

いつもありがとうございます。

W19 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

御多忙のところ大変恐縮ですが、何卒よろしくお願い申し上げます。

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)

・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう



<https://www.youtube.com/watch?v=kgptwohtn4o&t=43s>

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょうの漬け方 Video



この発注書は GW 明けの分になります。
いよいよ、らっきょうのシーズンが目の前に迫っております！
スタート予定は GW 明けの中旬からを予定となっています。

155%、120%と毎年とんでもない伸び率をしている、
風土の土付きらっきょうは今年で 4 年目のシーズンになるのですが、
今年はスタート前からの問い合わせが増えてきております。
昨年は新型コロナウイルスの影響で、健康志向免疫力 UP であったり
自粛期間中の家族団欒のアイテムとして非常に需要が増加致しました。
その反面では、各企業さまでチラシの打ち出しも自粛していたこともあり、
お店にとっては不完全燃焼の企業さまもあったのかと想像しております。

姫路のヤマダストアーさまではスタートと同時にチラシを入れるからと、
数量確保の連絡がありました。
今年からのトライになる静岡のお客さまでも、ポイントセールの対象にし、販売強化を目指す
商談を進めている最中です。
尚且つ、青果だけの取扱だけではなく、総菜での取扱を検討されている企業さまもあります。

取扱うだけで売れ筋になり、利益が確保できるほど簡単なものではないのですが、
きちっと取扱う意味を見出し、売れるという信念を持ち、売れるまで売る！
これが 2、3 シーズン本気でトライすることで、きちっと利益の確保できる商品になります。
不謹慎かもしれませんが、今年の GW も緊急事態宣言が発令されそうな状況で、
需要が高まるかと予想しております、トライするにはチャンスと思います。
是非、宜しく願い申し上げます。(有安海)



お客様からご要望を受け、青果売り場で使用していただける、

バーベキュー販促パネルを作成いたしました。

新型コロナウイルス感染症が依然猛威を振るっていますが、

「三密」を避けて屋外でキャンプやバーベキューを楽しむ方が、増えているそうです。

気候が良くなっても出かけることが難しい状況下ですが、

お買い物をされる方がパネルを見て気分を、盛り上げてもらえたらと思います。

バーベキューは野菜を丸ごと食べられて、調理も簡単、野菜本来の旨味を、より感じていただけるのではないのでしょうか。

そこで今回は難しい説明は無しで、大きく2つご紹介しています。

ホイル焼きにおすすめの野菜と、丸焼きが美味しい野菜です。

●ホイル焼きにおすすめの野菜

アルミホイルに包んだら、炭の近くに置いておだけ。

ジャガイモやサツマイモ、タマネギ、にんにくなどは皮がついたままでも楽しめます。

トマトやアボカドはオリーブオイルやチーズなどをのせてホイルに包み、網の上に置いておだけ。

●丸焼きが美味しい野菜

丸焼きは網の上にそのまま置くだけです、ピーマンはヘタや種もそのまま楽しめます。

ナスも皮ごと焼くととてもジューシーになります。

しいたけは傘を下にして網の上に置き、汗をかいてきたら食べごろですよ。

通常の商品 POP と併用していただき、是非ご活用くださいますようお願いいたします。

Dropbox からダウンロードしていただけるようにご用意いたします。(馬場真美)

・米国カリフォルニア産 Organic AVOCADO

<https://www.youtube.com/watch?v=vJkH2Jz41eU>

アボカドの切り方動画を作成しました。



私たちは、どれほど美味しいか食べて知っているので、

価格に対しての価値を理解できますが、

一般的には、ハイ そうですね と納得できる、価格ではない事も理解できます。

インポーターによれば、

これから出荷量が増えて来て、価格は下がるとの事です。

でも、何処まで下がるかはあまり期待できません。

凡そ、35 玉サイズのメキシコ産慣行栽培品が、
玉当たり、198 円程度で販売されていますので、箱約 7000 円と考えると、
24 玉で割っても、291 円にしかありません。
単純計算で 2 倍の価格になります。

間違いでは？と仰って頂いたこともあります。私もそう思いますが、残念ながら間違いではございませぬ。

話しの種に言えば農家に叱られそうですが、私は希少性もあり食べることが好きで、価格は嘘つかないという事を知っていれば、興味を持って買って頂ける方が、市中には必ずおられます。

ただ、普段からこの層のお客様を集客出来ているかは問題ですが、私は 3 割は集客できると分かっています。

相変わらずと言えば言葉は語弊がありますが、相場安で青果部門の売り上げは上がっていないようです。

必ず出てくるのが、『点数は行っている』というフォローです。

でも、青果部門スタッフの給与は、相場安だからと給与が下がる訳ではありません。

もし、下がれば、この仕方がないというループから逃れるための努力と工夫が重ねられ、緩和されるのではないかと思います。

相場が低いただけではなく、このらっきょうは利益無しで『洗いらっきょう』を御販売される傾向にあります。



この画像は、まもなくスタートする『土付きらっきょう』が、「きょうび、誰もそんな手間の掛かることはしない」と、かつて関西スーパーさんで相当数販売して頂いたのに、いつの間にか、売り場から消えて来た、土付きらっきょうが、本当に手間が掛かるのかと自分で掃除を試みた時の画像です。何gだったか記録も記憶もございませんが、根の部分を持ち落とし、土の付いているひと皮を剥いた状態まで、僅か10分でした。その時の計算では、1時間もあれば、裕に出来ると思った記憶だけがあります。で、実際にこの数年の販売実績を見れば、土付きらっきょうは、面倒で誰も・・・という根拠は崩れています。アボカドを販売して頂きたくて書いている訳ではございませんが、そろそろ、青果売り場の発想の基準を変えていかなければ、これからの時代に対応できなくなっていくように気がし始めています。地域密着型のスーパーマーケットさんが、気がつけば随分大手寡占量販店さんと資本・業務提携されています。

これに加えて、コロナ騒動の結果ドラッグストアさんによる資本統合も進みそうだと聞いています。

それで、正規の粗利額を頂ける商品をひとつでも増やしていく事が私どもの仕事でもあるかのような錯覚に陥る時もございます。

卵も、その代表格のようですが、200 円前後から 400 円前後の価格で、粗利率もそれ以上の卵は流通に乗せられないのかから、七草粥セットのように、単発の製品まで、そこそこ進んできています。

でも、下支え頂くのは、実際に購入して料理・調理して下さるお客さまで、そのお客様の層もある程度明確になって来ています。

結局のところ、一定の割合でこの顧客層の集客が、規模を追わない以上、つまり寡占化の中心に座れない以上不可欠ではないかと思えます。

アボカド一品から、根源的な話しに飛んでしまい恐縮ですが、この相場安が巡ってくるたびに同じ思いに駆られてしまいます。

商品情報

熊本県産 JAS あゆみトマト・・・現在一段目の為、

大玉傾向にあり収穫量もまだ多くはありません。

チラシに入れる場合には一度相談ください。

長崎県産特別栽培メロン・・・プリンスメロン：w19～w20

イエローメロン：w20～w21

アムスメロン：w21～w23

タカミメロン：w23～w24

今年はパンナメロンの作付けはありません。

淡路島産特別栽培伊吹さんの玉ねぎ・・・黄色が w20 より開始予定です。

赤・白は w21 より案内予定です。

淡路島産夏のサラダちゃん・・・6月上旬より案内開始予定です。

淡路島産あまたまちゃん・・・6月中旬より案内開始予定です。

かぼちゃ・・・5月下旬より鹿児島県から開始予定です。

・新商品案内

兵庫県淡路島産 JAS Organic 玉ねぎ

長崎県産特別栽培なんぶプリンスメロン

・商品案内変更

北海道産特別栽培弦間さんのじゃがいも(花標津)・・・終了。

青森県産特別栽培津軽りんご王林・・・終了。

サンふじは5月いっぱいがございます。

福井県産特別栽培ほっこり金時・・・2L サイズ以外休止。産地作付け作業で手

いっばいの為出荷が一時的に休止となります。

北海道産 JAS 伊藤さんの畑ごぼう・・・終了

兵庫県産黒ニンニク・・・終了

沖縄県産特別栽培屋宜さんたちのセロリ・・・終了。

気温上昇によりトウがたつため。

長崎県産森さんの名水ニラ・・・特売終了

鹿児島県伊唐島産高橋さんの新じゃが芋 3L・・・休止

茨城県産 JAS スイスチャード・・・休止。生育不良の為。

今月の Nourishing Vegi 変更

今月の月間テーマ変更 (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