

いつもありがとうございます。

W35 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。

・有機栽培 ペルー産バナナ ナチュラルヒーローについて

突然でまことに恐縮ではありますが、

8月いっぱい当該商材の取り扱いを中止する事となりました。

株式会社ヒロインターナショナルさんとは、

前社長神藤さまとの御縁で1994年から30年にわたりお付き合いさせて頂きました。

神藤前社長も数年前にお亡くなりになり、その後社長となりました古関真純社長とも、

長らく懇意にさせて頂いてきました。

ただ、あまりに長きにわたった事と、古関社長御自身が輸入果実が御専門ではなく、

輸入果実の現場判断は、担当取締役任されている現状で、

ひとつの問題を互いに克服する事が出来ず、ここに断念した次第です。

尚、このナチュラルバナナを継続してお取り扱いを希望されるお客様は、

弊社吉田麻衣の方にお申し出頂ければ、

株式会社ヒロインターナショナルさんの営業担当者を御紹介申し上げます。

・松茸情報 8月18日状況

●中国産 産地状況

現在雲南が、27トン。

四川が、115トン その他合わせて、日量約145トンです。

完全な豊作型の数量になりました。

お盆からこのペースになり、今のところ 来週まではこの数量は続きそうです。

今もピークですが、少しずつ産地も減りだしたり、開きの比率が増えてきたので、まだ全体量は、100トン以上ありますが、最大のピークは、過ぎました。加工業者が、底支えで買っており、価格は、現在横ばいです。

価格については、例年の底値になっているのですが、2年前の為替が110円 今年は、145円となり、同じドル価格でもキロ2000円前後の開きがあります。この為替が、輸入会社には重く、この豊作でも日本へは、日量4トンから5トンと入荷は多くなくありません。過去なら10トン以上入っても良いのですが、数量は伸びません。この状態は、来週までは続きそうです。その後は、先ずはつぼみ系から減りだし、つぼみ系から価格も上がりだすと予想します。

●日本市場

今週来週が底値の予想です。日本側の高温もあり全体に売れてないので、動きは悪いですが、今月一杯が、現地は底値の予想です。

その後は、豊作の年程減りだすと値上げも早く、秋に向けての業務用の開始もあり、Lも9月からは始まりだすので、9月は要注意です。

●今後の動き

来週もピークは続きそうなので販売よろしくお願ひします

● 北米産 産地状況

カナダが少し出たという話もありますが、8月末からは始まりそうです引き続き、確認していきます。

・北海道産 特別栽培 無限樹さんの『栗南瓜 恋するマロン』

満を持して新登場の、みんなが大好き無限樹の栗南瓜が新登場になります。

毎年毎年異常気象だと言われ、作物に大きな影響を及ぼしていますが、

それは今年も同じで

今年は北海道でさえも連日のように 30℃を超える日々が続いたり、

雨が降れば一度にザッと降ってしまうような困った天気がずっと続いています。



それでも初回入荷時に無限樹の大川社長からは 80 点の出来だからな。

と報告が着ましたが、これが実際に初回に入荷した南瓜の画像なのです。

確かに 80 点と言われるとそう思うかもしれませんが、

連日の悪天候という条件があれば、高得点であることは間違いありません。

悪天候が続いても一定上の品質に仕上げしてくれる無限樹は流石と言う他ありませんね。

無限樹の栗南瓜のスタート品種は恋するマロンという品種のの特徴は、

原則 1 株から 1 果だけを収穫するという事なのですが、

このことで糖度が上がり美味しさが凝縮されます。

しかし、大事なことは凡そ 5 程度しかないであろう収穫適期を正確に捉え、そのタイミングで収穫作業をし、キチッと風乾を行うことで、みなさんご存じのあの絶品の味が完成します。

もう一つの特徴としては、大玉傾向になりやすいという事です。

初回入荷分の 954 箱中 4 玉 5 玉の割合は、なんと 91.2%もありました！

如何に恋するマロンという品種が大玉になりやすくても

4 玉 5 玉を併せて 90%を超えるのは

やはり大川社長の腕があってこそその結果だと思います。

ちなみに昨年はもう少し割合は少なく 90%は下回っていたように思います。

南瓜は意外とフルーツに近く嗜好品ような感覚を私はしています。

安ければ売れやすいというものではなく、

美味しければ少々お金を出してでも食べたいと思われる方が多く、

この無限樹の南瓜はそのような方たちから非常に人気が高く、

初めて販売されるお店でさえも、

ワンシーズン売込を掛けてもらえれば、高い確率で定着してしまうほど美味しい南瓜です。

今年の 12 月 22 日の冬至に関しましては、

今のところ産地は明確には決まっては居りませんが、

取扱品種は昨年同様の品種リレーし晩生であるほろほろを予定しておりますので、

このタイミングから高品質で美味しい南瓜の取扱をお勧め致します。(有安海)

.....



この『恋するマロン』という南瓜の品種を見つけたのは、
私の 45 年の八百屋人生の中でも特筆すべきものがあります。

そもそもは、一時期マスコミが取り上げた事もあり、
一世を風靡した サンワード株式会社が企画した『栗マロン』がありました。
確かに美味しい南瓜でした。

私共の南瓜を栽培してくれている農家が、合わせて栽培していたので、
よく知っていましたし、取り扱いもしていました。
ところが、たかが南瓜の割に人気にあやかって高値で動いていました。

当時私のお薦めは、『ミヤコ』という品種でした。

味では、同等であっても、なかなか肥大に苦しい品種で、

作付けしても、どの農家も小玉傾向で、
従って反収を確保するためには、これまた高値になってしまいました。
唯一、三浦農協さんが肥大に成功されていて、
数年取り扱いをお願いしていましたが、
なかなか、取引は出来ても交流という点では限界を感じ、
それなら新たに品種を探してアルファアの南瓜ブランドを確立したくなりました。

そこで、着目したのが当時スタートしたばかりの『恋するマロン』でした。
種苗会社のカネコ種苗さんとは、以前より仲良くしてもらっていました。
島原半島の『株式会社太陽野菜』さんが、
この恋するマロンを九十栗南瓜と合わせて栽培をされました。
私自身お気に入りの味で、肥大率も高いと聞き、早速カネコ種苗さんをお願いして、
この種の販売先の紹介を依頼しました。

つまり、有限会社無限樹の大川社長は、
この南瓜のリーダーである野口さんの御紹介です。
当時の営業部長の中川に、『恋するマロンを探してほしい』と指示したところ、
無限樹さんの存在を知らされ、中川が急遽北海道へ行ったそうです。
行ってから、大川社長に電話をしたところ『お前に売る南瓜は無いよ』と
言われたそうですが、中川も、その程度で引き下がるような男では無いので、
畑の場所を聞き出し、『勝手に見に行け』と言われ、
そこに見に行き、『見て来ました』と大川社長の元へ押しかけたそうです。

後日談ですが、大川社長はその年で、
恋するマロンの栽培はやめようと考えていたそうです。
中川は見事に大川社長に気に入られましたが、
ある時、『お前の事は分かったが、小さな会社は何と言っても社長次第やから』

『社長がどんな人間か分からない限りは取引できない』と言われたと報告して来ました。

それならと、直ぐに行く訳にはいかないから、とりあえず手書きの手紙を

大川社長宛に出しました。

『キョウビ、メールでペペツとの時代なのに、手紙でしかも自筆なんて』と

私に興味を持ってもらったようでした。

当時、とても 6000 箱なんて売り切る力は無く、話を聞いてびっくりしました。

中川も思い切った事を言ったものだと思いますが、

逆にそれくらい風呂敷を広げなければ話しにならなかったのだろうと想像しました。

結局、その部長は 9 月に退職してしまい、果てさてどうしたものかと思いました。

途中、大川社長からはこの後どのように送るのかと問い合わせが入りましたが、

『倉庫には 1500 箱程度積まれているから、少し待つて欲しい』と頼むと、

『そんな事かと思っていた』と少しの猶予を貰える事になった。

大川社長は『あいつは約束をほったらかして逃げたと思ってるけど、

社長のあんたが何も言わないのに、俺が起こっていてもしょうがないから』と

笑ってくれました。

どのように売り切ったかは覚えていないけれど、

たくさんのロスを出しながらも売り切ることが出来ました。

以来、大川社長に聞けば、もう 10 年ほどになるそうです。

昨シーズンの取扱量は冬至用の『ホロホロ』も含めて 11,800 箱になったそうです。

売れてるのですね。

ここで画像を見て頂ければ、皮一枚残して成熟している様子を

御理解願えると思います。

種と地の利と、大川社長の技が揃えば、こんな南瓜が出来るのです。

一流とお付き合いしてこそ、一流の青果売り場が出来るのです。

みなさんのポジションから見えづらいかも知れませんが、

これから益々、粗利率より、単品、一点粗利額を重視しないと、販売経費高騰に耐えられなくなります。

その為には、高額に耐えうる商材の発見が不可欠になります。

何より、この点を会社の利益代表として御認識頂けますよう、宜しく願い申し上げます。(吉田清一郎)

・『薬味素材』で、夏を健康に過ごす

相変わらず、暑い日が続いていますね。

今年の夏はニュースなどで「災害級の暑さ」などと称されるほどの気温だそうで、これだけ暑ければ、食欲もなくなり、体力が奪われてしまいます。

食べる量が減り、水分ばかりを摂るようになってしまうと、体に必要な栄養が不足し、より症状が悪化してしまうのは必然的です。

今回は、そうめんなどの夏でも食べやすい料理に『薬味素材』をプラスし、暑さに負けず健康でいよう、というご提案なのですが、その『薬味素材』も、数ある中で美味しく、栄養価の高いものを食べていただきたいと思います。

本発注書から アルファーおすすめ『薬味素材』として欄を設けさせていただいている、

『兵庫県産 養父養生にんにく 金郷純白』

『高知県産 特別栽培 西村さんの四万十源流生姜』

『宮崎県産 特別栽培 大葉<誠の香り>』

『長崎県産 特別栽培 小ねぎ』。

どれも薬味にはピッタリな上、他の材料と混ぜ合わせても、それぞれの野菜本来の美味しさが感じられる商品です。

これらの商品を使った、おすすめレシピをご紹介します。

以前も記事に書かせていただきましたが、弊社のクックパッドに投稿されているレシピは、印刷して、売り場に置いていただくこともできますので、是非ご活用いただけましたらと思います。

■ タイの薬膳料理サーモンスープのそうめん



【レシピ】

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

【動画】

<https://youtu.be/KacYX9fe-ws>

にんにくは疲労回復に、
生姜は胃腸を温めて動きをよくするので、
食欲を引き立て、
クーラーによる冷えすぎにも効果的です。

レシピ内にはありませんが、大葉を足すのもオススメで、
生姜と食べ合わせが良いとされ、食欲増進に役立ちます。

■レンチン サラダチキン用ピーナッツソース



【レシピ】

<https://cookpad.com/recipe/4606900>

【動画】

<https://youtu.be/KI-IfJ4wxAA>

火を使わず、レンジで調理できる簡単ソースです。

手軽で美味しいだけではなく、

青ねぎ、生姜を入れることで、香り高くなります。

それらは胃液の分泌を促すほか、

胃腸の働きを整える作用も期待できます。

ひとくちに『薬味』というと、脇役という感じがしますが、

その脇役も重要で、それらがあってこそ、メインも引き立ちます。

それは、味の面だけではなく、栄養価の高さや食べ合わせの良さという意味もあり、

薬味だからこそ、美味しく、食べて健康になれる野菜を選んでもらいたいと思っています。

(販促部：渡部智加)

・マリネで食べる、ミニトマト・トマト

アルファーでは、今ミニトマト・トマトの商品種類が豊富です。

【ミニトマト】

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ

北海道産 特別栽培 無限樹のミニとまと【キャロル 10】

北海道産 特別栽培 トマトイミニトマト

【トマト】

岐阜県高山市産 加藤さんの清見とまと

北海道産 有機栽培 土居さん・当麻さんの Organic とまと

トマトは、夏と冬に多く収穫されます。

アルファールのトマト類が今豊富である理由は、この夏収穫のトマトが入っている為です。

夏のトマトは、早く成長する為、果肉がやわらかく、さっぱりとした味に、

冬のトマトは、ゆっくり成長する為、濃厚な味のトマトになるそうです。

夏のトマトは、上記のような暑い日でも食べやすい味に加え、

熱中症対策に必要な、水分とミネラル分を同時摂取する事が出来る他、

トマトの赤い色素「リコピン」が、抗酸化作用や紫外線から身を守ってくれたり、

トマトに含まれる水分が、体内の熱を冷ます働きがある等、

夏に嬉しい効果が沢山あります。

夏に食べておきたいトマト。

さらにさっぱりと、涼しげな味わいにする為、

今回は「マリネにして食べる方法」を掲載します。

■ミニトマトのマリネ・味パターン

水分・栄養豊富、抗酸化作用があるトマト・ミニトマトは、夏バテ対策にもってこいの食材です。ミニトマト用のマリネパターンですが、カットした大玉トマト等にも活用出来ます。



【アルファールレシピ】

お酢……………大さじ2-3
 オリーブオイル……………大さじ1
 砂糖……………大さじ1
 はちみつ……………大さじ1
 粒マスタード……………小さじ2
 乾燥バジル……………少々
 (生バジルでも可)



【はちみつ風味】

お酢……………大さじ1
 オリーブオイル……………大さじ2
 はちみつ……………大さじ1
 塩……………小さじ2/3



【白だし風味】

お酢……………大さじ2
 オリーブオイル……………大さじ2/1
 はちみつ……………小さじ1
 白だし……………小さじ2/3



【中華風】

お酢……………大さじ1
 ゴマ油……………小さじ1
 はちみつ……………小さじ1
 しょうゆ……………大さじ2
 紹興酒……………大さじ1
 ニンニク(おろし)……………小さじ1/2
 コショウ……………少々



今回は、アルファールのレシピサイトを始め、他のレシピサイト等を参考に、マリネの味パターンを集めてみました。

画像のように、

マリネ液の調味料の種類や配合を変える事で、

レパートリーが増えます。

「はちみつ風味で作ると、フルーツ感覚で食べれた！」という口コミのように、

食べやすくする為にも使える調理法です。

ミニトマトのマリネは、赤い色合いが映える為、

サラダや他の料理にトッピングとしても使う事も出来て便利な所もあります。

是非トマト・ミニトマト達をご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・奈良県産益田さんの奈良玉ちゃん

Before :



After :

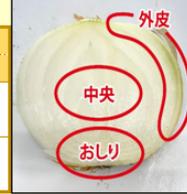


の写真です。並べると全然変わってきますね。

奈良県産 益田さんの玉ねぎ 硝酸態窒素 糖度 測定

■測定者 渡部

測定日	産地・生産者・品名	品種	重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度		
					おしり	中央	外皮
2023/6/28	奈良県産 益田さんの玉ねぎ	さつき	339.5g	検出せず	9.0	10.2	5.8
		フレッシュレッド	322g	3	10.8	9.3	7.1



さつき

	重量 339.5g		おしり 糖度 9.0度
	中央 糖度 10.2度		外皮 糖度 5.8度
	硝酸態窒素濃度 検出せず		

赤玉ねぎ(フレッシュレッド)

	重量 322g		おしり 糖度 10.8度
	中央 糖度 9.3度		外皮 糖度 7.1度
	硝酸態窒素濃度 3ppm		

測定日	産地	生産者	商品名	品種	硝酸態窒素	糖度		
					(ppm)	おしり	中央	外皮
2023/6/28	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	さつき	検出せず	9.0	10.2	5.8
2023/6/28	奈良県	益田さん	益田さんの赤玉ねぎ	フレッシュレッド	3.0	10.8	9.3	7.1
2022/6/29	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	アトン	検出せず	11.9	11.8	9.2
2022/6/29	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	さつき	検出せず	11.4	10.3	8.8
2021/6/11	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	アトン	検出せず	9.2	10.0	6.6
2021/6/11	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	さつき	検出せず	9.1	9.6	7.4

味に関しては測定値を見てもらえればわかるとおりに美味しいです。

価格に関しても弊社の他の商品と比較してもだいぶ安めの価格設定となっています。

なのに、あまり注文がこない。

たしかに、特別栽培ではないです。ですが、これから始まる和田さんの商品も

特別栽培ではないですが非常にご注文を頂けています。

なら、特別栽培でないだけが理由ではないと思いついたので

商品名と商品の見た目を変えました。

普段アルファーでは商品の内面にこそ重きを置いています、内面だけでは益田さんの玉ねぎの価値は私のやる気の不足もあつてか表現しきれていないので今回は見た目と名前でもアピールできればなと思います。

そもそも、汚い見た目と綺麗な見た目とで比較した場合にどちらを選択するか？？

という話であれば答えは決まっているので、そもそも判断が遅すぎるというもの

反省しておかないといけません。

商品の名前や見た目の話だけではあれなので、もうちょっと益田さんの奈良玉ちゃんの説明を付け加えると、面積が結構広いです。

益田さんは玉ねぎ以外にも野菜ではトウモロコシ、モモスケカブ、生落花生などを栽培されています。

果物では柿となります。

上記の中で一番栽培面積が広いのが玉ねぎとなります。その面積としては毎年200アールほど、その他の作物はトウモロコシで最大70アールなのでだいたい3倍以上の栽培面積です。ちなみに柿は250アール。

益田さんの畑は基本的には山の斜面を畑にしたところが多いので、『合計』で200アールです。

山間部の農家あるあるなのですが、畑が分散しています。

この畑が分散しているというのがポイントで、

畑が分散しているとそこそこ移動に時間をとられるという

デメリットがありますが、そのデメリットは裏を返せば畑が離れているので病気が他の畑に伝播しにくいというメリットとなります。

また、山間部なので山の木々もバリアの役割を果たします。

虫害はどうしようもないところもあるのですが、

今年の方はなんとか5割減に抑えられるくらいにはなりました。

あとは肥料を減らしていただけなのですが、

益田さんの畑は基本的に斜面のため肥料抜けがいいです。

なのでなかなか肥料を減らすのは難しそうです。

それでも益田さんは必要以上には使用をせずに

最低限で自分でブレンドした肥料を必要なタイミングでまいていきます。

決して玉ねぎの栽培に向く土地ではないですがそれでも上手に栽培されているのが益田さんです。(吉田麻衣)

・月間テーマビデオ 10月エイジングケア きちんと食べる人ほど若くなる 横型と縦型

十月の月間テーマ エイジングケア

きちんと食べる人ほど若くなる

腎の強さが若々しさの物差し
腎と肝と脾の食材を

太古の昔から不老と子孫繁栄が、中医学の探究目的であり 言わば得意分野です。
黒い食材と海のことを摂り、そして冷やさない事、夜更かしをしない事が重要です。

帆立としめじとなすのアヒージョ

自家製たれでウナトロ丼

うなぎ 長芋 卵 わさび

帆立 しめじ ニンニク

補腎・益腎
帆立

補腎・益腎
ニンニク

抗酸化力・他

免疫力を高める
スタミナ効果
免疫力

アブラナ科辛味成分
強い抗酸化力

補腎・益腎・健脾
腎精を補う

健脾
消化機能を高める

十月の月間テーマ エイジングケア

きちんと食べる人ほど若くなる

腎の強さが若々しさの物差し
腎と肝と脾の食材を

太古の昔から不老と子孫繁栄が中医学の探究目的であり 言わば得意分野です。
黒い食材と海のことを摂り、そして冷やさない事、夜更かしをしない事が重要です。

帆立としめじとなすのアヒージョ

自家製たれでウナトロ丼

うなぎ 長芋 卵 わさび

帆立 しめじ ニンニク

補腎・益腎
帆立

補腎・益腎
ニンニク

抗酸化力・他

Bグルカン
免疫力を高める

アリアチミン
スタミナ効果
免疫力

イソチオシアネート
アブラナ科辛味成分
強い抗酸化力

補腎・益腎・健脾
腎精を補う

健脾
消化機能を高める

うなぎ 長芋 卵 わさび

補腎・益腎
うなぎ

健脾
卵

補腎・益腎
イソチオシアネート
わさび

10月エイジングケア きちんと食べる人ほど若くなる 横

<https://youtu.be/yIM9dzEIM1Q>

10月エイジングケア きちんと食べる人ほど若くなる 縦

<https://youtu.be/JovX5EH5200>

腎の強さが若々しさの物差し。 腎と肝と脾の食材を。

食欲の秋ですが、色々食べるにしても、身体に良いものを『考えて』食べるようにすると、良いのではないのでしょうか。

中医学は皇帝とお姫様の為の子孫繁栄・不老長寿の医学として発展しました。

長寿の生薬、お姫様の美容の食べ物も多数あって、生き返りはしませんが、強力そうです。

現代でいう臨床試験みたいなものをやっていたのですね。

ですから、エイジングケアは得意分野で、

腎に関係する黒い食材・海のがエイジングケアの基本食材です。

いつもの通り前半は西洋医学から、後半は中医学からの解説となります。

是非ご覧くださいませ。

デジタルサイネージの御要望がございましたら、気軽にお申しつけください。

エントランス用短縮版もございます。

よろしくお願いいたします。(中澤佐江子)

・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑧

もうだめ、生姜飽きた。

でも実験にならないのでもう少しせめて9月いっぱいには継続しないと思うので

あと1ヶ月分頑張ります。

肩の可動域は少し広がってきている気はしますが
痛みが出る箇所は痛みが増しているという感じです。

・新登場

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン

・商品案内変更

中国産 松茸・・・価格変更

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ・・・3L 在庫販売

新登場予定商品追加

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜

・終了

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

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋

福井県産 吉村さんの栗南瓜・恋するマロン

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島たまねぎ

・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NEO・・・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	佐々木さんの手掘りレンコン・・・w37	より新登場予定
香川県産	有機栽培	宮下さんのさつま芋・ハロウィンスイート・・・w37	より新登場予定
			新登場予定
香川県産	有機栽培	宮下さんのさつま芋・紅はるか・・・w37	より新登場予定
種子島産		糖蜜安納芋・・・w39	より新登場予定
北海道産		和田さんのメークイン・・・w40	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