

いつもありがとうございます。

W48 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。

・人参 大特売

発注書を御覧ください。

・宮崎県産 椎葉村 七草粥の取り扱い中止

結論から申し上げますと、来春の七草粥の取り扱いはしなくなりました。

どの企業さんも、七草粥は利益の無い商材になっている事を知り、

それじゃ、独自商品として開発して利益を出して頂き、

日本の食文化を何とか守れないかと考え、開発に乗り出し、

とてもいい産地と出会えました。

商品開発はその産地、その生産者に魅力が無いと、

結果となる商品に格差を乗り越えて頂く魅力が出ません。

現在は、その私どもの眼鏡に合う商品が、その価値の打ち出し方が不足して、

世間一般の商材に紛れた価格で流通している商品は沢山あります。

つまり、その商品に出くわした消費者はラッキーだったという事です。

しかしながら、『これ美味しいね』で終わってしまうと、

価値が半分以下になると考えています。

私たちは食物の栄養だけで生きている訳ではありません。

また、美味しいねという情緒だけで生きている訳でもありません。

弊社は、その栄養と美味しいを合わせて、

昔ながらの『滋養』(Nourishing)という言葉と文字を与えて、

自然の摂理が生み出す妙を、如何に自分の生に摂取して意識の暮らしを

向上させるかの提案を生業として来ました。

その本筋に見合う椎葉村と、その農産物に幸運にも出会う事が出来、
もちろん、単なる幸運ではなく、
『求めよ、さらば与えられん』これは幼稚園で学んだ言葉ですが、
成長すれば、この世界はすべて気で動いていて、
その気は周波数で現わされると知ってみれば、
自分の気の周波数と合致したものに会えるとの自然摂理に順う結果です。
七草とはいうものの、口の中でその七つの味ひとつひとつが味わえる秀逸した商品で、
事あるたびに、取り組みをお願いし、その通り沢山の企業さんから取り組みを
頂けるようになりました。

ところが、正月早々の商品であり、ひとの力でしか商品化出来ないことから、
取り扱いはかなりナイーブな性質でした。
初めて生産者の代表とお会いたした時、
『七草のおかげで、親戚が正月に帰って来なくなった』とぼやかれました。
『毎年、七草のセッティング作業をしながら除夜の鐘を聞く』とも。

困難は七草の内、ひとつでも品質が劣化していると、
クレームになり、正月早々走り回ることになります。
それは未だ仕事だと割り切れるのですが、
経済的には、100 パックの内 5~6 パックが赤伝になっただけで、
私共の経済価値は損なわれてしまいます。
それでも、この商品には大義があるので、頑張っ石の上にも 3 年と踏ん張って来ましたが、
状況は、更に生産者は早い段階から収穫・パックをスタートさせないと
間に合わない状況になって来ています。
Covid-19 による人の移動を制限したことが、更に拍車を掛ける結果になりました。
これでは、品質の劣化は更に進みます。
年々、予約受注数は伸びているのに、山地からの供給数は減る一方でした。

買ってほしいとお願いして、数量を減らせて頂くジレンマも気持ちを萎えさせてしまいました。
もし、良い事をしているなら、我慢は求められても必ず応援してくれることが現れるものだし、
事実、今まで私の生きてきた過程はそうでした。
今まで諦めた事が無かった訳ではありませんが、数少ない諦める結論になってしまいました。
大変、申し訳ございません。

・山形県 特別栽培 ブランデー脱渋柿 新登場!!

山形県フルーツの第二弾！

ちょっと特徴的なブランデーで脱渋した柿のスタートです！





	測定日	1個の重量	糖度
山形県 特別栽培 ブランデー脱渋柿 (平核無柿)	2022/11/11	154.5g	15.5
		133.5g	15.8

渋柿の脱渋は基本はガスを使用し、
このブランデー脱渋柿を栽培している、
山形県庄内地域で栽培されている庄内柿の脱渋は、
昔ながらの焼酎でのアルコールを使用しております。
しかし、この生産者さまは柿本来の甘みが出ると言われる
ブランデーを使い、脱渋を行っております。
尚且つこの柿は特別栽培という事もあり、
拡販の対象にしやすいかと思えます。

私自身はタイミングが合わずでまだ試食出来ていないのですが、
試食したスタッフは、まろやかでとげが無く、スツキリとした甘さを感じられました。
測定した2個とも、果汁や、中心のゼリー状の部分が多く、
表面がくずれそうなほど柔らかい実で、優しい味と合わさり、とても食べやすい柿でした

商品規格は、L-M サイズとなり現在取り扱っている奈良県の柿と比べると
若干小ぶりには見えるかと思いますが、品質や価格を含めると
価値が見えてくるのではないのでしょうか。
商品規格としては、2 kgの小箱（L or M）とL・M2 玉 p を御用意しております。
取扱期間は御注文次第にはなるのですが、
少し短く11月いっぱい終わってしまいそうです。
来年はスタートから取扱を始める予定ですので、
今年は顔見せ程度でも扱って頂けると幸甚です。（有安海）

・山形県東根市産 菊池さんのラ・フランス



登場中の、菊池さんのラ・フランス。先週、コト POP が完成致しました。

このコト POP は、**Dropbox** からダウンロードが出来ますので、通常の商品 POP と一緒に、是非ご活用くださいませ。

コト POP 内にも書かれているように、
ラ・フランスは、収穫後、産地で丁寧に保管し、
追熟させる事でトロツとした実を生み出しています。

ですが、追熟されたラ・フランスは傷みやすい為、
輸送に耐えられる様、産地からは、少し硬めの状態で出荷されます。

この事をふまえて、購入後は、
常温保管で、食べ頃まで少し寝かせることをお勧めします。

軸がしおれて、周りに「シワ」ができ、柔らかくなっていたら食べ頃です。

食べ頃になったら、半分に切って、スプーンですくって食べたり、

薄切りにし、バターを塗った食パンに並べ、

蜂蜜をかけて3分焼いた、ハニーバタートーストなど

様々な食べ方で楽しむことができます。

洋梨の女王、ラ・フランスを是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・兵庫県産 念願の特別栽培！の岩津ねぎ



昨年は特別栽培レベルではありましたが、
表記・取扱いの観点から、断念しました。

今年は津村子の面々とアルファーの間で
色々と課題をクリアし

特別栽培表記ができるようになりました。

その上でこの岩津ねぎを販売するにあたっての
アピールするポイントは、やはり味でしょうか。

岩津ねぎの解禁日が11月23日で、
この日から岩津ねぎは朝来市を中心に、
販売がスタートされます。

津村子の3人もそれぞれで販売はされますが、

京都や大阪から海鮮で鍋をするために日本海まで行き、

毎年この辺りのネギが美味しいということで、
帰りに岩津地区によって岩津ねぎを買って帰る人もいるそうです。
わざわざ岡山から来る人もいたそうです。
それだけでも美味しいということがわかります。

今は高齢化がかなり進んでおり、ものすごい勢いで栽培する人も減っている為、
津村子の 3 人はこの岩津地区の岩津ねぎを途絶えさせてはいけないと
毎日頑張っています。

この 3 人は農業を開始した時期はバラバラですが情報を常に共有し続け
品質向上に励んでいます。

11 月 23 日の初物も美味しいです。



それは上記のわざわざ買いに来る人たちが普段食べているねぎよりも、
ずっと美味しいと津村子の 3 人の前で言っていることから明らかです

ただ、3人に言わせてみれば、
初物はまだ葉が硬いため美味しいけれど、
美味しくなり切れていないそうです。

本当に美味しいのは12月半ばくらいの霜が降りたり雪が降ってからだそうです。
そうすると葉が軟らかくなり糖度も上がり更に美味しくなるそうです。

w48でのご提案は初物の解禁ということのご案内です。
12月半ばごろからが岩津ねぎの販売の本番です。
特別栽培となった初物の岩津ねぎ、どうぞよろしくお願い致します。

・新登場

奈良県産	益田さんのあんぼ柿
北海道産	和田さんのインカのめざめ
長野県産 特別栽培	志賀高原りんご・サンふじ
奈良県産	萩本さんの富有柿
高知県産 特別栽培	満天里芋
山形県産 特別栽培	ブランデー脱渋柿
兵庫県産 特別栽培	津村子の岩津ねぎ
長崎県産 特別栽培	栗原ねぎ

・商品案内変更

山形県産	遠藤さん達のキクイモ・・・5kg 規格追加
宮崎県産	誠のチマサンチュ・・・再開
青森県産	人参・・・価格変更
北海道産	人参・・・価格変更
北海道産 特別栽培	剣淵男爵・・・在庫僅少

・終了

奈良県産 萩本さんの平核無柿
青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート
北海道産 特別栽培 メマンベツ人参
アメリカ産 松茸
奈良県産 益田さんの生落花生
青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド 36・40 玉

・11月新登場予定

熊本県産 特別栽培 河野さんのとまと・・・w48 予定
宮崎県産 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴・・・w49 予定
北海道産 山西さんの百合根・・・w50 予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑・・・w51 予定
愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ・・・w51 予定

それでは、今週も沢山の御注文のほど、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