いつもありがとうございます。

W28 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。

# ・鹿児島産 風土:濱口さんの 特栽 栗南瓜(恋するマロン)

先々週から取扱始め、既に7トン弱の御注文を頂戴しており、 どれほど人気なのかがわかってもらえるかと思います。

昨年は天候に恵まれず、味自体は例年に比べると若干劣っていると感じていたのですが、 今年の南瓜は自信を持って美味しいです!とおススメします!!



試食しないでも、この画像を見ただけで美味しさが伝わるかと思います。<br/>
恋するマロンという品種は比較的大玉になる傾向が強く、<br/>
初回仕入の 77%が 4 玉 5 玉サイズでした。

この玉は4玉サイズで2.8 kgほどの大きさだったのですが、 断面の皮から種までの肉厚さに注目してもらいたいです。

価格面からするとワンランク下がる 8 玉サイズを要望されることも以外と 少なくないのですが、 この断面ももちろんなのですが肉厚さが無くなってしまい、とても貧弱に見えてしまいます。



ご存じの通り、大きい方が美味しく、

小さくなれば不味いことはありませんが、相応の味になってしまいます。

南瓜には少し面白い特徴があると感じているのですが、

それは、果物に近い嗜好品的な価値を感じている方が多いように思います。

高ければ美味しいかというと、そうでもないこともあるかと思いますが、 美味しいものが高いことは必然であり、お客さまもそこは理解していることは、 実績数が物語っています。

また、最近は高価なものが良く売れている傾向にありますので、 値入も確保しやすい状況だとも思います。 前回北海道の無限樹の南瓜を食べてもらえば、必ず検討することになる、と、お話致しましたが、この南瓜もまた検討しなければいけなくなる南瓜です。(有安海)

### ・沖縄県産 特別栽培 粟野さんのハワイパイン コトPOP

取り扱い終了になってしまった、ピーチパイン・ハワイパインに続いて、ハワイパインが新登場しました(7/11~発送)。



ハワイパインは、

沖縄・石垣島で古くから栽培されている品種で、改良を重ね、 甘さと酸味のバランスが良いパイナップルになっています。

先に登場した二種類と同じく、ハワイパインも、柔らかい為 お家でカットしやすいパイナップルです。

今回、商品と一緒にカット方法をご提案できるように、 コト POP を作成しました。

### (Dropbox からダウンロード可能ですので、

通常の商品 POP と一緒に、是非ご活用くださいませ。)

アルファーに入社してから、 フルーツを丸々カットする機会があるのですが 綺麗に切り分けられるだろうかと、毎回緊張してしまいます。

私と同じように、

フルーツを 1 玉丸ごとカットする事に少し身構えたりしてしまって カット済みの物を購入する方も多いと思いますが

部位ごとの食べ比べが出来る事、 美味しい部分を、沢山味わえる事 (パイナップルだと甘味が集中しているおしり部分) は、 自分でカットする時だけの、贅沢な特権だと思います。

まるごと美味しく食べられるハワイパインを、是非ご検討ください。 (販促部:吉田紗知子)

## ・徳島県産 安崎さんのホワイトコーン【ピュアホワイト SP】





先週、徳島県の産地様から、ホワイトコーンのサンプルを頂きました。

【ピュアホワイト SP】という品種で、本当にホワイトチョコレートのような白さでした!

ホワイトコーンは、一般的な黄色のスイートコーンに比べて、糖度が高いと言われていますが、実際にどうなのでしょうか?

ということで、実際に弊社で測定を行いました。

2 検体測定して、結果は 19.2 度、19.6 度と、非常に高い値を示しました。

一般的なパイナップルやメロンが、

高くて 18 度程だといえば、いかに高い数値かが分かると思います。

実際に試食してみましたが、その数値に違わぬ甘さで、

皮も柔らかく、1 本丸ごと食べたくなるような美味しさでした。

まるでフルーツのようです。

そのような特徴を持つホワイトコーンですので、生のままでも食べられるそうです。 試食を2回に分けて行ったのですが、測定を担当した吉田紗知子が、 2度目の茹で方をあえて軽めにしてくれて、実際どうなのか検証してみました。

その通り、生に近い状態でも柔らかく、よりシャキシャキとした食感が楽しめました。

予定としてですが、新登場は7月上旬頃からとなりそうです。 是非御取組み頂けたらと思います。

宜しくお願い致します。(販促部:渡部智加)

・宮崎県産特別栽培風土の高糖度ピーマン改めバリっと肉厚ピーマン先週よりご案内しております、

『宮崎県産特別栽培風土の高糖度ミネラルピーマン』ですが 数値上は偽りなく通常のピーマンと比較して糖度が高いのですが 実食するとどうしても苦みを先に感じるため、 高糖度ピーマンの名称を変更することにしました。

そもそも糖度とは Brix 値とも言われ、糖度計での測定の場合、 光の屈折率を基に測定します。

この際、糖分以外も多く含む場合にも糖度が高く表示されます。

グレープフルーツやレモンは糖分を多く含みますが

クエン酸も多く含む為、甘く感じる以上に酸っぱく感じるわけです。

玉ねぎも生で食べると辛いですが、こちらも辛み成分を甘味成分よりも 感じやすいからです。

つまりどんなに糖度が高い食材でも、甘み以上に他の味を感じる要素が

強い場合には結局のところ甘く感じられないです。

いくら数字で根拠を示しても実食した結果が甘くなければ高糖度を冠するのもおかしな話なので商品名を変更する運びになりました。

w28 より高糖度ピーマンから肉厚ピーマンへと変更になります。

今後はイメージ先行ではなく、実体に沿った商品名にしていきます。(吉田麻衣)

#### ・腸内環境を整えるにはとりあえず『ごぼう』がいいらしい

妻がアトピーなので 2 週間に一度漢方医のところに通っています。

これで3か月以上通っていますが、最初の1~2か月は変化がなく、

本当に治るのか懐疑的でしたが、最近様子が徐々にではありますがよくなっています。 その時に教えられたのが、腸をよくするということ。

具体的には牛由来の食品を減らす。

脂肪分を減らす。

甘いものを減らす。

お米・納豆・味噌汁を毎日食べる。

野菜(根菜)・魚介類・大豆・海藻類を食べる。

ということでした。

診察室?ではないですが、部屋の中にはあれやこれやと本があり中をパラパラと見ていると、ごぼうのページが目に留まりました。

腸内環境を整えるには、とりあえずごぼうがベストだということだそうです。

理由はごぼうが一番水溶性と不溶性の食物繊維をバランスよく含んでいるからだとか。

読んでいくと水溶性に偏ると下しやすく、不溶性に偏るとつまりやすい。

どちらもバランスよく取るといいらしく、ごぼうが一番バランスがいいみたいです。(吉田麻衣)

#### ・高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜

先週から再開していましたが、また休止となりました。

現地では雨があまり降っていないのですが、湿度が99%と高い状態で

一気に気温が急上昇したため、ハウス内で病気が蔓延したためです。

次のハウスは播種をしてから既に一週間ほどけいかしているので、だいたい

7月11日の週ごろより再開予定となっています。

ただ、最近はうまくいったりいかなかったりな様子なので、

都度生産者の武政さんに確認してきっちり案内できるようになってから再度ご提案します。

ご迷惑をおかけしておりますが宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

## 新登場

徳島県産 特別栽培 野本さん達のキタアカリ

奈良県産 益田さんの玉ねぎ

沖縄県産 特別栽培 ゴールドバレルパイン

奈良県産 益田産のとうもろこし

## <mark>商品案内変更</mark>

鹿児島産 特別栽培 風土の恋するマロン南瓜8玉・・・一時休止。

入荷次第随時ご案内します。

月間テーマを6月から7月に変更

新登場予定商品追加

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・病気により再度休止。

再開は7月11日の週予定。

## 終了

宮崎県産 有機栽培 Organic セロリ

高知県産 特別栽培 青山さんの小夏

伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも LM

福井県産 特別栽培 ほっこり金時

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ

#### 6月新登場予定

鹿児島産 特別栽培 上川さんのミネラルピーマン・・・w 28 予定

## 7月新登場予定

徳島県産 特別栽培 わかめの力のキタアカリ・・・w 28 予定

宮崎県産 特別栽培 やわらか太ごぼう・・・w28 予定

北海道産 函館人参・・・w 29 予定

北海道産 有機栽培 早川さんのメロン・・・w29 予定

北海道産 特別栽培 無限樹のノーブルメロン・・・・w30 予定

北海道産 特別栽培 無限樹のノースランドメロン・・・w30 予定

宮崎県産 特別栽培 風土の恋するマロン・・・w30 予定

北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマトキャロル 1 0・・・w30 予定

岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・w31 予定

### 8月新登場予定

北海道産 特別栽培 無限樹のわくわくコーン・・・w32 予定

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの梨・・・w34 予定

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・・・w34 予定

北海道産 特別栽培 無限樹の恋するマロン・・・・ w 34 予定

それでは、今週も御注文のほど、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