

いつもありがとうございます。

W22 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。

・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう

テレビでも報道され、皆さんもご存じかと思います。

今年の九州は2週間以上も早く梅雨入りしたことにより、

いろいろな作物に影響が出てきていることを、ご理解頂けますようお願い致します。

現在、取り扱い中の風土の土付きらっきょうもかなり大きく影響を受けております。

雨の日はもちろん収穫をすることが出来ませんので、

御注文に対し、納品できる数量が著しく減少、悪ければ、ご用意すること自体が出来なくなる可能性がゼロではありません。

早くからアピールし、各企業さまに売込みをお願いしておりましたが、

ここにきて、予測が立たない事態となり、申し訳ございませんが、

何卒、ご理解頂けますようお願い申し上げます。(有安海)

また、恋するマロンもこの雨で心配な状況になって来ました。

価格は未だ不確定要素が高く、この発注書単価はあくまで参考価格としておいて下さい

(吉田清一郎)

・淡路産 伊吹さんの特裁玉ねぎ三兄弟



いつも書く事なのですが、農家との初めての出会いというのは、私にとって、みなさん衝撃的です。

伊吹さんとは、もう 10 年近くなると思いますが、
私たちが未だアグリフード Expo に出展していた頃、
ブースから見えるところに、ポツンと彼が座っていました。
ブースは何の飾りもなく、会議テーブルひとつに、
彼の玉ねぎ 10kg 箱を 2 箱置いているだけで、
どうい訳か、この左のパフレットだけが置かれていました。

兵庫県 淡路島 伊吹さんの
特別栽培 玉ねぎ
糖度 測定

兵庫県 淡路島 伊吹さんのたまねぎ
■測定日 : 2017/5/11

	1個の重量	おしりの糖度
ターザン・もみじ	859g	14.5
ホワイトオニオン	252g	12.0



兵庫県 淡路島 伊吹さんのたまねぎ



おしり糖度 14.5



おしり糖度 12.0

もちろん、呼び込みなどしなくて、前を通るひとを目で追う事はありませんでした。

表情は、「俺は、こんなところで何してんだろう」と書いてありました。

とちがいい！そだちがいい！なかがいい！

意味不明です。

玉ねぎの話をしているのか、自分の家族の話をしているか。

初めて訪問した時、たしか、おふくろさんが如何のとか言ってたから、

右がおかあさんかな、そうすると左は奥さんかな、確か病院に務めているとかって記憶です。

子供が猫を抱いているので、この時は未だ一人だけだったのかな。

どうも、玉ねぎの話しではなさそうですね。

だって、なかがいい！ってんでしょ。

畑を見ると、玉ねぎ同士仲が良さそうには見えますが、

哀しいかな商売人ですので、「完熟してから収穫してるんだな」とか、

そんな事の方に気が行ってしまいます。

そこで、何度か通り過ぎた時、私もブースで退屈し始めて、彼に声を掛けに行きました。

髪の毛をもっと伸ばして、頭の上でちょん髷のように立たせて、

あごひげをやぎのようにすれば、畑で、玉ねぎに隠れてしまいそうです。

こんなこと書いて彼は怒らないと思いますが、奥さんには叱られそうです。

分かりにくいからと近くのローソンまで迎えに来てくれた車は、玉ねぎ色のアクアでした。

「ホワイトオニオンを植えてよ」と言うと、

にっこり笑って「 あっち 」と指さして、今年試験的に植えてみたとの事でした。
以来、この3色の玉ねぎを扱い、いつか彼をスターにしてみせると思って来ましたが、
結果が伴いません。

プロデューサーとして失格ですね。
自らアピールしない人ほど、私たちがアピールしないと、もっと工夫と努力が必要です。
だってデータも古いです。
でも、14.5度もあるんですよ。
仲が良いと糖度も上がるんです。
これが神が作った世界です。

・ボリューム陳列

商品売り込む為の手法はあろうかと思います。
さまざまあると思うのですが、どの商品をこのお店は売込みを掛けているのかを、
来店された方がわかりやすく効果が高いのは、やはりボリューム陳列ではないでしょうか。

アルファの商品は美味しいけど高い、だからこのくらいなら売れるかな、
という量を少しづつ各店さんに割り振りされている企業さまもあろうかと思います。
しかし、仮に10パック陳列されれば7パックしか売れないでしょう。
同じ70%だとしても、ボリューム陳列で50パック陳列すれば35パック以上
売れる可能性は、10パック中7パック売れる可能性よりも高くなるかもしれません。



画像左は大阪の企業さま、右は和歌山の企業さま。

やはり、ボリューム陳列し、それが複数アイテム揃うと、

来店した瞬間のインパクトは、来店された方が感じないわけがありません。

彦根の企業さまでは、現在も取り扱いのあるミネラルピーマンをお客さまの「美味しかったよ」

という言葉から、「当店 NO.1 人気商品」と銘打って、ボリューム陳列をしたところ・・・

なんと、たった 1 店舗 1 か月で 36 万円越えを記録したこともあります。

売れると信じ、売り込むことで、爆発的な売れ筋になりうる商品になります。

売り込むことが認知される近道となり、一度認知されると次のシーズンは

予測が立てられるようになり、さらに攻められるようになると思います。

・宮崎県産 特裁らっきょうのキャンペーン



おかげさまで沢山の企業様に取り組んで頂いています。

もともと、最初っから『芽が出るから・・・』という理由で、
中国イオンさんは、やはり却下だったようです。

思った通りでした。

この事が、私がこの土付きらっきょうを提案しようと考えた訳のひとつです。

売らなければいけない商品を、『売る為の工夫と努力をしない』、
ここに私たちの活路があると思います。

大手と同じように、工夫と努力無しに勝てる訳が無いです。

ポイントは、**【リユースの瓶でも漬けられます】**です。

でも、1kgは最低売らなければ客単価に乗って来ないので、
では、1kgをどのようにするかです。

そこで、沖縄県の**【島らっきょうのように天ぷら】**とか、茗荷のように薄くスライスして、
【生のままサラダにどうぞ】という提案です。

本来、九州産らっきょうの完熟期は6月10日頃です。

でも、耕作地が大面積なのでその頃まで待っていると、農家も収穫しきれないので、未熟を承知で出荷して来て、販売側でも、他店より先んじて、先んじる必要はなくても遅れないように陳列しますので、勢い未熟故芽の伸びが早いし、光合成をしたくって、緑っぽい芽が玉の中まで入って来ます。

でも、最近は完熟すると辛味が出ますので、この筍のように若竹ではありませんが、これも好みとして流行して来ているようです。

でも、ポイント2の、らっきょうは【**人が食べた方が良く健康野菜**】という切り口からすると、この辛味に元気の素があるように思います。

玉ねぎと同じでしょうか、玉ねぎも辛味をじっくり炒めていると甘みに変わります。

らっきょうも、丁度昨日1年前に漬けたものを食べましたが、辛味はすっかり抜けていました。もっとも衝撃の告白ですが、らっきょうはあまり好きではない私でも、美味しく食べられました。酢の物があまり得意ではなく、沖縄のモズクだけは食前酒のように最初に食べてしまうと、その後食が進みますので食べます。

要は、らっきょうの辛味と酢の酸が1年掛けて融合したという事のようなようです。

私たちの身体に入る食物も、先ず口で唾液と混ざり、胃や腸の中では様々な化学反応が行われて、私たちが維持、健康にしてくれているような気がします。

今話題の免疫力というのも、その結果だと捉えています。

残りのポイント3は、ひととの繋がりの再確認です。

コロナ騒動は、暮らしについて考えさせられるいい機会だと考えています。

いつだったかテレビで卵だったか、ケーキだったかをぶつけられたビル・ゲイツが放映されていました。

にわかにテレビにシタリ顔で出て来る事が多くなりましたが、モニターに石をぶつけたくなります。

2022年10月頃に株のバブル化が頂点になり、以後崩壊するそうですが、

そもそも、暮らしそのものが地に足着く状態から、手にスマートフォンが着いてしまった暮らしのような感じですが、ここから脱出するには、ひととのリアルなお付き合いが求められているような気がします。

これが、らっきょうで **Community** と弊社言い始めたポイントです。

次週からは、少しラッキョウから離れて、他にも同様のポイントで追いかけている商材は沢山ありますので、
そちらに、集中していく事にします。

■ 6月の月間テーマは 血液サラサラ

食習慣を見直して、血液美人に
～温め、造血し、溶かし、血管を強く～ 2回目

中医学の観点から

瘀血（おけつ）改善（血の流れの悪い状態）

血虚（貧血）で瘀血になり、血液不足で瘀血になる場合は、

補血（造血し血を流す）、赤い食材、黒い食材を積極的に摂ります。

気滞（ストレス）で瘀血になり、気が滞る場合は、

血流を良くする青く、苦く、ストレス解消の香る食材

陰虚（体液不足）で瘀血（津液が不足する）場合は、

補陰（津液を補う食材 補血・生津（津液を生じさせる食材）を摂る

寒証（冷え性）で瘀血冷え性で血を巡らせる力がない場合は、

温性食材で身体を温め瘀血を溶かす食材を摂ります。

血管壁に弾力・瘀血を溶かす食材等も、40、50代になれば、積極的に摂りたいです。

詳しくは、**Alphar's Community** で紹介しています。

是非ご覧ください。(中澤佐江子)

第3回に続く

新登場

宮崎県産特別栽培ごん太ズッキーニ

兵庫県産養父養生生にんにく(金郷純白)

長崎県産特別栽培とうもろこし(ゴールドラッシュ)

長崎県産特別栽培なんぶインゲン・・・初週は量が少し心配

鹿児島県産特別栽培恋するマロン南瓜・・・w23 新登場予定

長崎県産特別栽培タカメロン・・・w23 新登場予定

商品案内変更

鹿児島県産特別栽培南国与論の里芋・・・

新物表記を発注書・商品ラベルに追加

高知県産特別栽培ミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

宮崎県産パプリカ黄色・・・再開。サイズ変更の依頼をする可能性あり。

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