

いつもありがとうございます。

W29 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。

・出荷お休みの連絡

ほぼ毎月の話になりますが、

翌々週w29の**7月17日（月曜日）**は海の日で祝日の為、

弊社事務所・ターミナルともに業務がお休みとなります。

なのでw28の週後半分においてw29の7月18日必要分のご注文をお願いします。
追加のご注文でも対応できますので、今週の7月6日（木曜日）の注文締切日でご注文を決定しきれない場合には追加・キャンセルの注文締切時間に間に合わせて頂ければ対応致しますので、ご注文宜しくお願い致します。

・この時期の人参

言い訳をするものではありませんが、

7月の人参は年によってはあまり良い状態では仕上がりません。

市場の相場も、九州産の頃に比べると相場が上がるのも、この所以です。

市場を走り回って良いものを探せば、ひょっとすると良いものに出会えるかもしれませんが、

私たちは限られた生産者でしか、取り扱うことが出来ないので、我慢しています。

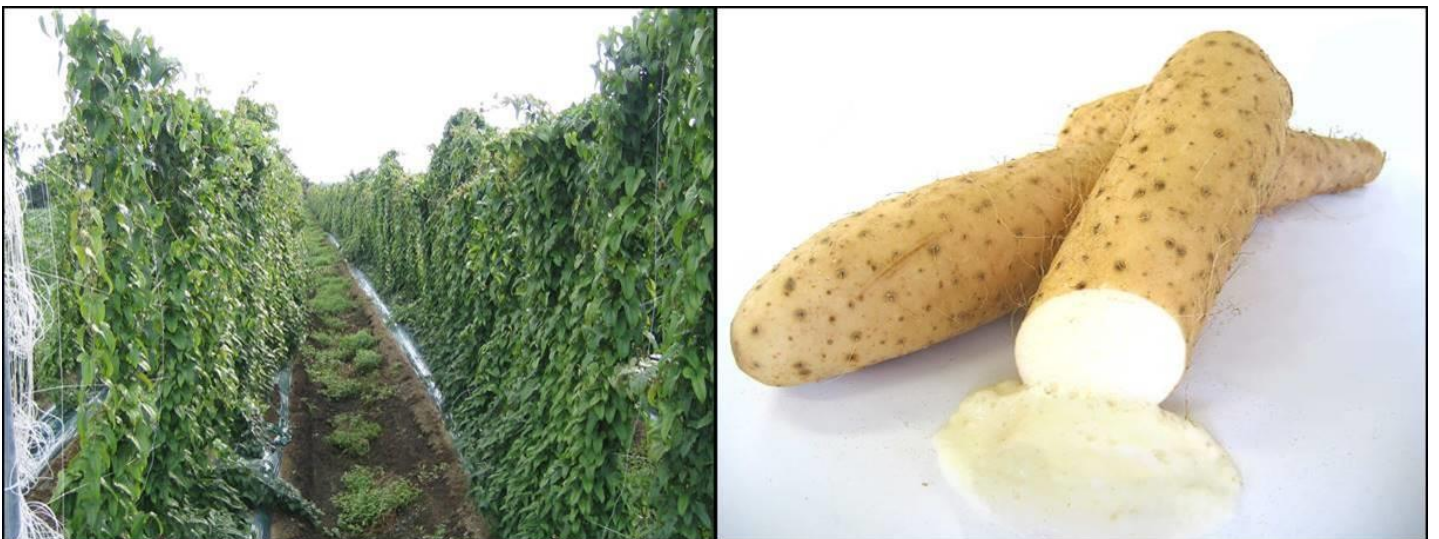
普段より、クレームの対象品質を少し下げて頂けることをお願い致します。(吉田清一郎)

・土用の丑の日近づいています

今の段階でも今年の相場は非常に高い長芋ですが、
アルファーは今のところ、『和田さんの長いも』も『和田さんのネバリスター』も
価格は現状維持でやります。
ただ、去年は土用の丑の日でもあまりご注文を頂けていなかったので、
仮にアルファーで持ち合わせている以上のご注文を頂いた場合には、
今年や昨年のご注文の実績を基に割振りをさせて頂くこともございますので、
チラシや特売を計画している場合には、
事前に問い合わせ頂けると、その辺の事情を考慮したうえで対応させていただきます。

昨年、一昨年と比較すると長いもの相場は、大阪本場だとだいたい 1.5 倍。
東京大田市場だと 1.6 倍くらいになっているようです。
何故にこんなに相場高いのかはわかりませんが、
おかげさまでアルファーの長芋・ネバリスターも順調に動いています。

今後の見通しとしては上記の通り、
直近の土用の丑の日以外に懸念材料はありませんが、
今年はどこかで切れる可能性がありますので、通年での取り扱い希望の場合には、
諸々考慮する必要がございますので、お問い合わせ頂くようお願いいたします。



山の芋鰻になる。

あるはずのないことが、現実にかかることがあることという。という諺なのですが、昔、僧侶が殺生戒を守るために、鰻のことを山の芋と言って焼いて食べていたことから、できた諺だそうです。

長芋を栄養豊富だからという理由で『山の鰻』と呼ぶこともありますが、昔の人が長芋の栄養をそれほど詳しく知っていたとも思えません。

でも、鰻も長芋、どちらも栄養が豊富なのは事実ですので、言い訳にしては上手いなと思いました。鰻も長芋もどちらも美味しいので、鰻と長芋の組み合わせでできる、うなとろ丼が美味しいのは当たり前のことなのかもしれません。

・ようやく風土のごぼう案内できます

連絡が取れなくなって1ヶ月ほど経ちましたが、ようやく入荷・納品の目途が立ちました。

・・・よかった。

なのでw29から、宮崎県産特別栽培風土の畑ごぼうが新登場でのご案内です。

今まで、洗いごぼうを避難先にして下さっていた店舗様ありがとうございます。

風土の畑ごぼうを待っていて下さっていた店舗様もありがとうございます。

ただ、柔らかか太ごぼうの方は割合的には全体の10%を下回るということなのでとりあえず、畑ごぼうのみの先行案内となります。

・アイスで食べる、野菜について

・奈良県五條市産 益田さんの とうもろこし【おおももの】

・鹿児島県 特別栽培 南国与論の新物【里芋】

嫌な蒸し暑さが続く今の時期。

最近の私は、SNS で涼しげなデザートや飲み物の投稿にいいねして、
後で眺める…という作業を頻繁に繰り返しています。

定番のフルーツを使ったアイスは、投稿数がとても多いのですが、
野菜を使ったアイスの投稿も、ちらほらと目にします。

今回はアイスにしても美味しい野菜をピックアップし紹介します。

【とうもろこしのアイス】



とうもろこしの身と生クリーム、
砂糖と卵黄をミキサーにかけ、
冷蔵庫で冷やすだけ。

生クリーム

【里芋のアイス】



牛乳又は
豆乳

さといもを茹で、皮をむいたら、
牛乳と合わせて潰し、仕上げにミキサーなどで
さらに細かくつぶします。
出来上がった液状に、砂糖を混ぜて、
凍らせると出来上がりです。

【とうもろこしアイス】 奈良県五條市産 益田さんの とうもろこし 【おおももの】

北海道や韓国では、
とうもろこしの形をしたモナカに入ったアイスが人気だそうです。

そんな、とうもろこしのアイスは、家でも簡単に作る事が出来ます。
とうもろこしの身と生クリーム、砂糖と卵白をミキサーにかけ、
冷蔵庫で冷やすだけ。

前週 w28 に新登場した、益田さんのとうもろこしは、
「おおももの」と名前につく通り、大粒で柔らかい粒がぎっしりと詰まっているので、
ミキサーにかける粒と、後から固める前のアイスに混ぜる粒を分けて使用すると、
食感の違いが楽しいアイスに仕上がります。

【サトイモアイス】 鹿児島県 特別栽培 南国与論の新物 里芋

芋類の中でも、特に微細なでんぷんを持つさといも。
アイスにすると、トルコアイスのようなねばりを生み出してくれるそうです。

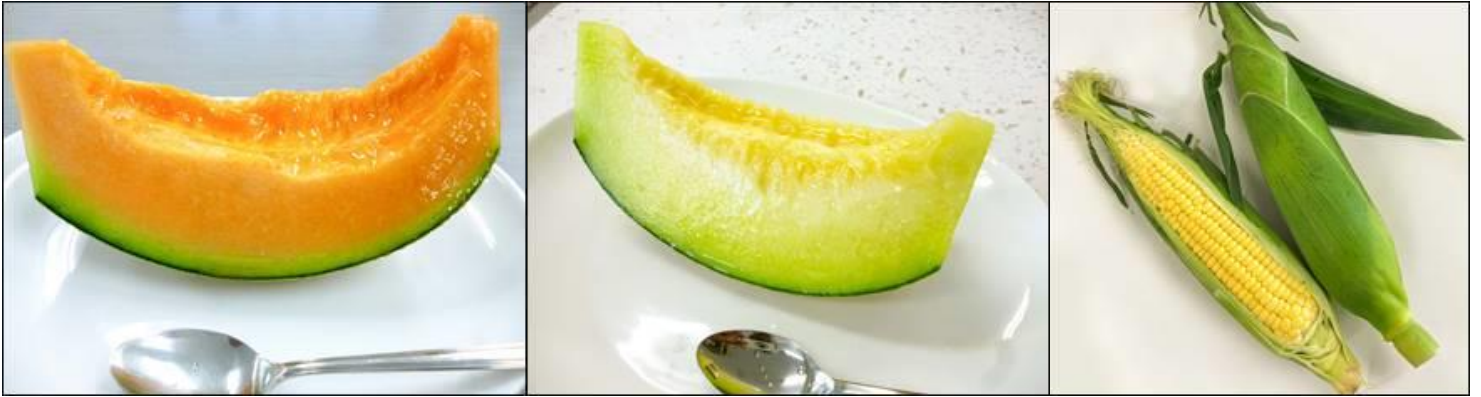
さといもを茹で、皮をむいたら牛乳と合わせて潰し、
仕上げにミキサーなどでさらに細かくつぶします。
出来上がった液状に、砂糖を混ぜて凍らせると出来上がりです。

豆乳を使って作る事も出来るので、
牛乳・卵アレルギーをお持ちの方でも食べる事が出来ます。

野菜のアイスは、自然の甘さが感じられ、食べると優しい気持ちになります。

是非、暑い夏の商品アプローチとして、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・『無限樹シリーズ』始まっています



タイトルの通り、無限樹さんの絶品野菜・果物が、
続々とスタートしてきています。

先週の発注書からは、

『ノースランドメロン(赤肉)』が、

本発注書からは、『ノーブルメロン(青肉)』

『とうもろこし わくわくコーン』が新登場します。

また、w30 からは『ミニトマト キャロル 10』、

そして8月下旬ごろには『栗南瓜 恋するマロン』が登場予定です。

初めにも書きましたが、無限樹さんの商品は、どれも本当に絶品です。

特に、栗南瓜に関しては、弊社人気 NO.1 商品といえるほどです。

そんな無限樹さんのメロンの、栽培台帳調査を行っていた時のこと。

播種や定植、収穫日など、作業を行った日を記載いただいているのですが、

その中に『蜂入・蜂出』という作業項目がありました。

これはどんな作業なのかと質問してみると、

蜂入は「ミツバチを用いて、受粉をさせるため、蜂を投入する日」なのだそうです。

蜂出はその逆で、文字通りハウスから蜂を出す日。

なるほど！と思うのと同時に、細かくこのように項目が設けられていること、

他の質問にも詳しく回答をいただいたことから、

栽培の緻密さが伝わる一面でした。

台帳調査をしていると、これが消費者に伝われば...と思うことがよく出てきます。

アドバンテージ、付加価値になる情報、

もっと柔らかく言うと、面白みや、ファンになるきっかけ という感じです。

実際に商品を見てもらうこと、食べてもらうことで、ファンができていくのだと思いますが、

この美味しい野菜・果物は、

どのように栽培しているのか、どんな人が、どんなところで栽培しているのか。

安心・安全はもちろんですが、地域性のような、温かみのような、

なんと表現するのが適切なのか迷いますが、

そういったものが伝わることでできる輪があるのではないかと思います。

それらのことを、発注書の記事や、販促物でうまく表現していけたらと思っていますので、

是非、お店に買いに来られるお客さんにも伝わるように、ご活用いただけましたらと思います。

(販促部：渡部智加)

・宮崎県 特別栽培 風土の栗南瓜（恋するマロン）

みなさまお待ちかねのアルファー大人気商品の南瓜（恋するマロン）が登場になります。

なんだかんだとトラブルがあり、取扱スタートが遅れてしまいましたが、

来週お届けのこの風土の栗南瓜を皮切りにアルファー自慢の栗南瓜シリーズが始まります。

ハッキリ言ってアルファーの取扱っている南瓜のレベルは高いです。

どのくらいかという1週間の取扱量では、

合計5トン前後を各企業さまから御注文が入り、

1店舗あたりでは毎週10箱以上コンスタントに御注文を頂戴する

店舗さまも御座います。

この南瓜を1度でも食べたことのある方であればすぐに理解できることなのですが、

1シーズン取扱を継続して頂けると

必ずお客さまが定着してしまうほどの美味しさがあります。



今回の品種は恋するマロンですが、

品種特性としては大玉傾向になりやすいことです。

昨年度の初回仕入実績としては、4、5玉サイズの割合は77%と超え、

今年の割合は75%を超える比率で入荷してきました。

南瓜の販売方法はほとんどの企業さまは、

1/4もしくは1/6のカットグラム販売かと思いますが、

見栄えに直結する断面を考えると出来る限り大玉をお勧めになります。



それは何故か、昨年のものになりますが画像を見てください。
玉サイズは4玉になります。カットした断面が厚いのが分かり、
商品化した際には非常に美味しそうで迫力のある南瓜に見えます。

しかし、これが単価などに目が行き、
8玉サイズの小さ玉になってしまうと、中心部からの厚みがとても薄くなり、
商品化した際の迫力が無くなってしまい、
商品自体が貧相に見え、手に取ってもらい難しくなってしまいます。

それともう一つは、当たり前なのですが南瓜は大きい方が美味しいからです。
7-8年くらい前、私がヤマダストアー花田店さまで、ただレンジでチンしただけの南瓜を
開店から6時間ほど試食販売をさせて頂いた時のことなのですが、
試食された方から、「本当に何も味付けしてないの!？」と驚きの声を多数の方から
お聞きすることができ、その方たちのほとんどにこの南瓜を購入してもらえました。

その時の販売数は、原体箱を7箱販売した記憶はあるのですが、
玉サイズを正確には記録出来ておりませんでした
6玉サイズ1/4カットであれば、168カットほどになります。
今思うととんでもない数字ですね、

値が張るものが美味しいとは限りませんが、
 美味しいものは少々値が張ろうともお客さまがその価格と味や品質に納得さえできれば
 購入してもらえる実績になっているように思えます。

しかし、注意点としては、「恋するマロン」が美味しいのではないです。
 キチッとレベル高く栽培できる生産者さまが栽培するから美味しいものが
 出来上がるのです。

どの南瓜を扱うか、ではなく、誰の南瓜を扱うか、が大事になってきていると思います。
 (有安海)

・月間テーマ ビデオ 8月 (熱中症対策) ミネラル補給 旬の食材で酷暑に備える ミネラル
 補給と水分代謝をよくする夏の食材を 横型 と 縦型

8月 熱中症対策 旬の食材で酷暑に備える 横 <https://youtu.be/00TNpDt2mMk>

8月 熱中症対策 旬の食材で酷暑に備える 縦 <https://youtu.be/KsgeiXwzckU>

夏の暑さから来るだるさは、暑邪と湿邪が原因です。

皮膚から湿気が入りやすく、体内の水分が溜まりやすくなります。

湿邪の対策は、水分代謝をよくして、胃の機能を保つこと。

黄色の食材や 甘の性質の食材（とうもろこし、豆類など）で胃を守ります。

いつもと同様に 前半で西洋医学から、後半で 東洋医学からの食材を紹介しています。

7月が 夏バテ予防、8月が熱中症予防、

次の9月で 疲労回復がテーマとなり、3か月の夏の対策の完結編へ つながります。

ぜひご覧下さいませ。（中澤佐江子）

■山形県産 東根農産センター さくらんぼ 紅秀峰

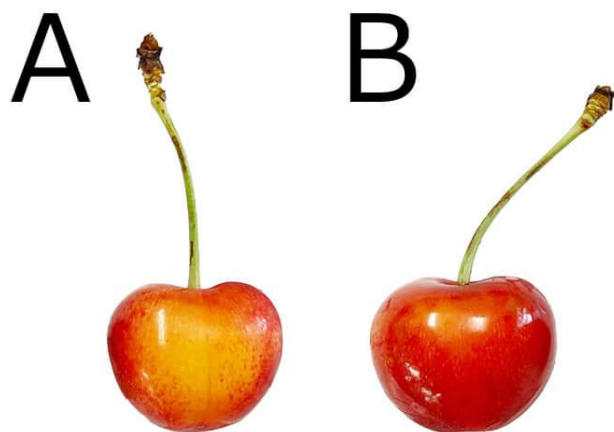
測定日	産地	商品名・品種		1個の重量	糖度
2023/7/3	山形県 東根農産センター	さくらんぼ 紅秀峰	A	10.7g	24.4
			B	12.3g	24.6

東根農産センターさんが取り扱う、さくらんぼ・紅秀峰の測定を行いました。

さくらんぼの測定は初めてです。

今回頂いた、紅秀峰のパック(500g)を確認すると、

個体によって少し色付きの差が見られました。



上記の差から、

糖度値の違いが出るかどうかを確認する為、

A「均等に赤い色が広がっていない個体」と、

B「全体に濃い赤が広がっている個体」

の二つを選び、測定を行っています。

糖度の測定値は、

A が 24.4、B が 24.6 と、0.2 程の数値差となりました。

よって、「表面の色の濃さ = 強い甘さを持っている」訳ではないと考えられます。

試食をしてみると、酸味がなく、果肉の中で、均等に甘味が広がっている為、どこをかじっても、甘さを感じるさくらんぼでした。(販促部:吉田紗知子)

・和歌山県産あらかわの桃



先週までの発注書記事にて紹介していました『あらかわの桃』ですが、生産者側の出荷可能基準と、アルファーから見た店舗様が問題ないと判断するであろう基準とが、商品の現物を見る限りでは、あまりにも乖離していたため、取り扱いを断念することとなりました。

出荷基準が折り合わなかったのは残念ですが、商品のクレームが来てからでは遅いので、ぎりぎりでも踏みとどまれただけでもよしとおこうと思います。

期待して待ってくださった企業様、店舗様には申し訳ございませんが、ご了承くださいようお願いいたします。

・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中③

・・・悪化している気がする。

動かしても痛くないのだけど、伸ばすと結構しびれるような感じで痛い。

逆効果になっているのだろうか。

父親からのコメント

四十肩・五十肩は、一度発症すると6ヶ月ほどの長期戦となる。

自分の経験の記憶では、軽度が発症してから4ヶ月ほどは、

どんどん酷くなる。

この時期は、何をしても無駄だった。

『痛くても伸ばす事が必要』とか聞いたけど、

痛くて、とてもそんな気にはならなかった。

ただ、生姜のこの試みは続けてほしい。

4ヶ月ほどすれば、『あれっ』と思う時がある。

その時は、出来るだけ伸ばすという事をした方が回復は早い気がする。

そうすると、筋肉とはよく言ったもので、

筋の一本、一本が、柔軟性を取り戻していくことが分かる。

・新登場

北海道産 特別栽培 無限樹のメロン・ノーブルメロン

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・・・柔らかか太ごぼうはまだです。

宮崎県産 特別栽培 風土の栗南瓜・恋するマロン・・・雨で収穫が遅れている為、

チラシには不向きです。

・商品案内変更

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム・・・特売
沖縄県産 ハワイパイナップル・・・ご案内終了。雨で病気が発生したため。
新登場予定商品追加
伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋・・・特売。数量限定なので
ご入用であればお早めに。

・終了

熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参
長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ
奈良県産 益田さんのとうもろこし・オオモノ
長崎県産 特別栽培 なんぶ栗南瓜・栗將軍

・7月新登場予定

徳島県産 野本さんのわかめの力のキタアカリ・・・w28 より新登場予定
北海道産 有機栽培 坂本さんの Organic メロン・・・w29 より新登場予定
徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき・・・w29 より新登場予定
北海道産 特別栽培 無限樹のとうもろこし・わくわくコーン・・・w30 より新登場予定
北海道産 特別栽培 トマトイミニトマト・・・w30 より新登場予定
北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル10・・・w30 より新登場予定

・8月新登場予定

岐阜県産 加藤さんの清見とまと・・・w31 より新登場予定
徳島県産 阿波千両なす・・・w32 より新登場予定
中国産 産地トレース可能松茸・・・w32 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎