

いつもありがとうございます。

W8 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。

### **発注書配信スケジュールのご案内**

次週は 2 月 11 日が祝日により弊社事務所はお休みの為、

発注書の締切日は 2 月 9 日となります。

修正などの場合 2 月 10 日でも変更などは間に合いますが

2 月 11 日に頂いた場合には修正などが間に合わない場合がございますので、

宜しくお願い致します。

### **・薬膳キット商品は翌々週の納品にさせていただきます**

薬膳キットは、この寒い季節にあったものが多いのに、

価格改定で申し訳ありませんでした。

もともと、スーパーマーケット様の集客応援の為、利益をあまり考えずに、

開発した商品でした。

野菜と同じように、大変抑えた価格でしたので、

少ロットで、加工時間が予定より掛かると、原価割れを起こすような事になっており、

原材料の値上げで、それらを見直す価格になりました。

今回ずっと発注書には掲載されていましたが、

個別対応で納品日を調整して頂いておりました。

ほとんど受注生産故に、リードタイムを 1 週間頂きたく、

1 週間先の日付で掲載をします。

何卒宜しくお願い致します。（中澤佐江子）

**・高知県 特別栽培 ミネラルピーマン**

アルファーが取り扱っている商品の中で数少ない相場変動型の商品になります。  
 何故このミネラルピーマンという商品名になっているかというと、  
 高知県ということで、海洋深層水を使った栽培をしている為、  
 ミネラル分が豊富に含んでいるピーマンになっているからです。



このピーマンを取り扱っている企業さまは、当店 NO.1 人気!!と売り場に  
 表現してもらっている企業さまや、ポイント還元セールなどでボリューム陳列の対象にして  
 頂いたり、とても力を入れた展開をして頂いております。

高知県産 ミネラルピーマン 硝酸態窒素 糖度 測定

	測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸塩NO <sub>3</sub>	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)	平均値	糖度
ピーマン 下部	1回目	130	1.0	130	0.226	29	31	4.5
	2回目	141	1.0	141	0.226	32		

高知県産 ミネラルピーマン

上 中 下  
 下部糖度 4.5度 中央糖度 4.1度  
 上部糖度 3.9度  
 硝酸態窒素 31ppm

海洋深層水で育てるから、ミネラル満点!

日持ちも  
 長いんだよ!

# ミネラル ピーマン

肉厚で、食感もバツグン  
 独特の苦みもほとんどありません!

パプリカもそうですが、ピーマンは見ただけでその肉厚さがわかる不思議な作物です。

ピーマンは柔らかい方が美味しいとよく耳にしますが、

ミネラルピーマンは肉厚でありながら料理後の触感も残っている為、

どんな料理でも美味しく食べることが出来ます。

しかも、子供が嫌がる独特の苦みもほとんどないので、

すべての年齢層に人気が出ます。

これが当店 NO.1 人気と謳い自信もってボリューム陳列できる要因です。

6月下旬まで取り扱い予定をしております。(有安海)

・長崎県産 特別栽培 ながさき南部生産組合 『なんぶブロッコリー』

<https://cookpad.com/recipe/6774390>

毎日の料理を楽しみにする **cookpad** 364万 レシピ

Q バイナップルライス レシピ検索

ガトーショコラ りんご バレンタイン ブラウンニー ミチヨコ

### 南国気分！パイナップルライス

ナンブラー、カレー粉とパイナップルの相性抜群。見た目も華やかで楽しいメニューです。

材料 (2人分)

パイナップル	1玉(果肉は半分だけ使用)
ご飯	2人前
海老、イカなど(鶏肉でも可)	約100g
パプリカ(赤)	1/4個
ブロッコリー	1/4株
玉葱(小)	1/4個
オリーブオイル	大さじ1.5

■調味料

ナンブラー	大さじ1.5~2
塩	小さじ1/2
こしょう	適量
カレー粉	小さじ1/2
酒	大さじ1
砂糖(お好みで)	小さじ1/2

作り方

- 1 ご飯を炊いておく。
- 2 バイナップルを、縦半分に切る。皮は、後で器に使うので、身をくりぬいた後は取っておく。
- 3 身をくり抜く。下にする側の外皮を、1cmほど削いでおくと、安定するので、くり抜きやすいです。
- 4 ライスには、果肉半分だけ使用します。果肉を1~2cm角に切る。
- 5 海老、パプリカ、ブロッコリーは1cm角に、玉ねぎはみじん切りに。(野菜の水気は良く取っておく。)
- 6 フライパンに大さじ1/2のオリーブオイルを熱し、海老(または鶏肉)を炒める。
- 7 6にある程度火が通ったら、パプリカ、ブロッコリー、玉ねぎを入れて炒める。ややしんなりしてきたら、一度皿にとる。
- 8 フライパンにオリーブオイルを大さじ1熱し、溶いた卵、ご飯の順に入れ、炒める。
- 9 8に、皿に取っておいた7とパイナップルの果肉を入れ、さらに調味料を入れて味を調えながら炒める。
- 10 取っておいたパイナップルの皮の器に、9を盛り付けて完成。

コツ・ポイント

野菜やパイナップルの果肉は、炒める前に水気をよく切っておく方が、ご飯がバラっと仕上がって更に美味しいです。お好みでミニトマトなどを入れても美味しいと思います。

このレシピの生い立ち

作る前は、パイナップルが甘すぎてご飯に合うか心配でした。ですが、ナンブラー、カレー粉と相性抜群で、むしろ甘みがアクセントになって大変おいしかったです。お家に居ながら、南国リゾート気分を味わえるようなメニューでした。



<chrome-extension://nlipoenfbbikbjkfpfillcgkoblgpmj/edit-react.html> クリック

先週に続き、しつこいようですが南部ブロッコリーの宣伝です。  
というのも、私自身久しぶりに感動した味だったからです。  
それで、測定結果を待っていると、画像のつぼみ部分の糖度が 18 度もあったのです。  
糖度センサーの糖度ってあまり当てにならないとも聞きますが、  
これは流石に口に入った瞬間に『なに、これっ！』って思う美味しさでした。  
あんな煙草ばかり吸ってるおっさんに味なんて分からんべえ〜 と思っていませんか。  
ところが、食べる事が好きでやってる商売なので、分かるんですね。  
でも、この味の違いは無限樹さんの栗南瓜レベルで、この味の違いが分からなければ、  
問題レベルです。

で、この美味しさをお店でお客様にどのように伝えられるか、がそれ以上の問題です。  
そのひとつとして、味として影響のある糖度と硝酸態窒素の残留値、  
安全性としての硝酸態窒素の残留値、  
栄養価としてのカロテノイド・リコペン等の値を、それぞれ測定し公表してきました。  
また、実際にどのように食べて頂くかと、cookpad に 150 レシピ、  
YouTube に料理動画 120 本をアップして来ました。  
この料理動画は、レジ待ちの方から見える壁に大写して頂けているお店もあります。  
また、商品ラベルも昔は気の効いたデザインにしたり、  
商品説明がキチッと書かれた文字中心のラベルを作成して来ました、  
この 10 年ほどは、同じフォーマットの出材を使う事により、

『前回食べた野菜と同じデザインだから、これも美味しいのかな』と思って頂けるようにして来ました。

でも、やはりデザイン中心です。

そろそろ、考え方を元に戻して、文字中心の商品固有のメッセージ性のあるラベルに変えようかなあ、と考え始めました。

**私たち、にしがきは 地域を想い、地域に貢献する企業でありたい**

**地域の健康を想う**  
私たちは、地域のお客様が、健康的な食生活を営み豊かに暮らすために、栄養価が高く、美味しい食糧品の提案を、続けていきます。

**地域の子供たちを想う**  
私たちは地域の未来を担う子供たちの為に、食品合成添加物が少なく、原材料が明確な食材をお届けするよう努めます。

**地域のパートナーを想う**  
私たちは、共に地域の食生活を支えていくパートナーとして、こだわりをもって食に携わる地元生産者さまや地元産地を求めています。

チャージデーは **本日 1/28**  
「旬の祭典」に備えてご準備を!

明日 1/29・30 月に1度のBIGイベント

ご来店の前に商品をゆっくりチェックしてほしいので、売出しの1日前にチラシを折り込みます!

**旬の祭典**

「健康に育った野菜は とても美しく美味しい」

4店舗限定  
東舞鶴店・石川店・大里パインの産地直営

ほろほろは方言で「ホクホク」のこと 濃厚な甘みがたまりません 58円

アグの香味が少なく糖度が高いです。 198円

加熱しても、ジュースでも甘みが強い! 198円

健康に育ったトマトは美味しい! 畑も健康です。 398円

農薬・化学肥料不使用。平飼でのびのび育った健康優良鶏たちが産んでくれた卵は、「健康でおいしい」! 350円

今期最終 480円

キュッと凝縮された旨味と甘味 458円

新着! 特別栽培 大玉パインの産地直営 298円

と言いますのも、最近状況が変わって来たのではないかと思い始めています。

このチラシは、先週初めて納品させて頂きましたスーパーにしがきさんです。

10 数年前に、

これからのスーパーマーケットは、商品より企業の姿勢が大切になると考え、機会あるごとに、そのことの説明をさせて頂いてきました。

それだけではありませんが、その考え方を踏襲されている企業様は好調のようですが、なかなか、この考えが普及して来ませんでした。

このにしがきさんは非常に熱心で、私どもの話しによく耳を傾けて下さり、このような導入チラシを作成して頂きました。

チラシ掲載の二日間の農産売上の内、弊社商品は 9.8%の売上構成比だったそうです。

記憶していませんが、全部で 20 数アイテムを取り組まれています。

商談中『迷ったら高い方の価格をつける』を社内の合言葉にして下さい、と提案させて頂きましたが、まさかチラシ掲載も定価でされるとは思っていませんでした。

それでも、これだけの販売実績になり、私は勿論ですが、にしがきさんの皆さんも、ホッと胸を撫でおろしておられる様子でした。

このような事を書いて良いのかどうか分かりませんが、私どもが伺った時のお店は、百均オンパレードのお店でした。

これは、大変だと思いましたが、おかげさまで私の目が覚めました。

地方の老舗のお店というのは、根強いファンがおられて、こういう新しい取り組みに直ぐに反応されるお客さんが、ちゃんと、多数御来店されているという事実気づかされました。

また、5 年前に同じことを同じようにしたとしても、ここまでの反応は無かったのではないかと感じてしまいます。

その様に考えると、この 2 年で世間の様子は、とりわけ食事に関する考え方は相当変化をして来ていると、同時に感じた次第です。

もちろん、取り扱い店全店の二日間の販売実績データと売り場画像を頂き、各店、各品目ごとに、細かく数字を追いかけていくと、いびつな数値が発見できます。

そうすると、その売り場画像を見てみると、その商品が手にしにくい状態になって並んでいたり、必ず、その要因となる事情を発見できます。

また、特に売れている売り場も売り場画像から分かります。

これらを、毎週定期的 Zoom 商談で画面共有しながら進めています。

『数字は嘘つかない』という言葉がございしますが、まことその通りの事情があるから面白いです。

後は、会社内でそれらの改善情報を如何にスピードを上げて共有して、実践に結びつけるかの仕組み作りが肝要です。

私は本部からの指導というより、情報提供という姿勢が正しいように思います。

正しいというのは、この場合、合理的だという意味です。  
抽象的な理念を言われるより、『論より証拠』で、  
その証拠となるデータと画像を提供すれば良いだけです。  
悔しければ、さらに各自が工夫を凝らしてくれると思います。

私共も、さらに創意工夫をする時期が来ていると実感しました。

### ・北海道産 有機栽培 一戸さんのごぼう

当たり前のことであるかもしれませんが、  
私たちが食べもので身体が作られていくのと同じように、  
**作物も、食べもの(水、土壌中の栄養)で身体が作られています。**  
健康に育つように、農薬や肥料を施すわけですが、もちろんそれらの影響を受けて、  
植物の身体が作られていくので、それを食べる私たちにも影響があるわけです。  
**化学物質による直接的な影響もそうですが、『苦み』や『えぐみ』といったように  
味にも、それは現れます。**



前置きが長くなりましたが、農林水産大臣によって定められている、  
化学的に合成した肥料(化学肥料)や農薬(節減対象農薬)を、  
一定の基準以下に抑えた『特別栽培』や、一切使用しない『有機栽培』で、  
栽培を行う生産者様は多数いらっしゃいます。

記事タイトルにもいたしました、ごぼう生産者の一戸さんも、その一人です。

有機栽培をされている生産者様は、栽培に様々な工夫をされています。

一戸さんは、植物の成長に必要な成分をバランスよく含む『米ぬか』を中心に、肥料は自然由来のものを使用。

また、ごぼうに付くセンチウという害虫を、それが生息しづらい粘土質の土壌に整えることによって、農薬を使用せずに防除しています。

もちろん、自然由来の肥料は化成のものに比べて吸収がゆっくりであったり、他の害虫や病気を避けるために細やかに状態を確認したりと、より一層手間もかかります。その手間があっても、美味しいものを作りたい、安全なものを届けたいといった強い理念が、表れているのだと思います。

コトPOPにも記しましたとおり、本当に柔らかくて甘みのあるごぼうです。

そんな一戸さんの有機栽培のごぼうを、是非、御取組みのほど宜しくお願い致します。

(渡部智加)

### ・高級みかんの『せとか』が新登場



高級みかんの代表の一つ、中晩柑の『せとか』が岡野農園様より新登場となります。

このせとか、親がちょっと複雑で『清見』×『アンコール』に更に『マーコット』を掛け合わせた品種です。

そのおかげか高糖度で香り・食味もよく、皮はなめらかで手でむけるほど柔らかく、保存性も高く、種がある事がほとんどないというすごい品種です。

産地は瀬戸内海のしまなみ海道にほど近い岩城島です。



日当たりもよく、ハウスで丁寧に栽培されています。

詳しい測定データが手元にないのでインターネットでの拾い物となりますが、せとかはだいたい 13 度から 14 度くらいになるそうです。

2 月 7 日に弊社へ試食用サンプルが届きますので、測定結果はまた改めて掲載させていただきます。

柑橘類は今後、熊本県の吉田さんから『津之輝』・『しらぬい(デコポン)』と新登場が続きます。

実はなっていますが今はまだ酸味が強い為、酸味が抜けて甘みを感じやすくなってからの出荷となりますので今しばらくお待ちください。(吉田麻衣)

**・続きましても柑橘、吉田さんのはるか**



売れています。不思議と売れています。

見た目の感じはデコポンで色目はレモンです。

味は酸味が少なく、甘いです。さわやかなかおりもします。

見た目と味にギャップがある不思議な柑橘です。

昨年までは2玉パックしか提案していませんでしたが

今年からSKUを増やしていこうということで4玉パックを作成しました。

2玉パックでは少々みすぼらしかったのですが4玉パックにしたら迫力出ました。

美味しい柑橘類が育つ条件は年間を通しての日射量、

年間平均気温が15℃～17℃、水はけのいい土質だそうです。

岡野農園さんの岩城島は年間平均気温が15℃～16度。

瀬戸内海の島なので一年を通して晴れが多く、斜面なので水はけがいいです。

吉田レモニーさんの三角町は年間平均気温が17.3度。

瀬戸内海と比べて雨は多いですが海に面している為日照量が多く、

こちらも山の斜面一面なので水はけがいいです。

美味しい柑橘類を栽培する条件は両産地とも整っています。

土地の条件に加えて一流の生産者がそろったアルファアの柑橘類。

是非ご堪能下さい。(吉田麻衣)

### ・新登場

高知県産 特別栽培 青山さんの文旦

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか

鹿児島産 特別栽培 井出さんの新じゃがいも

### ・商品案内変更

北海道産

和田さんの栗南瓜(ほろほろ)・・・在庫僅少

北海道産 和田さんの栗南瓜(ほろほろ)3玉・8玉・・・特売。  
それぞれ数に限りがございます。

宮崎県産 須川さんのパプリカ(黄)M・・・w 9に再開延期

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・新登場予定に追加

兵庫県産 津村子の岩津ねぎ・・・2月いっぱい終了予定です。

奈良県産 益田さんのあんぼ柿・・・終了間近

兵庫県産 養父養生にんにくホワイト六片・・・終了間近

長崎県産 森さんの名水コラ・・・再休止

高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン・・・値上げ

**・終了**

兵庫県産 あまたまちゃん

北海道産 特別栽培 メマンペツ玉ねぎ 2L

宮崎県産 特別栽培 風土の新じゃがいも 3L

**・2月新登場予定**

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w10 予定

**・3月新登場予定**

熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火・・・w12 予定

**・4月新登場予定**

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイ・・・w15 予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイ・・・w15 予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w15 予定

宮崎県産 特別栽培 誠のプロッコリー・・・w16 予定

米国产 有機栽培 Organic 樹成り熟成アボカド・・・w18 予定

それでは、今週も御注文の程、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎