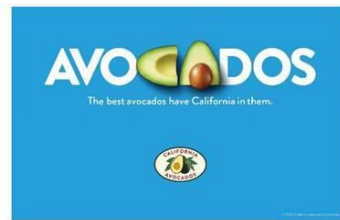
### Checking Temperature:

- Check multiple locations within pallet (top to bottom, inside and outside)
- Insert produce thermometer in fruit for 15 seconds (for first fruit probe twice)
- Record temperature on inspection or processing log
- Move fruit into cooler immediately
- Hold Pre-Conditioned fruit at 38°F - 42°F



Copyright California Avocado Commission 2020. All rights reserved

## Support Materials



To Order, contact the California Avocado Commission Merchandising Department at (949) 341-1955 or visit our website at [CaliforniaAvocado.com/Retail](http://CaliforniaAvocado.com/Retail)

Copyright California Avocado Commission 2020. All rights reserved

# STAGES OF RIPE

USE THIS GUIDE WHEN ORDERING FRESH CALIFORNIA HASS AVOCADOS

- STAGE 1 FIRM**  
Very hard fruit. Usually green in color. Some fruit may be a darker shade.  
(25 lbs. of pressure or more)
- 
- STAGE 2 PRE-CONDITIONED**  
Ready to eat in approximately 3 days if held at room temperature.  
(15-25 lbs. of pressure)
- 
- STAGE 3 BREAKING**  
(Pre-ripened) Slight give to fruit. Ready to eat in approximately 2 days if held at room temperature.  
(10-15 lbs. of pressure)
- 
- STAGE 4 FIRM RIPE**  
(Pre-ripened) Yields to gentle pressure. Good for slicing. Fully ripe next day if held at room temperature.  
(5-10 lbs. of pressure)
- 
- STAGE 5 RIPE**  
Easily yields to gentle pressure. Good for all uses. Will remain in this condition for 2-3 days if held at room temperature.  
(5 lbs. or less pressure)

## STORAGE

Stage 1-3 fruit can be held at room temperature (65°-70°) in an area with good circulation to continue ripening. Stage 4-5 fruit can be stored at 36°-40° for up to one week.



For More Information  
800-344-4333  
CaliforniaAvocado.com/Retail

RIPEとは、熟度の事です。

従って5段階のカラーチャートという事になります。

アルファからの出荷段階は、Stage 4 or 5 ですが、

5が中心で、求めに応じては4も検討します。

このアボカドを見ていると、

そもそも、熟度にバラツキがある商品自体が、

おかしいのではないかと感じてしまいました。

確かに、売り場で見るとバラツキがあるものを見受けますが、

それらは、元々品質自体を疑ってしまうランクです。

これは調べないと分かりませんが、

メキシコ産と、米国産の差なのかも知れません。

或いは、農家にも拠るのかも知れません。

何にでも、等級がありますが、

それ以上に産地・農園によって違いが出ることは、

当然の事なのだと思います。

つまり、アボカドとて特別ではなく、

普通の果実同様、価格は正直に品質と同期しています。



その意味では、この農園 CALAVO 社のアイコンは、

米国の Whole Foods Market でも、

見たことがあるような気がします。



米国での Organic 認証は USDA が行っており、

赤丸のナンバーから、

圃場・収穫日・収穫作業員までの情報がトレース

できます。

カリフォルニア産は産地を南から北に移動しながら、

3 月の中旬から 9 月末まで出荷されてきます。





さて、書いてるだけでは駄目なので、またアボカドサラダを自分でも作ってみました。



こんな優れものの道具もあります。

確か、稔子・ウイルソン女史の家に遊びに行く時、ポートランドで5日間でも住んでみようとなり、

中澤と一緒に出掛けたときニューシーズンズマーケットで、彼女が買って来たと思います。

米国スーパーマーケット視察セミナーに何度か参加しましたが、  
今ひとつ地元の人々の暮らしが分からないので、

台所付きのコンドミニアムを借りて、買い物をして料理して、

そして食べるという企画でした。

だから、こんなレアな道具にも目が行き、買えたのだと思います。

料理動画というほどではありませんが、動画も撮りましたので、中澤が編集してくれた時にでも、御案内します。

アボカドをふたつに縦割りし、中の種を包丁の角を使って、ポンっ と取り出すシーンなど、なかなか面白いです。

アボカドは、ダイスカットにするのですが、この道具を使います。

正式には、どのように使うのか知りませんが、なかなか面白い道具です。

多分、日本でも流通していると思いますので、何処かで仕入れて一緒に売り場で販売して頂ければ、面白い売り場を作れると思います。

じゃが芋大きめを 1 個とキュウリ 1 本、茹で卵 1 個です。

そうそう、レモンを少し絞っています。

このレモンも木の道具で、グリグリ っとして果汁を絞る道具も動画では撮っています。

画像は、その後に勿体ないので最後にひと絞り手でした時のものです。

後は、塩と胡椒を少しふって、マヨネーズはホンの少し入れています。

お味はバツグンの出来栄です。

かなりのボリュームですが、肉体労働の後の昼食という事もあり、焼き飯と一緒にペロっ と完食です。

まったく、イメージされているアボカド特有の臭みなんてありません。

何だか、身体にも良いような気がします。

京都の懇意にしてもらっているスーパーの当時の店長が、もう 20 年ほど前の話しですが、『吉田さん、アボカドをやろうよ』と探す依頼を受けましたが、その頃の私では力及ばず見つけることが出来ませんでした。

持って行きたいけど、もうその店長は亡くなってしまっています。

また、既にこの程度の有機のアボカドは店に並んでいるような気がします。

中澤は、『アボカドを紹介するなら、メキシコのソールフード ワカモレでしょう』

と言っていますが、それは、また後日にします。

### ・長崎県 森さんの名水にら



何度も、何度も御紹介している『本物の味』である森さんの名水にら。  
このにらは、有機栽培でもなければ、特別栽培でもない、  
一見すると差別化しにくい、何の変哲もないにらに思われがちなんですが、  
それは全くの勘違いです。

一度試食して頂ければアルファーが『本物の味』と銘打っていることが、  
肌で感じられるはずですよ。

もし、食べられた事がないバイヤーさんがおられるなら、今日にでも食べて頂きたいです。  
誰が食べても、ひと口で違いに気が付いてもらえる。そんなにらです！

買い物に来られるお客さまの選択基準には一定の率で、価格に重きを置いている方も存在  
しております。

これは事実ですが、それと同じ率だけ味を求めておられる方も必ずおられます。

そして、味を求められる方は価格は二の次だと言う事もまた、揺るがない事実です。

味を求められるお客さまは、なんと無しに来店させている訳ではなく、

美味しかったその商品を、求めて来店されることは明らかです。

その為、その商品があつたりなかつたりするお店よりかは、必ず品揃えされているお店へ足を運  
ぶのは当然の流れになります。



相場に応じて品揃えをしてしまうと、今のコロナ禍の時代、そのようなお客さまは自然と減少していくように思います。

しかし、食べてみないと分からない味なので、品揃えしてもすぐに定着するわけではありませんので、変化が必要な時は多少の我慢も時として必要になります。

そこを乗り越えることが出来れば、美味しいものが相場に全く関係なく売れ続ける、人気商品になります。

それが例えば周年商品で、一度お客さまに定着することで出来れば、

バイヤーさんの仕事もひとつ減らすことも出来るのではと思います。

こんな大暴落している時期でも、定着しているお客様からの受注量は、

変わる事はありません。

どうして、わざわざ安い市場のにらに換えようとされるのか、不思議でなりません。

自ら売り上げを落としているようなものだと思いますし、にらは好きな家庭しか購入されない野菜ですので、

相場に関係なく、売れる商品を一品ずつでも増やしていく事が、自店で商品を育てるという事ではないでしょうか。

その点、この事を上手くされているのが、ヤマダストアさんではないかと思います。

定着するまで、徹底してチラシ掲載をされる手法は、さすがという他ございません。

チラシの捉え方が、目玉商品ではなく、育てていく商品を との考え方の違いでしょうか。

(有安海)

### ・「食」を通して健康や暮らしをデザインする

私は昨年入社し、商品 POP や商品ラベル、POP や売り場パネルなどのデザインを担当しています。

ご存じのことと思いますが、弊社は野菜を売る卸売業と合わせて、商品開発や情報提供、様々な企画や提案も行っております。



昨年から健康をテーマに売り場パネル提案を行っています。

西洋医学と中医学の観点から推奨品目や料理提案を盛り込んだ内容となっています。

私たちが多くの方々へ価値や情報を提供できる要素が、「食習慣」と「食材」、「食べ方」であり、健康や暮らしのお手伝いができると考えています。



弊社の売り場パネルやコトPOPを見てちょっとした発見があったり、食習慣や健康を考えるきっかけになれば、とても意義のあることと思います。

昨年末からは歳時やイベントなどの売り場パネルも作成しており、ご利用くださる店舗様もいらっしゃり大変嬉しく思います。

今後も店舗様にとって使いやすく、お買い物に来て下さった方にとって、有意義な販促物を制作していきたいと思ひます。

売り場に置いていただけましたら、是非売り場の画像を送ってください！



今後の売り場パネル作成のために参考にさせていただきたいと思います。

「こんな内容のパネルがほしい」といったリクエストもお待ちしております。(馬場真美)

#### ・新商品案内

熊本県産 JAS Organic あゆみトマト

宮崎県産 特別栽培 風土の人参(愛紅)

アメリカ産 JAS Organic アボカド

#### ・商品案内変更

宮崎県産 特別栽培 風土のベータキャロット…終了

愛媛県岩城島産 岡野さんのレモン…終了

北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎL大…在庫販売

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新タマネギ…終了

北海道産 和田さんのインカのめざめ…終了

宮崎県産 特別栽培 チマサンチュ…終了

北海道産 和田さんの長芋・ネバリスター…名称変更。

雪下貯蔵に切り替わります。

兵庫県産 黒ニンニク(特別栽培ニンニク使用)…在庫販売。

新物の収穫が終わり、製造でき次第再開いたします。

長崎県産 森さんの名水ニラ…特売継続。

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