

いつもありがとうございます。

W9 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。

### ・w9 発注書締切について

w8の発注書メール本文にて連絡させて頂きましたが2月23日が祝日の為

w9の発注書の締め切りが2月22日（水）となっています。

出荷業務は通常通り稼働していますが事務所機能が停止となります。

ご迷惑おかけしますがご容赦ください。

宜しくお願い致します。

### ・長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

#### 【ひな祭り・レシピ】



ちらし寿司

#### 【ちらし寿司にプラス】

##### 🌸 ミモザサラダ

ゆでたまごの  
黄身を細かく  
ほぐして、  
ふりかけるだけ



余った分は、汁物へ  
→栄養吸収量がUP!



先週から、**なんぶスナップエンドウ**  
が新登場しています。

アルファードでは年間で、  
様々な商品を取り扱っている、  
**ながさき南部生産組合** さん。

他の商品と同じく、こちらのスナップエンドウも、  
食感の良さと、豆の甘味を持った、  
美味しい商品に仕上がっています。

そんなスナップエンドウが活躍する、  
3/3の「ひな祭り」が  
今回発注書・W9の期間中にあります。

## 【ひな祭りの岩国寿司 レシピ動画】

<https://www.youtube.com/watch?v=gLuB0bPztig>

上記のレシピのように、ひな祭り用のちらし寿司を作る際、スナップエンドウを彩りとして添える、家庭やお店が多いので、ひな祭り期間中は、需要が増えますよね。

ちらし寿司の他、スナップエンドウの上から、細かくほぐしたゆで卵を振りかけた **ミモザサラダ**等 少しの工夫で、可愛いひな祭りの食卓を作る事が出来ます。

又、ちらし寿司等に添える、**味噌汁やスープ**にも入れる事で **ビタミン B1・ビタミン C** が出汁の中に染み、スナップエンドウの美味しさだけでなく、**栄養素も余すことなく摂る事が出来ます。**

まだ寒い日もある、今日この頃ですが是非、スナップエンドウの色鮮やかな色合いを食卓に取り入れ、売場に春を演出してみてください。(販促部:吉田紗知子)

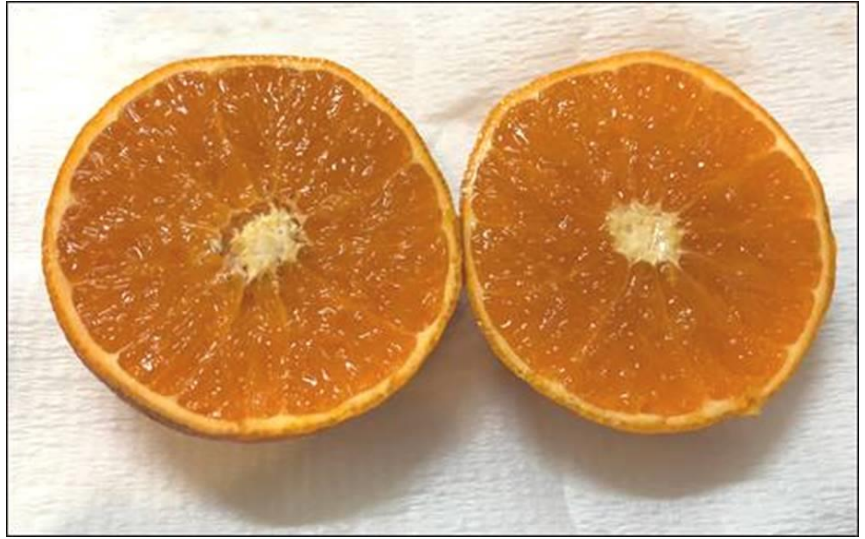
### ・熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝

個人的には柑橘の類の中で、この『**津之輝**』と『**瀬戸のマドンナ**』が好きです。

数年前に愛媛県岩城島の岡野農園さんで、マドンナを試食させてもらったのですが、その時食べたマドンナが、今まで食べてきたどんな柑橘よりかも、**美味しくてびっくりした** ことを覚えています。

(確かに異次元の美味しさだ 吉田清一郎)

吉田レモニーさんの津之輝はそんなマドンナと比較しても、遜色なく美味しく柑橘なんです。



断面を見ると分かりやすいのですが、普通の柑橘類と比べ、皮が手でも簡単に剥けますし、**薄皮ごと食べても全く気になるものでは御座いません**ので、**純粹にジューシーな食感、味を楽しむことができます。**

今作分は未だ届いていないので、今年の味の出来栄も、測定は出来ておりませんが、過去のデータ 2019 年に測定した糖度は 12.8 度を記録しており、程よい酸味と相まって非常に美味しいです。

弊社では昨年に酸度計を購入し、柑橘類の酸度を測定できるようになりましたが、まだまだ測定実績が少なく、数値基準がピンときにくいのが現状です。

取扱規格は、2L-L の 550gp・1kgp と MS の 550gp・1kgp を御用意しております。

利益確保を狙う必要があるので、

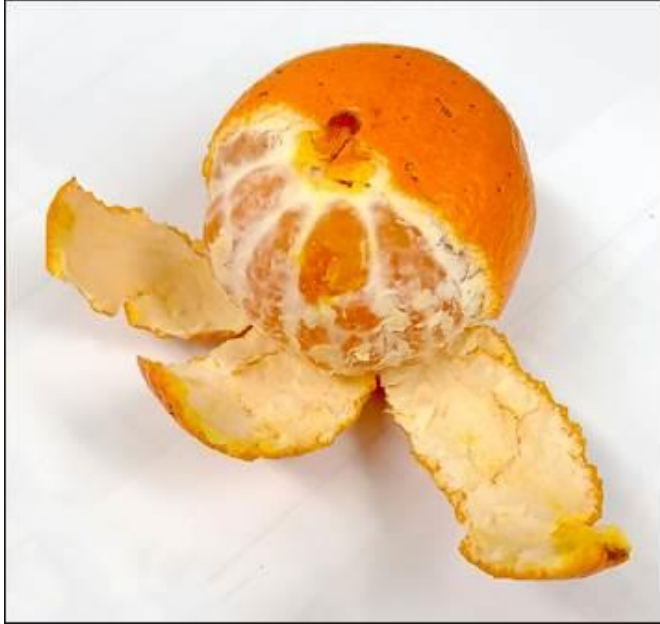
おススメはやはり、各サイズで 10kg バラで仕入れて頂き、

店内での個数パックを作成する方が、確保できる粗利額は増加するように思います。

(有安海)

・熊本県産 特別栽培 吉田さんの柑橘シリーズ

『津之輝』『はるか』『スイートスプリング』



本発注書より、『熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝(つのがやき)』が新登場です！

正直、あまり聞き馴染みがない品種で、どんな味？  
どんな食感？と疑問に思われる方も

多いと思いますので、

本記事でご紹介させていただけたらと思います。

津之輝は、2009年に品種登録された、  
比較的新しい品種です。

見た目は、しらぬいやスイートスプリングなどの晩柑類と比べると、温州みかんに近く、  
皮をむいた感じ、断面は上の写真のようになっています。

じょうのう(内側の房を包む薄い膜)は薄く、それこそ温州みかんのよう、  
外皮をむいてそのまま食べられます。

断面の写真を見てもらうと分かるかと思いますが、プリプリとしたジューシーな果肉です。

**適度に酸味もあり、それがより一層甘みを引き立てるので、**

**いくつでもパクパクと食べられてしまう美味しさです。**

是非御取組みの程、宜しくお願い致します。

続いて、『熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか』

『熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング』の御提案です。

先週、2月9日に、同じく販促部の吉田紗知子が測定をしてくれました。

## 熊本県産 吉田さんの スイートスプリング 糖度 測定

■測定者 吉田紗知子

■熊本県産 吉田さんの スイートスプリング 測定日：2023/2/9

測定日	産地・生産者	品名	品種		重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/2/9	熊本県産 吉田レモニー	吉田さんの スイートスプリング	スイートスプリング	A	178.5g	13.0	1.64	7.63
				B	199.5g	12.5	1.55	8.06

**A**



重量  
178.5g



糖度 13.0  
酸度 1.64  
糖酸比 7.93度

**B**



重量  
199.5g



糖度 12.5  
酸度 1.55  
糖酸比 8.06度

【備考欄】

吉田レモニーさんの、晩柑・スイートスプリングを測定しました。前回は、2021/1/29に測定を行っています。スイートスプリングは、温州みかん(上田温州)とレモニーの交雑種です。

糖度は最高13.0と、前回の13.6と比べて少し低い数値が検出されました。ですが、酸度が1.64、糖酸比が8.06と、ミカン類と比べて糖酸比が高いので酸味が少なく、甘さが際立つ味になっていました。

又、同じ日に測定した晩柑・はるか、糖度、酸度、糖酸比すべての数値がとても近い結果となっています。

## 熊本県産 吉田さんの はるか 糖度 測定

■測定者 吉田紗知子

■熊本県産 吉田さんの はるか 測定日：2023/2/9

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/2/9	熊本県産 吉田レモニー	吉田さんのはるか	はるか	202.5g	12.9	1.69	7.63

熊本県産 吉田さんの はるか



重量  
202.5g



糖度 13.0度  
酸度 1.64度



糖酸比 7.93度

【備考欄】

スイートスプリングと同じ日に、吉田レモニーさんの晩柑・はるかを測定しました。前回は、2021/1/29に測定を行っています。はるかは、日向夏との自然交配で生まれた品種とされています。

糖度は最高12.9と、前回の12.1と比べて少し高い数値が検出されています。酸度は1.69、糖酸比が7.63と、スイートスプリングよりも少し酸度が高い数値ですが、大きく差が無い結果となりました。

外皮や果実が鮮やかな黄色ですので、橙色のみかんよりも酸味が強そうだと想像してしまってもおられるかもしれませんが酸味がほとんどなく、甘さが際立っているみかんでした。

測定日	産地	生産者	商品・品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2023/2/9	熊本県	吉田レモニー	吉田さんの はるか	晩柑	202.5g	<b>12.9</b>	1.69	<b>7.63</b>
2021/1/29	熊本県	吉田レモニー	吉田さんの はるか	晩柑	238.0g	12.1	—	—
2023/2/9	熊本県	吉田レモニー	吉田さんの スイートスプリング	晩柑	178.5~199.5g	<b>13.0</b>	1.64	<b>8.06</b>
2021/1/29	熊本県	吉田レモニー	吉田さんの スイートスプリング	晩柑	218.0g	13.6	—	—

以前の記事で、『はるか』は見た目がレモンのように、酸っぱそうな印象があるけれど、実はとても甘い！ というお話があったと思います。

上記結果を見て頂くと、甘みの強い『スイートスプリング』と、糖度・酸度・酸度比 いずれの値も近いことが分かります。

**つまり、以前の記事のとおり、酸味はほとんどなくて、甘さをよく感じる、ということです。**

個人的な試食の感想にはなりますが、

どちらも酸味がほとんどなくて、甘みを強く感じたのですが、

『はるか』の方は食べ応えがあり、とってもジューシー。

『スイートスプリング』の方は、他の柑橘と比べ、優しさを感じる甘さでした。

近い数値が出ているのに、味に個性があるのは、なんとも面白いことだなと思いました。

**吉田さんの柑橘シリーズ『津之輝』『はるか』『スイートスプリング』。**

是非、併せて御取組みの程、宜しくお願い申し上げます。

(販促部：渡部智加)

## ・腸活について

某テレビ局でたまたま腸活についてがっつり触れていたもので、あと半月ほどしかありませんが、今月2月のテーマが腸活なので録画して見てみました。

まずは腸活を始めたとしてどれくらいの期間で効果が出始めるのか？

出演者は一ヶ月とか二ヶ月とか予想していましたが、医者からの返答はたったの二週間。

これくらいで効果が出始めるそうです。

ただし、継続しないと当たり前だけど効果がなくなるそうです。

そもそも『腸活とは？』という話ですが、腸内環境を整えて善玉菌を増やそうという話です。

腸内細菌の種類は厚生労働省によると約 1,000 種類いるそうです。

多くは日和見菌で次に多いのが善玉菌、最後に多いのが悪玉菌。割合的には  
7 : 2 : 1 というぐらいになります。この中の善玉菌を増やすのが腸活の目的です。

で、何をすると善玉菌が増えるのかというと食物繊維を取ることと適度に運動すること。

ただし、食物繊維もただ取ればいいというわけではないので注意が必要です。

以前ごぼうの紹介の時に食物繊維には水溶性と不要性があると書きましたが、  
それぞれ役割が違います。

不溶性は腸内のごみ掃除と水分保持。水溶性は善玉菌の餌という具合になります。

そして水溶性のものも同じ食物から取り続けるのではなく、

多様な食物から取ることが重要です。

何故かと言うと一口に腸内細菌といっても先に記載した通り 1,000 種類もいるからです。

これだけいけばそれぞれに適した食物繊維が違うのは当たり前で、

人で例えるならそれぞれの体質があるので

それぞれに合った物を食べましょうということになります。

そうしないと腸内細菌の多様性が保てなくなります。多様性が保てなくなり偏りが出たら、

ふとしたきっかけで、腸内環境が善玉菌にとって悪くなった場合には

生き残る善玉菌の割合がかなり減る恐れがあります。

なので色々な食べ物から食物繊維を取って

色々な種類の腸内細菌を生かしておきましょうという話です。

ここまでで終わると、ただの感想文になるのでスーパーマーケットの業務で置き換えてみると

- ① 多数の品目を用意すること
- ② 色々な食べ物を食べることを啓蒙すること

になるでしょうか。

①は業態を考えると当たり前のようにできているので

②が課題といえば課題になるでしょうか。

弊社としてはその課題を解決するためのツールをさっと提供できれば格好も付くのですが

申し訳ないことにさっと用意ができませんので、これは弊社の課題でもありそうです。

売り場提案をしても、売り場づくりの為のツールが用意できないのは情けないので

今後はこういうものも含めて弊社の武器を増やしていきますので、

これからも宜しくお願い致します。

#### ・ペルー産有機栽培バナナのご連絡

w 8の発注書に記載させて頂きましたが、ペルー産有機栽培バナナの入船遅れで

ご迷惑をおかけすることになり、誠に申し訳ございません。

休止期間がおおよそ判明しましたのでこちらで報告させて頂きます。

休止期間・・・2月23日～3月6日まで

となります。

以降は入船状況が改善すればまた潤沢にご案内納品できることとなります。

期間中ご迷惑をおかけしますが宜しくお願い致します。



**・新登場**

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝

**・商品案内変更**

ペルー産 有機栽培 ナチュラルヒーローバナナ…休止

熊本県産 特別栽培 吉田さんの丸かじりレモン…レモネードレモンへ  
商品名変更。

**・終了**

山形県産 菊池さんの洋梨・シルバーベル

**・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