

いつもありがとうございます。

W30 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。

### ・お盆の休みのスケジュール

アルファ-事務所休み：8月11日（木）～8月15日（火）

アルファ-青果ターミナル休み：8月13日（日）～8月15日（火）

アルファ-青果ターミナル出荷：8月11日（金）、8月12日（土）

### 配信スケジュール

w 3 1・・・7月24日（月）配信、7月27日（木）締切

w 3 2・・・7月28日（金）配信、8月1日（火）締切

w 3 3・・・8月1日（火）配信、8月4日（金）締切

w 3 4・・・8月7日（月）配信、8月10日（木）締切

以上です。

宜しくお願い致します。

・徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき



w28 発注書本文でもご紹介しましたが、鳴門わかめ由来の肥料を使い、生命力ある野菜を育てる野本さん。

残念ながらキタアカリの方は、提案終了予定となってしまいましたが、つるむらさきは、本発注書から新登場します。

こちらも、キタアカリと同じく、鳴門わかめ由来の液肥を使って育てられており、茎は太く、葉は肉厚で青々としています。

つるむらさきのような、少し珍しい野菜は、どのように食べたらいいのかわからない、ということで、消費者が購入を迷ってしまうこともありますが、**つるむらさきは少しの調理で非常に簡単に、美味しくいただけます。**

**簡単。つるむらさきの薬膳おひたし。** 📌 レシピを保存



生薬でもある、松の実ですが、松の実がなければ、胡麻だけでもOK。

🌿 アルファー

**材料** (3人分)

つるむらさき	1パック (約150g)
松の実	大さじ1
ごま (白・黒どちらか)	大さじ1
醤油	大さじ1
水	大さじ2
鰹節	ひとつまみ

**作り方**

- 1 つるむらさきは洗ってから、茹でる。ザルに取り、絞る。
- 2 4～5センチの大きさに切って、器に入れる。
- 3 醤油と水と鰹節を別の器に入れて、電子レンジで2～30秒加熱し、2に入れる。
- 4 松の実とごまを炒つて、すり鉢ですり、混ぜ合わせて、出来上がり。

**コツ・ポイント**

茹で方は茎の部分を先に鍋に入れ、少し後から、葉の部分も入れて、20秒ほどで、ザルに上げて冷まします。短めにさっと茹でるのがコツです。

**このレシピの生い立ち**

つるむらさきを頂いたので、作ってみました。松の実も胡麻も、肌に良いです。

■ **簡単。つるむらさきの薬膳おひたし。**

<https://cookpad.com/recipe/6261586>

上のレシピは、弊社のクックパッドページのものです。

サッと茹でて、調味料をかけるだけで一品出来上がりです。

私自身も、つるむらさきを何度も調理したことがあります。

数分茹でた後に、ポン酢やめんつゆなど、

その時の気分に合わせて調味料を変えて食べていました。

見た目的に青っぽい味がするのかな？と思うかもしれませんが、クセはほとんどなく、

また、オクラのようにネバネバとした食感で、夏でもサッパリと食べやすいです。

**弊社の投稿しているレシピは、印刷して売り場に置いていただくことも可能ですので、**

**是非、商品のとなりにあわせて設置して、買いに来られるお客様に**

**食べ方の提案もしていただけたらと思います。**

『**徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき**』、

是非たくさんの御注文をお待ちしています。

宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・塩レモンの作り置き【ニュージーランド産 防カビ剤不使用 レモン】

## ■ 塩レモン



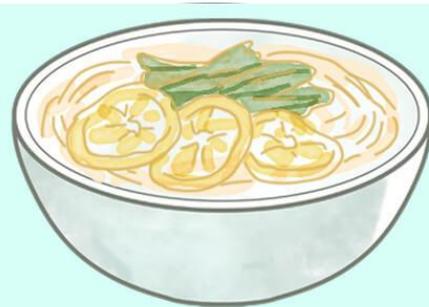
- ①レモンを輪切り 又は くし切りにカット
- ②煮沸消毒した瓶に、塩と一緒に入れる

レモン 8 : 塩 2

塩が少ないと腐りやすい為、交互にしっかり詰め込みましょう。

- ③直射日光の当たらない、涼しい場所に置き保管。
- ④1日1回瓶を振り、1週間ほど経つと熟成された塩レモンが出来上がります。(一週間経過後は、冷蔵庫で保存。)

- 塩ラーメン(即席麺でOK)のトッピングに
- 塩分補給飲料として
- 炒め物や肉・魚料理に



仕事の帰り道でコンビニに寄った際、

ゼリー飲料の棚に、塩分&レモン味が増えている事に気が付きました。

例年、夏になると登場・目立つ棚の場所に置かれると分かっているので、

「今年も本格的な暑さと戦う期間が来てしまったのだな」と、この様子を見ると感じます。

塩とレモンの期待される効果は、

【レモン】

- ・クエン酸による、雨や湿度・夏バテ等の疲れを緩和する働き。
- ・ビタミンCによる、紫外線対策

## 【塩】

- ・汗をかくと奪われる、塩分やミネラルの補給
- ・塩分の刺激で、食欲不振や消化力を上げる効果

と、上記からも、夏場に支持される理由が良く分かります。

そんな夏の暑い期間は、継続して使いたい「塩レモン」ですが、  
現在取り扱いのある、「**ニュージーランド産 防カビ剤不使用 レモン**」は、  
皮ごと安心して使う事が出来るので、家で一度に多く作り置きする際に便利です。

瓶の中に、塩とレモンを交互に入れて作る塩レモンは、  
水や炭酸水等で割って、ドリンクを作るのはもちろん、  
肉や魚、野菜の炒め物等、調味料としても活用できます。

又、「冷やしラーメン」(インスタントラーメンを、スープのお湯を少なめ(1/4 程度)で作  
り、氷を後から入れて作る)にも、塩レモンをトッピングする事で、  
更に爽やかな味わいになると紹介されていました。

冬場は「はちみつレモン」として大活躍するレモン、夏も大いに活躍します。  
是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・北海道 特別栽培 無限樹のミニトマトキャラル 10



毎年好評を得ている無限樹のミニトマトがスタートします！

何を栽培してもらっても美味しいものを作り上げてもらえる無限樹さんのミニトマトですが、このミニトマトも例外ではなく一級品の美味しさを持っています。

ミニトマトの美味しさを表現する言葉としては、

「甘み」「酸味とのバランス」「コク」など色々ありますが、

そのどれもで最高評価を得られるのではないかと思うほど美味しい味をしています。

社長の大川さんには美味しいから「美味しいよ。」と話すと決まって、

普段何食ってんだ！？とバカにされてしまいます・・・

このミニトマトの何が高評価かというと、もちろん美味しさもあるのですが、

実は原体箱の6箱単位での直送企画が大好評を得ています。

様々な経費が高騰し始め昨年までの価格では販売できなくなっている商品も増えているかと思いますが、

その対策のひとつとして考えるべきは、やはり原体仕入れインスタパックだと考えています。  
昨年と全く同じ仕入形態・販売価格では、  
確保しなければいけない粗利額・率を確保することは困難ですので  
原体仕入れインスタパックをお勧めさせて頂いております。

アルファパックでの仕入を否定するわけでは御座いません。  
一概には決めつけることは出来ませんが、アルファパックを採用すると・・・  
各産地さまから大阪のアルファーに移送することで運送費が発生し、  
アルファー加工した商品をまた各お店に運送費を発生させ移送する。  
しかし、原体バラを産地直送させて頂くと、単純に考えるだけで1回分の運送費が  
削減されることになります。  
インスタパックの人員の問題は御座いますが、粗利確保のためにはどちらが有効かは  
考えるまでもありません。  
各お店の売れ筋規格は地域によって若干の差はあろうかと思っておりますので、  
インスタパックであれば、柔軟な商品規格を作成することも出来ますので、  
お客さまの選択の幅も広がり、さらにチャンスに繋がるかと思っております。

絶品の味、ボリューム感あるパック、値ごろ感を出すことが出来れば、  
売れること間違いなし。  
そのうえでインスタパックをすることで粗利も稼ぐことが出来ればいう事なし！になります。  
(有安海)

## ・人参と南瓜のスケジュール連絡

まずは人参からです、

w29 で案内しておりました、

兵庫県産特別栽培フルーツ夢人参(八木さん)がw29 でおおむね終了となります。

おおむねというのは特売として小サイズを特売価格にて発注書に載せていますので、興味あればお願いします。

以降は併売で提案していました、

函館産フルーツ夢人参(木村さん)の単品での提案となります。

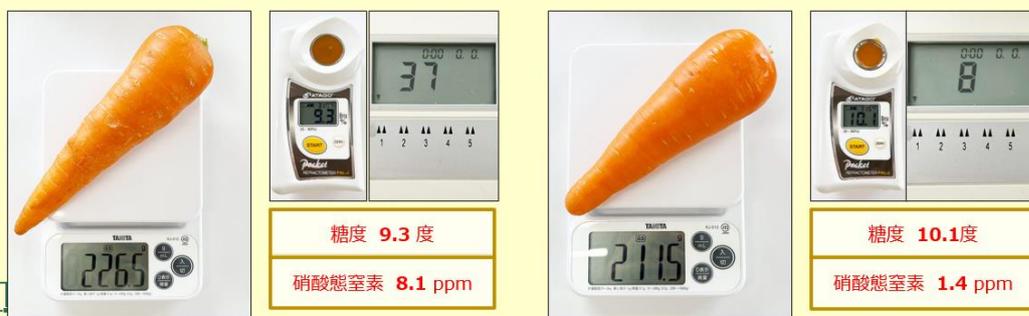
こちらは現状 8 月の 1 週目~2 週目までの提案となります。

そこからは昨年も扱い頂きました、『北海道産特別栽培メマンペッ人参』が

『北海道産特別栽培フルーツ夢人参(メマンペ)』と商品名を新たにして

w32 or w33 より新登場となる予定です。

測定日	産地・生産者	重量	硝酸態窒素濃度 ppm	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2023/7/12	北海道産 フルーツ夢人参・木村さん	A 226.5g	8.1	9.3	5,400	8,800	9,800
		B 211.5g	1.4	10.1			



測定日	産地	品名・生産者	品種	硝酸態窒素	糖度	リコペン μg/100g	βカロテン μg/100g	αカロテン μg/100g	βカロテン当量 μg/100g
2023/7/12	北海道産	フルーツ夢人参・木村さん	ベータ312	1.4-8.1	9.3-10.3	-	5,400	8,800	9,800
2023/6/20	兵庫県産	フルーツ夢人参・八木さん	翔彩	6.1	7.9	-	3,900	7,200	7,500
2023/5/12	熊本県産	フルーツ夢人参・藤本姉妹	ベータリッチ	8.0	10.1	-	6,700	7,400	10,700
2023/4/21	熊本県産	フルーツ夢人参・藤本姉妹	ベータリッチ	3.2	9.1	-	-	-	-
2023/4/6	熊本県産	フルーツ夢人参・藤本姉妹	ベータリッチ	9.0	10.4	-	4,200	6,900	7,700
2023/3/15	熊本県産	フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	14.4	8.9	-	3,700	5,600	6,500

今は上の画像に出ている、函館の木村さんのフルーツ夢人参です。

画像下にありますが、今期の開始時点での木村さんの

フルーツ夢人参の測定結果は春作の藤本姉妹にも劣らず、

八木さんの結果を上回る数値となります。

八木さんの人参は今シーズンは雨が多かったので、この程度の数値と  
なってしまいましたが、本来の品質であればもっと数値がいいはずで  
す。冬作に至っては弊社の人参でもトップクラスの数値となります。

話は木村さんに戻しますが、この暑い時期にこれだけの数値を  
出すのは決して簡単な話ではありません。

時期としては非常に短いですが、  
メインに据え置くには十分な価値があると思います。



次に南瓜ですが、  
w28 より案内しています、宮崎県産特別栽培  
風土の栗南瓜・恋するマロンは正直なところ  
あまり量がありません。  
開始時期が遅れに遅れたことも  
原因の一つですが、やはり毎年この時期に  
集中して降る雨が甚大な影響を及ぼすため  
早々に切りあがる予定です。  
そのため、今年も予定しています、  
北海道産特別栽培無限樹の栗南瓜・恋するマロン  
までのつなぎとして、  
福井のほっこり金時の生産者である、  
吉村さんをお願いして今年から恋するマロンの栽培を  
して頂いています。

スケジュール的には、w30 まで、宮崎県産特別栽培風土の栗南瓜・恋するマロン。  
w31 より福井県産吉村さんの栗南瓜・恋するマロン。  
w33 or w34 より北海道産特別栽培無限樹の栗南瓜・恋するマロンと  
リレーしていく流れとなります。

上の南瓜の画像は 6 月 5 日に吉村さんより頂いた画像です。

つやつやです。葉っぱも元気な状態でした。

収穫は毎月 10 日ごろからの予定でしたので、今は風乾中となります。

(吉田麻衣)

### ■ 今週の測定結果

### ■ 北海道産 アーベックス 木村さん ニンジン ベータ 312

測定日	産地・生産者		重量	硝酸態窒素濃度 ppm	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
					度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2023/7/12	北海道産 フルーツ夢人参・木村さん	A	226.5g	8.1	9.3	5,400	8,800	9,800
		B	211.5g	1.4	10.1			

アーベックスさん、北海道産・木村さんの人参を測定いたしました。

木村さんの人参は、今回の測定が初めてです。

今回は 2 本を測定しています。

それぞれの個体をすりおろし、絞った液体を比べると、

A は水分量が多く透明で、B は色が濃く不透明な液体になっていました。

糖度が、A は 9.3、B は 10.1 と、数値の差が見られました。

硝酸態窒素も A は 8.1、B は 1.4 と、

どちらも低い硝酸態窒素数値になっていますが、こちらも数値の差が見られます。

カロテノイド値は各項目、

βカロテン:5,400、α-カロテン:8,800、βカロテン当量:9,800 と、

同じアーベックスさんで取り扱っている、

熊本県・藤本さんが栽培される人参と近い数値になっています。

### ■北海道産 まほろば 当麻さん トマト マイロック

測定日	産地・生産者・品名	1玉の重量	品種	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2023/7/12	北海道産 有機栽培 当麻さん とまと	141.8g	マイロック	検出せず	6.7	4,058	196

当麻さんのとまとは、昨年 7/28 に測定を行っております。

糖度は、6.5→6.7 と、前回よりも少しだけ高い結果となっています。

カロテノイド値を測定する為の検査液を作成した所、  
色素が薄く、白に近い黄色の液体になっておりました。

上記の検査液で、測定を行った所、

リコペンは 5,124→4,058、β-カロテンは 508→196 と、

検査液の様子通り、前回よりも少し低い数値になっておりました。(吉田紗知子)

### ■ニュージーランド産 防カビ剤不使用レモン

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2023/7/12	ニュージーランド産 ルイスさん	防カビ剤不使用レモン	メイヤー	134.1g	6.6	4.88	1.35

ニュージーランド産レモンの測定は、初めて行いました。

メイヤーレモンは、レモンとオレンジの交雑で生まれただけあり、  
果肉が他の品種よりもオレンジ色に近かったです。

測定値としては、吉田レモニーさんのレモン(璃の香) に近い値となっています。  
糖度は、これまで測定したレモンの中で、最も低い値となっていますが、  
酸度がやや控えめでしたので、  
糖酸比は、璃の香よりも高いので、つまり、それより酸味がまろやかであるといえます。

果汁量は、実の半分を絞り、約 20ml でした。  
レモンの果汁量は、全体重量のおよそ 30%であるそうなので、  
134g の本検体の場合、約 40ml になります。  
実の半量を搾汁しているので、その半量と考えると、  
今回の結果は平均的な果汁量といえます。

■果汁量参考 全国清涼飲料連合会

[http://www.j-  
sda.or.jp/manufacturing/regulations\\_and\\_guidelines04.php](http://www.j-sda.or.jp/manufacturing/regulations_and_guidelines04.php)  
(渡部智加)

・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中④

確実に！悪化している！！  
ストレッチで動いていた範囲が痛くなっている状態です。  
でも、体調はそんなに悪いわけではないので、生姜の効果が現れている気がします。  
今回は刻んで炒飯に加えたり、味噌汁に加えたりしています。  
生姜は少量でも香りが立つし、食欲をそそるので食べやすいです。  
生姜生活 4 週目。飽きが半端ない。

## ・新登場

山形県産 菅野さんの尾花沢西瓜  
北海道産 有機栽培 坂本さんの Organic メロン  
徳島県産 特別栽培 野本さんのツルムラサキ  
北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10  
北海道産 特別栽培 トマトイミニトマト  
北海道産 特別栽培 無限樹のわくわくコーン  
宮崎県産 特別栽培 風土の柔らかか太ごぼう  
岐阜県産 加藤さんの清見とまと

## ・商品案内変更

徳島県産 特別栽培 わかめの力のキタアカリ・・・提案終了  
大分県産 工藤さんの濃〜いピーマン・・・原体量目変更。  
4kg→10kg。4kg の案内は再開予定あります。  
大分県産 工藤さんの濃〜いピーマン・・・価格変更。  
上記の理由によりわずかですが値下げになります。  
兵庫県産 黒にんにく・黒ひこ 90g・・・再開  
兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参(八木さん)・・・小サイズを特売です

## ・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか  
長崎県産 特別栽培 なんぶ栗南瓜・栗將軍  
宮崎県産 特別栽培 爰野さんの洗いごぼう  
ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム  
伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋 LM  
兵庫県産 特別栽培 フルーツ夢人参(八木さん)  
鹿児島県産 特別栽培 与論の里芋  
奈良県産 益田さんのとうもろこし・オオモノ

**・8月新登場予定**

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