

いつもありがとうございます。

W32 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 3・・・8月1日（火）配信、8月4日（金）締切←いまここ

w 3 4・・・8月7日（月）配信、8月10日（木）締切

来週分w32の締め切りは本日となりますがw32の後半分はまだ調整可能ですので、追加あれば遠慮なく問い合わせください。可能な限り対応させていただきますので宜しくお願い致します。

・w32 から新登場している北海道産特別栽培フルーツ夢人参(メマンペツ)

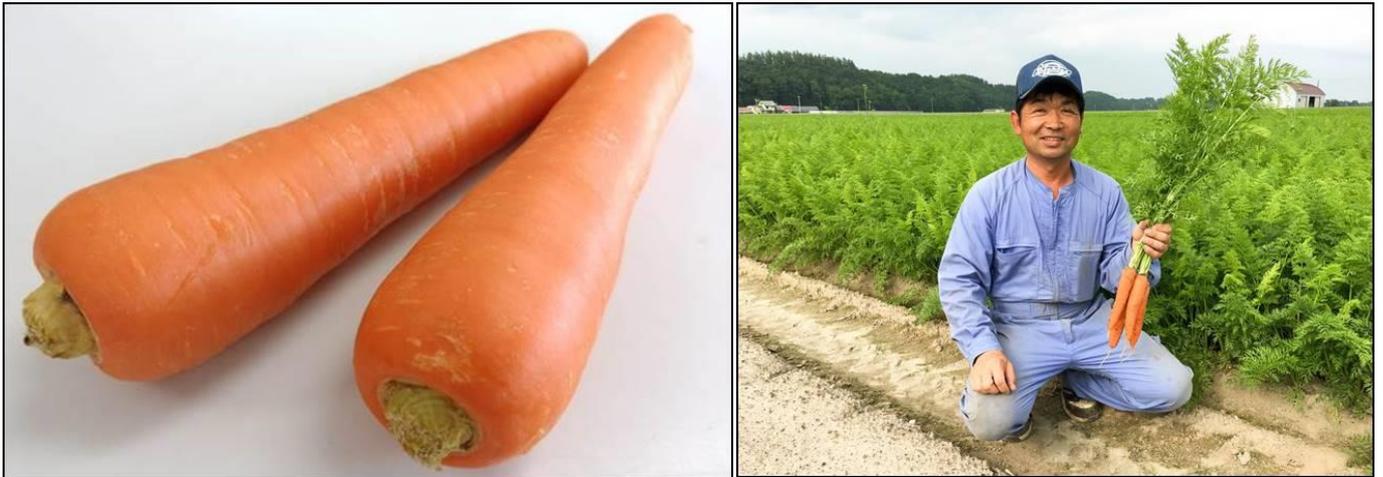
北海道よりフルーツ夢人参(メマンペツ)が登場です。

うまいこと函館から女満別へとリレーできました。

ご協力いただきました企業様・店舗様ありがとうございます。

測定日	産地	品名・生産者	品種	硝酸態窒素	糖度	リコペン	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
						μg/100g	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2022/8/18	北海道産	メマンペツ人参	ベータ312	5	9.7	-	3,600	5,500	6,300
2021/8/30	北海道産	メマンペツ人参	ベータ312	5	7.9	-	8,000	3,900	10,000
2020/8/24	北海道産	メマンペツ人参	ベータ312	3	8.7	-	8,000	4,700	10,300

今年の入荷は 8 月 3 日となるため、まだ測定はしていませんが
毎年測定していい数値を残しています。熊本県の本田さんのフルーツ人参と
比較しても全く問題ない数値です。年によってももちろん数値は変わりますが、
それでも毎年安定しています。この測定した数値は生産者の方へ報告もしていますので
生産者もそれを踏まえて翌年に生かされているそうです。最近では測定の結果を
早く欲しいと催促されることも出てきました。



写真は何年か前の人参の画像ですが、ぷっくりと太っています。
だいたい毎年ぷっくりと太っている人参がわりと多い気がします。
今年は人参の生育が非常にいいので
2Lも納品させて欲しいと言われたので OK してあります。
アルファールの規格としては人参は通常 2-4 本でおよそ 400g の規格ですが、
この 2L 規格は 1 本あたり 250-350g なので 2 本パックだと 500-700g となります。
1 パック当たりの量目に最大と最小の幅がありますが平均すると 600g です。
そのうえで通常の 400g パックよりも g あたり非常にお得な納品価格となります。

この 8 月から 11 月下旬もしくは 12 月上旬までこの人参です。
これまでアルファールの人参は一部企業様だけではありますが、いい評価いただいています。
偉そうな物言いになりますがこの人参も評価されて然るべき人参だと思います。
また、この人参はさすが北海道というくらいの量があります。

非常に多い今のうちに特売・チラシで

消費者の方々に食べてもらう機会を増やすべきです。

そうすれば今後の人参の売り上げの計算もしやすくなるのではないのでしょうか。

(吉田麻衣)

・長崎県産 特別栽培 なんぶ胡瓜

先週、『長崎県産 特別栽培 なんぶ胡瓜』の成分測定を行いました。

結果は、w32 発注書本文にも掲載しておりますが、下記のような結果で、

胡瓜で硝酸態窒素が検出されなかったのは、弊社の測定の中では初めてでした。

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定値 mg/L	希釈倍率	硝酸 値 NO3-	換算	硝酸態窒素濃度	糖度
									ppm	
2023/7/27	長崎県 ながさき南部 生産組合	なんぶ胡瓜	ニーナZ 他	135.9g	LOW	1.0		0.226	検出せず	4.7



測定に使用する胡瓜を見たとき・切ったとき、感じましたが、パリッと張りがあり、

中身の育っている胡瓜だと思いました。

硝酸態窒素が検出されなかったのも、余分な窒素成分が残っておらず、

育っていることの裏付けになっています。

胡瓜なんて味の薄い野菜だし、そんなに美味しさに差は無いだろう...

と思われるかもしれませんが、

この『なんぶ胡瓜』を食べていただければ、「美味しい胡瓜」の味がどのようなものか、わかっていただけたと思います。

胡瓜にも味があって、そのような胡瓜は、料理に使ったとき、他の食材や調味料と調和して より美味しくなるということです。

また、夏こそ食べたい野菜でもあり、体の熱を取る働きもあるので、

体にとっても必要な野菜とも言えます。

根本ですが、食べるのなら、

数あるなかでも美味しいものを選んでいただきたい、という思いです。



弊社のクックパッドに投稿されております、お勧めのレシピをご紹介します。

- アボカドポテトサラダ。レモン爽やか。

<https://cookpad.com/recipe/6745627>

アボカド、レモンと合わせり、コト POP にもある通り、夏でもサラッと食べられます。

そして、さらっと食べられるのに、ボリュームも感じられるので、おススメです。

私も、このレシピで何度も作りました。

一見、味が薄いと思われがちで、美味しさに違いを感じにくいと思われる野菜でも、やはり、一度美味しいものを食べて頂ければ、その考えが変わるように思います。

美味しさを知らなくて、今まで損してた！ と思ってもらえるような、そんな商品が揃っておりますので、是非、たくさんの御発注を頂けたらと思います。宜しくお願い致します。

(販促部：渡部智加)

.....

先日、北海道のお客様を訪問中、胡瓜の味が話題になりました。胡瓜の味というより、市場品との価格差といった方が近いかも知れません。私はこの胡瓜の取り組みを始める時、味見をしているので勿論美味しさは知っていました。

前回、書かせて頂いた福井ほっこり金時・キタアカリ・恋するマロンの記事で、澱粉価の測定だけでは現わせられない澱粉質の味について、特筆すべき上品さがあると説明しました。

従って糖度だけが味ではあれませんが、下記の URL でチェックして頂きますと、千葉県農業総合研究センターさんが実施した、胡瓜・人参・ほうれん草の測定結果が報告されています。

<http://www.yasaitobunka.or.jp/oishisa/report/pdf/003-03.pdf>

見比べて頂くと、2割から3割糖度が高い事が分かると思います。

北海道での話しの中で、『では、明日試食してみましよう』という事になり、どうせならと、一大試食会が急遽開かれました。野菜だけではなく、惣菜類も多く並べられていて、お昼ご飯はその試食で充分というボリュームで、

味だけではなく、価格と量のバランス、SKU の是非等、多岐にわたる検証と改善ポイントが出されて、誠に有意義でした。

肝心の胡瓜は、まったく違う味でした。

もっと正確には、市場品は味がしませんでした。

味がしないどころか、私の舌では耐えられない苦みがあるものも存在しました。

多分、硝酸態窒素が多く残留しているものだと思います。

一般的には、見栄え(鮮度感も含む) と価格だけが商品性として、

評価基準になっている今の市場流通品の限界だと思います。

今後どのような方向性に社会が進むのか、

それは個人によって捉え方に違いが出ると思いますが、

私自身はダイバーシティーという言葉が流行したように、

多様化していく事は間違いないと思います。

もし、企業がある程度普遍的に大きくなっていくためには、

その多様化するそれぞれの属性に対応する MD が必要な気がします。

青果の中では十円・百円・千円という単位で、価格と価値が連動していくのですが、

その十円なり、百円なり、千円が、絶対的な価値かと問うと、

それは相対的でしかないという事です。

道路を走っている車は、百万円の車も走っていれば、

一千万円の車も同じように走っています。

ある人が百円使う感覚で、千円使う人がいるという事実です。

1 本 50 円の胡瓜を買う人もあれば、

1 本 100 円の胡瓜を『美味しければ買う』という人もいます。

もちろん、1 本 50 円の胡瓜があるのに、

何で 100 円の胡瓜を買う必要があるの？と思う人もいます。

可処分所得という言葉、この仕事をスタートさせた時知りました。

その言葉を教えてくれたスーパーの社長が主催する会合に出席するため、少し間があったので、近くの喫茶店で時間を潰していると、そこに飲料の自販機を設置しませんか、と営業が来ていました。何やかやと言って、そこの店主は断っていました。

色んな断り文句が出ていましたが、『儂ら、10万20万なんて、お金や思うてない』と言うのには、さすがに笑ってしまいました。

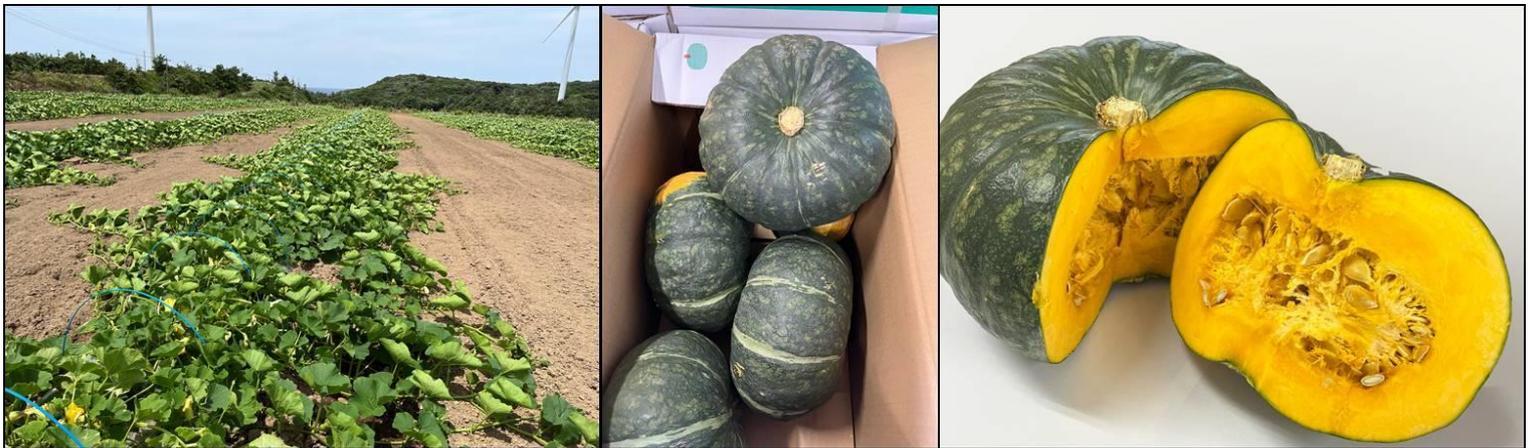
この店主が100円の胡瓜を買うかどうかは分かりませんが、それは、前述の『美味しければ買う』の、味が分かるかどうかです。

確か以前に、冬至用南瓜で100g28円のメキシコ産と、100g58円の北海道産栗南瓜を併売して頂いたところ、点数では7:3で売上額では55:45でした。どちらも販売に関わる必要経費は同額です。電気料金等、販売管理は高騰する一方で、収益性の低下は、何か手を打たなければ下がる一方です。

問題点は、商品の仕入決定をしている店長・商品バイヤー・店舗の主任は収益性を意識していなくて、収益性を意識している経営陣は、その売上額と粗利率・販売管理費率をトータルでしか見ていない現状だと思います。想像で恐縮ですが、スーパーマーケットの黎明期には、こうした収益性の知識は、店舗スタッフにまで浸透していたのではないかと考えています。ここらが効率と引き換えに形骸化してしまったのではないかと思います。たかだか胡瓜1本で、こんなに話しを広げる必要があるかと思いますが、ついつい、書いてしまいました。(吉田清一郎)

・アルファーの栗南瓜シーズンの本格スタート！

アルファーが誇り、誰が食べても絶品する、
福井県のほっこり金時の生産者である吉村さんから、
栗南瓜（恋するマロン）が今週から納品がスタートしています。
聞けば吉村さんは 15 年ほど南瓜を栽培していた経験をお持ちだったので、
作付けをお願いしても何の心配もなく、
ほっこり金時と同レベルの南瓜を栽培してくれると信じていました。



2 枚目、3 枚目の画像を見てください。先日、アルファーに入庫してきた南瓜になりますが、
これを見れば、誰だって食べる前に美味しいことが分かってしまうような
立派な南瓜を作り上げてもらえました。
何年のブランクがあったのか分かりませんが、
栽培に関しては全くブランクを感じませんでした。
強いてお願いすることがあるとすると、若干若さが残っていたので、
あと 5 日ほど集荷日を遅らせてもらえると、熟度が進み
さらに非の打ちどころがないものになっていたかもしれません。

誰が食べても絶品だと思うものを栽培する生産者さんは、
何を栽培しても絶品を作り上げてしまいますね。

これは幾ら吉村さんの圃場で最大の武器となっている、
1枚目の画像で分かる通りの砂地での栽培というだけでなく、
栽培期間中の南瓜をよく観察しながら、適時適切なお世話をすることが
最大のポイントになるように思います。
商売だけを考え、味よりも収量という事に重点を置いてしまえば、
長い目で見ていくとマイナス傾向になってしまう気がします。

何かに拘って栽培するとそれが必ず味や価値を含んだ商品に反映されてきます。
そういった商品は相対的にそうでない商品を比べると、
幾分かは必ず値が張ってきてしまいます。
しかし、商品の価格よりかも、その味や価値を評価し、欲している方は必ず存在していて、
アルファーではそのお客さま層はどの地域でも30%は居られると確信しています。

2年前の冬至の話になります。
九州の企業さまからアルファーの特裁栗南瓜 58 円/g と市場品南瓜 28 円/g の
比較販売の結果を送っていただきました。
点数比較では、特裁南瓜 1,686 点 28.3%、市場品 4,268 点 71.7%。
昨年対比は 113.8%になりました。
特裁の南瓜を扱うことで 13.8%方が新たに増えただけではなく、
昨年まで市場品を購入していた方が、特裁の南瓜にシフトしたであろうことも
想像できます。
この数字を見ただけで有機栽培や特別栽培、
その他特化した価値を有する商品を求めるお客さまが、
どの地域でも 30%は居られると確信したきっかけになりました。

これは特裁南瓜をただ陳列しているだけでは得られない結果で、
市場品同様に特裁南瓜の売り込みを行ったことで、
信頼できる正しい結果が得られています。

アルファアの南瓜は万人に美味しいと評価してもらえると自負しています。
市場品以上に力を入れ、正しい実績とお客さまからの評価を体感してもらえると幸甚です。

(有安海)

・野菜たっぷり・そうめん料理について

そうめんが、売り場で目立つ場所に置かれる時期になりました。

そうめんは、先々週私が発注書メール本文で紹介した作り置きメニューと同じで、
暑くて献立を考える事も嫌になる、食欲がわかない時にとりあえず…と、
献立の穴を埋めてくれる便利で重宝する食材だと思います。

そんな、夏にありがたいそうめんのアレンジレシピは、毎年夏になると注目され、
投稿数や閲覧数が増えていきます。



アルファアのレシピサイトにも、そうめんのアレンジレシピがいくつか掲載されています。

【タイの薬膳料理サーモンスープのそうめん】

<https://cookpad.com/recipe/4632702>

さらっと食べれるそうめん、玉ねぎ・赤生姜・にんにく等、
食欲増進効果が期待される食材を合わせる事で、
無理せず夏バテ対策を補えるメニューです。

又、サーモンには EPA や DHA 等の、
オメガ 3 脂肪酸が含まれている為、免疫力アップにも期待できます。

【沖縄料理 薬膳 そうめんチャンプルー】

<https://cookpad.com/recipe/4496435>

こちらも、にんにくや豆板醤等、食欲増進効果が期待される調味料を
使用したメニューです。

身体を冷やし、水分を行きわたらせる効果を持つトマト等、
野菜を無理なく食べる事が出来ます。

掲載されているレシピには、ニラが使用されていますが、
代わりに、行者菜を使ってもスタミナ感がアップし、美味しく仕上がります。

冒頭にも記載しましたが、毎年夏が近づくと、マンネリを防ぐため、
そうめんのアレンジレシピに注目が集まります。

注目が集まる話題と、商品を紐づける事で、
お客様が手に取りやすい状態を演出できると思いますので、

是非、合わせてご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑦

とりつくね丼を作りたくなったので、つくねに細かく刻んでよく混ぜてハンバーグの要領で焼いてから照り焼きにしました。
鶏肉に対して5%もない量だったのですが、非常に存在感がある味でした。
生姜の主張は非常に強いですが、肩はよくなってきている気はしません。
う〜ん……。 (吉田麻衣)

・新登場

w 3 3 はありません

・商品案内変更

静岡県産	伊豆湯ヶ島わさび・・・休止
北海道産	今金原木椎茸・・・暑さの為、9月末ごろまで休止予定
奈良県産	益田さんの玉ねぎの商品名を奈良玉ちゃんに変更。
宮崎県産 特別栽培	風土の畑ごぼう・柔らかか太ごぼう・カットの入数を 35p→40pに変更

・終了

沖縄県産	ゴールドバレルパイン
山形県産	菅野さんの尾花沢西瓜

・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
北海道産 特別栽培	無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・w34より新登場予定
宮崎県産 特別栽培	久保さんのさつま芋・宮崎紅・・・w34より新登場予定

・9月新登場予定

熊本県産 特別栽培	吉田さんのレモン・・・w36より新登場予定
-----------	-----------------------

北海道産 和田さんの男爵・・・w36 より新登場予定
北海道産 和田さんのキタアカリ・・・w36 より新登場予定
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎN E O・・・w36 より新登場予定
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・w37 より新登場予定
徳島県産 特別栽培 佐々木さんの手彫りレンコン・・・w37 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、宜しく願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎