

いつもありがとうございます。

W18 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。

・2022年ゴールデンウィークスケジュール案内

4月29日・・・出荷有。事務所休み

5月 2日・・・通常通り

5月 3日～5日・・・出荷なし

5月 6日・・・通常通り

W18：4月26日～5月 2日納品分・・・配信：4月18日(月)

締切：4月21日(木)

W19：5月 3日～5月 9日納品分・・・配信：4月22日(金)

締切：4月26日(火)

W20：5月10日～5月16日納品分・・・配信：4月26日(火)

締切：4月28日(金)

W21：5月17日～5月23日納品分・・・配信：5月 6日(金)

締切：5月12日(木)

以降通常通りの発注スケジュールとなります。

・肉だけじゃない！ ゴールデンウィークは野菜も楽しむ BBQ

もうすぐ、ゴールデンウィークがやってきますね。

コロナウィルス感染症によって、外出自粛ムードが続いているとはいえ、

以前より、かなり外に人が増えていることと思います。

ですので、「三密」を避けつつ、ゴールデンウィークに

アウトドアを楽しむ人も増えてくるのではないのでしょうか。



ゴールデンウィークに楽しむアウトドアと言えば、
やはり BBQ でしょうか。
だんだん気温も上がってきて、過ごしやすくなってきています。

BBQ の主役と言えば、もちろんお肉！
となりますが、野菜も負けていません。
美味しい野菜は、焼くだけのシンプルな食べ方でこそ、
その美味しさを存分に楽しむのではないかと考えています。

このコト POP では、
より美味しく野菜を楽しむために、丸焼き、ホイル焼きといった、
それぞれの焼き方に合った野菜をご紹介します。
他にも、長芋や南瓜も、
BBQ だと美味しさを楽しめそうな野菜ですね。

南瓜は薄くスライスしてホイル焼きにし、

その上にバターやチーズを乗せて。

長芋も 1～1.5cm ほどに切って、

塩コショウでステーキ風になんてのも大変美味しい。

実は私も、ゴールデンウィークに毎年 BBQ をしているので、どんな野菜が美味しいか、色々試してみようと思います。

上記の野菜に加えて、**焼きアボカド**が美味しいと聞きましたので、

これも是非試さなければ、ですね。

こちらのコト POP は、Dropbox のコト POP フォルダの中に、アップロードしております。
是非ご利用いただければと思います。(販促部：渡部智加)

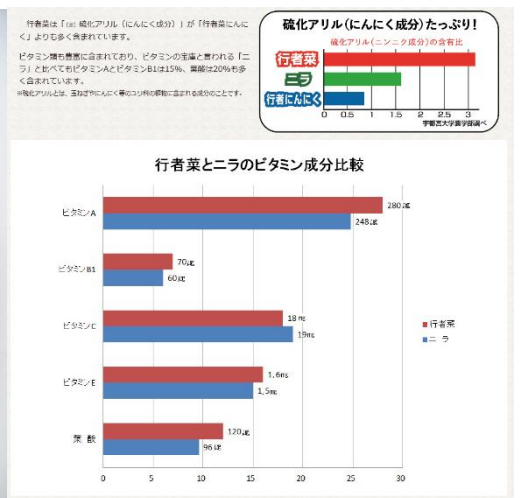
・山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜 w 2 1 より新登場予定

5 月の中旬頃から行者ニンニク×にらの商品の行者菜が新登場予定です。

初めて取り扱いを始めたのが 2013 年。

今年で 9 年目ですが毎年根強い人気があります。

取り扱い当初は行者菜には栽培基準がなく、慣行栽培でありましたが、
県の担当者を地道に説得し、2～3 年前に栽培基準が設けられたため、
ようやく特別栽培を名乗れるようになりました。



3~4年前にどのテレビ局かわかりませんが、土曜日に放送している青空レストラン？でも一度テレビで紹介された経緯があります。

この時には代表の遠藤さんもテレビに出演されたそうです。

わかりやすく表も載せましたが行者ニンニクとニラのハイブリッドだけあって行者菜の栄養はそれらを上回ります。

食べて健康になる野菜をモットーに行動しているアルファーとしては取り扱うべき野菜の一つです。

あと1か月ほど新登場には時間がありますが、今のうちに準備ということで宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・米国カリフォルニア 有機栽培 ORGANIC アボカド

去年から取扱始めた、すごく高単価に感じるアボカドです！

昨年の価格までのサイズによっては、1玉400円を超える価格になります。

今年は現在の世界情勢や為替の状況により、さらに価格が上がってしまいます。

しかし、本当にこの価格がアボカドの価値に対して、

高いのかがポイントになるように思います。



通常アボカドは、運送費を抑える必要があるため船での輸送になってしまうのですが、船ではおよそ3週間ほど時間がかかってしまうため、収穫はその輸送時間を逆算してまだまだ未熟なものを収穫していることになります。**アルファーが取り扱っているアボカドは飛行機での輸送をしていますので、**

船で費やす3週間ほどの時間を樹で熟す時間に充てることができます。

それが数値で結果として表せるのが油分含有量です。



船輸送中心のメキシコ産は 21%に対して弊社の取り扱っているアボカドは 28%もあります。

これがこのアボカドが高単価に感じてしまう理由の一つです

もう一つの理由は上の画像を見てください。

以前、アメリカへ視察に行った際に撮影したアボカドの売り場です。

\$ 3.94 ですよ。日本で売っているアボカドは 198～248 円くらいがメジャーかと思います。

では、なぜ遠い国アメリカで収穫されたアボカドが

日本で販売するとアメリカよりも日本の方が安くなるのか・・・

それはアメリカにとっては、そのアボカドは販売する価値のないものと判断されたものが、

日本に送られて来ているのだと想像します。

そうすると、長年そのレベルのアボカドしか食べて来られなかった日本人は、

アメリカで販売している本物のアボカドの味を知っている人は、

とっても少ないのではないのでしょうか。

昨年食べていた方の感想のほとんどが美味しい！と言って頂けました！

是非、お客さんに本物のアボカドの味を知ってもらう計画を立ててもらえると嬉しいです。
(有安海)

・熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン 測定



先週の発注書にも記載しました通り、
W17 から**吉田さんのレモン**の取り扱い品種が、
マイヤーから**リスボン**に品種の切り替えがありました。
その際、サンプルを頂けた為測定を行っています。

レモンは、育ち始めはグリーン色で、熟していくにつれて、
皮も果実も黄色くなり、果汁も多くなります。

酸味で分かりにくくなってしまおうのですが、イチゴと同じ糖度があるレモン。
今回、糖度は 11.3 と、過去アルファーで測定したレモンよりも高く、
他の市場を見ても高い数値が検出されました。

温活・腸活で、今注目!

はちみつレモン白湯



白湯の **デトックス** & **代謝UP**

を助ける働き

+

レモン・はちみつが、

さらに! **代謝UP** & **ビタミンC**

をプラス!

朝起きてすぐと、寝る **1時間前** に飲むのがおすすめ

- ・白湯(沸騰させたお湯)
- ・レモン(輪切り1枚、又は果汁スプーン1杯)
- ・はちみつ(スプーン1杯~お好みで)

- ①沸騰したお湯をカップに入れる
- ②50℃程に冷ましてから、レモンとはちみつを入れる

これに関連して、レモンの活用コト POP を掲載いたします。

今年、御依頼頂き、情報収集していた際、

女性向け美容サイト・各 SNS 等で多くヒットしたレシピが、【**レモン白湯**】でした。

私も、測定で余ったレモンで、朝作ってみたのですが、

(短期間過ぎるので効果はさておき)、

レモンの輪切りは前日に用意してストックできる事、

他の朝ごはんを用意する間に作れる等、

これは確かに、簡単で習慣化しやすいメニューだから広まるよね…!

と感じた次第です。

(こちら、コト POP は、

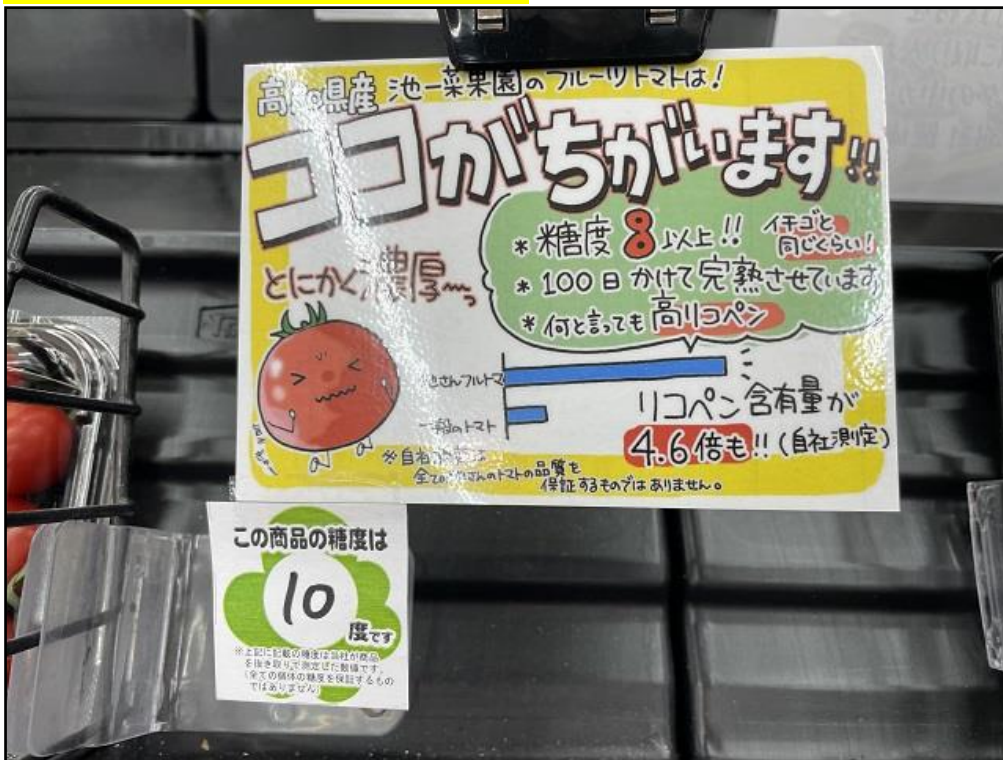
Dropbox からダウンロードしていただけるようにご用意しておりますので、

通常の商品 POP と併用していただき、是非ご活用くださいませ。)

外国産レモンはどうしても、輸送時に散布される防腐剤・防カビ剤が
気になってしまうのですが、
吉田さんのレモンは熊本県で特別栽培農産物として育てられているので、
安心感が違います。

是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・高知県産 池一菜果園 フルーツマト



今年に入って、新しく取り組んで頂いている企業さんがある。

京丹後市に本社がある会社だが、毎週 Zoom 商談を積み重ね、
其の甲斐あって、結果に繋がって来た。

一番のこの企業さんの特徴は、取り扱い商品の採択にある。

そう言えば、私たちの商材に既に取り組んで、

青果の構成比 10%を達成してくれた姫路の企業さんと同じだ。

私たちの取扱商品から、自社で取り扱おうとする商材を探す企業さんが多いなか、この 2 社は最初っから違う。

私たちのリストから、特に取り扱えない事情があるものを除外して、それ以外はすべて取り扱うという、消去法で発注されて来ている事が伺える。だから、週間の取扱品目が約 50 アイテムほどある。そして、京丹後の企業さんは、最初から 10%の構成比を達成している。もっとも、果物を除くという事になるが、これは私たちが果物を開発しきれていないからで、事由は私たちにある。で、結果は青果全体で昨対の 100%越えをずうと達成されている。今まで、ずうと前年割れが続いていたので、これは画期的な事になると思う。だから、みんなが積極的に取り組んでおられて、私たちも遣り甲斐があり、良いスパイラルに入っている。

ようやく、雪の心配も無くなったので、店舗を始めて巡らせて頂いた。そのなかで、見つけた POP が始めて見る POP なので写して来た。今回、2 枚写したが、もう一枚は既に吉田紗知子が今週掲載している『特裁レモン』の POP。

2 枚とも、なかなか良い POP だと、手前味噌で恐縮だが、そう思う。

糖度の数値も貼り出されているが、

『この数値はそれぞれの個体の糖度を表すものではありません』と書いて頂いている。

現在、販促部で POP を作成してくれているのは、渡部智加と吉田紗知子の 2 名。

いずれも二十歳台の若い感覚。

この二人になってから、部署の名前を それまでのデザインから、『販促部』に変更して、自分たちのしていることは、販売促進業務なのだと言ってもらっている。

なので、自分たちがこうしてここに掲載したり、POP を作成した品目は、

前年同月対比に会社自体の伸び率を掛けて、それ以上の数値になることを数字の上でも管理をしてもらっている。

二人とも頑張っていて製作をしているので、何とかひとつでも多くダウンロードして、その製品を1パックでもおおく販売に繋げて頂ければ幸いです。
この棚に、空きがあることは画像で分かってもらえていると思いますが、ホッとします。(吉田清一郎)

新登場

高知県産 特別栽培 青山さんの小夏
高知県産 博田さんの黒潮ナス・・・原体・5本 p
アメリカ産 アボカド 35玉

商品案内変更

北海道産 特別栽培 弦間さんの花標津・・・LM 在庫僅少
北海道産 特別栽培 弦間さんの花標津・・・特売。在庫なくなり次第終了
北海道産 和田さんの柔らかか太ごぼう・・・在庫僅少
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・在庫僅少
伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも・・・3L2玉 p 入数変更。
30→24
静岡県産 きくらげ・・・入数変更。20→24p

終了

北海道産 美幌の玉ねぎ
沖縄県産 特別栽培 屋宜さんの塩セロリ
宮崎県産 特別栽培 風土の里芋
兵庫県産 養父養生にんにく金郷純白 2L

5月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きラッキョウ・・・w19 予定

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w20 予定
山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w21 予定
淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w21 予定
兵庫県産 養父養生生ニンニク・・・w22 予定

それでは、今週も御注文のほど、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