

いつもありがとうございます。

W11 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。

### ・『今だけ』の味

日本は四季のある国。食についてお話すれば、  
それぞれの季節で『今だけ』の味を楽しめます。

春は、新じゃがいもや新玉ねぎなど、

他の季節では貯蔵されたものしか食べることでできない味覚を、新物として楽しめます。



弊社取扱いの商品で言えば、鹿児島県の『伊唐島 高橋さんの新じゃがいも』

『長島 井出さんの新じゃがいも』

今週より新登場の『宮崎県産 山内さんの新玉ねぎ』

少し先にはなりますが、4月からは長崎県から『なんぶ新玉ねぎ』が登場予定です。

春の野菜は、厳しい冬を耐え抜くために、栄養を十分に蓄えるので、

もちろん私たちにとっても、栄養満点で非常に甘みのある野菜として食べられます。



料理も、貯蔵品とは違う楽しみ方が出来ますね。

じゃがいもは皮ごと風味を感じながら。玉ねぎは生で食べたい気持ちもありますが、

あえてステーキにしてメインディッシュにするのも、良さそうです。

お腹が空いてきました。

クックパッド『アルファーズ キッチン』では、

写真のような新物野菜ならではのレシピも公開しております。

<https://cookpad.com/kitchen/12921565>

ここまで新物野菜、つまり旬の野菜の美味しさについて書いてきましたが、

旬とは、ただ美味しいだけでなく、最も栄養が豊富である時期とも言われます。

それぞれの季節を楽しみ、健康に過ごす。

その側面でも、旬のものを食べるということは、重要な事であると思います。

(販促部:渡部智加)

#### ・4月上旬登場予定 宮崎県産 特別栽培 まことのブロッコリー

今年から取扱始めた、長崎県のなんぶブロッコリーは非常に好調で、

週間 97 箱、1940 玉も御注文を頂いておりました！

感想を聞くと、みなさんから美味しいしよく売れたよ。と仰って頂きました。

先週で終了となってしまいました、沢山の御注文ありがとうございました。



4月予定と少し先になってしまうのですが、みなさんご存じの弊社自慢の大葉の生産者、野中さんからブロッコリーが取扱予定となっております。

数年前このブロッコリーを取扱うべくサンプルをもらい、糖度や硝酸態窒素などの測定後、本社の10名ほどで試食を行ったのですが、その時の味は今でも鮮明に覚えています。

始めにつぼみ部分を食べ、美味しいね～と言いつつ合っていたのですが、

次の茎部分を食べたときに、歓声上がるほどの味だったことをはっきりと覚えています。

なんぶブロッコリーも非常に美味しかったです、

まことのブロッコリーも同レベルの美味しさです。

商品形態は、ひと玉ずつを鮮度保持袋へ入れておりますので、

鮮度面でも商品面でも差別化が出来るブロッコリーになっています。

なんぶブロッコリーと扱って頂いた企業さまも、初めての企業さまも

是非、このまことのブロッコリーを売り込んでみてください！

本気の売り場を作れば必ず結果が出ます。（有安海）

#### ・アルファの新しい機能 顧客サポート部

何が災いし、何が幸いするか判断が難しいところですが、

コロナ禍で間違いなく前に進んだのが、Zoom を使った商談です。

かなり密に商談を重ねる事が出来るようになりました。

現在は、5 社 6 部門毎週定期の Zoom 商談が動いています。

以前にもこの発注書本文で紹介させて頂きましたが、

純利益が 3.8%の会社の本社が高槻の本社近くにあり、

店舗もその 1 階部分にあります。

この企業さんは、周囲 2 km の範囲内に、

イオンさん・関西スーパーさん・万代さん・平和堂さん・阪急オアシスさんがあります。

この環境で、前述の純利益率を出されています。

私が興味を持ったきっかけは、私の自宅近くに 30 数年前から真上店と店舗があります。

どうする事もできない古いお店で、おそらく 16 店舗運営の中で最下位くらいのお店でした。

ここが、1 年半ほど前に、従来の店を閉じて、

場所を 100m ほど離れた T 字路の突き当りに位置する敷地に

300 坪程度の店を Open されました。

このお店に寄ってみると、大変な繁盛ぶりでした。

小型店の進退については、どの企業さんも同じ悩みを抱えておられると思います。

これが、見事に V 字回復した好例として受け止めました。

こんなにも、変えることが出来るのかと思いました。

それで、興味を以って本店に行ってみました。

そうすると、明らかに『地場・産直野菜売り場』のエリアだったと思うのですが、

**地場野菜は一切なく、市場からの仕入商品の売り場**になっていました。

今はどの企業さんもこぞって、地場野菜を強化されています。

私もそのような Vision を立てていました。

まるで、それをあざ笑うかのよう、撤去されていました。

商品は、すべてナショナルブランド・市場からの仕入商品です。



どうしてこの企業がこんなに強いのか、調べてみようと思うようになりました。

アルファーに来て頂いているコンサルタントの先生にも話し、

30分視察して頂いて、その強さの秘密を伺いました。

結果は『**松竹梅のMDが、全部門しっかり統一されている**』でした。

私には、その答えがピンと来ませんでした。

そんなに簡単に諦める自分ではないので、

その後もそのお店にお昼の弁当を買いに行き続けました。

お客さんが来られると、必ずこのお店に視察に案内してきました。

そんな事を積み須佐寝ている間に、ある時バァーっとお店の秘密が理解出来ました。

現在ほとんどの企業さんが、商品別・アイテム別に店舗ごとの販売実績が、

売上金額・販売点数・平均単価等、

つばさに数値化された一覧表を取得できるシステムを構築されています。

また、それらの売り場画像も本部のサーバーに入ってくるシステムも構築されています。

ただ、この両方のデータを分析して、問題点を抽出したり、成功事例を拡散したりの情報を、

各店に流す仕組みが出来ていなかったり、それをアクションに結び付けているかどうかの

チェックの仕組み、更に、だから結果がどのようになったかの検証の仕組みを、

運用として行っておられない企業さんが多数あることが分かって来ました。

そこで、それならアルファーで、その運用をお手伝い・代行をサービスとして

遣ろうと思いついた次第です。

担当者は、私自身と経理担当の生島の二人で、最初は始めて行きます。

実際に、現在は私が個人的にそのような事を Zoom 商談を利用して履行しています。

その企業さんには、ちゃんと結果に繋がって来ています。

この件につきましては、また追ってここに書かせて頂こうと思っています。

## 新登場

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・収穫開始間もない為、  
希望のサイズがそろわないかもしれません。宜しくお願い致します。

北海道産 十勝の玉ねぎ

## 商品案内変更

長崎県産 森さんの名水ニラ・・・再開

伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも 3L・・・在庫僅少。約 90kg。

鹿児島産 特別栽培 与論のインゲン・・・特売終了

## 終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんの興津みかん

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

奈良県産 萩本さんの干し柿

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー

## 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