

いつもありがとうございます。

W8 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。

### ・2月28日～3月5日の発注書の件で

次週2月23日は祝日ですが、弊社『出荷業務』は通常通り行われます。

ただ『事務所機能』はお休みであるため、受注機能などが停止となります。

そのためw9（2月28日～3月5日）の発注書の締め切りを申し訳ございませんが通常締切が2月23日のところ、1日前倒しの2月22日とさせていただきます。

普段のスケジュールから外れている為、ご迷惑をおかけしますが宜しくお願い致します。

なお、w9の発注書は2月17日金曜日に配信予定です。

### ・さつまいもを使った、チョコレート菓子作り

前回の発注書で、「バレンタインのお菓子作りに合う食材」を書いた私ですが、先週、百貨店のチョコレート催事場に行きました。

身動きが出来ないほど混雑している催事会場と、辞書のように太い背幅の、チョコレートカタログを見ていると、改めて、バレンタインへの注目度の高さを強く感じます。

バレンタイン催事場は、流行中、最新の組み合わせが見られる、お菓子・食品の情報展示会のような面があります。

各企業が他との差をつけるため、斬新で注目を浴びそうな素材を探し、工夫を凝らした変わり種商品を、多く出すからです。

そんな多彩な商品が並ぶ中、  
さつまいもを使ったチョコレートを見つけました。

近年、**さつまいもスイーツ** のお店の数が増えている 事から、  
決して奇抜な組み合わせではありませんが、  
チョコレートとの組み合わせは、まだ珍しい商品です。

## さつまいも×チョコレート

### さつまいもトリュフ 干し芋チョコ



- ①さつまいもに火を通して、裏ごしする
- ②温めた生クリーム、ホワイトチョコが入った鍋の中にさつまいもを合わせて混ぜる
- ③バット等に流し込み、平らにする
- ④一晩寝かせたものを、丸めて粉砂糖を振りかける



- ①チョコレートを湯煎する
- ②干し芋にチョコレートをディップする

ほかのチョコレート商品と並べても、十分な輝きがあり、  
**さつまいもの可能性の広さを改めて感じました。**

上記を参考に、家庭で作れる物を探してみると、  
**さつまいもで作るトリュフ** を見つける事が出来ました。

難しい工程が無く、比較的簡単につくる事が出来ます。

アルファーでさつまいもは、

先週新登場の、**熊本県・興梧さんの紅はるか**と、

**福井県・吉村さんのほっこり金時** の取り扱いがあります。

又、**夢百笑さんの焼き干し芋** もチョコレートに合いそうです。

**秋のお菓子のイメージが強いさつまいもですが、**

**このように、秋以降でも**

**美味しくアレンジして、季節に溶け込める食材です。**

是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

私(吉田清一郎) も、先週梅田阪急で、クリエイターが集まるイベントに

知人の帽子屋さんが出店していたので、ひと昔前なら、あり得なかった『クリエイター』

と呼ばれる人たちが、どんな様子なのかを見分の為に出掛けました。

というのも、ひと昔前の 2019 年米国に視察に行った時、

NEW SEASON'S MARKET という地元密着型の小売業の戦略に、

時代を感じ、日本にも少なからずその波は来ると感じていました。

その時は、姫路のお客様の同行で行っていたので、

彼らの事情に合わせて回っていたので、自分の疑問を深掘出来なかったので、

ひと月、ふた月ほど経過した後、単独で視察に出掛けました。

そこで、気になっていた、その地元のクリエイター (食品の) と、

NEW SEASON'S MARKET が、結びつく具体的な仕組みについて、

知ることが出来ました。

此処が見えなければ、単に Community という方向性だけの確認で、実践は『仏作って魂入れず』で終わってしまうと感じたからです。

それは、Green Wheels という名の仕組みで、実際にその現場にも視察に行き、そのスタッフに、取材も出来ました。

以前も書いたことがあるように思いますが、私自身は米国で 50 余年前に花ひらいた Flower Children の流れを汲んでいます。

それは、水が高いところから低いところに流れるように、実に自然の摂理に合致していると感じたので、直ぐには無理でも、いずれこの文化は普遍的になると思う事が出来ました。

それで、顧客のスーパーマーケットさんに『Free Market 大作戦』と名付けたイベントを開催する事で、地元に着して、特にスーパーマーケットから離れ始めている若い世代の集客の戦略をお勧めしたことがあります。

残念ながら、その企業の社長はその本質が理解出来ず、かなり本気で検討されたものの実現には及びませんでした。トヨタ自動車の 2023 年年頭の社長挨拶を聞いていると、やはり『トヨタらしさ』とユーザーから感じてもらえる、**思想・哲学を中心に経営戦略を組み立てていく**と、力強く話していた事が、私にも異を唱える余地が無く、商材は違えど時代認識の共通性を感じました。

その阪急のひとつ下のフロアーでは、バレンタインの催事場が展開されていました。残念ながら、16 時からの Zoom 商談に参加しなければいけなかったので、弊社販促部の吉田紗知子と言う、バレンタインの変遷は見ずに帰社してしまいましたが、

スーパーマーケットでも、バレンタインというイベントに、チョコレート売り場を作り、ベンダーの進めるままに商品を Gondra に陳列するだけでなく、そういう催事場に出掛けてみれば、必ず時代の変遷というか、自分たちが来店を望んでいる層の集客ヒントが、見つけられるような気がします。

今回記事を書ってくれた、吉田紗知子は年齢を言う訳にはいきませんが、確か、20 と 30 の丁度中間だったように思います。我が家にも、同じ年の娘が同居していますが、彼女の立場に立って話しを聞いていると、経済の成立の場がまったく違ってきている事に気づかされます。精神的に自立する時期に、既にインターネットはポケットの中に納まっていた時代に育っています。

だから、『ネット通販・・・と』短絡的に直結している訳ではないのです。もっと、奥深いところで、Wi-Fi と共に生きています。大袈裟に書くつもりは更々ありませんが、今後 10 年彼女たちは、更に世間を認識し成長していくでしょう。今、彼女たちの世界観を批判無しに認識できるかどうか、この先 10 年後のスーパーマーケットの浮沈にかかわって来ているような気がします。

この下の記事は、同じく販促部主任の渡部智加です。年代は、20 から 30 の半分より、少しお姉さんです。

また、昨年スタートして、驚くべき実績を取組各顧客企業さんが出し始めた『粗利益額最大化』の試算の表を管理し、分析して、その表自体の機能アップに更新してくれているのは、その間だったかな、経理部の生島麻亜子です。

生島は、数値面でお客をサポートするという意味で、  
販促部ミーティングに参加しています。

この若き3名の女性が、有限会社アルファの心臓部の形成を始めてくれています。  
商いとしては青果物を初めとする食品の卸業ではありますが、  
彼女たちのこれからの時代をどのようにクリエイティブにしていけるのか、  
これが、皆さまと共に事業の発展のカギになって来ています。(吉田清一郎)

・ **兵庫県産 特別栽培 『津村子の岩津ねぎ』**  
**そして弊社取扱いの「青ねぎ」「白ねぎ」「中間ねぎ」のご紹介**

### 兵庫県産 津村子 岩津ねぎ 硝酸態窒素 糖度 測定

■長崎県産 津村子 岩津ねぎ 160g 測定日 2023/2/9  
■測定者 渡部

測定部位	測定値 (2回測定) mg/L	希釈倍率	硝酸態NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	換算	硝酸態窒素 濃度 ppm	硝酸態窒素 濃度平均値	糖度
あん	LOW	1.0		0.226		検出せず	2.8
青い部分	LOW	1.0		0.226		検出せず	7.3
白い部分	5 0	1.0	5 0	0.226	1.1 0.0	0.6	10.4
根元	12 15	1.0	12 15	0.226	2.7 3.4	3.1	10.2



**あん**



糖度 2.8度  
硝酸態窒素 検出せず

**青い部分**



糖度 7.3度  
硝酸態窒素 検出せず

**白い部分**




糖度 10.4度  
硝酸態窒素 0.6ppm

**根元**



糖度 10.2度  
硝酸態窒素 3.1ppm

測定日	品名	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
		あん	青い部分	白い部分	根元	あん	青い部分	白い部分	根元
2023/2/9	兵庫県 津村子 岩津ねぎ	検出せず	検出せず	0.6	3.1	2.8	7.3	10.4	10.2
2023/1/19	兵庫県 津村子 岩津ねぎ	検出せず	検出せず	検出せず	1.4	2.1	6.2	7.3	8.8
2021/11/12	兵庫県 津村子 岩津ねぎ	4	1	2	2	2.3	5.5	8.3	11.8
2023/1/19	長崎県 栗原さん 白ねぎ	-	検出せず	検出せず	2	-	6.8	7.5	10.1
2022/12/8	長崎県 栗原さん 白ねぎ	2	2	2	2	2.6	6.5	6.7	7.3
2022/3/9	長崎県 栗原さん 白ねぎ	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.5	7.8	7.4	10.1
2021/12/28	宮崎県 野中さん 白ねぎ	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.7	6.9	7.2	9.7
2018/12/18	宮崎県 野中さん 白ねぎ	-	検出せず	検出せず	1	-	7.2	8.4	9.3
2015/1/8	京都府 こと京都 九条ねぎ	検出せず	5	検出せず	-	7.8	13.2	8.4	-



【備考欄】  
 前回の測定が2023/1/19ということで、今回は、それから約20日後の測定となりました。前回より、『白い部分』と『根元』で硝酸態窒素の量が、僅かですが増加しています。1月下旬に生産者より、追肥の実績連絡がありましたので、その影響が考えられるかと思えます。

糖度は、すべての部位で前回より高い値となりました。特に『白い部分』と『根元』の上昇値は、かなり大きいです。追肥に加え、前回の測定時からさらに寒くなり、雪が降り積もったことでグッと糖が蓄えられたのだと考えられます。

今回の硝酸態窒素残留値と、糖度の結果からの推測ですが、根で吸い上げた栄養分を、白い茎の部分で主に蓄えるため、『白い部分』『根元』の両値が、以前より高くなっているのかもしれない。

先週の発注書の『**兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ**』の記事にて、

雪の降り積もった圃場の写真を掲載しておりましたが、

その時点では、まだここまで雪が降り積もっていない時に収穫されたものの測定結果しかありませんでした。

ということで先週、雪が降り積もった後に収穫された岩津ねぎを、早速測定してみました。

上図が、その結果です。

雪が降り積もる前の測定結果が、2023年1月19日のものです。

**糖度に関しては、全部位で上がっていて、**

**特に『白い部分』『根元』の上昇値は2～3度と、かなりのものです。**

今回の測定は、前回から約20日後のものになりますが、

やはり寒さと糖度の関係は大きいことを実感しています。

生産者も、この前の雪で、うんと甘みが乗ってきていると  
自信たっぷりに話しておられましたが、まさしくそのことが数値に出ています。

測定時に擦り下ろした時の感覚も、前回よりキメ細かく感じ、  
**火を通せば極上のトロトロ食感が楽しめそうです。**

ところで、お話が変わりますが、  
ねぎには「青ねぎ」、「白ねぎ」、その間の「中間ねぎ」と種類があります。

「白ねぎ」は東日本、「青ねぎ」は西日本、というように、  
東西で定番のねぎの種類が違っていたそうなのですが、  
最近では、全国的に「白ねぎ」がメインになってきているのだそうです。

ですが、ご年配の方などは特に、そのかつての定番の種類が  
好みの方も多くいらっしゃるかと思います。

そこで、幅広いニーズに応えるという意味でも、  
是非 3 種のねぎを取り揃えて頂ければと思います。

現在弊社商品では、

「白ねぎ」は『**長崎県産 特別栽培 栗原ねぎ**』

「青ねぎ」は『**京都府産 九条ねぎ**』『**長崎県産 特別栽培 小ねぎ**』

そして「中間ねぎ」は、

記事前半でご紹介した『**兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ**』を  
取り揃えております。





この中でピックアップして『京都府産 九条ねぎ』についてご紹介したいと思います。

九条ねぎは、京都の伝統野菜として、幅広く知られており、  
取り扱われている企業様も多数いらっしゃるかと思います。

その中で、弊社の取り扱っているのは、こと京都様の九条ねぎ。

左のコト POP にもありますように、こと京都様は、  
栽培地を京都府内でリレーさせることによって、  
年間を通して常に一番美味しい状態の九条ねぎを、お届けして下さっています。

上記で紹介したねぎと合わせて、  
是非『ねぎシリーズ』として取り揃えて頂けたらと思います。  
宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

## ・北海道 和田さんのネバリスター

1 カ月ほど前から昨年収穫した新物に切り替わる旨をお伝えし、  
実際にも商品自体も新物に切り替わっていたのですが、  
お届け出来ている商品はかなりの腐敗が進んでいるものが多く、  
ご迷惑をお掛けしておりました。



上記 2 枚の画像は、一昨日 11 日(土) に弊社青果ターミナルに入荷した、  
実際のネバリスターになります。

先週後半に私自身が 50 ケース前後の検品を行ったのですが、  
何が違うのだろうかと理解できないほど改善されていました。

好意にして頂き沢山の御注文を頂戴していたにも関わらず、  
ご期待に沿えない品質となっていたこと、大変申し訳ございませんでした。

不良になったネバリスターをスタッフで持ち帰って食べてもらったところ、  
初めてネバリスターを食べた女性は、すり下ろしてとろろにして食べたそうですが、  
**「こんなに粘りがあり、美味しいのは初めて食べた！」**と絶賛しておりました。

年明けのこのメール本文中で和田さんのネバリスターは、誰が食べても美味しい！  
と絶賛する味だ、と書きましたが、証明になったのではと少しホッとしました。

静岡の企業さまではチラシ掲載を決定して頂いておりましたが、

品質でご迷惑をお掛けしてしまいました。

少し値が張るこのネバリスターを高く評価してもらい、

ことあるごとにチラシ掲載をして頂いております。

これも価値・味が、価格を上回っている証明をして頂いていると感じ、

とてもありがたく思います。

一定の率で、良くも悪くも価格を見ないで籠に商品を入れる方はいらっしゃいます。

1 店舗当たりの粗利額が高い商品を、購入してもらえるか否かは、

如何にその価値を商品や POP 等で表現で決まってくるように思いますので、

前回のこの記事でも書きましたが、

市場品、和田さんの長芋、ネバリスターの 3 つの商品で

松・竹・梅の構成を作ってみてください。

お客さまの選択の幅が広がり、得られる効果も高まってきます。

是非ご検討お願い致します。（有安海）

**・特売です!! 兵庫県産養父養生にんにく・金剛純白**



かなりの特売価格です。

2年前は非常に不作で途中で終了となりました。

昨年は逆に豊作です。豊作すぎて困っているのが事実です。

なのでいつまでやるかは未定ですが、

通常売価が1玉パックは145円/pを90円/pに。

55円 Down です。

2玉パックは280円/pを165円/pに。

115円 Down です。

これなら1玉を店頭売価128円で販売しても、粗利率が約30%となります。

148円であれば約40%となります。

国産で青森県産のホワイト六片であれば

198円で販売するのはなかなか難しいでしょうが、

この金郷純白の特売であれば、それを圧倒的に下回る価格で販売ができ、

更に粗利率もしっかりと取れます。

なのではっきりとお得な商品となります。

ただこれは正直なところメリットもデメリットもあります。

メリットとしては上記に挙げているものに加えて、

通常の売価では購入しない消費者の方でも

これだけ安ければ買ってみたいとなる可能性がある事です。

デメリットとしてはじゃがいも・玉ねぎ・人参のような家庭でも常備している野菜ではなく、使う人しか使わない野菜だということです。

仮に今回の特売で売れた場合には、

次の購入の機会がおそらくいぶんと先になるということ。

そうすると今まで売れていたものも売れなくなる可能性を含んでいるのが今回の特売となります。

まあ、それを考慮したうえでの圧倒的な値下げでデメリットを上回るメリットを、提供できていると思ったので実行しています。

今のところ、この金郷純白は新物が出てくるころまでは商品の提供ができそうです。

つまり、この養父養生にんにく・金郷純白を通年での案内が実績として残せるということです。

これを来年も再来年も継続できれば、

ニンニクの新しい武器として提供できるようになりそうです。(吉田麻衣)

### ・ペルー産有機栽培バナナのご連絡

輸入業者からの連絡を以下に転記します。

.....

今回、中南米海域の荒天の影響や、

メキシコにおけるコンテナでの違法薬物発見に起因した

検疫強化などの影響の為、慢性的な入港遅れが続く状態となり、

ペルー産バナナをはじめ中南米のバナナの入荷が大幅に減少しています。

今後も当面の間、同様の状況が続き、

弊社扱いのペルー産有機バナナにおいても大幅な数量減少が

見込まれることとなりました。

結果 2 月 6 日から約 3 週間程度の大幅な入荷数量減少を見込んでおります。

そのため、大変心苦しい限りですが、同期間における弊社からの供給数量減にご理解、ご協力頂きたいお願い申し上げます。

.....

以上が輸入業者からの連絡です。

上記には現状 2 月 6 日からとなっておりますが、弊社に影響が出てくるのはおそらく 2 月 20 日の週からとなります。

なので w 7 の今週は問題ないです。w 8 の来週から問題が発生しますが、どのタイミングで欠品が発生するのか はっきりとはわからない為、申し訳ございませんが発注欄は解放させて頂きます。

ご迷惑をおかけしますが宜しくお願い致します。

### 「一汁一菜でよいという提案」土井善晴さんの提案

日本農業新聞の四季 2023/2/6 より

四季  
2023・2・6

「料理で苦しむのは時代  
おくれやぞおー」。その一言  
は、献立に悩む多くの人々  
を救う福音だった▼料理研  
究家の土井善晴さんが先  
月、ネットでそうつぶやくと、共感の声  
が殺到した。土井さんが唱えるのは、  
『一汁一菜でよいという提案』（新潮文  
庫）。書名そのまま、ご飯、みそ汁、漬物  
を原点とする和の食事を呼びかける。  
これなら忙しい人、懐が寂しい人、料理  
が苦手な人も悩まずに済む。発酵食だ  
から健康に良く、食べ飽きない▼土井  
さんは、食事は全ての始まりで、人は  
食を通して、自然や社会、他の誰かと  
つながってきたという。生きる原点で  
ある食事を人任せにせず、自分で作  
る。それはいつしか、家族、健康、美  
しい暮らしや仕事の「要」になるかも  
しれないと。だから一汁一菜は「『シ  
ステム』であり、『思想』であり、  
『美学』であり、日本人の『生き方』  
だ」（同著）▼ご飯に季節の野菜や豆  
腐を入れた具沢山みそ汁には、風土が  
育んだ豊かな世界がある。土井さんは  
本紙のインタビューで、農業と料理は  
どちらも「地球と人の命を思って糧を  
作る仕事だ」との言葉を授けてくれた  
▼ひとわんのご飯とみそ汁の中に、私  
たちの忘れ物がある。なくした知恵が  
ある。未来に残すべき食文化がある。

一汁一菜、ご飯と味噌汁、漬物の和の食事を提案。

粗食で、簡単で、栄養があり、  
健康的な食事です。

これは、

日本のシステムであり、

思想であり、

美学であり、

日本人の生き方だと、言い切られます。

生きる原点の食べる事を、人任せにしないで、自分で作る。

ひとわんのご飯と味噌汁の中に私達の忘れ物がある。

なんとも、共感しました。

私は、この土井善晴さんの番組をよく見ていましたが、

和食のレシピも好きでよく見ていました。

実は昔2度アレルギーの酷い状態になり、お医者様から言われて、

1か月以上、粗食にして動物性のもの、香辛料、油性のものを一切断って、

2度、治した事があります。

食事は身体に栄養と健康をもたらしますが、状態によっては、

摂り過ぎると良くないでしょう。

粗食のありがたさを身に染みしています。(中澤佐江子)

**・新登場**

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

**・商品案内変更**

長野県産 カットぶなしめじ・・・価格訂正

新登場予定商品追加

兵庫県産 養父養生にんにく・金剛純白 M・・・特売

宮崎県産 須川さんのパプリカ・・・3月中旬ごろ再開予定

長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・休止。

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・全曜日開放

**・終了**

山形県産 菊池さんの洋梨・シルバーベル

高知県産 明神さんたちのキクイモ

**・2月新登場予定**

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w 9 予定

**・3月新登場予定**

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w 1 1 予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい・・・w 1 3 予定

**・4月新登場予定**

長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w 1 4 予定

それでは、今週も沢山の御注文のほど、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