

いつもありがとうございます。

W49 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。

・年末年始スケジュール

今年の年末年始の発注書配信スケジュールです。

アルファー事務所休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー青果ターミナル休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー青果ターミナル出荷：12月29日(金)まで、1月3日(水)再開

配信スケジュール

w 5 1・・・配信：12月11日(月)、締切：12月14日(木)

w 5 2・・・配信：12月15日(金)、締切：12月19日(火)

w 1 ……配信：12月19日(火)、締切：12月22日(金)

w 2 ……配信：12月25日(月)、締切：12月28日(木)

w 3 ……配信：1月5日(金)、締切：1月11日(木)

以上です。

宜しくお願い致します

・松茸情報 11月24日 今期最終

● 中国産 産地状況

終了。

一部貯め物の品質悪いものが、入荷していますが、終わりに近いです。

- **アメリカ産 産地状況**

アメリカは、今までの産地はほぼ終了で、最後の産地のカリフォルニアに入りました。
ただ、加工場から遠く、コストが高くなり、また数量も少ないので、
アメリカ国内の業者に買い負けしたら、価格で入荷が終わる可能性はあります。

例年は、無いのですが、これも円安の影響です。

産地は、終了宣言していないので、来週も数日おきに入荷して、
価格動向次第で、いつまでやれるか という判断になります。

- **トルコ産 産地状況**

産地は、今までの産地はほぼ、開きやPばかりで、終わりに近いです。
例年、1 2月半ばまで続く、最後の産地も雨も降り、
気温も最適なので出てきそうですが、
まだ少ししか出てないそうで、輸出にはなりません。

産地は、もうすぐ出てくると言う判断で、

終了宣言は、せず、我々も待っている状態です。

出てくるとしたら水曜日出しあたりですので、引き続き確認していきます

- **日本市場**

需要も減ってきましたが、入荷量も減っているので横ばいの状態です。
温暖化で紅葉も遅れており、まだ来週も動きはあるかと考えております。
引き続き、販売よろしく申し上げます。

- **今後の動き**

来週もトルコ、アメリカとも入荷不安定ですが、入りますのでよろしくお願いいたします。

以上の様子で、フェードアウトしていきそうです。
毎年、『正月用にあればなあ〜』と願いながら、
天然物なので、そうも行かず残念な思いでいます。

・れんこん団子の生姜鍋

【れんこん団子の生姜鍋】



レシピ



レシピ動画



先週は「晃平とまと」と共に、
トマト鍋について記事を書きましたが、
鍋に合う食材の取り扱いは、他にもたくさんあります。

中でも、11月の月間テーマ食材
(毎回、発注書巻頭に記載がある物です)
にもなっている、「レンコン」を使った鍋を
紹介いたします。



In Yan YAKUZEN 倍陽潤肺 れんこん団子の赤生姜鍋

アルファーでは現在、
・石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん
・山口県産 岩国レンコン
・徳島県産 特別栽培
佐々木さんの吉野川レンコン
と、三種類の取り扱いがあります。

冬の寒い時期に収穫される程、レンコンはもっちりとした食感を持つのですが、
そのもっちり感を味わえるのが「れんこん団子」です。
特に、加賀美人れんこんは、もっちり食感がさらに強いレンコンですので、
この調理法がピッタリだと思います。

(アルファHP トップのリンク先、クックパッド・YouTube から、
又は画像の QR から観る事が出来ます。)

益々、暖かい料理が食べた気なる季節になってきていますよね。

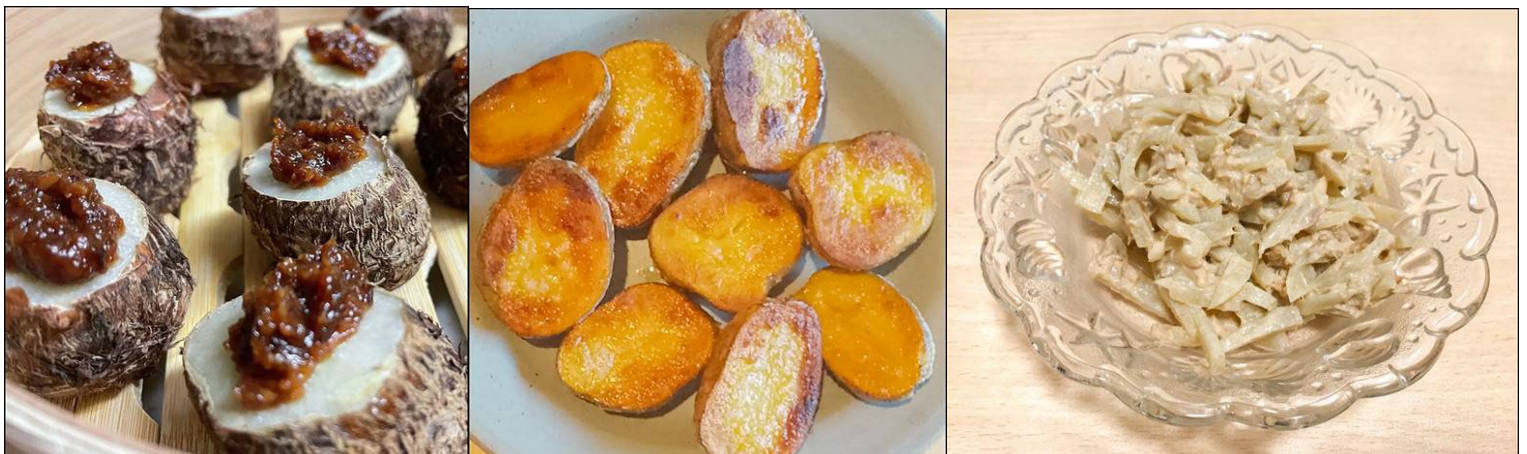
是非、ご検討ください。

(販促部:吉田紗知子)

・食べ方の御提案について 改めて発信に力を入れたいと思います

現在、弊社のクックパッドページは、190 ものレシピが掲載されています。

そして下の画像は、11月24日の、アクセス数トップランキングベスト3の料理画像です。



左から、

1 位 皮剥き無しレンジで簡単！里芋のきぬかつぎ

<https://cookpad.com/recipe/7591806>

2 位 インカのめざめのバター焼き

<https://cookpad.com/recipe/6172634>

3 位 菊芋のツナマヨ和え

<https://cookpad.com/recipe/6498171>

今の季節に美味しい野菜を使って、尚且つ手軽に作ることができるものが、ランクインしているように思います。

何故 今回、クックパッドのレシピに焦点を当てて記事を書いているのかといいますと、これらの 190 もあるレシピを、改めてもっと御提案していくべきだと思ったからです。

先月、とある産地様へ伺って、インタビューさせていただいた際に、
『 是非試してもらいたい、美味しい食べ方はいっぱいあるけれど、それを企業様やお客様に発信するのが難しい 』
ということを伺いました。

勿体ない！

その作り手が美味しいと思う食べ方ですので、これは是非とも消費者の方まで届けるべきだと思いました。



お話を戻しますが、弊社のクックパッドから、それらのレシピを積極的に発信していけたらと思った次第です。

左の画像は、
『 高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲンサイ 』
の生産者、武政さんの一番おすすめの食べ方です。

■ チンゲンサイのおひたし

<https://cookpad.com/recipe/4239660>

炒め物やスープなど、様々な食べ方のあるチンゲンサイですが、
一番のおすすめは おひたし。
実際私もこのレシピで作りましたが、かなり簡単で美味しかったです。

生産者から消費者まで、ダイレクトな情報を届けることは、今の時代でも難しい部分です。
企業様も、売り場づくりされるとき、その商品をどのように売り込むか、どのように見せるか、
悩まれることと思いますが、
**よく耳にする食べ方とは、少し違った（魅力的な）食べ方が売り場で提案されていると、
来店されるお客様が、その商品自体にも興味を持つきっかけにもなるのではないかと
思います。**

弊社が、そのお手伝いをできれば幸いです。
具体的には、弊社のクックパッドから、該当のレシピを印刷して、
売り場においていただくことが可能です。
また、料理提案のコト POP についても作成致しますので、是非ご要望をお聞かせください。
そして、クックパッドだけでなく、Youtube にも多数の料理動画を投稿しております。
それらの動画も、もちろん合わせてお使いいただけますので、
売り場で実際に流す、QR で誘導するなど、
様々な方法で展開可能ですので、こちらもお気軽にご相談ください。

弊社の商品ラベルにも、レシピや料理動画の QR がデザインされています。
そちらと合わせて、売り場でも別にアピールすることで、
より情報が、お客様の手元に届きやすい売り場を作ることが、重要なことのように思えます。

生産者が発信してくれる情報を、いかに消費者まで届けるか。
弊社販促課は、この発信から到着までの流れをお手伝いできるよう、
創意工夫を重ねてまいりたいと思いますので、宜しく願い致します。

(販促部：渡部智加)

・熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参（藤本姉妹）

昨年同様、この時期に藤本姉妹の圃場を見に行ってきました。
夏の死活問題になるほどの暑さで、北海道の人参がぼろぼろだったことで、
あまり大きく期待できないような気持で訪問をさせて頂きました。

その時の画像になります。



真ん中の画像で 7 本試しに抜いてもらったのですが、
内 4 本が先がシュッと急に細くなっていますが、
これは人参にとって、満足にまとまった雨が降っておらずに、
生育不良になっている症状です。

**今からでも雨が降ればこの症状は治まり立派な人参になるのかを確認すると、
まだ 2~3 週間ほど収穫には時間が必要なので十分回復と言われていました。**

幸いなことにこの訪問した次の日は雨予報で、
実際にほどよく雨が降っていたのでひと安心しました。

右画像は実際に先週にサンプルを送ってもらった人参画像になります、
もちろん選定した中から送ってもらったと思いますが、
人参の先までしっかりと太っていて美味しそうでした。

糖度と硝酸態窒素を自社測定をした結果としては、
決して良くない状況の中で栽培されていたにしては、
糖度 9.3 度、硝酸態窒素 31.4 と申し分ない数値を記録しています。
硝酸態窒素は作物が成長する上で必要な栄養素となっている為、
今回のサンプルではまだ成長段階という事もあり、
窒素成分が抜けきっておりませんが、収穫適期になれば
例年通りの一桁台まで落ち着いてくると思います。

硝酸態窒素がどのように味に影響するかというと、
雑味であったりえぐみに顕著に表れてきます。
今回のサンプルを測定した結果は、
4月に測定した際の糖度より 0.2 度高い値になってはいますが、
硝酸態窒素の値としては、30 を超えてしまっていますので、
実際にジュースで飲み比べをすると、
甘くは感じるかもしれませんが後味がスッキリせずに、えぐみで締めくられるようになります。

北海道の無限樹さんの様に、

どんな気象状況でも最高の作物を栽培しきってくる一流の藤本姉妹から、

取扱開始まであと1~2週間ほどで、糖度は高いままと維持し、

硝酸態窒素は一桁台まで下がって、甘くスッキリした美味しいフルーツ夢人参が
スタートします。

北海道が終了し熊本県にリレーになるタイミングです。

高知のバイヤーさまも大絶賛するほどの美味しさになりますので、とてもおススメの商品です。

(有安海)

・熊本県産木下さんのミニトマト



これは今年の木下さんのミニトマトの測定値です。

木下さんは熊本県の農家さんなので毎年8月上旬から定植をしていきますが、今年全国的に夏は非常に暑かったので、数値的にも収穫量的にも色々と心配をしていましたが、例年通りに高い数字を出してくれています。

木下さんの特徴の一つとして品種が挙げられます。

品種は無限樹さんと同じキャロル 10。熊本県ではコナジラミが多く、抵抗性を持つ品種が好まれますが、そういう品種は木下さん曰く、食味が劣るそうです。なので抵抗性が弱く、栽培が難しくても、木下さんはこの品種を選びます。

また、もう一つの特徴として肥料が挙げられます。

もともと、木下さんは他の農家さんと同様に土づくりが最重要課題だと心得ています。その為に大事にしているのが肥料で、ずっと有機肥料をベースに栽培しています。



その肥料ももみ殻を

4か月以上の時間をかけて月に何度も何度も繰り返しながら作っていきます。



ここまで頑張ると、とまとも応えてくれます。

とまとのヘタに近い部分をグリーンベースといいます、

ここが濃い緑色になります。

ここが濃い緑であり最後まで

残っているほど、赤く熟したときのとまとは

美味しいそうです。

化成肥料ではそうはならず、グリーンベースも薄く、

さっさと消えてしまうそうです。

木下さんのミニトマトは濃いです。

上記の測定値を見てもらえればわかりますが、

糖度も高く、リコペンなどの数値も高いです。

ただ、特別栽培にはなりません。

農薬も肥料も特別栽培の基準を、

満たしてはいますが、

どうしても撒かなければいけないときに、

撒くか撒かないかの判断に時間を取られて

間に合わなくなるのを回避するためです。

いいミニトマトを作る自信はあるけれど、過信せずにきっちり仕事をこなす。

木下さんの濃厚ミニトマトは、12月に一度ピークを迎える予定です。

そこから6月までは順調にふんだんに出てきますので、

ぜひぜひ販売強化品目として採用いただくと幸いです。(吉田麻衣)

・今週の成分測定

■熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト

測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素濃度(ppm)	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2023/11/21	熊本県産	木下さんの濃厚ミニトマト	キャロル10 恋味アミューズ	15.8g	検出せず	8.0	12,822	1,001

熊本県産、木下さんの濃厚ミニトマトを測定しました。

前回は、今年の6/14に測定を行っています。

糖度は、最高糖度が8.0と、前回の9.5よりも少し低い数値が検出されています。

カロテノイド値は、リコペン:1,6290 μg→1,2822 μg、β-カロテン:853 μg→1,001 μgと、
前回測定した時よりも、リコペンは少なく検出されていますが、
β-カロテンは多く検出されています。(吉田紗知子)

■熊本県産 フルーツ夢人参・藤本姉妹

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量	
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g	
2023/11/21	熊本県産 フルーツ夢人参・藤本姉妹	愛紅	A	262.5g	38.1	8.8	2,400	4,000	4,400
			B	231.0g	31.2	9.3			

熊本県・藤本さんが栽培される、人参を測定いたしました。

前回は春作のベータリッチを、5/12に測定しています。

同じ産地・品種(愛紅)では、2023/3/15に測定を行っています。

秋作の、収穫開始時期すぐの個体を測定した為、
まだ若干色の薄さなど、成長途中のような若い部分が見られます。

糖度は9.3と検出されました。前回は8.9となっていた為、少し数値が高くなっています。
ですが、春作の10.1と比べると少し低さを感じます。

カロテノイド値はそれぞれ、
βカロテン:2,400、α-カロテン:4,000、βカロテン当量:4,400と検出されています。

昨年同時期、2022/12/6に測定を行った際の、
βカロテン:2,900、α-カロテン:4,400、βカロテン当量:5,000と近い数値です。

又、同産地の春作・ベータリッチのカロテノイド値の、
βカロテン:6,700、α-カロテン:7,400、βカロテン当量:10,700と比べると、
数値差が見られます。

上記は今年が特例なのではなく、他の測定結果でも同じく、
春作のベータリッチよりも全体的に数値が低くなる傾向だと言えます。

硝酸態窒素は34.7と検出されました。例年よりも少し高い数値です。

硝酸態窒素は、植物の成長に必要な栄養素でもあります。

今回測定した人参は、収穫開始時期すぐに収穫された個体である為、
まだ成長するための硝酸態窒素を体外へ出し切っておらず、
数値が高めに出ているとも考えられます。(吉田紗知子)

※人参に於ける硝酸態窒素の残留値は、2桁であれば味に影響する事はありません。

3桁になると、もう味に影響が出て来て、私が思うに子供の人参嫌いは、

この苦い味が、敏感な子供時代に受け入れられないのだと柄持っています。
実際に硝酸態窒素の高い残留値で、乳児に所謂ブルーベビー症候群として出て、
話題にもなりました。

成人にも、

残留する硝酸態窒素が多すぎると健康被害の恐れが出ることがあります。

**消化管で吸収されると微生物によって還元され、
アミンやアミドといったタンパク質と反応することで
ニトロソアミンという発ガン性物質を作ります。**

**血液に含まれるヘモグロビンと反応すれば、
酸素を運ばないヘモグロビンへと変化し酸素の供給が妨げられます。**

といった身体への影響が報告されてもいます。

もちろん、右だという学説が出ると、「いや、左だ」という学説も出ます。

これは、『必ずしも』という反論で、それはそれで正しい反応ではありますが、
だからといって、リスクが回避されるものではありません。

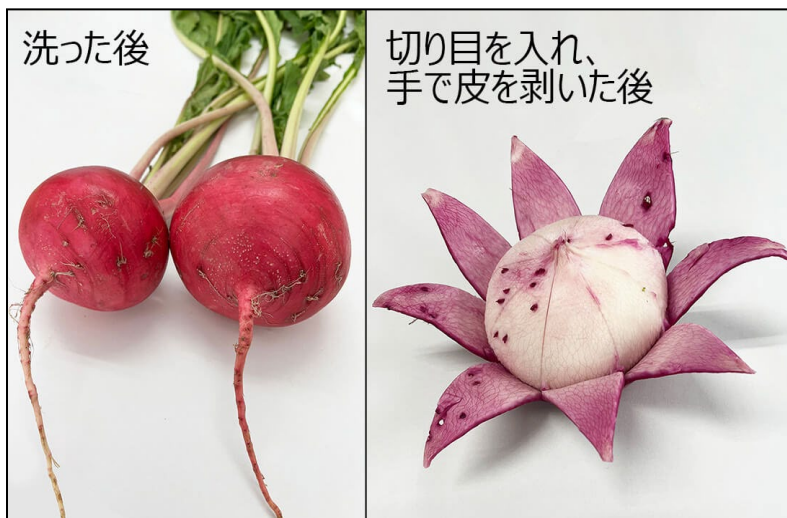
『必要以上に怖がらなくていい』という範囲です。

結論は、『美味しい野菜は、健康で美しい』です。(吉田清一郎)

■ 奈良県産 益田さん カブ もものすけかぶ

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	測定値 mg/L	希釈 倍率	硝酸塩 NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度	糖度
									ppm	
2023/11/16	奈良県 益田さん	もものすけ かぶ	355g	葉	13	20.0	260.0	0.226	58.8	10.0
				根	110	1.0	110.0	0.226	24.9	6.2

奈良県・益田さんの、もものすけかぶの測定を行いました。



2021年以降お休みになっていたもものすけかぶですが、今年収穫が出来、商品として案内する事が出来ました。

もものすけかぶは、知る人ぞ知る幻の「サラダカブ」と言われています。柔らかで苦味は無く、甘みがあり、多汁質の肉質が特徴です。

(写真のように)くし形に切り込みを入れると、みかんのように手で皮をむく事が出来ます。

もものすけかぶの測定は、今回が初めてになります。

葉と根、それぞれで糖度・硝酸態窒素(ppm)の測定を行いました。

糖度は、葉:10.0、根:6.2 と検出されました。葉の方が高い糖度値になっています。

硝酸態窒素は、葉:58.8、根:24.9 と検出されました。

生食用のカブとされているので、薄く切って試食を行いました。

カブ自体が濃い味では無い為、ほのかな甘味を感じました。



家で測定の余り分を調理した際は、
レモン汁と塩を和えて食べましたが、
別の食材や味付けと合わさった時の方が、
素材の甘味が際立って分かりやすいと
感じました。

又、ネットではもものすけかぶの色を活かす為に、
ポターージュとして調理すると多く見られた為、

疑似画像として、ミキサーにかけて液状になった写真も撮影しました。

確かに、毒々しくない優しいピンク色で、
安心して食べられそうな色合いになっていました。(吉田紗知子)

■ 奈良県産 益田さん ブロッコリー

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	精度
					ppm	
2023/11/16	奈良県 益田さん	ブロッコリー	1250g	蕾	—	9.6
				花蕾部	42.7	7.1
				花蕾根元	149.2	5.9
				茎	614.7	5.4

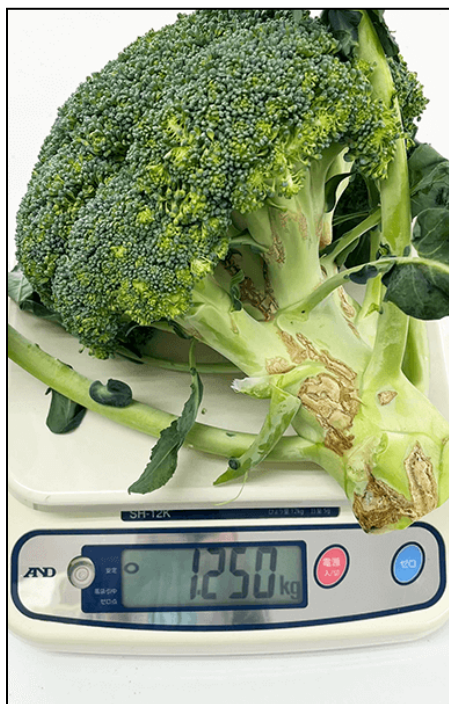
奈良県・益田さんの、ブロッコリーを測定しました。

重量が 1.2kg 超えと、とても大きく育っているブロッコリーです。

過去アルファードで測定し、

基本サイズと言える「誠のブロッコリー」の重量 344.5g と比べると、

今回ブロッコリーの巨大さが分かりやすいと思います。



益田農園さんから直接販売店に置く際は、『奈良ッコーちゃん』と名前をつけて販売されている人気商品だそうです。

糖度は、蕾:9.6、花蕾部:7.1、花蕾根元:5.9、茎:5.4と、巨大だからと言って、味が分散して薄くなっている訳ではい事が分かります。

硝酸態窒素は、(蕾は測定不可)花蕾部:42.7、花蕾根元:149.2、茎:614.7と、花蕾部や花蕾根元の数値は過去アルファーで測定したブロッコリーと比較的近い数値が見られましたが、

茎の数値は、高い数値となっていました。(吉田紗知子)

■ 奈良県産 益田さん キャベツ

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2023/11/16	奈良県 益田さん	キャベツ	2240g	葉	85.9	7.2



益田さんが栽培する、キャベツを測定しました。初めて測定を行います。同日に1株 1.2kgの大きなブロッコリーの測定を行いました。こちらのキャベツも1個 2.2kgと、とても大きく育っています。

本社の冷蔵庫に入ると、

中央の棚 2 つを占拠してしまいました。

切ると、芯が重量の割に小さく、葉がぎっしりと詰まっています。

今回、葉の糖度と硝酸態窒素の測定を行っています。

糖度は 7.2 と検出されました。

過去アルファーで測定した数値と比べても、高い数値に位置すると思われます。

硝酸態窒素は 85.9 と検出されました。

過去アルファーで測定した数値は、3 桁以上がほとんどの中で、とても低い数値です。

測定の余りを社内で切り分け、1/8 サイズ分を持ち帰り調理を行いました。

1/8 に切り分けたとしても、3 人分の焼きそば(キャベツ多め)を作れる程の大きさです。

ソースと合わせていても、キャベツの甘味をはっきりと感じられ、

噛みやすく柔らかい葉の食感を感じられました。(吉田紗知子)

■ 青森県産 フルーツ夢人参・山本さん

測定日	産地・生産者	品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度	βカロテン	αカロテン	βカロテン当量
				ppm	度	μg/100g	μg/100g	μg/100g
2023/11/21	青森県産 フルーツ夢人参・山本さん	アロマレッド	203.5g	3.2	8.9	3,900	7,300	7,600

青森県・山本さんが栽培される、人参を測定いたしました。初めて測定を行います。

同日に測定を行った、熊本県産・藤本さんの人参は、

色の薄さなど、成長途中のような若い部分が見られましたが、

山本さんの人参は色が濃く、成長が進みきっていると感じました。
カロテノイドの検査液を作った際も濃い黄色に仕上がっていました。

糖度が 8.9 と検出されました。
熊本県・藤本さんの人参と近い数値です。

一方、硝酸態窒素は 3.2 と、藤本さんの 34.7 と比べてとても低い数値となっています。

台帳・栽培実績の使用肥料記載欄を見ると、
化成窒素含有量が合計 0.0kg となっていました。
この数値の低さは、肥料の化成窒素量の少なさも影響していると考えられます。

カロテノイド値はそれぞれ、
βカロテン:3,900、α-カロテン:7,300、βカロテン当量:7,600 と検出されています。

藤本さんの春作・ベータリッチの数値と近い結果となっています。(吉田紗知子)

■熊本県産 晃平とまと

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2023/11/21	熊本県産 河野さん	晃平とまと	168.9g	2.5	7.0	3,581	1,217

熊本県・河野さんが栽培されるとまと(前回まで「河野さんのとまと」、
今回から「晃平とまと」へ名称変更)を測定しました。

今年の 4/18 に測定を行い、青い個体を 6/14 に測定しています。

糖度は、7.0 と検出されました。

6 月に測定した際の 5.7 と比べると高い数値ですが、

4 月に赤い個体で測定した際の 7.4 とは近い数値になっています。

リコペンは 3,581、β-カロテンは 1,217 と検出されています。

青い個体を測定した際の、リコペン:5,057、β-カロテン:503 と比べると、

リコペンが低くなり、β-カロテンが高くなっています。

「β-カロテン含量は、6～7 月は低く、

10～11 月は高い傾向にある」と調査発表されている資料を見つけました。

【参考 HP】「大分県産夏秋トマトのβ-カロテン含量の時期別変化」

https://www.naro.go.jp/laboratory/karc/prefectural_results/files/R02_8_01.pdf

上記通り、β-カロテンが高い結果となっています。(吉田紗知子)

■ 高知県産 とさいずまとまと

測定日	産地・生産者	品名	1 玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2023/11/21	高知県産 池さん	とさいずまとまと	169.6g	1.8	5.8	3,122	1,086

とさいずまとまとは、今月 11/13 に測定を行いました。

晃平とまとと同日に測定してほしいと依頼があり、11/22 に測定を行いました。

糖度は、5.8 と検出されています。前回の 6.7 よりも少し低い数値となっています。

リコペンは 2,681→3,122、β-カロテンは 1,011→1,086 と、

リコペンは少し高くなっていますが、β-カロテンは前回と近い数値になっています。

(吉田紗知子)

■熊本県産 晃平とまと・高知県産 とさいずまとまと 比較

測定日	産地・生産者	品名	1玉の重量	硝酸態窒素濃度	糖度	リコペン	β-カロテン
				ppm	度	μg/100g	μg/100g
2023/11/21	熊本県産 河野さん	晃平とまと	168.9g	2.5	7.0	3,581	1,217
	高知県産 池さん	とさいずまとまと	169.6g	1.8	5.8	3,122	1,086

11/21 に測定を行った、

熊本県産 晃平とまと・高知県産 とさいずまとまと の測定結果を比較いたしました。

170g に近い、ほぼ同サイズでの測定になりました。

どちらも表面の色が濃く育っていますが、

晃平とまとは、黄色系統の赤、とさいずまとまと は若干青色系統の赤い色といった、

違いが見られます。

■糖度

【晃平とまと】7.0 【とさいずまとまと】5.8

晃平とまとの方が、糖度値が高い結果となりました。

■硝酸態窒素濃度

【晃平とまと】2.5ppm 【とさいずまとまと】1.8ppm

少し、晃平とまとの方が高い結果となりましたが、いずれも低い硝酸態窒素濃度です。

■カロテノイド

【晃平とまと】リコペン:3,581、β-カロテン:1,217

【とさいずまとまと】リコペン:3,122、β-カロテン:1,086

同程度の数値となっています。(吉田紗知子)

■山形県産 伊藤さん カキ 平核無(ブランデー香る渋抜き柿)

測定日	産地・生産者	品名	重量	糖度
2023/11/17	山形県 伊藤さん	ブランデー香る渋抜き柿	150.0g	15.9

ブランデーで渋抜きされた、庄内柿(平核無柿)を測定しました。

前回は昨年の 11/11 に測定を行っています。

生産者が複数人いる産地なのですが、

今年は伊藤さんが栽培された柿のサンプルが届きました。

産地からサンプルを頂いてから、1 週間ほど保管した物を測定しました。

糖度は 15.9 と検出されました。前回測定した際の、15.8 と近い数値です。

今年 10/12 に測定を行った(こちらも 1 週間保管後測定)、

奈良県・益田さんの柿の糖度:16.0 と近い数値です。

一般的に柿の渋抜きは、炭酸ガス等で行いますが
こちらの庄内柿は、ブランデーで一つ一つ渋抜きを行います。

手間はかかりますが、高いアルコール度数のブランデーを使うことにより、
均等に渋抜きができ、炭酸ガスよりも、
まろやかな甘みととろりとした口当たり仕上がるとされています。

今回切ってみた際も、トロツとしていて、琥珀のような透明感のある中身を見ることが出来ました。(吉田紗知子)

・新登場

宮崎県産 特別栽培 フルーツ夢人参(風土)

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・白箱

・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・おきつ・・・特売終了。

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参(山本さん)・・・数量限定で特売。

高知県産 特別栽培 山本さんの黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

月間テーマを 11 月から 12 月に変更。

新登場予定商品追加。

・終了

北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンペツ)

山形県産 フルーツ王国・出羽ふじ

青森県産 特別栽培 津軽りんご・ジョナゴールド

奈良県産 益田さんの生落花生

・11 月新登場予定

北海道産 和田農園インカのめざめ・・・w48 より新登場予定

・12 月新登場予定

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)・・・w50 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・w50 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴・・・w50 より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモネードレモン・・・w51 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・シルクスイート・・・w51 より
新登場予定

沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ・・・w52 より新登場予定

宮崎県産 須川さん達のパプリカ・・・w52 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