

いつもありがとうございます。

W12 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。

・次の祝日 3月21日

現場は通常通り業務を行っていますので、3月22日納品は問題なく行われます。

事務業務はお休みとなりますので、20日中に確認事項がございましたら

お手数をおかけしますが、お問い合わせ頂くよう宜しくお願い致します。

・野菜を使った、牛乳消費レシピ

SNS を見ていると、

去年や今年にかけ、「牛乳の大量消費レシピ」を見かける事があります。

これは、

「生乳が余り、大量廃棄する可能性がある為、酪農家さん達が困っている」

というニュースをきっかけに、

消費者である私たちが、進んで消費し応援しよう！という動きから、

投稿が盛んになったことが理由です。

牛乳は、年間を通して消費されるものなのに、なぜ？

と思われた方もおられると思いますが、それには以下の理由があります。

3月～5月頃は、出産する乳牛が多くなる為、

生乳の生産量が最大になるのに反し、

春休み・約2週間の、給食用牛乳の出荷停止をはじめとする原因が重なり、

消費量は大きく減少してしまいます。

生乳は、長期保存が出来ないため、
消費量が高まる期間までストックしておく事ができず、
乳牛の健康を守るためには、生産を止める事も出来ない為、
泣く泣く廃棄となってしまうのです。

現時点では、深刻な廃棄量は、無いとは言われておりますが、
一度廃業してしまった酪農家さんの再建は難しい事を考えると、
これからも継続して美味しい牛乳を飲む為にも、少しでも多くの方が協力して、
消費する事が大切だと、考える機会となっています。

さて、冒頭の「牛乳の大量消費レシピ」に話題は戻りますが、
アルファで提案されている、野菜と牛乳を使ったメニューをいくつか記載しようと思います。

【牛乳を使ったレシピ】

【小松菜のクリーム煮】



骨や歯を作る&体のバランス維持

【ホワイトソースと ミートソースのラザニア】



抗酸化作用や血流をサポート

【小松菜のクリーム煮・動画】

<https://www.youtube.com/watch?v=N1VdAz3ZitM>

牛乳に多く含まれるカルシウムですが、小松菜にも多く含まれています。
二つを食べ合わせる事でさらに、カルシウムの骨や歯を作る働きや、
体のバランスを維持する働きがパワーアップします。
又、カルシウムの吸収を助ける、
しいたけやシメジをいれて作ってみるのもお勧めです。

【ホワイトソースとミートソースのラザニア】

<https://www.youtube.com/watch?v=OSoxpzxTWL8>

又、牛乳の脂肪分は、
トマトに多く含まれる栄養素・リコピンの吸収を高めてくれる為、
牛乳で作ったホワイトソースを使うことで、
生食よりも美味しく栄養を摂取する事が出来ます。

この他にも、牛乳と一緒に食べる事で、
美味しさや栄養の吸収量がアップする野菜は沢山あるので、
様々な組み合わせで楽しんでいただけたらと思います。

美味しく食べる事が、応援することに繋がると思うと、
少し嬉しい気持ちになる事が出来ます。

是非、一つの販売切り口として、野菜と合わせご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉葱



本発注書より、『長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉葱』が新登場です！

早いもので、もうこの季節がやってきたんですね。

新玉葱や、新じゃがいもが登場してくると、春の訪れを感じます。

新玉葱なので、もちろん生で召しあがっていただいても、甘みがあり美味しいのですが、あえて熱を通すことでも、ひねの玉葱とは一味違った美味しさを楽しむことができます。

例えば、上のコト POP にもあるように、輪切りにしてステーキに。

厚めに切っても辛みが残りにくいので、食べ応えがあって、

新玉葱ならではの美味しさを堪能できるのでオススメですよ。

生産者曰く、天ぷらや卵とじもオススメだそうです。

▼新玉葱のステーキ レシピ

<https://cookpad.com/recipe/4519442>

▼新玉葱のステーキ 料理動画

<https://youtu.be/ZaIxbz8Wd6U>

ここまでは、新玉葱だからこそその美味しさを述べましたが、
ながさき南部生産組合さんの作る新玉葱だからこそ、他の新玉葱よりも美味しいんです。
恵まれた土地の条件もありますが、
栽培管理の厳しさも、その美味しさにつながっていると感じます。

新玉葱の生産者は、全部で 19 名いらっしゃいます。

使用する肥料・農薬の種類や、使用量の基準を取り決め、
組合で厳しくそれらを管理しています。

また、あくまで自然に沿って、恵まれた土地条件を生かして育てることに重きを置き、
特別栽培基準で、使用量を抑えています。

播種や収穫、資材の使用時期など、

それらの作業計画を緻密に記載いただいている栽培台帳を見ていると、

上記の理念が強く伝わってきます。

その作物の見た目や、育った環境からでも『美味しい理由』を知ることはできますが、
このように、栽培の中身を知ることによって、見えてくる理由もあるんです。

是非、多くの方に食べてもらいたい玉葱です。

沢山の御発注を、お待ちしております。

(販促部：渡部智加)

・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう

あと約 2 か月後の 5 月中旬頃から始まる 5 月 6 月の恒例イベント、
宮崎県風土の土付きらっきょうの告知になります。

この風土の土付きらっきょうを本格的に取扱始めて今年で 6 シーズン目になるのですが、
この間は毎年取扱量は増え続けております。



しかし面白いことに、取り扱って頂いた延べ企業さま数は、昨年は一昨年に比べ、
4 企業減少しているのです。

詳細を調べてみると、一昨年に初めて取り扱って頂いた企業さまの数は
8 企業だったのですが、そのうち昨年も取り扱われている企業さまはなんと…
半分の 4 企業さまだけでした。

一昨年はコロナ騒動とは別に外的要因が少しあり、
その影響で昨年の取扱企業数は増えたのですが、
結局は、おっかなびっくりで中途半端な取り扱いになってしまったか、
単純に陳列するだけの販売となってしまう、
最終結果としては、『あまり売れなかったよね』となり 2 年連続での取扱を
断念されたのかと想像しました…。

昨年もこの時期に同様のお話を致しましたが、
一切の保証は出来ないのですが、過去からの実績としては、
販売前から可能な限りお客さまへアピールすることが出来れば、相応の結果が得られます。

そう信じ、販売を続けることが出来れば、ある企業さまの様にチラシ掲載日に、
らっきょうを求められるお客さまの開店待ち行列を、作ることも出来るかもしれません。

(有安海)

この『らっきょう』は、実は戦略商品なのです。

『戦略商品』ってどういうことかと思いますが、『戦略』って文字が並ぶと、
単に、『粗利額を稼ぐ』だけではない事が分かると思います。

他の商品の粗利を稼ぐ素ともなり得るという事です。

逆に言うと、この事が理解されていないと、

有安の言う『あまり売れなかったよね』で終わるという事です。

『売れるから売る』商品は競合先も売るのです。

そうすると、『競合商品』になってしまいます。

らっきょうの場合は、企業価値を上げる効果があります。

高額商材を店舗に置く事で、店格が上がる訳ではないと思っています。

『店格』とは、陳列商品で決まる訳ではなく、その企業の持つ思想・哲学で、
店の格が決まります。

店の格が高いから、高額商材も売れるという順番です。

つまり、みんなが土付きらっきょうの販売を止めているこの時期に、

『何故、土付きらっきょうを取り扱うのか』その理由に、

その企業の食に対する考え方、

地域社会に対する考え方をお客さんに伝える事が出来るのです。

だから、この考え方を整理する事が重要です。

余分な事かも知れませんが、私は少なくともその様に思っています。(吉田清一郎)

・今回は和田農園様に来ていただいたので

先日から和田さんのごぼうの記事を書き続けていますが、
3月9日に和田さんが息子さんと一緒にアルファーに来社して下さった際に
いろいろとお話を伺うことができたので、かいつまんでご紹介いたします。

まずは先週も記事にしたごぼうですが、
ごぼうは葉が枯れるまで成長し続ける野菜だそうです。
ジャガイモなどのイモ類の場合、葉が残っているとやはり肥大化するため、
収穫適期に葉が枯れていなかった場合には、
強制的に葉を刈るということもあるそうですが、
ごぼうの場合それをやると、根の栄養を使って葉をまた出してまで生きようとするので、
結果スが入るとのことです。
つまりは太かろうと細かろうと栄養がなくなるとスが入ることなので、
少なくとも和田さんのごぼうに関しては、スが入ることはあまり心配なくてよさそうです。

ちなみに和田さんごぼうのおすすめの食べ方はサラダでした。
薄くスライスして青じそドレッシングか塩ドレッシングをかけて食べるとおいしいそうです。
息子さんのおすすめは薄くスライスして一晩めんつゆにつけてるそうです。
どちらも手間をかけずに済みそうですので今度試してみようと思います。

次に南瓜ですが、2022年度の作が去年、一昨年と比較して時期が短かったのは
収穫時に雨が多かったからだそうです。
葉面散布やら何やらで本来は何とかなるのですが、
収穫時期に雨の多さにはさすがの和田農園さんもどうにもならなかったようです。

ただ、南瓜だけの話ではないですが、ごぼうと南瓜を2023年度の作では、
特別栽培を目指してやってくださるそうです。

これは非常にうれしい話です。

過去の栽培履歴を確認してみると、化学肥料がどちらの作物も 4 割減だったので、弊社の社長がお願いしてみたところやってみるとの返事を頂けました。

計画段階での特別栽培なので、最終的に特別栽培になるかどうかはまだわかりませんが、今年ご案内する、ごぼうと南瓜は『特別栽培』になるかと思うとちょっと楽しみです。

(吉田麻衣)

・新登場

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ
長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ
岐阜県産 大黒椎茸

・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝 2 L-L・・・在庫僅少

・終了

山口県産 特別栽培 岩国レンコン
兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ
北海道産 和田さんのメークイン
宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつま芋・紅はるか
熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝 M-S

・3月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい・・・w 1 3 予定
長崎県産 特別栽培 なんぶ新ジャガイモ・・・w 1 3 予定
宮崎県産 特別栽培 誠のブロッコリー・・・w 1 3 予定

・4月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 ピーチパイ・・・w 1 6 予定

沖縄県産 特別栽培 スナックパイナップル 16 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