

いつもありがとうございます。

W 6 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。

・2月の月間テーマ【冷え性対策】「めざせ 冷え知らず」

2月の月間テーマ 冷え性対策

# めざせ 冷え知らず

サムゲタン・火鍋

**サムゲタン**  
ハスの実、なつめは身体の余分な水分を出します。

**火鍋**  
花椒、麻椒、朝天唐辛子、八角など刺激を与えて身体を温め、気の巡りを良くしてくれます。

◆水分や栄養が巡る身体づくりを◆

循環を良くすることで、  
芯から身体を温めましょう。

ジンジャーシロップ

**温性**  
身体を程よく温めます。

**散寒**  
寒邪を散らし、冷えの症状を緩和します。

胃腸を活性化させ、  
循環しやすい環境に整えてくれます。

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

最近、特に寒さが厳しい日が続いているかと思います。

2022年の大寒は1月20日でしたが、2月も毎年、芯から冷えるような寒さを感じます。

そこで2月の月間テーマ「冷え性対策」です。

冷え性対策と一言にいても、

厚着をする、温かい食べ物を食べる、規則正しい生活を心掛ける など、

その方法はいくつも思いつきますね。

このテーマで弊社が掲げるのは、

簡単に言うと “食” で冷え性対策をしようということですが、

ただ温かい食べ物を食べる、ということではなく、

**冷えを根本から対策するには何を食べるべきなのか、**

**なぜそれを食べるのかを御提案致します。**

生姜や唐辛子が、冷えを取るのに良いというのは、

ほとんどの方が知っておられるかと思います。

なぜ良いか、ということですが、パネル内のすべての食べ物に共通しているのは、**体内の循環を良くすること**です。

水分及び血液、内臓の動き、気の流れなど、様々な要素が合わさり、体内の循環は成り立っています。

循環が悪ければ、いくら温かいものを食べても、身体は温まりません。

当然の話かもしれませんが、食べたもので身体やエネルギーは作られます。

身体の不調や体質を改善しようとするのなら、

そこに興味を持つのは重要・必然ということになるかと思います。

『冷え性対策をするなら、巡りを良くする事から』と2月のテーマで掲げているように、その食べ物を食べることが、自分の身体にとってどのような意味を持つのか考えることは、日々を健康に過ごす近道なのかもしれません。（渡部智加）

### ・今年も沖縄県産特別栽培屋宜さんの塩セロリ



今期の取り扱いが始まってから一か月弱。

毎年高い品質を保っていただいています。

写真では伝わりませんが原体でお届けした場合は

箱を開け更に中の袋を開けるとセロリの香りがふわっとしてきます。

右側は弊社でパックした商品の画像です。1袋にだいたい2片入っています。

中に緑色が薄いものが入っていますが、これは古いものではなくセロリの内側の葉で

キャベツや白菜と同じく内側なので光が当たらずに緑色にならないものです。

光が当たらない為食味も柔らかく好む人はこればかり買うものです。

終了時期はだいたい5月のゴールデンウィークごろの予定です。

今年は積極的に特売の話もしています。

2月の下旬ごろに特売を予定していますので宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・北海道産特別栽培弦間さんのジャガイモ(花標津)



左が S400g、右が 2L2 玉 p です。

S サイズは在庫が少ないですが、2L はまだふんだんにあります。

この花標津という名前は赤紫色の大きく美しい花と育成地の地名（中標津）にちなんで「花標津」つけられたそうです。中標津と縁が深いのです。

食感は男爵よりもほくほくしてはいませんが舌触りが滑らかで煮崩れが少ないです。

低温貯蔵することにより時間はかかりますがでん粉が糖化して甘みが非常に増します。

インカのめざめも低温貯蔵で糖化することにより甘みが増しますので、  
花標津も同じような品質特性を持っています。

栽培されている量が少ない為なかなかお目にかかれない為、知名度が低いですが  
一度食べてもらえれば納得いただける商品です。(吉田麻衣)

## ・高知県産 池さんのフルーツマト

とまと農家で知らない人はいないのでは？と思うほど有名な池さんですが、  
アルファーと池一菜果園との付き合いは長く、池さんがとまとと栽培する前からになります。



今シーズンの成分測定は大玉とまとしか出来ておりませんが、結果はこんな感じです。

池さんのとまとは時期に応じて、糖度 6.5 度の大玉とまとから、

糖度の 6.5～8 度の甘熟とまとを経て最終は、

12 月ころからは糖度 8 度を超えるフルーツマトになっていきます。

非破壊の糖度センサーにてランダムに計測し、

一定の割合を超えると大玉→甘熟→フルーツへとランクアップしていくシステムです。

しかし、弊社とは特別に水分を制限せず、

糖度を取上げて上げずの大玉とまとの圃場も残してもらっているため、

アルファーだけは今の時期になっても、

池さんの大玉とまととして取り扱うことが出来ております。

池さんのとまとは特別栽培にはなっていないのですが、

画像右の測定結果棒グラフを見てみてください。

オレンジ色の棒はリコペンの値になり、突出している商品のほとんどが池さんのとまとシリーズになります。

特別栽培を目指すあまりなんの計画性もなく、必要以上に肥料や農薬を制限すれば、出来上がる作物自体は不健康になってしまう可能性があります。

池さんは適時適切にとまとの樹が欲しがっている時に、

必要な水であったり肥料を与えることで、

機能性も含めて美味しいとまとを育てることが出来ています。

特別栽培だから美味しい、売れるというわけではなく、

健康に育った野菜は、パワーがあり、とても美しい。だから食べて美味しいです。

そのうえで、特別栽培や有機栽培であれば、尚良しかと思います。（有安海）

・和田農園シリーズ 絶好調!!



どうも、アルファーはお客様に美味しさを伝えるのが下手くそなのではないかと思う。

先日、お客様のところに行った時に、『恋するマロンや長芋は、確かに美味しいと思う』  
とってもらった。

『美味しければ、売りやすいが……』との事だった。

ここに掲載した画像は 和田農園さんに栽培してもらっている

『インカのみずめ』『長芋』『ごぼう』『栗南瓜』。

そのどれもが美味しい。

まもなく熟成されて出て来る『ねばりスター』も評価して頂いた。

これらは、むっちゃ美味しい。

でも、これだけが美味しい訳では無い。

『名水にら』も『武政さんのチンゲン菜』も、すごく美味しい。

確かに、その美味しさは感じにくいかも知れない。

誰もが食べて、直ぐに美味しいと思う商品は、どこのお客さんでも早くに評判になり、従って定着も早い。

『名水にら』も『武政さんのチンゲン菜』も同様の野菜と比べれば、明らかに美味しいし、その客観的事実として数値にも表れている。

**昔、自分たちは味比べをしたりして、味をしっかり見ているからその美味しさが認識できるが、消費者の皆さんは本当にその味が、普通に料理して食べてもらうだけなのに分かってもらえるのだろうか**と思った時代があった。

でも、その疑問は直ぐに解けた。

**少々時間が掛かっても、確実に販売数が伸びていった。**

**やっぱり、普通の家庭でも味は分かっているんだ** と思った。

**案外、バイヤーさん達の方が味が分からない。**

**最大の理由は、先ず食べていない。**

もっとも、食べても味が分からなければ、数字を作れることはあっても、それは一流どまり。

超一流になるには、いつも言うようにシェフが超一流と一流どまりになる人との差は、

自分が使う材料を、吟味出来るか否かにあるよう思う。

『自分は、どんな素材でも美味しく作って見せる』と豪語する人がいるが、

それはそれで、一流だとは思う、でも私はそれでは寂しくなる。

何故なら食べ物だから、食べて、つまり目で味わって、花で香りを楽しんで、舌で堪能して、

その後、元気にならなきゃただの道楽に過ぎない。

いくら洒落たデザインの洋服も、着るものだから肌触りも大切に、

だって、着てしまえば姿は見えないので、肌触りの方が大切になる。

作品には、それぞれ目的がある。

品物の定めをするのは、それだけではない。

**やはり商品なので、大多数の方にとっては価格がポイントになる。**

**価格は価値との交換だから、この価値がそれぞれ買う方にとって重要になる。**

**売る方にとって重要なのではなく、買う方にとって重要になる。**

お客さんは、店を選んで買いに来てくれている。

自分に合う店か否か。

つまり、自分が欲しく思う価値が、そのお店で提供されているか否か。

ネット通販なら、在庫をしなくても良いので、データさえ掲載しておけば、

お客さんが勝手に選んで買ってくれる。

だけど、お店じゃそうはいかない。

『小さいお店は、店舗面積が限られているから』とよく話されるが、

私の古い友人が経営する店は、僅か 50 坪で年商 8 億円の商いをしている。

その様に考えれば、お店はバイヤーさんが選ぶ商材で作っていると言える。

つまりは、バイヤーさんが認められる価値を求めて来店するお客さんが出来るので、

**バイヤーさんが認められる価値の多様性を広げれば、**

**それだけお客さんの価値の層も広がる事になる。**

その上で、売り場の坪単価効率の最大化を、

データによって判断していく事が正しいという事になる。

これがバイヤーだけで出来れば、そのバイヤーはスーパーマンということになるから、

ここが、会社の出番なのかも知れないと思う。

で、冒頭のアルファーは、美味しさを伝えることが ハッピー だということ。

営業・販促担当の仕事だと、思っていないで社長も加わって、

もう少し考えて努力する必要があると感じた。

美味しく料理して、写真の撮り方を工夫して、

その画像をもっと活かした POP・コト POP 作りを販促に活かし、

それらをネタに、営業を数値だけではなく価値の伝達に努める必要がある。





さあ、待望の『ねばりスター』が熟度を蓄えて登場です。

この右の画像は、そのお伺いしたお店のお客さんが、ネバリスターを料理し、投稿してくれた画像です。

・砂地の極旨にんじん 博農の特裁 フルーツ夢人参

機能性成分測定 兵庫県産 フルーツ夢にんじん カロテノイド測定

社内測定：2020/5/29 兵庫県産 フルーツ夢にんじん 1本476g 糖度 10.7度 硝酸態窒素 43ppm

1回目 根本  
4回目 根本

1回目 5/21  
根本糖度 10.7  
βカロテン：16200  
αカロテン：4700  
βカロテン当量：18500

3回目 5/26  
中央糖度 9.8  
βカロテン：5800  
αカロテン：3100  
βカロテン当量：7300

2回目 5/25  
下部糖度 9.5  
βカロテン：35900  
αカロテン：2800  
βカロテン当量：6900

4回目 5/29  
根本糖度 9.5  
βカロテン：15200  
αカロテン：7400  
βカロテン当量：18900

3回目 中央  
2回目 下部



兵庫県産 博農の

生で食べると  
さらに甘い♡

# フルーツ 夢人参

砂浜近くの畑で育っているため、  
無駄な肥料が抜けます。  
だから、人参自体が、干カラを蓄えて、  
とっても甘く、《栄養豊富》になるのです！

にんじん  
サンドウィッチ

測定日	品名	βカロテン μg/100g	αカロテン μg/100g	βカロテン当量 μg/100g	糖度 度	硝酸態窒素 ppm
2020/5/25	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定4回目・上	15,200	7,400	18,900	9.5	-
2020/5/26	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定3回目・中	5,800	3,100	7,300	9.8	-
2020/5/25	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定2回目・下	5,500	2,700	6,900	8.5	-
2020/5/21	兵庫県フルーツ夢にんじん自社測定1回目・上	16,200	4,700	18,500	10.7	43
2020/5/19	熊本県ベータカロット自社測定	3,900	2,600	5,200	8.1	4
2020/2/10	かごしま有機 有機にんじん	4,500	2,900	6,000	10.3	4
2019/12/29	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	7,900	5,100	10,500	8.8	39
2019/12/29	熊本県ベータカロット自社測定	4,900	2,900	6,400	8.3	14
2019/10/18	北海道 曾空 アロマレット 自社測定	7,700	4,500	10,000	7.3	16
2019/4/3	熊本県 有機にんじん 自社測定	6,300	3,600	8,100	7.1	168
2019/12/19	宮崎県フルーツ夢にんじん 自社測定	8,400	5,700	11,250	10.2	102
2018/6/7	熊本県ベータカロット 自社測定	7,300	3,700	9,150	7.1	109
2018/6/9	熊本県ベータカロット自社測定	7,600	4,300	9,750	9.2	7
データベース	7日 成分表 にんじん、根、横切、生	6,900	3,300	8,600	-	-

『フルーツ夢人参』はアルファアの登録商標です。

初代のフルーツ夢人参は、沖縄県津堅島の TE30 という沖縄県特有の品種でした。

暑さに強く、沖縄県用に育種された品種です。

今もあるかどうか知りません。

タキイ種苗なので、一度問い合わせをしてあれば、

暑い時期に本州で植えてもらうのひとつの手かも知れません。

当初は、『フルーツ人参』として販売していました。

初めてのお客様から問い合わせが多くなり、

聞いてみると『インターネットで知った』との事でした。

既に4シーズン目に入っていましたが、そんなにネットで調べておられるなら……と思い、

中澤に電話をして『商標登録を急ぎするように』と指示を出しました。

返って来た報告は、『既に半年前にカキヤスさんが商標を取っておられます』との事でした。

まったく、油断も隙も無い業界です。

で、弁理士に相談をしてみると、この間に『夢』の文字を入れてはどうか、との事で、

その通り申請すると、通りました。

津堅島もサンゴ礁の上にある島で、砂気が多い土壌でした。

同じように、兵庫県たつの市の御津というこの地域は、

御津の『津』の字で想像できるように、砂浜の直ぐ近くで栽培されています。

その事が、コト POP にも表現されています。

今シーズンは、未だ測定できていませんが、肥料抜けがする砂地土壌なので、

硝酸態窒素の残留値が低く雑味の少ない美味しさは保証します。

人参は、絶対品薄に出来ない品目なので、3産地の併売です。

## ・新登場

兵庫県産 特別栽培 博農のフルーツ夢ニンジン

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか

熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング

北海道産 和田さんのネバリスター

**・商品案内変更**

鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ・・・特売

鹿児島産 特別栽培 与論のスナックインゲン・・・特売

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー・・・JAN コード作成

青森県産 特別栽培 津軽りんごサンふじ・・・価格変更。値上げ。

CA 貯蔵品に変更の為。

高知県産 特別栽培 ミネラルピーマン・・・価格変更。値上げ

兵庫県産 あまたまちゃん・・・在庫僅少

熊本県産 特別栽培 吉田さんの興津みかん・・・在庫僅少。

新登場予定商品追加

月間テーマ変更

**・終了**

高知県産 特別栽培 明神さん達の里芋

青森県産 特別栽培 津軽りんご王林

鹿児島産 糖蜜安納芋 S サイズ

宮崎県産 誠の白ねぎ

**・2月新登場予定**

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w 6

兵庫県産 博農のブロッコリー

高知県産 特別栽培 青山さんの文旦・・・w 7

愛媛県産 岡野さんのせとか・・・w 8

熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火・・・w 1 0

**・3月新登場予定**

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w11

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい・・・w12

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w15

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