

いつもありがとうございます。

W15 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。

・現地 organic NZ ほっこり南瓜 特売¥400oFF

今年のニュージーランド産南瓜は安値なので、インポーターも苦慮しているのか、価格を下げてきました。

そんな事より、現地 organic に青果は何の興味も無いのか、まったく売れません。

この南半球から北半球への転換には、有機志向の方もあまり意味を感じないのか分かりませんが、

それなら、石垣島から真西に 250km ほどの距離の、台湾中部東岸の花連懸で恋するマロンを、

来年の 1 月目指し、北海道産程度の価格で、生産者限定の作付けをできないか、現在企画中で少しずつ進めていますが、

さあ、どうでしょう、鹿児島県産の秋作の貯蔵に勝てるでしょうか。

・熊本県産 特別栽培新玉ねぎ 黄色と赤



<https://www.youtube.com/watch?v=2DSczpmn3WY&t=3s>



<https://www.youtube.com/watch?v=ZaIxbz8Wd6U>



<https://www.youtube.com/watch?v=lO0GBnU4aIU>

測定日	品目	硝酸態窒素	おしり糖度	中心糖度	外側糖度
2018/2/22	愛媛県中島 玉ねぎ	1	11.6	10	7.8
2017/10/24	新篠津 中村さんの玉ねぎ	検出せず	12.8	-	9.1
2017/10/24	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	10.7	-	10.3
2017/5/11	淡路島伊吹さんの玉ねぎ(650g)	-	14.5	-	-
2017/5/11	淡路島伊吹さんのホワイトオニオン	-	12	-	-
2016/9/9	新篠津 中村さんの玉ねぎ	-	12.5	11.7	9.2
2016/8/30	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	10.4	9.9	6.6
2016/8/16	新篠津 ホワイトオニオン	検出せず	11.3	8	6
2016/8/16	淡路島 有機JAS玉ねぎ	検出せず	10.4	8.9	6.9
2016/6/9	淡路島伊吹さんの玉ねぎ	-	12.0	8.7	-
2016/3/25	熊本デリシャス玉ねぎ	検出せず	10.9	9.4	-
2015/10/16	新篠津 札幌黄	-	-	11.4	9.5
2015/9/1	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	-	11.7	9.6
2015/6/25	淡路島伊吹さんの玉ねぎ	検出せず	-	11.5	7.9
2015/3/30	熊本デリシャス玉ねぎ	-	-	8.3	6.4
2014/2/23	熊本デリシャス玉ねぎ	-	-	13	7

このように過去の玉ねぎの糖度

測定を見ると、

玉ねぎってこんなに糖度が高かつ

たかなと思うほど、

取り扱いのレベルが上がって来て

いる事に驚きます。

私自身、我が家では年中アルファで取り扱っている野菜で食卓を飾っていますので、

手前味噌で恐縮ですが食べてみて、本当に味のレベルが進化していることは気づいていま

た。

とりわけ、この5年くらいで一層上がってきたように思います。

そのことを【ALPHAR'S COLLECTION】としてブランド化しようと色んな試みを積み重ねてきました。

社内に【理科室】を設置して、糖度や硝酸態窒素の残留値測定の【NOURITHING VEGI】の商標登録、

料理動画の【ALPHAR'S MOVIE】、レシピの【ALPHAR'S KITCHEN】の販促ツール、

どうして野菜を食べる必要があるのかの意味づけとして、【IN YAN YAKUZEN】として中医学との関連付け、

ラベルの統一デザイン等々、このままでは若い人たちを中心に野菜離れが起こる危機の対策として、

病気でなければ健康、或いは『減塩』に代表されるような考え方に、それでは不足が生じ、自然の摂理と一体となった状態の人間の身体は、

もっと、もっと、能力を秘めていて、その力を取り入れれば更に他者と共に暮らしやすい環境を作ることが出来るのではないかと考えてきました。

物理的な数値において成長しにくい時代には、その質の向上に向かう時代の先駆けとなり社会に貢献でき、

そのことが、皆さんの事業の発展に結びついていけると信じています。

美味しさは食べれば分かります、百の理屈よりひとつの事実が示すことの重大さで、美味しい野菜を取り揃えてきました。

・京都府産 九条ねぎ & 長崎県産 栗原ねぎと南部小ねぎ

相場に関係なく、安定した価格でねぎを揃えたい。

そんな思いで 2 年間ねぎを探してきましたが、なかなか美味しいねぎは見つかったも、安定した出荷には漕ぎ着けませんでした。

少し開き直って、とにかく羅列に近くても良いので、ひと品ずつ並べていくことにしました。

生姜に続いて、薬膳的に分かりやすい【ねぎ】を免疫力強化を期待して、いくとこいくとこで、ねぎねぎと話しています。

とまとも確かにいい野菜ですが、同じくらいのねぎ棚が出来ればと思っています。

・静岡県産 白きくらげときくらげ 新登場





<https://www.youtube.com/watch?v=TnxjSi8ozCs>

<https://www.youtube.com/watch?v=xbSsNBj0TLE>

<https://cookpad.com/recipe/4766944>

<https://cookpad.com/recipe/4701422>

料理動画とレシピは、上の URL で飛ぶことができます。

こちらは、市場から購入の白きくらげを使用しています。

【倍陽潤肺】聞きなれない言葉かと思いますが、読んで字の如く肺を潤すということです。

女の方は熱心な、美肌効果を期待できるそうです。

黒のきくらげは、血液を補う要素があるそうです。

男は滋養強壮、女は美肌瘦身と銘打って始めた薬膳提案です。

担当の中澤が米国視察セミナーで知り合った方に、

きくらげ栽培をしている会社の社長さんがおられました。

彼女は早速、白きくらげの栽培を依頼したところ、直ぐに実現してくれました。

国内産では、なかなか希少品です。

育ってきたから実に来てほしいとのご依頼に、二人で出掛けました。

生のきくらげは鍋にして食べましたが、プリプリ絶品でした。

どちらも生で取り扱いたかったのですが、未だ如何ほど出荷できるのか不明なので、先ずは乾燥から入ります。

普通のきくらげは、生とかんそうの両方です。

・今週の料理動画【春の行楽弁当てまり寿司】【木の芽和え】



<https://www.youtube.com/watch?v=SOpxDOmt8JA>

<https://www.youtube.com/watch?v=IRAAAwO2MD4>

料理は腕自慢、これは未来永劫変わらないと思います。

でも、料理はその材料も未来永劫変わらないとも思います。

材料は、先ず素材、出汁原料、調味料と大きく分ければ、その質によって味は大きく変わります。

後は、とんちの一休さんが殿から「美味しい」を聞かれて、「お腹を空かす」事を応えていますが、これは食べ方の問題です。

でも、身体が必要とすれば、遺伝子は美味しく感じるという仕掛けを作っています。

そのように考えると、素材の質は遺伝子の言う生命力に依存しているような気がします。

故に、人間が化学的に作り出したものより、自然の力で出来た物を選ぶというのは一理あります。

それでは、今週も御注文のほど、何卒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