

・オリンピック 特別休日について

- ・ まことに恐縮ですが、国民の休日は弊社就業規則に休業日と規定されていますので、来る7月22日木曜日と23日金曜日は本社休業日とさせていただきます。
この間、追加・キャンセルのFAXとMAIL頂きますとも間に合わない場合が多く、無効とさせていただきますので、何卒よろしくお願い申し上げます。
- ・ 青果ターミナルでの出荷作業は普段通り出荷致します。
- ・ 基本的には、営業担当者は休日であっても電話に出ますが、
本社で対応しなければいけない内容につきましては、対処不能の場合がございますので、御了承頂きますようお願い申し上げます。
尚、8月8日日曜日閉会式で休日の為、翌日月曜日が振り替え休日だという、訳の分からない休日につきましては、休日出勤として営業させていただきます。
コロナに纏わる対応といい、哀しくなるほどこの国は、
世界から経済発展を妨げる施策を強要されるようです。

・土用の丑は長芋とアボカド！ 販促企画パネル

2年続けてシラスウナギが豊漁で、今年はいなごの値段もそこまで上がらないそうですね。
鮮魚売り場のウナギに負けない商品があれば、青果売り場もお客様で賑わうはずと思い
パネルを作成しました。

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**

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

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。

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！

カリフォルニア産の ORGANIC アボカド、気になってらっしゃる方も

たくさんいらっしゃることと思います。

食べ比べてみると、全然違います。

メキシコ産は油分 21%、私の食べ比べたアボカドはこれでした。

この有機のアボカドは油分 28%ですから、皮をむいている時から手にまとわりつく油分、なめらかさが、まったく違います！

パネルでも紹介していますが、ポテトサラダにすればマヨネーズなんていりません。

なめらかに口の中でほどけ、コクある旨味が広がります。

しかもこの油分である、**アボカドの不飽和脂肪酸は、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です。

もうひとつの弊社イチオシ商品は『**和田さんの長芋とネバリスター**』です。

甘みが強く、きめが細かいので食べた時の口当たりがよい長芋です。

しかも、**甘みがあります。**

パネルではうなト口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。

昔から滋養があるとして食べられてきた、

長芋とウナギを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。

これを機会に、この二つの商品を土用の丑の日に向けてお取組みいただければと思います。

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

さて、この数年来、土用の丑を黙って見ている訳には行かず、

『 そうだ !! 長芋を食べよう 』のキャンペーンを張って来ました。

少しずつ浸透して来た気配で、シメシメと喜んでいきます。

我が家では、特大うなぎで普段の倍ほどのかば焼きを食べる習慣になっています。

食べ方は、

先ずはシンプルに鰻丼です。

三つ葉があれば良いので、ずうと土耕の三つ葉を探していました。

やっと栽培してくれる生産者との出会いが出来ました。

でも、取り扱いは5月6月で7月は難しそうです。

もう少し、信州とか北海道とか、北の産地であれば可能かも知れません。

今週火曜・水曜は北海道の農家さんに行きますので、頼んでみます。

もちろん、来年の話です。

多分、どの程度の量が必要か分からないので、ゴメンナサイ、植え付け時期までに予約性になると思います。

次に、ウナトロ丼です。

御飯にとろろを掛けて、その上に鰻の蒲焼きを乗せて、**静岡産の本わさび** を付けます。

今年は、いいですね、ひとつ前に進みました。

本わさびが手に入りました。

おかげさまで、**産地は思っていた以上に注文が入り、どのように提案しているのかと、驚いています。**

鰻丼で忘れていました。

三つ葉の代わりに、大葉を刻んでのせます。

これはこれで、凄く美味しいので、密かにお薦めです。

申し訳ないけど、今年は小豆島で大葉を2株栽培していますので、

食べきれないほど、毎週収穫しています。

今年は、これで行きます。

最後は、うな茶漬けで終わります。

もう喰えねえ〜 と言いながら、鰹茶漬けのように細かく切って、

白出汁で茶漬けにして食べます。

これにも、大葉と本わさびが効きます。

茗荷あっても良いですね。

北海道産有機の茗荷がありました。売れないので断念したままです。

贅沢三昧です。

みなさんの会社も、うわさでは空前の利益がコロナ特需で出ていると聞きます。

もちろん本当のところはどうだかは知りません。

でも、本当だったら、鰻の一本くらい特別賞与として持ち帰らせてもらったら、

家族に自慢できますよね。

でも、駄目ですよ、変な夢を見たら。

あれっ、こんなこと書いたらアルファーでも引っ込みがつかなくなりました。

昨年、今年と、コロナ禍で食事会がすべて飛んでいて、歓迎会もしていません。

福利厚生費が余っていると言えば余っていますので、奮発しますか・・・

和田さんの長芋に、予約注文がどんどん入っています。

秋の彼岸まで確保したつもりですが、どうでしょう。

少しずつ、弊社も賢くなって産地が終了する前に、確保して大阪の冷蔵庫に

保管しています。

でも、特売価格の時に日持ちするものは沢山仕入れておこうというのは、勘弁して下さいね。

それは、特売のルール違反です。

・兵庫県産 養父養生にんにく



この産地と出会ったのも画期的だったと思います。

それまで、にんにくはホワイト六片しか駄目だと思い込んでいた事と、
他業界から、農業の企業参入は成功しないと思い込んでいた事、
このふたつを見事に覆してくれた。

**多分、取り組んで頂けていない企業さんは、何のことか分からないと思いますが、
本当に、この嘉定種という品種のにんにくはよく売れるのです。**

思い込みとは時として必要な場合もありますが、ほとんどは思い込んでいる事すら
気がつかない状態なのだと思います。

中学生の時に、教壇の先生が『自分の姿勢を自ら正せる人間は偉い』と言って、
『ふ〜ん』それくらい・・・と思ってしばらくして、数学の授業中、教師が私の背骨をスーと
指でなぞりました。

驚いて振り向くと、『器用に曲げているなあ〜』と言われました。

とても授業中の姿勢では無かったのでしょうか。

思い込むという事は、余分なものが削がれてそれだけ力が強くなるのですが、
それは、正邪どちらにも働くということなのでしょうね。

産地でも、それを心得ていて、当初はホワイト六片嘉定種は、
半々くらいの作付けをされていましたが、

今では、1:9 くらいの割合になっています。

同様に、お店でも併売されてみれば、同じことが起こると思います。

・京都府産 こと京都の九条ねぎ



人生で初めて美味しいと思ったねぎは九条ねぎでした。

もともとは大阪の難波で自生していたものが、

原種と言われているようで、

その後、京都で品種改良を繰り返され、九条地区が主産地に

なったことが名称の由来。

アルファーが取り扱うのは【あんじょう】という品種で、京都弁では上手に、

丁寧にと言った意味だそうです。

京都府内 4 か所に圃場を設け、産地リレーすることで、安定した品質での栽培に成功することが出来ました。

年間通して栽培されている九条ねぎですが、京都盆地の底冷えによりあんが甘みを増してくる12～2月の寒い冬の時期が旬にあたります。今からの暑くなってくる夏は、ピリッとした辛みが増えてきて、薬味にピッタリ合います。私はラーメンが好きでこの九条ねぎをトッピングしていたのですが、単に薬味として美味しいのではなく、ラーメンの味を邪魔するわけではなく、九条ねぎとしての美味しさをしっかりアピールしてくれます。



九条ねぎの活躍するシーズンとなってきます。冬には冬の美味しい味に変化していきますので、シーズン毎に料理提案することで、年間通して安定出来ると思います。規格は150g pと便利なカットも40g pをご用意しております。是非ご検討お願い致します。(有安海)

案外、同じ九条ネギのカットねぎが、売れ筋だったりもします。私自身の食生活では考えられない事ですが、これは事実なんです。カットしただけで、価格帯が変わってしまうのも好きになれないところですが、売れるのです。(吉田清一郎)

・エクアドル産有機栽培ナチュラルヒーローバナナ

弊社で提案しているこのバナナの畑はペルー北部・トゥンバス地域にあり、そこは日照量の多いエクアドルとの国境付近でもあります。またトゥンバス地域の沿岸部に流れるペルー海流は寒流の為トゥンバス地域の昼夜の寒暖差が大きくなります。土壌はアンデス山脈からの肥沃で粘土質な土壌でバナナの栽培に適した土地柄となります。多くの作物の栽培で味に大きく影響を及ぼすのが寒暖差と土壌です。

寒暖差があるとバナナの成長はゆっくりとなります。

ゆっくりとなると、その分でん粉を多く作ることができます。

また、肥沃な土壌のおかげで更に多く作れます。

でん粉が多いと糖化した際に甘みも強く、もちりとした食感となります。

現在食べられているバナナは種がなく、茎の根っこの脇から出てくる新芽を使って、増やしていくため、遺伝子的には差がなく同条件であればほとんど同じ味になります。

その為、栽培する土地で味・食感に差がつきます。

バナナに限らずゆっくり時間をかけてじっくり栽培されるほうが美味しいのは

野菜も果物も変わらないようです。(吉田麻衣)

・新登場

兵庫県産養父養生にんにく(ホワイト六片)

兵庫県産養父養生にんにく(嘉定種)

沖縄県産ハワイパイナップル

沖縄県産ゴールドバレルパイナップル

奈良県産益田さんのとうもろこし

・案内変更

伊唐島産高橋さんの新じゃがいも・・・値下げ

長崎県産特別栽培なんぶ新じゃが芋・・・値下げ

・終了

長崎県産特別栽培なんぶインゲン・・・5月の雨の影響の為、
商品が弱くなり終了

長崎県産特別栽培栗原さんのネギ・・・w30 終了

宮崎県産パプリカ

宮崎県産特別栽培ミニトマト小鈴

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