

いつもありがとうございます。

W41 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。

うわさでは、相場高にもかかわらず各社青果の売上はそこ迄ではないとお聞きしています。

そんな事は無いのではないかと思います。

事実おかげさまで、この9月、弊社の売上は突き抜けた高い水準で推移しています。

本当にありがたい話しです。

もし、売上に御満足できない企業様がおられましたら、是非弊社商材と深くお取組み下さいませ。

必ず結果に繋げて見せます。

・日替わり焼き芋パネル

本日の焼き芋
色んな味の焼き芋を楽しみたい♪

今日の焼き芋は
つし!

今日の焼き芋はつし!

紅はるか

ほっくり金時

とうみつ 糖蜜あんのう芋

ALPHA

The poster features a central circular menu with several segments. The top segment is highlighted in red and labeled '紅はるか' (Beniharu). Other segments include 'ほっくり金時' (Hokkuri Kinshi), 'とうみつ 糖蜜あんのう芋' (Toumitsu Tamagoto Anno no Uramo), and 'ほくほく' (Hokuhoku). Each segment is accompanied by a star rating for 'しっとり' (moist), 'ほくほく' (crisp), and '甘さ' (sweetness). The background shows images of various sweet potatoes, some whole and some cut open to show the inside.

朝晩は過ごしやすい気温になり食べ物が、何でも美味しく感じられる季節になりました。

この頃は季節を問わず、

焼き芋を販売されているお店もありますが、やっぱり食べたくなるのは、

寒くなって来る時期からですね。

今やスイーツとして専門店まで登場し、メディアでも取り上げられる焼き芋。

色んな種類の焼き芋を楽しめたら、

「今日は何かな?」と

お客様がお店に通うひとつのきっかけ作りが、できるのではないのでしょうか。

使用方法は、下記の通りです。

中心の円盤を「今日の焼き芋はこれ！」の矢印に合わせるように回します。

【作成手順】

1. 本体画像、円盤をそれぞれラミネートします。

円盤に御取り扱いのさつまいもを記入してから、ラミネートしてください。

2. 赤い線の外側の上辺だけを残して、

赤枠を切り抜きます。

画像の様に赤い線の上辺だけくっついている状態にします。

3. 円盤を切り取ります。

外側の線より気持ち小さめに切り取ってください。

4. 円盤を押しピンで本体に固定します。

円盤と切り抜いた三角形の頂点を重ねて画鋲で留めます。

※御不明な点は、お電話頂ければ対応致します。



これで円盤を回すことができます。

ラミネートしてから作成することで、作業しやすくなり、出来上がりも

背景の黒の光沢感が増えて目を引くようになります。

押しピンを刺すので、厚みのあるボードのようなものに貼り付けてお使いくださいませ。

この日替わり焼き芋パネルは、弊社のさつま芋をどれか一種類でも購入頂き、

御希望の企業さまにメールでデータ送付させて頂く予定です。

また画像の左下に空きスペースは、弊社以外の品種がある場合に

お使いいただくためのものです。

同じく円盤も空白にしているのはそのためです。

各企業さままでのイチ押し品種も同時に企画販売することが可能です。

沢山の企業さまに扱って頂けたら幸いです。

是非、宜しく願い申し上げます。(馬場真美)

又、此处では御紹介できていませんが、先どり一週間の予定品種を来店されるお客様に御案内できるフォーマットもございます。

是非、お申し付け下さいませ。

・北海道 和田さんのやわらか太ごぼう

満を持しての登場となりました。

現在取り扱っている宮崎県の濱口さんの畑ごぼうは、肥大期に長雨にさらされ続けたことがずうっと尾を引いており、太ごぼうを取り扱うことが出来ませんでした。

この間、多くのバイヤーさまより、「太ごぼう」は無いのか？

と問い合わせを頂戴しておりましたが、

ここにきて、やわらか太ごぼうが、北海道和田農園さんから新登場になります。

しかし、新しく登場するのは、やわらか太ごぼうのみで通常の畑ごぼうはもう少し先になりそうです。



これは定植の時期異常気象の影響を受け、

欠株が多数発生したことが要因になります。

欠株とは、定植後に何かしらの影響が原因で、

その株が成長せずに枯死してしまい、
結果株間がその分広がったことで、想定よりも成長し
太ごぼうのみが先にスタートになりました。

今作の糖度測定はまだ出来ておりませんが、
過去の和田さんの糖度測定では、
なんと 25 度を記録したことがありました。
この和田さんのごぼうの販売方法は至って簡単で、
店内 2 箇所に 80 パック程度**ボリューム陳列**するだけ。
たったこれだけで、1 日 40 パック以上の販売が可能となります。
1 店舗の過去最高販売数は、ずいぶん前になるのですが、
きんぴらごぼうを使った試食販売をした時で、
開店から 18 時まで、なんと 720 パックも販売することが出来ました。

販売する気になり、創意工夫することが出来れば、どこまででも実績を作れるごぼうです。
食べて美味しく、力のある商品なので、これは売れるという信念を持ち、
売れるまであきらめずに売ると、どこまででも売ることが出来ます。
数企業さまで弊社はその実績、結果を何度も経験させて頂いております。
是非、ボリューム感ある取組を計画して頂けるとありがたいです。（有安海）

・カナダ産松茸の登場



インポーターが昨年送ってくれた画像ですが、何かこのカナダのおばさん、違和感があるんですね。

きっと、此处で収穫したのではなく、違うところで、ひょっとしたら奥の林が松林かも知れませんが、収穫した松茸を、写真を撮るといので、数個持ち出して来て、それらしく写してもらおうと、真新しいバスケットとキャップを小道具にして。更によく見ると、長靴も赤いのでキャップとコーディネートしたのか、まさかね。それはさておき、米国北西部オレゴン州の Welches って処に住んでいる Toshiko Willson 女史から、先週あたりに来たメールに 『こちら雨も降り・・エリック殿は、松茸採りに忙しい・・』と書いてあったので、それより北のカナダ産も、そろそろ出荷に出回り始めるのではないかと期待していました。昨年より売り上げは上がっているけど、盛り上がりに欠けます。そろそろ盛り上がって行こうと思います。ようやく秋めいて来ましたので、今週カナダ産をまた社内で配って私たちが勝手に盛り上がることにします。

みなさんも社内販売で御購入頂き、お家に持って帰り家族を喜ばせてあげてください。
決して高い買い物ではありません。

2021年度輸入生鮮松茸の状況

9月21日 現在

●中国産 産地状況

四川もほぼ終了、吉林も干ばつの影響により大不作で終わりました。

北朝鮮の松茸も中国には入りません。

韓国も出ていますが、国内で販売されているだけです。シュウセキの需要も終わりました。

次は10月1日の国慶節の需要が続いており、月末までは同じように
つぼみは中国で販売されています。

雲南省もシャングリラは、終わりで最後の産地がやっと遅れて出てきました。

高いですがSやMも出ています。

雲南の数量は約10トンです。このまま数量が減らなければ、
もうしばらく今の価格帯でいけそうです。

相変わらず入荷のほとんどは、開きと中ツボで、

あとは、高いので注文分のみつぼみが入るだけです。

日本には、4トン日量入っています

●北米松茸について

カナダは、メインのテラス地区がまだピークが来ません。大不作という結果です。

雨も気温も最適で、出ない理由は、考えられず、まだピークはあるとは言っています。

カナダの南地区も少し出てきました。大きくは増えませんが、徐々に増えていきそうです。

まだ入荷が、不定期でコストも高値のままですが、注文で消えていっています。

アメリカ産も少し入りました。今後増えるとは言っていますが、

まだ、時間がかかりそうです。

来週も不定期で、10月から安定入荷を見込んでいます。

北米で全国日量 1 日200 k g くらいです。

●日本市場

敬老の日の需要は、終わりましたが、コロナの終息に関連して業務関係、特にホテル系の注文が増えてきました。

緊急事態宣言が10月から解除されると、昨年と同じように業務の動きが出てきそうです。

量販店様からは、北米の販売を言われていますが、安定するにはもう少しかかりそうです。

10月4日以降、価格も下がり販売できればと考えています。

●今後の動き

今後のポイントは、北米への切り替えですが、

まだ入荷不安定、価格も高いので10月9日の販売からを見込んでいます。

奈良県産益田さんの玉ねぎ



益田さんの玉ねぎは何が違うのだろうと、実感するために料理に使ってみました。

最初に気づいたのは、一回目のカットからかなり目にしみるということでした。

その後、断面から水分がこれでもかというくらいに染み出してきました。

普段は近くのスーパーで購入した玉ねぎを使いますが、

その玉ねぎではこうはなりません。

**この目にしみる成分は『硫化アリル』で、消化液の分泌を助け
食欲を増進する作用をはじめ、新陳代謝 UP、ビタミン B1 の吸収と活性化を促し、
更には血液をサラサラにする効果があるとされています。**

体感であるため、乱暴な結論ではありますが、同じ条件で益田さんの玉ねぎと

市販の玉ねぎの目にしみる度合いが違うということは、この硫化アリルの量が

益田さんの玉ねぎは相当多いということ。

玉サイズが北海道産とそう変わらない為、L サイズ 3 玉が一番見栄えがいいと思います。

価格も試すにはちょうどいい価格ですので、宜しくお願い致します。

尚、玉ねぎカット時の目に染みる事を防ぐ手立てとしては、

先ず調理前に冷蔵庫に入れ冷やしておくで緩和できます。

**また、目が痛くなってしまった場合は、少々乱暴ですが『顔を冷蔵庫に入れて冷やす』と
緩和できるそうです。**

新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ・・・今シーズンは小玉傾向です。

28-32 玉は全くないわけではないですが
量が少ないです。

奈良県産 特別栽培 萩本さんの平核無柿

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・紅はるか

北海道産 和田さんの柔らかか太ごぼう

商品案内変更

- ペルー産 有機栽培 ナチュラルヒーローバナナ・・・再開
- 熊本県産 特別栽培 肥のあけぼのみかん・・・価格変更。値下げ。
- 北海道産 和田さんの男爵・・・規格・入数・価格変更。700g→800g、
20p→15p、180円→200円
- 北海道産 和田さんのメイクイン・・・規格・入数・価格変更。
700g→800g、20p→15p、180円→200円

終了

- 淡路島産 夏のさらだちゃん
- 青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる
- 北海道産 特別栽培 フルーツミディトマト
- 北海道産 特別栽培 恋するマロン南瓜 8-9玉
- 北海道産 特別栽培 ミニトマトキャロル 10

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