

いつもありがとうございます。

W10 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。

### ・特売延長・沖縄県産特別栽培屋宜さんの塩セロリ

表題の通りです。

産地交渉の末、延長いたします。

特売とはいえ現状、結構相場とかけ離れている為御注文頂けるか不安でしたがご理解いただいた企業様から注文を頂けたので安堵しています。

ただ、まだまだこのセロリの実力？と受注状況は乖離している為、もうしばらくこの価格で特売のご案内いたします。

一度限りの特売では消費者の方々に知っていただく機会がほとんど無いに等しい為、w 1 2 納品まで今回の特売は継続いたします。

宜しくお願いします。

### ・新登場 宮崎県 特別栽培 山内さん新玉ねぎ





今年も新玉ねぎの時期がやってきました。

今年のもはまだ届いていない為、画像は去年のものになります。

画像では少し見にくいと思いますが、みずみずしく美味しい新玉ねぎって感じなんです。

左の画像は、新玉ねぎのおしり（根付近）の糖度を測定した画像ですが、

なんと 14.5 度を記録致しました。

みずみずしくてここまでの糖度であれば、食べ方としてはサラダがおススメかと思いますが、

私個人的には、高知県名産のカツオのタタキと合わせて食べたいと思いました。

天気予報を見ていると今週末から少しずつ暖かい日が出てきそうです。

売り場としては、冬の鍋商材から春を感じる売り場に移行する時期になります。

使用用途は違いますが、北海道のヒネものがまだまだ相場高な状態なので、

春を感じ見た目から美味しい新玉ねぎを売り込んでみてください。（有安海）

・『宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう』 去年、自分で漬けてみました



タイトルの通り、  
去年土付きらっきょうが始まる時、  
産地様から頂いたサンプルを、  
実際に自分で漬けてみました。  
左がその時の写真です。

正直、らっきょうを自分の手で漬けるなんて、  
これまでもありませんでしたし、  
これからはないだろうと思っておりました。  
と言いますのも、私、らっきょうがどうしても  
苦手な野菜だったんです。  
料理屋で付け合わせ等として出てきたら、

残すのは申し訳ないと思い、息を止めて食べるくらいでした。

あの独特で強烈な臭いと味がどうしても...

同じネギ属でも、タマネギとはだいぶ違う風味ですよ。

お話を戻します。この初めて自分で漬けた土付きらっきょうですが、生まれて初めてすんなり  
食べられました。

すんなりどころか、普通に美味しいと感じて、ポリポリ食べられます。

確かにらっきょう特有の香りはあるんですが、今まで食べてきたものと違って、  
嫌なものではありません。

これだけ苦手な野菜だったら、

どんなに良いものでも感想は変わらないと思っていたんですが...！

私は販促物作成を担当していますので、商品の味や産地の特徴を、POP やコト POP に表します。

その時、美味しくないものを表すのは難しいですね。

そういう意味では、味自慢の揃った弊社の商品ですので、

ドンドンとその美味しさをアピールしていけたらと思っています。

土付きらっきょうに関していえば、上図のような販促物をご用意しておりますので、お客さんにひとつのイベントとして、

美味しい土付きらっきょうを楽しんでもらえるよう、

アピールのお手伝いをさせて頂けたらと思います。

登場はしばらく先にはなりますが、土付きらっきょう、宜しく願い致します。(渡部智加)

・そんな実感はないけど

コロナ前より支出が増えた食品 ※19年比は増加率

品目	支出額 (円)	19年比 (%)			
			鶏肉	16,915	8.5
			調理パン	6,024	8.0
チューハイ	4,906	38.3	豚肉	31,892	7.6
ウイスキー	2,382	37.1	メロン	1,033	6.9
ジャガイモ	3,026	34.0	ベーコン	2,745	6.3
バター	1,362	21.3	ピーマン	2,284	6.2
冷凍調理食品	9,441	20.8	ビール	11,369	6.1
サツマイモ	1,175	14.6	サラダ	5,630	5.8
合いびき肉	2,959	13.3	キウイフルーツ	2,200	5.5
コーヒー	7,228	13.3	ホウレンソウ	2,008	5.3
卵	10,328	12.6	バナナ	5,232	5.1
弁当	17,196	12.0	ドレッシング	2,283	5.0
総菜材料セット	3,577	12.0	ヨーグルト	13,815	5.0
果実加工品	3,686	12.0	アイスなど	10,148	4.6
チーズ	6,728	11.3	生シイタケ	1,987	4.1
麺類	19,676	11.1	ミカン	4,410	4.0
ナス	2,145	10.9	スイカ	1,352	3.9
焼酎	6,659	10.9	イチゴ	3,553	3.9
ブドウ	3,182	10.7	納豆	4,396	3.7
ネギ	3,292	10.5	ソーセージ	7,612	3.4
乳酸菌飲料	4,410	10.5	エノキタケ	1,203	2.9
ワイン	3,780	10.4	キュウリ	3,333	2.4
ニンジン	2,392	10.3	ハクサイ	1,168	2.2
タマネギ	3,546	10.2	キャベツ	2,695	2.2
牛肉	23,210	9.6	レタス	2,460	1.9
すし(弁当)	14,755	8.7	カボチャ	1,555	1.4

2022年2月18日の農業新聞の記事。  
この表について、解説が掲載されていたが、  
すぐ詰まらなかったもので、表だけ頂戴した。  
どちみち、19年に対して  
20年が如何であったかという表で、  
いささか、古い気がする。  
どんどん傾向が変わって行く中で、  
2年前に比べて昨年が・・・  
と言われても、という気がするが、  
この過去数年来と、  
これから数年の傾向を先読みして、  
自分なりに考えてみようと思う。

まずは、酒類が上位ワン・ツーを占めているので、  
在宅時間が長くなっている事の証だが、  
意外とワインはあまり伸びていないのは、  
『酔う』という感覚が無いからではないかと思う。  
そういう意味で、ビールが中ほどより下位にいるのは頷ける。  
どちらかと言うと、ヘビーなアルコールが伸びているので、  
酒類に対しての『ほろ酔い』を求めている層と、  
しっかり『酔う』ことを求めている層との違いをどのように想像するかで、  
単に酒類の売上アップを狙う事と、店全体の売上アップを狙う事では、  
出す結論が変わるように思う。  
言うまでもなく、店全体の売上をアップさせようと思えば、  
如何に、『ほろ酔い』を薦められるかだと思う。

スーパーマーケットは酒屋ではないはずだ。

酒の売上アップならドラッグストアでもする方が効率が良い。

そうじゃなくて、酒類を販売するのは、あくまで食事の場面を想定して、食事を楽しむためのお酒と捉えるべきだろう。

税務署が喜ぶために、酒類販売の認可を緩和したような気がする。

その為、街の米屋と酒屋はコンビニに変わって行ったが、

その上で成り立っているスーパーマーケットなら、

単に米・酒を販売して、売上額が上がっただけで終われば、

何故、雑誌がさほど売りに上げに貢献しないのか、元より書籍が無いのは何故かを考える必要がある。

『頭と腹は別だよ』と言われれば、『それもそうか』と納得するが、

スーパーマーケットは過去にはグロサリーストアーといった。

今でもこの呼び名は変わっていない。

このグロサリーストアーがなければコミュニティは成り立たない。

それ以前は GENERAL STORE といって食料、衣類、金物屋、郵便局の仕事までしていた。

そこに住む人たちの全ての生活を担っていた。

近くの農家が朝産んだ卵をカゴに入れてそのジェネラッシュストアーに売りにきた。

近所の人が生活必需品をわずかなお金で買いにきた。

またそこには人間性あふれるオーナーがいた。

そこにすでにコミュニティがあった。

と、米国在住の稔子・ウイルソン女史が今年最初に書いて来た。

どうせなら、腹を満たし、舌も堪能させるだけではなく、気持ちや意識も受け留められる店作りをした方が効率が良いのではないかと思う。

その為には、『またそこには人間性あふれるオーナーがいた』が必要になるような気がする。

自分たちのまわりは大変な変化を遂げているが、果たして本当にそうなのだろうか。  
何か、一部の人たちの都合で吹かれる笛に踊らされているだけで、  
本質的な実態は、何ひとつ変わっていないのではないかと思ひ始めている。

農業新聞の解説では、じゃが芋が 34.0%と伸びているのは、  
北海道の干ばつに依る高騰としているが、  
北海道産馬鈴薯は、せいぜい 9 月からだから年間の 4 分の 1 の期間でしかない。  
そんな説明では、玉ねぎも同様なのに玉ねぎの伸びは  
10.2%に過ぎなかったことが解決できない。  
農業新聞だからか、畜産関連は出て来るが水産物が一切出てこないのが不思議だ。

まあ、そんな事を言っていると、また横道に逸れるので無視する。

さつまいもの消費が伸びているのは、別にコロナ禍のせいでもなく、  
この 10 年くらい前から予兆はあった。  
それは、ネギについても同じだ。  
残念なのは、生姜がランキングに登場していない事で、  
これは免疫機能の改善には体温上昇が欠かせなく、  
その体温上昇に一番手っ取り早く使えるのが生姜だと思っているが、  
これはアピールしきれていない当社の責任のような気がする。

さて、冷凍調理食品の増加はいつも言われることで、それなりに伸びている事は確かだが、  
それとて、単体での伸びに過ぎないので、その原料別に見れば大した伸びではない。

それ以上に、表の中で伸びている食品からどんな料理が思い浮かぶかだが、  
何も、浮かんでこない。

唯一、『合挽』の伸びから少し想像が出来る程度だ。

『切り落とし』が畜産部門では新しいアイテムとして脚光を浴びているが、これは、中身に対して廉価であるに過ぎない。

確かに、私はスーパーに行くと、和牛のローススライス 500g と、肩や肩ロース当たりの切り落としを 500g 程度買う。

いつだったか、北九州の都市で視察している高級スーパーの精肉売り場で、同じように買っている 40 代の主婦を見て笑ってしまった事がある。

価格など見ていないくて、ただ肉質と容量だけを見てカゴに無造作に放り込んでいた。

これを見て、買い方が変わった、目的買いではなく、家庭冷凍庫の在庫補充をしているだけだと思った。

その様に思うと、合挽は使い勝手が広く、小間切より挽肉か切り落としだろうと思う。

ちなみに、10 年近く前、芦屋の酒屋さんが自然食品店をされていて、そこで話ししていると、『吉田さんとこのヒレステーキでカレーを作ると、すごく美味しいよ』と奥さんが言ってくれた。

それで、そのようにしてみると、確かに美味しい。

小間切れや、切り落としで作るカレーとは、ひと味もふた味も違う。

それならと、サーロインステーキで作ってみた。

こりゃまた、絶品だ と思った。

その 40 代の主婦に言ってやりたかったが、余計なことだった。

最後にひとつだけ、かぼちゃが表の最下位に入っている。

これが、何かを表しているような気がしていて、その何かが実は一番大切なことのように思う。

これを想像して、品揃えに活かし、試行錯誤をすると **掴める事** があると思う。

(吉田清一郎)

**・新登場**

兵庫県産 養父養生にんにく金郷純白 M2 玉 p

**・商品案内変更**

今月の月間テーマを2月から3月に変更

沖縄県産 特別栽培 屋宜さんの塩セロリ・・・特売延長

長崎県産 森さんの名水コラ・・・w 1 1 再開予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・w 1 1 まで休止。

w 1 2 から再開予定

北海道産 山西さんのゆりね・・・価格変更

北海道産 有機栽培 一戸さんの柔らかか太ごぼう・・・休止

高知県産 特別栽培 青山さんの土佐文旦・・・在庫僅少

**・終了**

岐阜県産 特別栽培 唐の芋

兵庫県産 養父養生にんにく金郷純白 L サイズ

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝

**・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ン・・・w15 予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・・・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 誠のブロッコリー・・・w16 予定

米国産 有機栽培 Organic 樹成り熟成アボカド・・・w18 予定

それでは、今週の御注文の程、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー