

いつもありがとうございます。

W14 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。

・好き嫌いをなく、何でも食べてほしい！ 子どもの日イベント企画提案

5月のイベント企画提案1つ目は子どもの日です。

子ども達の健やかな成長を願うのは、どこの家庭でも一番大切にされていることと思います。

ですが、子どもは大人の思う通りにならないことも少なからずありますよね。

そのひとつに、食べ物の好き嫌いが挙げられるのではないのでしょうか。

家庭で料理をされる方は、食べる人の健康を考え、栄養バランスや彩りなども考慮していらっしゃると思います。

しかしながら、小さいお子さんは栄養バランスや健康について考えられません。

食べたくないと感じたものは食べませんよね。

なぜ食べないのか、その理由は大人が思いもよらないものだったりすることがあるのです。

このパネルがお子さんの好き嫌いに悩んでいらっしゃる家族の方の少しでもお役に立てれば、私たちが商品売るだけでなくお子さんの食育や、お客様の健康の一助を担う役割も果たせるのではないかと考えています。

The infographic consists of two main panels. The left panel is titled "おいしいって言えほしいから" (Because I want to say it's delicious) and focuses on preparing vegetables to make them more palatable. It features illustrations of a child eating and a parent cooking. Key points include: "ちょっと工夫で、味の味も増やすヒント" (A little ingenuity to increase the taste hints), "加熱調理で甘みUP!" (Cooking with heat to increase sweetness), "セリ方や音で楽しませよう!" (Let's enjoy it with aromatics and sound!), and "下準備で軽減" (Reduce with prep work). The right panel is titled "好き嫌いをなく、何でも食べてほしい! 子どもの日イベント企画提案" (Eliminate likes and dislikes, let's eat anything! Child's Day event proposal) and focuses on selecting vegetables with natural sweetness and saltiness. It features illustrations of a child eating and a parent talking. Key points include: "好き嫌いをなく、何でも食べてほしい! 子どもの日イベント企画提案" (Eliminate likes and dislikes, let's eat anything! Child's Day event proposal), "子どもの「おいしい、甘味・旨味・塩味」" (Children's 'delicious, sweetness, umami, saltiness'), and "味が未発達で、本能的に身体の成長に必要な甘味・旨味や塩味が好みます。" (Taste is undeveloped, and they naturally like sweetness, umami, and saltiness necessary for body growth).

■ 苦味 = 毒 酸味 = 腐敗を本能的に感じさせる

大人はさほど感じない酸味や苦みも敏感に感じ取ります。

しっかり加熱をすることで野菜は甘味が増し、緩和できます。

■ 色、見た目で敬遠する（怖い、気持ち悪いと感じる）

栄養豊富な緑黄色野菜はハッキリとした色合いが多く、野菜は形も様々です。

敏感な子はきつい色味や変わった形を嫌がることがあります。

皮をむいたり、形を小さくすることで緩和できます。

■ 食感が苦手、切り方が大きすぎる

生野菜のシャキシャキ感が苦手だったり、大人の基準で切り方を考えていると、大きすぎたりすることがあります。

繊維が多い葉物野菜などは呑み込めなかったり噛み切れず、嫌になってしまうことがあります。

なるべく小さく、薄く、やわらかくすることで緩和されます。

■ 匂いが苦手

小さい子どもは匂いに敏感なことが多々あります。

食べる前にククン匂いをかいで食べない、食べたことがないのに拒否することもあります。

水にさらして灰汁を抜いたり、下茹でし冷凍することで緩和されます。

また、切り方によって苦味やえぐみを感じにくくなることもあります。

■ 甘味・旨味・塩味を美味しいと感じる

子どもは味覚が未発達なため、本能的に

身体の成長に必要なたんぱく質、エネルギーになる甘味、

身体の生理作用のバランスを保つ塩味

を好みます。

糖度が高く、旨味の濃い野菜は子どもたちにとって美味しい野菜と言えます。

パネルでは好き嫌いに挙げられる代表野菜トマト、にんじん、ピーマンを例に挙げ、それぞれの解決のヒントになるように紹介しています。

フルーツトマトやジュース向きのフルーツ系にんじん、パプリカは甘みがあり、旨味の濃いだけでなく、栄養価が高い野菜です。

食べてもらえれば大人や子どもに関係なく美味しい野菜を選ぶことが一番なんだと思っていただけではないかと思います。

今回は内容がいつもより充実していることから、

A3 サイズ 2 枚組での印刷を推奨しております。

Dropbox からダウンロードしていただけるようにご用意いたしますので、是非ご活用ください。

また、配布用に A4 サイズもご用意しております。

売り場にパネルと一緒に置いていただいて、持ち帰りできるようにしていただければと考えています。

「売り場のイメージカラーに合わないけど、興味があるな」というお客様は、

売り場になじむように色味を調整させていただきますので、商品表示課までご連絡ください。

(馬場真美)

・宮崎県産 特別栽培 野中さんの大葉 誠の香り



久しぶりに『大葉』のCMです。
先日、宮崎を訪問したら随分野中さん
も老けていました。
心配で何かあったのかと聞いてみると、
何でも、頭の手術をしたということです。

目眩がして堪らないので、医者に行くところだったとの事でした。

豪快さは相変わらずで、『後は自宅で様子を見ればいい』と聞いた瞬間に、

嫁さんに電話をして、『直ぐに迎えに来てくれ』と退院したそうです。

まあ、御無事で何よりです。

彼は、身体が大きく性格も先のように豪快ですが、

仕事は実に細やかで緻密です。

それが大葉の味にも出ていますが、1枚目の画像の収穫した大葉を入れるトレイを見て頂くと、ここで既にサイズ分けをしています。

写っているスプレーで、その時に水分が不足しているとその場で水分を補給します。

これによって、作業場に持ち帰ったのちの手間がまったく変わります。

作業場には、そもそも異物混入になりそうな物は一切持ち込まないという徹底ぶりです。

農業は、収穫してからが実は本番です。

収穫するまでは、あくまで『農産物』です。

そこから商品という『農産品』に切り替える作業が始まります。

この点の意識があるか無いかで、売れる売れないが大きく変わって来ます。

いわゆる、有機野菜は……という批判は、これらの意識が、

『俺たちは有機で作ってんだ』という特別なことをしているように思って、そのまま通用させようとする気持ちが邪魔になる結果ですが、

これは、何の仕事でもそうですが、自分は特別なことをしていると思った瞬間に謙虚さを無くし、認めて頂ける人の数が減ります。

なかなか農家との付き合いも大変で、品物が良く、約束を守ってくれて、お金に綺麗な、という三拍子揃った人は少ないです。

私たちは、栽培にはタッチしていないので品物の良しあしは如何ともいいがたいのですが、

その本物の品物を選ぶことさえすれば、後のふたつのポイントは皆さんとの間に立ち、クッションになってお届けできます。

せっかく私たちが間に入っているのに、単に良いものを探して来るだけでなく、私たちの手を介することで商品力の高い商品に、あるいは取り扱いしやすいように商品性を上げることを心がけています。

単なる代行では、試算表の経費項目が変わるだけで、何もプラスにならないのであれば私たちの存在価値はゼロです。

どうすれば商品性を上げることが出来るかに、日々工夫と努力をしています。

その中で、利益を上げることが出来るのは、『情報』です。

今、俄かに巷で話題になって来た【 YAKUZEN 】【 NOURITHING VEGI 】もその一端です。

栽培情報の精査 もその通りですが、この価値が分かる企業さんと分からない企業さんでは、今後の事業展開に於いて差が出ると考えています。

何故なら、『いい物をより安く』では、かつてプロ球団まで保有するほど発展した企業さんが、何故 2 世代続かず消えて行ったのかの答えが出ません。

結局は、食糧品販売企業としての哲学が、就業する方たちに染み渡るか否かだと思います。

『いい物をより安く』は良い事ですが、『主婦の味方』という位置づけから脱皮する事は難しかったのではないかと思います。

主婦は多様化しますし、可処分所得の多い家庭も 50 年経過すると育って来ますので、その家庭が成長していく過程で、獲得されていく意識の向上に出来るのであれば、『資本の力』に勝てることは無いと思っています。

これからの 4 年間は、私見ですがこの資本の力が変わって行くと想像しています。

世間では『コロナによって不景気になり、高い商品が売れない』程度の認識をされていると聞きますが、そんな生易しい事ではなく、金融構造そのものが変わり、今までのようにおいそれと金融機関が融資できない時代が始まって来ます。

今は、私どものような零細企業にでも、ホイホイと融資をしてくれます。

ということは、そのことが逆に振れる兆しという事になります。

昭和のバブルを超える 38,900 円の株価になった次の瞬間に、今までの常識がまったく通用しない塗炭の苦しみが待っているような気がしてなりません。

国家がマスコミも動員して、コロナに代表されるような事実と離れた喧伝を繰り返しているところを見ると、

『With コロナ』なんて、軽く流行語のように言っている場合ではないような気がして来ました。私共は今、何処と、誰と、組むかを真剣に考えています。

お店も、多様な方の来店を支える品揃えと、食に対する意識の高い方たちが賛同して来店頂けるような、企業哲学の構築に目を向ける時なのではないかと思うようになりました。

ここが踏ん張りどころだと、覚悟を決めて日々を送っています。

・長崎県 森さんの名水にら

私はアルファーに入社するまでは、葉物はそれぞれで味は一緒だ、と思っておりましたが、社長の吉田が小豆島で栽培していた時のベビーリーフを食べ、間違いだとわかりました。



森さんは1本10g以上を目指し栽培をされています。

その為、約100gパックでは7~8本という非常に大きなパックになることもあります。

大きくなりすぎれば、硬くなりすぎて美味しくなくなる、と思いますよね？

どれだけ大きくても全く硬くはないんです！しかも、火を通して食感が無くなることはなく、シャキシャキと食感を楽しむことができます。

森さんのにらの良さは一目見れば違いが分かりますが、食べて頂けるとビックリするほどの美味しさが分かるはずですよ。

にらは、にら好きの御家庭しか食べない野菜なので、レベルが高い商品が求められています。

先週商談したエバグリーン廣基さんの堀バイヤーは、他産地のにらと同じ味付けで食べ比べをされたそうで、「このにら本当に美味しかったです！」と仰って頂きました。

アルファが「**本物の味**」と銘打っている商品で、美味しいと評価してもらえ、非常に嬉しく思っております。

やはり同じ商品売り込むにしても、食べて美味しいとその商品のファンになり、店舗担当の方も売り込むにしても力が入ります。

そうすれば、同じ売込であっても得られる結果は大きく変わるかと思います。

これは弊社にとっても同じで、この美味しいにらを少しでも沢山の方に食べてもらい、感動してもらいたく、各企業さまへご提案しております。(有安海)

また、そのイベント企画欄の商品につきましては、
お花見イベント仕様の POP もご用意しております。
イベント仕様の POP をご所望の場合は、
発注の際にその趣旨を記載いただくか、Dropbox よりダウンロード下さいませ。
宜しくお願い致します。(渡部智加)

■ 4月 花粉症対策 1回目

～ 食の見直しでアレルギーに負けない ～

抗酸化力UP・免疫力UP・粘膜強化・腸内環境

春になると鼻がぐずぐず、目がかゆく、赤くなっていたり、苦しんでいる方が、多くなりました。
突然発症する方もいます。

原因は、いろいろあって、食生活や不規則な生活習慣、疲れやストレス、
ハウスダスト、環境（大気）汚染など、いろいろ要因があるかもしれません。
許容量の器がいっぱいになって溢れてきた結果、アレルギーが引き起こされます。

食材を選ぶキーワードは

抗酸化力UP・免疫力UP・粘膜強化・腸内環境です。

このキーワードを食材選びに心がけてください。

西洋医学の観点からの食材

1 抗ヒスタミン作用のものを摂る

青しそ : ロズマリン酸（ヒスタミンの遊離を抑制、皮膚の炎症、かゆみ、喘息、
花粉症を抑えます = 抗ヒスタミン）
αリノレン酸（体内で EPA、DHA に変わり、アトピーの症状
（皮膚炎、喘息、花粉症）を抑制。

生姜 : ショウガオール

玉ねぎ： ケルセチンは非常に高いヒスタミン抑制作用がある

そば： ケルセチン

大根： ジアスターゼ（ヒスタミンの分解を促進する・加熱に弱い）

2. 控えるものとして

ヒスタミンを多く含むものをさける …… コーヒー、ココア、チョコレート

アラキドン酸の生成をさける …… 動物性食品に多い

リノール酸(ω 6 脂肪酸)を控える …… 紅花油、ひまわり油（体内でアラキドン酸に合成され、過剰摂取により血栓ができやすく、アレルギーやアルツハイマーを誘発。

スナック菓子等

3. 積極的に摂取するもの

α リノレン酸 (ω 3 脂肪酸)：アレルギー原因物質を抑制してくれる……しそ、えごま油、亜麻仁油、なたね油、大豆油、くるみ（EPA・DHA）

EPA・DHA：アレルギー症状を抑えてくれる……鯖、鰹、鰯など、青魚

GOD ポリフェノール：（甜茶ポリフェノール）…… 甜茶（バラ科てんちゃ）：くしゃみ、鼻水、目のかゆみを抑える

以上です。

大葉のジュースは何度も作りました。

作り方は、クックパッドに上げています。

<https://cookpad.com/recipe/3341021>

Facebook の Alphas Community で 動画をアップしています。

こちらをご覧ください。

<https://www.facebook.com/groups/306129363757137> (中澤佐江子)

2 回目に戻ります

・奈良県産 JAS ハーブ類

以前発注書のメール本文にてアナウンスいたしましたが

2015年6月22日より皆様へお届けしてからおよそ6年、

このw14納品分をもちましていったん終了となります。

いったんというのは生産者である山口農園様は生産の意思はあれども

労働力不足で断念ということなので、それが解消されれば再開されるそうです。

大量に売れるわけではないけれど、需要は確実にそこにあるという商品でした。

なくなるのは非常に残念ですが、また皆様にご案内できる日を心待ちにしております。

・今週の特売

宮崎県産特別栽培新タマネギ 2L サイズ

長崎県産森さんの名水ニラ

青森県産特別栽培津軽りんごサンふじ・・・24-26 玉

青森県産特別栽培津軽りんごサンふじ・・・28 玉・32 玉

青森県産特別栽培津軽りんごサンふじ・・・36 玉・40 玉

・商品案内変更

長崎県産特別栽培なんぶスティックブロッコリー・・・終了。気温上昇による開花の為

北海道産特別栽培弦間さんの男爵・・・終了。

熊本県産特別栽培吉田さんのスイートスプリング・・・終了

徳島県産佐々木さんのレンコン・・・終了

熊本県産木下さんのミニトマト・・・直送分 16 ケース休止

高知県産特別栽培ミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

山形県産キクイモ・・・終了

奈良県産 JAS ハーブ類・・・次週終了

それでは、今週も御注文の程、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