

いつもありがとうございます。

W2 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。

・年末年始 特別受発注日程

| | 発注書配信日 | 受注締切日 |
|-----|-----------|-----------|
| W02 | 12月18日(金) | 12月22日(火) |

新年初出荷日⇒01月04日(月曜)～

| | | |
|-----|-----------|-----------|
| W03 | 01月04日(月) | 01月07日(木) |
|-----|-----------|-----------|

年内最終集荷日⇒12月28日(火曜)です。

休業日 12月29日午後より2021年1月3日までお休み頂きます。

初出荷は2021年1月4日よりスタートします。

・福井県 吉村さん ほっこり金時



年末に向けてどんどん忙しくなり、コロナと合わさって疲れが溜まっていませんか。

吉村さんのほっこり金時を食べてほっこりする季節がやってきました。

美味しさを感じてほっこりしてほしく、このネーミングにしました。

嘘です・・・ホクホクしているので、ほっこり金時と名付けました。

吉村さんの圃場は砂地となっている為、ホクホクし、甘くて美味しいさつま芋が育ちます。

砂地は肥料抜けがよく、美味しいものが出来ると言われることが多いですが、

だからと言って誰が栽培しても美味しいものが出来る訳ではなく、やはり、吉村さんの栽培技術も不可欠で、その合わせ技で、あの絶品のほっこり金時が栽培されています。

その上で、画像右ですが、億単位の投資のキュアリングシステムを採用し、コンピューター管理で完璧な温度・湿度管理が出来るようになり、

年明けからは年内のキュアリングを徹底したことで、さらに、さらに洗練された味に際立ってきます。

商品は違えど、皆さんから高評価をもらっている、北海道大川さんの恋するマロン南瓜と同レベルで『本物の味』、それがこの吉村さんのほっこり金時です。

このほっこり金時を食べたバイヤーさんが気に入り、それだけで実は和歌山県下随一の企業さんの口座が出来たほどです。

誰が食べても美味しさが分かる味、必ずリピートに繋がります。

吉村さんからの連絡もあり、年明けから販売強化が決定しております！

今までチャレンジできなかったお店も、これを機に本物の味を販売頂けると幸甚です。(有安海)

・鹿児島県伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも



北海道産のジャガイモを長く見ていますと、赤土のじゃが芋が懐かしく思えます。

年明け W 2 より鹿児島県伊唐島から高橋さんの新じゃがいもが新登場になります。

今シーズンは作付けから話しが始まり、昨シーズン以上の量をお願いしました。

取扱期間も長くなり、5 月連休頃までの計画です。

昨シーズンは大なり小なりご迷惑をおかけすることもございましたが 何とか量の確保ができそうです。

元々が、地の利で美味しいジャガイモが育つ島です。

薩摩半島西側の海岸縁は、赤土で美味しいのですが、その中でも出水市沖に浮かぶ長島という島が集まる地域は有名です。

その中のひとつの島、伊唐島は高橋さんが住み、じゃが芋を栽培する島です。

本当かどうかは知りませんし、疑っていません。

ただ、その長島の人たちが、自分たちのジャガイモは市場に売って、この伊唐島のじゃが芋を買いに来るそうです。

そのように、高橋さんは言っていました。

これで高橋農園様とのお付き合いも 4 年目になります。

高橋農園様の新じゃがいもを案内する発注書を作成すると、新しい 1 年のスタートを実感するようになりました。

2021 年も宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・熊本県産有機栽培澤村さんの塩アイコ



今年冬至用の南瓜でお世話になりました、肥後あゆみの会様より、塩トマト(ミニトマト アイコ)が出てきます。

もともと八代は土壌の塩分濃度が高くトマトが十分に水分を吸い取れない為、水を極力与えずに栽培するフルーツトマトと

同じく、糖度が高くなります。

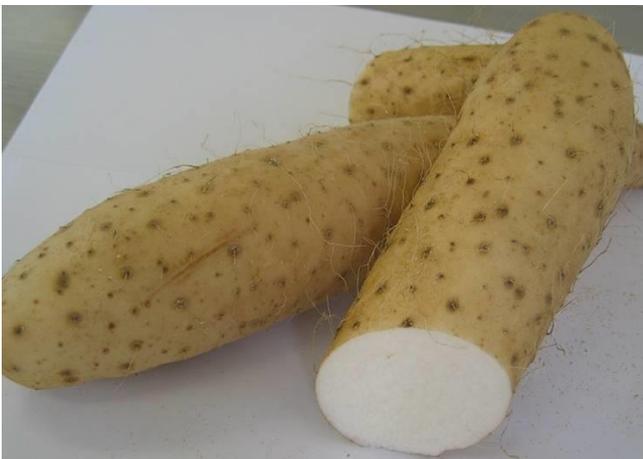
また海岸の干拓地なので吸っている水も海水のミネラルがたっぷり含まれています。

今回の塩アイコも同じ土壌で栽培される塩トマトのミニトマトアイコバージョンです。

長崎のなんぶアイコ・高知の絶品アイコとはまた違った味わいとなります。

宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・北海道 帯広 和田農園さんの長芋とごぼう



今日は、枚方・寝屋川を中心にもう少し大阪府の南方面で展開されている企業さんの経営者とランチデートをして来ました。

結論を先に書くと、大衆迎合的な店舗形成は、やはり無理だとのことでした。

この地域は、人口が多いので、色んな企業さんが出店されていて競合激戦地域です。

商品政策に於いて、やはり価格帯の低い品物を並べれば、楽して売り上げを形成できます。

でも、競合過多になり、競争が激化すると、自由主義経済下においては、売価は限りなく原価に近くなるのは当然です。

そうすると、原価を下げる戦いが始まります。

原価は、販売力によって影響を受けますので、資本力があり、なりふりを構わない企業が勝つこととなります。

世は多様化しているだけではなく、消費者も早い人から進化をしています。

私は世代的に、ダイエーがスタートして、世間を席卷して躍進していく姿を見えています。

経営の神様と謳われ、企業経営のみならず、ひとが生きていくうえで必要な数々の名言を残されている松下幸之助さんと、

いわゆる、メーカーと販売者との主導権争いも同じ時代を感じて来ました。

私は本屋の子供ですので、株式会社 PHP 研究所の存在も子供の頃から知っておりました。

PHPとは、Peace Happiness through Prosperity 日本語では「繁栄によって平和と幸福を」だそうです。

ダイエーの中内さんも西の方として主婦の店の創業期の奮戦記を読んだ覚えがあります。

熊さんや八つぁんのような気分で恐縮ですが、実はこのコロナ禍でスクラップされる経済社会は、私が生まれる少し前の太平洋戦争後の混乱に似ているような気がします。

今回のコロナ禍が、そこまでの混乱を日本にもたらすか否かは分かりませんが、

日本以外の米欧に於いては、近い混乱期を迎えそうな気がし、その影響を日本もまわりまわって受けるだろうなと考えています。

その意味では、のし上がるチャンスでもありますし、老舗と呼ばれる成長を遂げるチャンスでもあると思います。

ただ、確実に今後更にパイは減少します。

また、民主主義のような小さな政府から、国家が国民の移動まで関与するような大きな政府に移行するような気もします。

どのような切り口で切り取っても、マーケットは菱形◇をしているように思います。

その菱形が縦に長く伸びるのか、横に長く伸びるか、さあ、どちらになるのかの読みが大切なように思います。

私は、1987年この会社を創業して間無しの時期に『ラストエンペラー』という映画を観て、時代に翻弄されていく登場人物ひとり一人を見て、移り行く価値観を追いかける事はしない、変わらぬ価値観を追求していく、と心に決めました。

前置きが長くなり恐縮ですが、画像は和田さんの長芋とごぼうです。

この料理そのものの動画は無いのですが、ごぼうの奥の長芋の揚げ煮は、

<https://www.youtube.com/watch?v=UkTjjgmTByU> この URL で展開できます。

美味しく滋養ゆたかな作物を作ってくれる農家と楽しい付き合いをして、その作物を料理して一緒に食べるもの同士で笑い合う。

そういう幸せを出来るだけ載せて作物を商品化し、どのような販売企画にすれば、より心ある消費者に届くのかに苦心を重ねています。

時間は掛かっても、これが浮き沈みの幅を最小限に抑え、長く持続していくポイントではないかと考えています。

事業の目的が、社会と共に、お客さんと共に、そんな夢物語のような世界があるのか否かは、あるのか否かではなく、作れるのか否かの問題で、作ろうと思う人がいれば小さくても出来るような気がします。

Culture とは文化という意味の英語表現ですが、Cultivate は耕す、養う、培う、という時に使う英語表現です。

私は大衆迎合主義ではない、ビジネスモデルを作りたい欲を持っています。

その為に、美味しく、滋養たっぷりに作物を育ててくれる農家との関係をいっぱい持っています。

これが私の 40 余年掛けて築いた財産です。

・今週の特売

長野県産特別栽培市川さんの王林

北海道産特別栽培中村さんの玉ねぎ M サイズ

長崎県産森さんの名水コラ

・商品案内変更

長野県産恋するマロン南瓜 8 玉・・・価格変更。値下げ

熊本県産特別栽培みかん南柑・・・終了

奈良県産萩本さんのあんぼ柿・・・終了

長野県産特別栽培市川さんのさんふじ・・・終了

奈良県産特別栽培益田さんのモモノスケカブ・・・終了

高知県産明神さん達のキクイモ・・・終了

中国産かぼちゃの種・・・終了

それでは、未だ気が早いと思われるかもしれませんが、来年、最初の週の発注書です。

御注文の程、何卒よろしく願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎