

いつもありがとうございます。

W24 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。

・静岡県 伊豆半島 本わさび



伊豆半島の本わさびです。

実は2度目のトライです。

前回の10年前は惨敗でした。

その頃とは、社会情勢も変わっているので、再度トライします。

前回取り扱いの時、サメ肌の卸しも購入していましたので、

久しぶりに取り出して、搗ってみました。

上品な味がします。

どこまでも贅沢になってきました。

この時は、鰹の照り焼きがありましたので、

鰹茶漬にこの山葵を乗せて食べました。

絶品ですね。

実は、この伊豆半島の山葵には思い入れがあります。

22歳の時、伊豆半島の山奥の一軒家にひとり住んでいた時期がありました。

電気は来ていしまが、ガスと水道はありませんでした。

その代わり、囲炉裏があり、そこで調理して御飯を食べていました。

バスは朝夕に1便ずつでしたが、下田まで歩いて2時間半ほどで下ることが出来ます。

ここに、美空ひばりをガンガンかけて、下田の魚屋が今で言う、とくし丸のような状態で売りに来ます。

刺身を買って、何処の沢に山葵が自生しているか知っていたので、それを採りに行き食べると、めちゃ旨でした。

それは自生ですが、今回は栽培物です。



ひとつの切り口は、精肉部門に売り場を借りて、そこで販売すると、案外売れます。

これは、山わさびの例で、阪急オアシスさんで、爆発したことがあります。

ステーキを食べる時、何で食べるのがお好みですか。

もちろんステーキソースもありですが、これは味が強くて量が食べられません。

ポン酢は元々好きではないので、私は塩か山葵です。

でも、本当のところは来る土用の丑の日に、鰻とろ丼と合わせて食べたいのです。

ひょっとすると、最近よく耳にする店格が上るかもです。

・カリフォルニア産 有機栽培 樹成り熟成アボカド



このアボカド、気になっている方も多いのではないでしょうか。

左記画像の左が 24 玉サイズ、中が 30 玉サイズ、
右は市場での一般的な 35 玉サイズです。

1 箱 9,800 円なので、24 玉サイズであれば 408 円/玉、30 玉サイズでは 326 円/玉と
市場に出回っているものと比べ 2 ～ 3 倍ほどの高単価なアボカドになっています。

アボカドは通常、運送費を抑えるために船輸送になりますが、**船では 3 週間もかかる為、
その時間を逆算し未熟の状態での収穫をしなければなりません。**

**アルファードが取り扱っているカラボ社は飛行機で輸送することで、3 週間ほどの時間を
樹で熟すことに充てられています。**

その結果が油分含有量の出荷基準に表れております。

**船輸送がメインのメキシコ産は 21%ほどですが、カラボ社では長く樹に付けることで、
なんと 28%となっております。**

樹成り完熟とは、この事です。

実際の商品を初めて見た瞬間は、今まで見たこともないようなサイズと鮮度で驚きました。

しかし、私ははっきり申し上げ、アボカドの美味しさが分からず好きではありませんでしたが、
取り扱う以上は味を知る必要がある為、24 玉サイズを試食しましたところ

アボカドの本物の美味しさを初めて知ることが出来ました。

その後、数か所のお店で 198 円ランクのものと食べ比べをしてみました。

どのお店のアボカドも今まで食べたことのある、あまり好きではない良くないイメージ通りでした。
食べ比べどころか、全く別物にすら感じる美味しさでした。



それもそのはずなんです。

これは数年前にアメリカで撮影したアボカドの売場です。

Gem Avocados 宝石のようなアボカドと

読めばいいのかな。

少し見えにくいですがアボカドの絵の下黒枠内には

\$ 3.94 と書いてあり、

その横に 3 玉で 5 ドルだと売り込んでいる写真です。

売り込んでいても 1 玉 400 円ほどになっております。

それなのに日本で売られているほとんどのアボカドは、

メキシコやアメリカから、はるばる海を越えてやってきても、

お店では 198 円ほどで並んでいますよね。

海を超えているのに何故現地よりも安価で販売できるのでしょうか。

確証はありませんが、現地の商品品質を満たしていない商品が、

日本に出回っているのでは、と想像しました。

日本では長年この状態が続いていたなら、

アボカドの本当の味を知らない人も数多くいるように思います。

そんな人たちに本当のアボカド味を知ってもらえたらうれしいなと思います。

(有安海)

恋するマロンで有名な北海道の農家、大川さんもアボカドは好きではないそうです。

なので、このアボカドを送ってみようと思います。

「大川さんの南瓜は美味しい」と言うと、「お前、普段なに喰ってた」と

返される大川さんに、ひょっとしたら逆襲出来るかも知れません。

・宮崎県産 特別栽培 風土の極太ズッキーニ 電話で確認をおねがいします。



約 250g というズッキーニがどの程度の大きさか。

普通みなさんのお店で並べておられるのは、おそらく、その半分程度だと思います。

どうだ、参ったか !! というほどの大きさです。

別に大きい事を自慢している訳ではございません。

実は、私は果菜類は収穫適期を間違えていると考えています。

トマトで一時期【完熟】という文字が世間で躍った事があると思います。

まるで、完熟でなければトマトじゃないとでも言うように、売り場を席卷しました。

その延長線上で、カレーのルーにまで完熟という言葉が登場したほどです。

今では、南瓜もそうです。

完熟していない南瓜は、とてもじゃないけど食べたくない代表のようになりました。

どのようにして完熟かどうかを見分けるのかと言うと、

南瓜の場合はカットして出て来る種を見ると分かります。

その種を植えて次の世代の南瓜が育つかどうかです。

生き物はすべてそうで、弊社の商材に『播州百日鶏』があります。

鶏種によって多少の違いはありますが、およそ 150 日齢程度で卵を産み始めます。

本当は、この時期が一番私たちが食べて美味しい時期になります。

ではキュウリはどうでしょうか。

種がほとんど見当たらないほど、未熟な状態で収穫して棚に並んでいるでしょう。

何故そうなったのか真実は存じませんが、おそらく売り手の要望・都合だった気がします。

売り手とは、農家も私たちも、という意味です。

つまり、食べる人の事は考えていません。

随分前の話しですが、ある産地に出掛けた時、「関西スーパーさんと取引がある」と、

何処に卸しているのかの質問に答えると、

「それなら、俺は出荷したくねえ」と仰るのです。

理由を聞いてみると、その農家は関西スーパーさんが棚の都合で長さを 30cm に決めたと

仰るのです。

私は思わず笑ってしまいましたが、農家だって大きくして収穫すると、樹が弱り、

早くに収穫終了になることを知っているからです。

でも、私自身がキュウリを栽培して食べるのは、**倍以上の大きさまで育てます。**

そうすると、**キュウリ本来の甘い味を食べることが出来ます。**

もし、地場野菜でお付き合いの農家さんがおられれば、一度依頼されてみると

面白いと思います。

ナスだってそうです。

種が気になるくらいの大きさを焼きナスにすると、この世の物とは思えない

トロトロの味を体験できます。

スナップエンドウだって、豆が大きくなって鞘を押し上げ、ゴツゴツしたくらいの大きさを

糖度計で測ってみると驚く糖度になっています。

ナスやキュウリは農家に頼んでも嫌がられて実現出来ていませんが、

地場野菜ならひょっとすると「やってみよう」という方が現れるかも知れません。

ズッキーニは、その点キュウリより早く大きくなり、朝晩収穫しなければ

市場サイズで揃えることが出来ないほどです。

だからという訳ではありませんが、風土の濱口社長にズッキーニをお願いする時に、

最初に 250g 程度の大きさを頼めるなら、頑張って売りますと条件を付けさせてもらいました。
ズッキーニを食べておられる店の主任さんや、バイヤーさんはあまりおられないのではないかと
思います。

食べられた方なら分かると思いますが、何の味もしないでしょう。

でも、このくらい**大きくすると、ちゃんと甘みが出て来て美味しいズッキーニになります。**

キュウリの倍サイズが良いか如何かは好みがあると思いますが、
このズッキーニの倍サイズはかなりの迫力でお客様の目を引きます。

疑問は不思議と何ひとつ湧きません。

価格は据え置きタイプで、**98 円ならバンバン売れます。**

粗利率も稼ぎたいなら 128 円でも、十分な量販可能です。

何故なら美味しそうに見えるからです。

キュウリの倍サイズは、見た目の肌に、多少鮮度感が落ち着いて来てしまいます。

ズッキーニは、肌もツヤツヤのまま です。

ただし、現在宮崎県は雨続きで量の確保がままなりません。

おそらく、欠品が多発すると思います。

数量につきましては必ず弊社有安に御連絡下さい。

チラシなどもっての他です。

数量調整が発生すると思います。

青果について真面目に考えておられる御担当の方は、是非お取組み頂きたい逸品です。

こういう探求心が、【恋するマロン】という大ヒット商品を生みました。

青果も、論理的に考えるとすごく面白い題材です。

数字を追うなら、目先の数字だけではなく、こういうちょっと遠回りな考え方をしていくと、

意外と、『**相場が安いので売り上げは行っていませんが、点数は・・・**』という、

ありきたりな言い訳をしないで済むようになります。

ハッキリ言って、普通に努力して報われるような甘い時代は終わっています。

でないと状況はますます悪化します。

・量販する特別栽培農産物

	青果売上	売上	粗利額	粗利率	単位:千円
			20,000	5,900	
理想		割合	売上	粗利率	粗利額
	【梅】野菜	10%	2,000	20%	400
	【地場】野菜	40%	8,000	25%	2,000
	【竹】野菜	20%	4,000	35%	1,400
	【松】野菜	30%	6,000	35%	2,100

青果部門は集客部門とは、私にしては屈辱的な位置づけです。

もっと、極端なことを言うと、その時代は終わっているのでは、と、考えています。

青果を安売りして集客し、その他の部門で収益を上げる。

今、本当にその他の部門で収益を上げられるのでしょうか。

安売りするなら、青果部門だけではなく、

全部門を構造的に安く販売して、

つまり、オペレーションを低コスト化して、圧倒的な安さで地域一番店を

狙うしかないのではないかと思います。

実際にそのような企業が従来のスーパーマーケットからも出現していますし、

他産業からも誕生しようとしている気配をヒシヒシと感じています。

つまり、**資金力と知恵の合わせ技で、価格軸での競合は私たちの想像以上にレベルが高くなっている** 気がします。

子供の頃、小学校 3 年生だと記憶していますが、

何を親にねだっても本屋という商売人の家庭では、

『不景気だから』のひと言で、却下されることに気持ちが切れてしまい、

『本屋なんかやってるからだ、不景気でも食料品なら食べることは避けられないから、

食料品屋をやればいい』と、

我ながらしつこく叫んでいました。

徐々にエスカレートして、近所中が聞こえるような大きな声になった頃、

堪忍袋の緒が切れた父親が飛んで来て、思っきり、頭をどつかれました。

後にも先にも、親からどつかれたのはこの一度きりですが、今考えると子供とはいえ、
言って良い事と良くない事があったと思います。

時代は進んで、あれからもう 58 年ほどが経っていて、この国はお金持ちが沢山増えています。

近頃、行政が強い権力を発揮し、酒類を提供してはいけないなどと、

対策として優れているとは、とても思えない施策が、平気で続けられています。

でも、そんなことでは影響をまったく受けない、相変わらず可処分所得の多い家庭もあります。

百貨店で散財しようと思っても、百貨店も閉まっています。

店丸ごと、価格の張る野菜に切り替えようという提案ではございません。

そういう、お金の使いどころに困っているひとが、満足できる食べ物を

提供しようという提案です。

どうも、**美味しい野菜** という切り口と、**安心安全⇒健康** に結びつける考えとは **別物だ の
ような気がします。**

私にお金持ちの気持ち分かるのかと聞かれば、分からないと応えますが、

想像は容易につきます。

お金持ちは、それほど健康について熱心に考えている訳ではないことは分かります。

それより、この世を謳歌する事の方が優先順位は高いです。

そういうお客様が、店に来られていますか？

昨年、そのように考えて輸入松茸に取り組んでみると、想像以上に引き合いが強く、

いつも言うことですが、同じ店から長いシーズン何度も御注文頂きました。

そのように考えると、輸入松茸は差ほど高級食材ではないのかも知れません。

デフレと言いながら、1000 円を超す単価の商材を普通に購買される御家庭が、

想像以上に多いと思います。

私個人で言えば、お米や調味料はスーパーマーケットでは購入する習慣がありません。

それでも、週に一度の買い物で大体 2 万円になり、月の食費は 10 万円程度でしょうか。

食卓を一緒にしているのは 4 人です。

多いのか少ないのか分かりません。

もちろん、学費はゼロです。

学費ゼロの家庭って、全体の何割くらいなのでしょう。

社会の高齢化っていうのは、こういう事かも知れません。

儲ける儲けないは別にして、今一番ホットなのは、

美味しい果物を仕入れることではないかと思います。

宮崎県産マンゴー、5 L サイズ 1 個 4000 円の請求書と共に 5 個送られて来ました。

会社のみinnで、とても美味しく頂きました。

こういう顧客も来店する店にする、そういう時代なのかも知れないと思いました。

『スーパーで買ったんでしょ』と馬鹿にされる時代は終わったのかも知れません。

・新登場

長崎県産特別栽培タカミメロン

徳島県産特別栽培野本さんのツルムラサキ

静岡県産本生わさび

・商品変更案内

青森県産對馬さんのにんにく・・・在庫販売

長崎県産特別栽培アムスメロン・・・終了

長崎県産特別栽培なんぶ新玉ねぎ・・・M サイズ終了

長崎県産特別栽培なんぶ新玉ねぎ・・・L サイズ在庫販売

長崎県産特別栽培栗原ネギ・・・特売不可。

雨と風でネギが倒れ次の圃場の生育待ちの為

青森県産特別栽培津軽りんごサンふじ・・・特売

熊本県産特別栽培吉田さんのはるか・・・終了

福井県産特別栽培吉村さんのほっこり金時・・・休止

宮崎県産 JASOrganic セロリ・・・終了

高知県産カラフルフルーツミニトマト・・・終了

熊本県産 JAS 塩アイコ・・・赤・黄共に終了

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