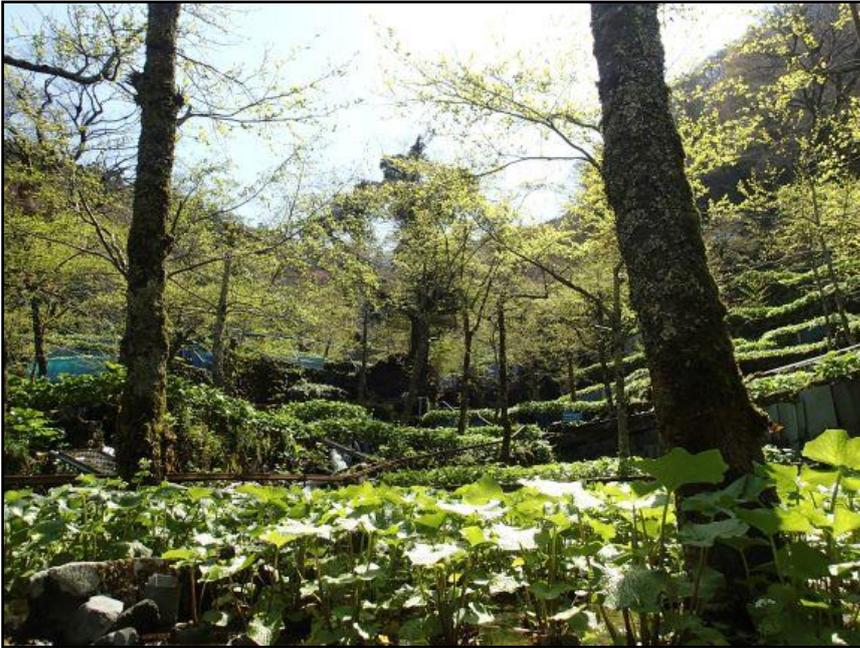


いつもありがとうございます。

W25 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。

・静岡県伊豆湯ヶ島産 本わさび



ありがたい事に、予想を超える御注文を頂きました。

『御注文単位 10 本は多いかな』と私も思います。

もっと 3 本 5 本あたりでも良いのじゃないかと……

でも、ツマモノエリアに 3 本、5 本並べて頂いても、

お客さんに、アピールはしないのではないかと思いました。

「このお店には、本わさびが必ずおいてある」と、

お客様に定着するまで、

私の立場では、少々乱暴な話して恐縮ですが、

数本ロスになっても、10 本目立つところにおいて頂く必要を感じました。

何の計算も無しに、ロスを出してはいけないと思いますが、

計算をした上での、必要なロスであれば、そのロスは大切な判断です。

二十歳過ぎの頃、一冊の本に出会いました。

その本は、アメリカの植物学者がメキシコインディアンに、

植物についての教えを求めに行く話しです。

そのドン・ファンというヤキインディアンは、植物についてでは無く、

人生をその学者に教えるという内容です。

明治初期に若者の間で一世を風靡した書籍に、

サミュエル・スマイルズの『Self-Help』邦題『自助論』という書籍があり、

私の明治生まれの父親の遺品に、いっぱい線を引いたその本があり驚きました。

私にとっては、このインディアンの本が似た存在で、

当時の Hippie の間ではバイブル的な書籍でした。

その中で、『**管理された愚かさ**』というテーマが出て来ます。

成長の為には愚かさが必要で、でもその愚かさは管理されていなければ

駄目だという内容です。

管理とは、数値管理の事 です。

計算をまったくしないのでは、ただ市場から安いという価値だけで仕入れる羽目になり、

そんな事では、計算をする相手に勝てっこありません。

武士なら、『肉を切らせて骨を断つ』という事を教えられます。

営業なら、『負けて勝て』らしいです。

北野武の有名な映画 HANA-BI は、確か世界的な映画祭で金獅子賞を受賞するほどの

大ヒットで、花火の日本語が話題になりました。

その時のサブタイトルは『**そのときに抱きとめてくれるひとがいますか**』なんて、

ドキッとするセリフでした。

ハナビではなく、ワサビも、世界的に通用する言葉になり、欧米人も

この何とも言えない調味材料に、今唸っているそうです。

辛子はマスタードとして、世界中何処にでもありますが、山葵はそれとはひと味違った味として

人気が出ているそうです。

先週は、ステーキ・焼肉によく合うと書きましたが、
何とアボカドに山葵醤油が合うらしいのです。
西洋人ってのもなかなか面白い発想をします。
これって、アボカドのお寿司の感覚ですよ。

安さで勝てないとなると、何で勝ちますか？

計算して、出せる範囲でロスを出し、リスク以上のリターンにトライして下さい。
粗利額・粗利率を上げるには、今来店していない可処分所得の高い層の集客です。

先日訪問した高知のスーパーマーケットさんでは、スーツ姿の老夫妻と
エレベーターで一緒になりました。

私たちが乗り込むのをじっと待って頂き、降りる時も「お先にどうぞ」と言われました。

私は言葉に甘えて先におりましたが、同行の有安は流石に、「いえ、お先にどうぞ」と
先を譲っていました。

丁寧に礼を言われていましたが、その買い物袋には初物の種なしデラウェアが入っていました。
パック 980 円で陳列されていた商品です。

キーワードは店格だそうです。

生姜・大葉・パセリ・ニラ、この 4 品目でアルファアの八百屋はスタートしました。

天気に左右されにくい精肉類で会社を起ち上げ、軌道に乗った頃に青果の取り扱いを
スタートしました。

計算をして、B 群商品でスタートしました。

当時はイトーヨーカドーが、導入してくれて、随分量販出来ました。

この内、大葉の農家が抜け駆けして直接取引を始め、この関係は崩れました。



この本わさび、ひと月以上、私の冷蔵庫では眠っていて、先日取り出して、摩り下ろしましたが、風味もしっかりしていました。ただ、葉っぱの部分は流石に駄目になっていました。でも、本体はビクツともしていませんでした。画像では、ジップロックが使われているようですが、私は、ラップに包んで冷蔵庫の野菜室に入れているだけでした。という事は、ロスになりそうでしたら、葉の部分を落として、リパックして、訳アリとすれば売れるかも知れません。もし、ラベルが余分に必要でしたらお申し出ください。青果の B 群商品って、意外と面白い商材があります。実は、**長い間隠れている大ヒット商品があります。****カット九条ねぎ**です。カットしただけで、とんでもなく高い商品で、とてもお薦め出来ないと思い、静かにして来ましたが、確かに美味しいのですよ。ラーメンにこのネギを乗っけて食べると、何故ラーメンにネギなのか、絶対納得でき、この組み合わせを発見した人間は天才だと分かります。でも、うどん・蕎麦の薬味の延長線だったんでしょね。

・北海道無限樹のかぼちゃ・とうもろこし・メロン



待ちに待った北海道無限樹の恋するメロンの第一報が届きました！

こんな感じ。

発芽したてで少しわかりにくいのですが、もう少し成長すると、
全ての葉がおんなじ方向向いてきれいに並んでいることが分かります。

これは味の個体差、味のムラを無くすテクニックの一つです。

味の安定は、お客さんからの信頼に直結するように思いますが、

そんな簡単に出来る芸当ではないからこそ、

お客さんからの信頼されるのであろうと思います。

今年もまた、北海道一早く8月お盆明けに、

全国で一番美味しい南瓜を作り上げてもらえるはずです。

その南瓜より一か月ほど早くに、とうもろこし、メロン、ミニトマトの取扱がスタートする
予定となっています。

あんなに絶品の南瓜を作り上げる無限樹、当然のように

とうもろこし も **メロン** も **ミニトマト** すべてが南瓜同様レベルの絶品の味になっております。

無限樹の南瓜が一級品であることはお客さんを含め、一度食べると瞬時に理解できます。

そこで南瓜単品で売り込むのも決して悪くはないのですが、

無限樹としてシーズン販売として売り込めば、

単品でのそれとはとはまた違う印象が出来きます。

売り込みの効率化の鉄則として、単品で売るよりも生産者を、生産者で売るよりも地域を丸ごと売りに出す方が効果は大です。

今週土曜日に大川社長と名古屋で商談予定となっており、
そこので今年のイメージを決めることとなります。(有安海)

・鹿児島県産 風土の特裁恋するマロンから始まるアルファアの栗南瓜



今年も、ようやく南瓜の季節がやって来ました。

今シーズンは、少しは進歩して来年 3 月末まで継続的に取り扱いが出来そうな雰囲気です。

一体どれだけの量を取り扱う事になるのか、気になって来ました。

およそ 24,000 箱になるのかな。

JR コンテナ 48 コン分です。

品種は、**恋するマロンに始まってホロホロに繋がって行きます。**

ホロホロは今年の初めに取り扱いがスタートして、
味はまずまずで**恋するマロンに引けを取りません。**

ブリーダーは恋するマロンと同じ人物です。

野口さんという方ですが、電話で「あんたにノーベル賞をあげたいよ」と褒めると照れていました。

お客さんに喜ばれて、粗利も頂ける、こんな商品に育てて来たことに誇りを感じます。
もっとも、みなさんの努力のおかげですが……

画像は、先日北海道の無限樹さんから今年の様子を送って頂きました。

マルチを張って、定植して、トンネルを掛けて……

丸い穴は最初から開いていると思いますが、気温が上がって来るとカッターで空気穴を空けて歩いているのだと思います。

この距離ですよ。

歩きにくい畑の中を、こうして開けて行くのです。

でないと、蒸れてしまうからです。

熱くなった空気は膨張しますので、密度が薄くなり軽くなります。

だから上に上がります。

そこに開口部を作ると、熱い空気は外に出ていくという、小学校の理科で習う原理です。

陰陽五行で言うと、陰になる訳です。

万有引力を発見したというニュートンに言わせると、

遠心力が向心力より強まったという事です。

これからは量的成長なき時代なので、こういう中身の話しが
売り場に登場していくような気がしています。

・熊本県産木下さんの濃厚ミニトマト

6月いっぱい終了予定ですが、来年の為に再度ご案内です。

今年のご案内がそもそも遅れた為、3月上旬開始となりましたが

本来は11月から開始で6月いっぱいとなります。

商品名に濃厚とつけていますが甘みと酸味のバランスがとれており

後味もよく口に残ります。

特別栽培農産物としてのご案内ではないですが、これは天候により

病気や害虫により収穫量が減少してしまうと商品の供給に問題が発生する為

やむを得ず農薬をまく場合の保険としての対処です。

近年のこの悪天候でも毎年特別栽培農産物の範囲内で収まっています。

肥料もここ近年は化学肥料を使わず、樹の様子を伺いつつ肥料の量を決めています。

残り1か月、まだ量が取れるそうですのでもうしばらくお付き合いいただけるようお願いいたします。

(吉田麻衣)

・「旬の野菜でクールベジ！」暑気払いのイベント企画提案

旬の野菜でクールベジ!

野菜を食べて、夏バテ知らずへ!

夏は暑さで食欲が落ち心が弱りやすい

そんなときは... **トマト**でクールベジ!

トマトの酸味の正体はクエン酸
クエン酸は、エネルギーの源！
その酸味は、胃の弱りやすい暑い夏でも、食べる元気を与えてくれます。

夏は水分バランスが崩れやすい

そんなときは... **南瓜**でクールベジ!

南瓜にはカリウムが豊富
汗と一緒に流れ出やすいカリウム。カリウム不足は、夏バテの原因の一つ。これは、体内の水分量調整に関わっているため。

赤い食材は「心」を強めてくれる
中医学における「心」は、心臓の機能としての意味に加えて、意識や精神など、脳の機能にもかかわる意味も持っています。

エアコンで冷えずぎた身体に
エアコンで身体が冷えすぎて、むくみやだるさを感じていませんか？
瓜類の中で、南瓜だけが、身体を温めながら水分を出してくれます。

<http://www.alphar-net.com/> ALPHA

最近、各地の梅雨入りや気温の上昇で、夏の近づきを感じ始めているところですが、その夏をどう健康にすごすか、というところで、本イベントの御提案です。タイトルにもあります「クールベジ」は、“クールビズ”の野菜バージョン、つまり、旬の野菜を上手く摂って、夏を快適に過ごしましょう、という意味です。

“クール”と付いてはいますが、身体を冷やすことだけが、クールベジではありません。あくまで、夏を健康に、快適に過ごすという目的があります。近年の猛暑化により、クーラーをガンガンに効かせた室内で、過ごすことも多くなっていると思います。

そうしますと、身体が冷え切って水分の流れも滞り、だるさや食欲低下を感じてしまいます。冷えからくる、夏バテです。そこで是非とも摂り入れたいのが、南瓜です。

ウリ科の野菜は、基本的に身体を冷やすものですが、**南瓜だけは、身体を温めながら余分な水分を排出してくれます。**つまり、冷えからくる夏バテの対策に、ピッタリの野菜なんです。

もちろん、暑さそのものによって身体に熱がこもり、汗で水分と塩分がともに流れ出ることでおこる夏バテもあります。その場合はトマトなどの果菜類を積極的に摂りたいですね。

こう考えると、旬の野菜というのは、その季節を健康に過ごすために、ぜひとも食べるべき野菜であると言えます。

青果における“旬”とは、「食べて一番美味しい時期」「もっとも栄養価の高い時期」といった意味があります。

しかも、季節による身体の不調を改善するのに、適した栄養素・作用を持ちます。

健康・快適に過ごすことが出来れば、その季節を楽しむことが出来ますよね。

旬の野菜を食べる = 食べ物を通して四季を楽しむ ということにつながり、

四季のある日本だからこそ、この考えは大切にされるべきではないでしょうか。(渡部智加)

・土用の丑の日 販促企画パネル

土用の丑の うなぎ

うなトロ丼
昔からスタミナ食材として知られる長芋。
夏の弱った胃腸に優しい!

北海道産
和田農園 ネバリスター

山のうなぎ
きめが細かく、濃厚な味わい。
粘りが強く、長芋よりも
甘みが強い!
飽きがこない美味しさ。

アボカドポテトサラダ
アボカドは「世界一栄養価の高い果物」
とギネスが認定!

カリフォルニア産 **オーガニック**
樹成り熟成アボカド

森のうなぎ
極上の濃厚さとコク。
油分が通常の1.3倍で、
マヨネーズがなくても美味しい!
しかもオーガニック!

土用の丑の日のイベント企画用販促パネルを作成いたしました。

「土用の丑」といえばウナギですが、

野菜の中にもウナギに匹敵するくらい栄養価の高いものがあります。

滋養強壯の薬として昔から食べられてきた、

長芋・山芋は「山薬」いう名前で漢方でも配合されています。

胃腸に優しく、汗をかき過ぎるのを抑えたり、スタミナをアップしてくれます。

パネルではうなトロ丼を紹介しています。

ウナギの皮には胃粘膜を保護したり、食欲不振を解消する働きがあるといわれています。

一緒に食べることで夏の弱った胃腸を、さらにサポートしてくれることは間違いなさそうです。

アルファーでは、

イチオシの和田さんの長芋ネバリスターを今回ご紹介しています。

断面を比較しても普通の長芋よりもきめが細かく、

食べた時の口当たりがよい長芋です。

味は濃厚で甘みが強い和田さんのネバリスター、是非これを機会にお取り組みください。

一方のアボカドは「食べる美容液」とも言われ、その栄養価の高さが知られています。

ギネスにも「世界一栄養価の高い果物」として認定されているほどで、

脂質が多く「森のバター」と呼ばれたりしています が、

アボカドに含まれる不飽和脂肪酸は、身体にたまりにくく

悪玉コレステロールを減らす作用があるそうです。

疲労回復に効果的とされるビタミン B 群も含まれていますから、

夏バテにも良い食材と言えます。

弊社で絶賛売り出し中のカリフォルニア産アボカドをパネルではご紹介しています。

普通のアボカドよりも油分が豊富で、濃厚で滑らかな口当たりです。

ポテトサラダにすればマヨネーズに頼らなくても充分美味しくできます。

こちらもこれを機会にお取り組みいただければと思います。

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せ。

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)

・新登場

奈良県五條市産小林さんのトマト

奈良県五條市産小林さんのキュウリ

淡路島産玉ねぎあたまちゃん

淡路島産玉ねぎ夏のサラダちゃん

ニュージーランド産レモン・・・w26 から

北海道産金子さんのさくらんぼ・・・w26 から

・商品変更案内

長崎県産特別栽培タカミロン・・・終了

長崎県産特別栽培小玉スイカ・・・新登場 w26 に延期

高知県産とさいずまとまと・・・終了

高知県産絶品ミニトマト・・・終了

淡路島産特別栽培伊吹さんの玉ねぎ M サイズ・・・価格変更。値下げ

淡路島産特別栽培伊吹さんの白玉ねぎ・・・L サイズ終了

淡路島産特別栽培伊吹さんの白玉ねぎ・・・M サイズ在庫販売

ドライフルーツいちじく・・・終了。メーカー生産終了の為

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