

いつもありがとうございます。

W16 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。

・ゴールデンウィークの発注書の配信スケジュールについて

事務所休業日・・・5月3日～5月7日

ターミナル休業日・・・5月3日・4日・7日

ターミナル出荷日・・・5月5日・6日

5月5日・6日はターミナル出荷はありますが、事務所はお休みとなります。

w 1 7・・・配信：4月17日（月）締切：4月20日（木）

w 1 8・・・配信：4月21日（金）締切：4月25日（火）

w 1 9・・・配信：4月25日（火）締切：4月28日（金）

w 2 0・・・配信：5月 8日（月）締切：5月11日（木）

・鳥取県産 有機栽培 坂本さんの Organic さつまいも

高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流 黄生姜

販促物に使用する写真撮影や、測定に使用される、
仕入先さんから送って頂いたサンプル商品の余った部分等は、
社員で分け、それぞれで持ち帰っています。

この、商品を持ち帰り、「実際に家で食べる・調理する事」は、
売り場でお客様と同じ状態を体験する、
どの部署であっても、業務に繋がる、
大切な事であると、日々感じています。

今回は、実際に家で調理を行った、2商品について書いていこうと思います。

鳥取県産 有機栽培
坂本さんのOrganicさつまいも
【紅はるか】



さつまいもの素揚げ

甘みが強く、加熱しただけでも
美味しい、坂本さんのさつまいも
ですが、料理にも相性が良いです。
素揚げし、塩をふって食べると、
更にその甘さを感じる事が出来ました。

高知県産 特別栽培
西村さんの四万十源流 黄生姜



牛肉のしぐれ煮

色もちが良く、辛み・香りが
他の生姜よりも強い為、
料亭等で愛用されている黄生姜。
甘めに煮た牛肉と、
黄生姜のさわやかさが合います。

1 商品目 (写真左側)は、
坂本さんのさつまいもの素揚げです。

我が家の食卓事情になるのですが、
とんかつやコロッケを揚げる際は必ず、
切った芋類を同じ油で素揚げし、
一緒のお皿に盛りつけて食べます。

測定で1本の1/4も満たない量を、
元々あったサツマイモと合わせて、
一緒に揚げる事にしました。

出来上がった見た目では、
どちらのサツマイモか判断しにくいのですが、食べてみると、
これは絶対に坂本さん、これは別のサツマイモ…と、
はっきり判別できるほどの、
坂本さんのさつまいもの甘さ・美味しさにとっても驚きました。

そのままふかして食べるだけでなく、料理でもとても美味しく仕上がる、
サツマイモだと思います。

2商品目（写真右側）は、西村さんの黄生姜を使った、牛肉のしぐれ煮です。

黄生姜は、すり下ろした身の色もちが良く、
辛み・香りも、他の生姜よりも強い為、
料亭等で愛用されている生姜です。

実際に調理され、煮汁が染み込んだ黄色生姜は、鮮やかな色を保ったままで、
料理の差し色として、とても美味しそうな見た目に仕上げてくれていました。

黄生姜の少しピリッとしたさわやかさは、
甘めに煮た牛肉と、とても良く合います。

調理すると、更に美味しさが花開く商品は、他にも多数取り扱いがあります。
是非、上記と合わせてご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・これからの季節、何を食べましょう？

その季節に、何を食べるべきか。

当然のことではありますが、体を作っているのは、日々の食事ですので、

自身が健康でいるために、食べるべき食材を知ることは重要です。

季節によって、悩まされる症状も移り変わっていきますので、健康でいるためには、その症状を知り、それに合わせて、食材を選んでいくことがカギとなります。

例えば、これからの季節、5月であれば、

- ・新年度から少し経ち、環境の変化などのストレスを感じやすくなる
- ・季節の変わり目で、体調を崩しやすくなる

5月病という言葉がありますが、これらの症状が起こりやすいことから、生まれた言葉なのではないかと思います。

また、中医学の観点でお話すると、5月は心(心臓と精神)が弱りやすい季節です。このことを知ると、5月は心身ともに調子を崩しやすい季節なんだと、より納得します。

さて、その季節に起こりやすい症状を知った所で、『次は何を食べるべきか』ですが
ストレスや疲れの軽減に・・・柑橘類、人参などの緑黄色野菜
身体の火照りを取り、水分量を調節してくれる・・・メロン、胡瓜などの瓜類
体内の熱を整え、水の滞りを緩和する・・・らっきょう、ピーマン

挙げてみると様々ですが、今回はこの中でも、『らっきょう』を取り上げたいと思います。
何故らっきょう？と思われるかもしれませんが、ここからの内容で、
5月という時期に、是非とも食べたい野菜 だということが分かると思うので、
もう少しお付き合いください。

らっきょうは、『薤白(がいはいく)』と呼ばれ、中国の宋の時代に、薬物について書かれた書物に登場していることから、古くから薬用植物として、利用されてきた歴史があります。狭心症や心臓性喘息など、心臓の薬として、用いられていたようです。**また、体を温め、発汗を促して、体内の熱と水分量を整えてくれます。まさしく、5月の症状を緩和するのに、非常に適した野菜と言えますね。**

また、らっきょうは、5月～6月が旬の野菜。旬の野菜は、その季節が一番美味しく、栄養価も高いんです。自然に従って、食べるものを選ぶということも、健康でいるために重要な事なのかもしれません。(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1ヶ月と少して1年に1ヶ月間だけのイベントである、アルファーが『本物の味』と銘打っている、宮崎県の土付きらっきょうの取扱がスタートする予定となっております。アルファーはこのらっきょうを本格的に取扱始めてから、今年で6シーズン目を迎えます。過去5シーズンは毎年昨年対比を大きく上回る実績を記録し続け、この『土付き』らっきょうの価値が広がってきていると感じ喜んでいきます。

この土付きらっきょうの販売に意味と意義を理解し、
売れると信じ、売る！という覚悟をもってさえいれば、
売れるまで試行錯誤を繰り返し、売れるようになっていきます。
なかなか売れないんだ…と思っていた時期が長ければ長いほど、
売れると信じるのが難しいかと思いますが、
実績が出ている企業さまがいらっしゃる以上、信じる方が得策だとすぐに分かります。

どこのお店でも売っている、
ほとんど粗利が残らない「洗い」らっきょうを今年もまた販売し続けるのか、
取扱うこと販売することの意味と意義を理解し、売るという覚悟を持ち続けることが
出来れば、差別化に繋がり、来店されるお客さまの質を向上することができ、
その結果が利益に繋がっていくと確信しています。



芽の伸びることの対策としては、販売前に受け渡し日・店舗を指定できる様な、
予約表を作ることも良いかと思えます。

予約表を作ることで、お客さまのスケジュールで数量を明確にし、
なおかつ日程が決まっているので、

芽の掃除もピンポイントで行うことができ、掃除のストレスを抑えることが出来ます。

その予約表にはただ漬けるだけではなく、
 その他にも「土付き」ならでも、いくつかの簡単に作れるレシピを記載することで、
 家庭での消費量が増え、年に1回だけの購買ではなく、
 2回目3回目の購買も期待できるかもしれません。

今月下旬に産地視察を予定しておりますので、後日御報告致します。（有安海）

・北海道産和田さんのごぼうがもうすぐ終了になります。

表題の通りなのですが和田さんの畑ごぼう・柔らかか太ごぼうが
 それぞれもうすぐ終了となります。

具体的なタイミングですが

畑ごぼう・・・w 1 7の途中

柔らかか太ごぼう・・・w 2 1頭

くらいには終了となります。



次のリレーの産地としては昨年も扱いました、
 同じく北海道の一戸さんともう一人の方のごぼうとなります。

この写真の方が一戸さんです。
 ひげ面でにっこり笑ってくださる方です。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)		糖度	
				中央	根元	中央	根元
2022/12/15	北海道	和田さん 畑ごぼう	正作	90.4	72.3	12.6	22.8
2021/10/7	北海道	和田さん 太ごぼう	正作	260.0	899.0	17.4	12.1
2022/3/28	北海道	和田さんの太すぎるごぼう	正作	208.0	163.0	17.0	12.2
2022/7/15	宮崎県	濱口さん 畑ごぼう	霧島白肌	185.0	-	19.0	-
2020/3/17	宮崎県	濱口さん 太ごぼう	霧島白肌	637.0	757.0	14.0	6.7
2018/8/8	宮崎県	濱口さんのごぼう	霧島白肌	278.0	-	22.7	-
2021/6/23	宮崎県	愛野さんの洗いごぼう	山田早生	314.0	-	16.7	-
2022/3/28	青森県	津軽産直組合 南部ごぼう	すなお白肌	23.2	13.7	8.0	16.0
2021/10/14	北海道	伊藤さんのごぼう	柳川中生	197.0	1144.0	18.8	9.9
2021/3/25	北海道	伊藤さんの畑ごぼう	柳川中生	434.0	1008.0	15.8	12.7
2021/3/25	北海道	伊藤さんの太ごぼう	柳川中生	384.0	1121.0	18.0	11.0
2021/2/17	北海道	一戸さんのごぼう	柳川理想	373.0	744.0	19.3	15.5

和田さんのリレーの産地となりますが、品質が悪いわけではないです。

ちょっと和田さんがすごいです。

これは以前も見て頂きましたが弊社でためているゴボウの糖度測定のデータです。

一番下にあるのが一戸さんのごぼうのデータです。

少し古いですが一番高い値で 19.3 度です。

同じ時期の作の和田さんのごぼうの測定値がないので本当の比較にはなりません
場合によっては和田さんに匹敵するのはよくわかります。

和田さんから一戸さん。

一戸さんから宮崎の風土さんへ弊社はごぼうのリレーをしていきます。

一戸さんのごぼうは時期的には 4 月末ごろから 6 月中旬くらいを想定しています。

以降は風土さんのごぼうにリレーしていきます。

それからまた和田さんへリレーして弊社のごぼうは一週します。

こうまとめてみると 3 人で回しているのがすごいことに思えてきました。

食べ方の提案として、一戸さんからではなく風土さんからですが

ごぼうをカレーにいれるのをおすすめされました。結構ほくほくするそうです。

この食べ方をおすすめされたときはカレーにゴボウ？と思いましたが、

よくよく思い返してみると根菜カレーの中にゴボウが入っているのを思い出したので
案外ありかなと思います。

w 1 7 は和田さんと一戸さんの併売となりますので、

ご注文の間違いないようお気を付けてください。(吉田麻衣)

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火・・・申し訳ないですが
量はそんなに多くないです。

・商品案内変更

高知県産 とさいずまフルーツトマト・・・特売。
高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。
熊本県産 特別栽培 河野さんのトマト・・・原体販売追加
長崎県産 特別栽培 なんぶトマト・・・原体販売追加
新登場予定商品追加

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶ新ジャガイモ
宮崎県産 特別栽培 風土の里芋

・4月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w18 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w20 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21 より新登場予定
鹿児島産 特別栽培 南国与論の新物里芋・・・w20 より新登場予定
宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう・・・w21 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎