

いつもありがとうございます。

W44 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。

・大変申し訳ございません 長芋・ごぼうの発注単位は 1 箱単位に戻しました

ごぼうのパック歩留まりが思っている以上に低く、今までの@145/p では、

運送費を吸収しづらい結果になっていて、

2 箱を結束し 1 個口で出荷出来れば、運送費負担を軽減できると考えての判断を、

私が独断で下した結果でしたが、

イザ履行してみると、社内の吉田麻衣・有安海から、「やめてくれえ〜」との声上がり、

私も二人に言われると辛いので、あっさり引き下がりました。

元通り、1 箱単位での受注に戻しました。

申し訳ございません。

もう、若い人たちに任せの方が良いかもしれませんね。

・北海道 和田農園 男爵&メークイン

北海道だけではありませんが、今年の北海道は本当に厳しい天候に苦しんでいます。

でも、和田さんは天候に負けず、完成度の高いじゃが芋を作り上げてくれております。

自社測定をしているライマン価の値もご覧の通り、3 玉計測で平均 16 と、

例年の数字と比較しても、あっぱれなじゃが芋だという事を理解して頂けるかと思います。

ライマン価測定				
北海道産 和田さん 男爵				
測定方法		測定日：2021/8/30 測定者：馬場		
1.あらかじめ、ライマン価10の塩を 秤取る。				
2.容器に、1000mlの水を用意して、ライマン価10の塩を、水に溶かす。				
3.ジャガイモを水の中へ入れ、浮いてきたら、その比重からライマン価がわかる。				
		でんぷん価	塩 g	水 ml
		ライマン価10	96.68	1000ml
		ライマン価15	134.9	1000ml
		ライマン価16	143.46	1000ml
		ライマン価17	152.12	1000ml
		A	B	C
北海道 和田さん	重量	145g	175g	162g
男爵	ライマン価	16	17	15



商品企画では去年までは 500gp のみでしたが、
商談時に店舗を見学させてもらっていると、
大容量パックをメインに売り場を作られておりましたので、
弊社も参考にさせて頂き、今年からは新たに 800gp をスタート致しました。



昨年と今年のスタート時は 500gp を取り扱って頂いていた企業さまで、
店舗限定で 800gp を販売してもらったところ、
格段に動きが良くなった！と評価してもらえました。
次回御注文時から 800gp を全店で展開することが決定致しました。

男爵自体は、私が野菜にはそれぞれの味があるんだ！
と初めて教えてもらったのがこの和田さんの男爵です。
カマキズなどで商品化出来ないものを持ち帰り、当時カレーしか作れなかったので、
カレーを作ったのですが、なんと味の濃いカレーに負けず、男爵の味を主張してきました。
男爵は煮炊きすると溶けちゃうと敬遠されがちですが、一度この味を味わうと、
煮炊きするからこそ、味のある男爵を！と、思うようになりました。
是非、ご検討お願いします。（有安海）

・兵庫県丹波篠山市産有機栽培元木さんの丹波黒枝豆

10月10日の日曜日に丹波篠山市に理由もなく丹波篠山市に出かけてみました。
するとそこかしこの沿道で丹波の黒枝豆の路上販売をしていました。
運転中でしたし、道路わきに止めるスペースもろくにない為写真は取り損ないましたが、
結構な盛況っぷりでした。

10月5日が解禁日だったようですが、
その頃ではまだ実の太りもいまいちだったようですので、このタイミングでのご案内となりました。

品種は丹波黒。丹波の黒豆の品種です。

実も大きく、食べ応えがあります。

そもそもこの品種、栽培がとても難しいうえに栽培日数が通常の枝豆よりも長いです。

そのうえ、収穫量が他の枝豆と比べて半分ほどということでも有名なのに非常に希少です。

そんな希少な丹波黒の枝豆が更に有機栽培という状態です。

今しかない有機栽培の丹波黒の枝豆。宜しくお願いします。(吉田麻衣)



という事で、昨シーズン私が訪問した時の画像を掲載します。

伺ったのは、同じ時期で間もなくという日でした。

一番美味しい時期は？との問いに11月に入ってからの事で、

真ん中の画像を見せてくれました。

鞘からはすっかり緑が消え、見栄えはよくありませんが、

なるほど中の実は色づきが良く美味しそうです。

で、どこか既に取り組んでおられる企業さんの売り場写真はありますかの問いに

『あるよ』とこの画像も頂きました。

丹波篠山のコーナーを作っておられるようです。

みなさん、POP 上手ですね。

勝っていくには、ここまで遣らなきゃいけないんでしょうね。(吉田清一郎)

・青森県産・長野県産リンゴについて

以前も発注書本文に記載させて頂きましたが、3月の遅霜と夏の高温により、それぞれの産地で障害が発生しており、

長野県産のシナノスイートは2週間のみのご案内、

青森県産のりんごは絶対量が多いので案内は続きますが、

ご希望いただくサイズでの納品がどうしても難しい場合がございます。

その場合には電話で問い合わせさせて頂きますので、何卒、宜しくお願い致します。

(吉田麻衣)

・北海道女満別産 特別栽培 メマンペ人参



機能性成分 カロテノイド 測定
北海道産 特裁 メマンペ人参

社内測定：2021/8/30

測定者：黒塚



北海道産
特裁 メマンペ人参
1本21.3g

測定日	品名	βカロテン μg/100g	αカロテン μg/100g	βカロテン当量 μg/100g	糖度 度	硝酸態窒素 ppm
2021/8/30	北海道 特裁メマンペ人参	8,000	3,900	10,000	7.9	5
2020/8/24	北海道 特裁メマンペ人参	8,000	4,700	10,300	8.7	3

静か～に、静か～に、売れていますし、売っています。

人参は、アルファーの出荷量を見ていけば、

実は相場が分かりやすい商品です。

今年の北海道人参の栽培期間中は、

他の作物に比べれば、

比較的人参には良かったのではないかと思います。

ごぼうも、良かったと聞いています。

もっとも、このメマンペ人参の産地は、畑の土を厳選しています。
画像のような、砂地を選んでいますが、実際に私もそんな気がしています。
人参栽培に於いて一番大切なことは、肥料抜けだと思います。
それは、左の表の硝酸態窒素の残留値で大体分かります。
測定は8月30日なので、最初の播種分がようやく収穫期になった時期だと思います。
その割に、糖度が7.9度と夏の成育にしては高めで、
硝酸態窒素分の残留は5ppmと、ほとんど消化しきっています。
余程の不作にならない限り、400g198円売価です。

人参が選べないお店って、なんかつまらないですよ。
基本的な野菜は、やっぱり選んで自分に合う商品を購入したいと、
お客さんは思っておられるのではないかと思います。
お店を見させて頂いていると、最近格落ちの人参を安く販売されているお店が増えていま
す。
これも、ひとつの方法で、安くて喜ばれるお客さんは沢山おられると思います。
一方、価格だけが選択肢ではなく、高くてももう少し美味しそうな人参が欲しいと
思っているお客さんは、私の勘では3割はおられるというのが持論です。
でなければ、アルファーはとっくに閉鎖する事になっているからです。
今、こうして30年を超えこの10月から33期目を無事、無事どころじゃないですね、
ちゃんと適正利益を出そうと思った31期は今までにない利益を出させて頂き、
この32期も前年対比110%の利益が9月決算で出たようです。
ということは、おかげさまでちゃんと『私は価格より、美味しい野菜を買いたい』と
考えておられる方がいる証のように思うのです。

外で食べるだけじゃなくて、家で美味しい物を食べようという傾向が、
特に可処分所得の高い層に顕著だと統計が出ています。
その3割の方に特化したお店の運営も繁盛するというランキングもありますし、
品揃えの縦の多様性の中で高利益率を収めておられる企業様もおられます。

青果と言えども、安く売って集客して・・・だけではなく、
ちゃんと利益出せる部門に成長させる手立てはあるように思います。
それは、逆の立場の農家を見てもよく分かり、栽培をしっかりと美味しい青果を
栽培されている農家は、ゆとりを持って経営されています。
決して、物の価値だけでは無いと思います。

.....

JR 西日本 SC 開発株式会社(大阪市北区梅田)が運営する
大阪駅直結のファッションビル“ルクア大阪”は、これまでとは少し違うコンセプトで
これからのルクア大阪を創るプロジェクト『PACE』の立ち上げとともに、
その最初の一步として、合計 9 店舗を 9 月 16 日(木)ルクア イーレ 4 階にオープンいたします。
キーワードは、「マイ ペース、いいよね」地球にも自分にもやさしいコスメやお箸を作ってみたり、
自分専用のぬか床を作ってみたり、お買い物に疲れたらアートを眺めてみたり。
お買物をするだけの場所ではなく、ひとりひとりの心地いい繋がり方で、
何かを買うだけを超えた、もっと楽しい場所をみなさんと一緒に創り、育てていければ嬉しく思い
ます。

▶ 『PACE』プロジェクトとは… ルクア大阪では、たくさんの魅力的な商品を揃え、
便利に、気軽に、お客様にお買物をご利用いただいている一方で、
「私に合うものがない」「買物しないと店員さんに気まずい」
「私にとっての 幸せや、豊かさってなんだろう」
そんな思いを抱えているお客様もいらっしゃるのでは？と感じることも多くなりました。
いつでも、どこでも、お客様とつながることができるようになった今、
お客様との関わりは、モノの売り買いだけに留まらず、もっと楽しい変化を起こせるはず。
私達はそう思っています。

「PACE」プロジェクトの最初の一步としてオープンするルクア イーレ 4F エリアでは、
「マイ ペース、いいよね」をキーワードに、個性豊かなペースを持つお店を揃えました。
この場所で、自分のペースをみつけてみたり、つくってみたり、誰かに巻き込まれてみたり、
混ざりあったり。

ただ何かを買うだけの場所ではなく、お客様それぞれのペースを大切に、
心地よく楽しいと感じていただける場を作っていきたいと思っています。

.....JR 西日本

こういう記事があると、弊社中澤佐江子が報告して来ました。

記事を見つけたきっかけは、大阪梅田にある商業ビル『ルクア』の B1 に

薬膳に特化した店を出店したいと思っていますので、
その情報を収集している時につけたそうです。
商品以外の切り口で店舗を見つめ直す時期が来ているような気がしています。
自分の暮らしの価値観に合うライフスタイルをみんなが探して、
現実のものとしようとしていると思っています。
ある意味豊かさの極致だと思います。
その結果が、モノではなく、もっと精神的な充足を求めているのだと思います。
それは、文中にもありましたが、『地球にも自分にもやさしい』なんて事ではなく、
厳しくてもいいから、意味と意義を感じられる方向性ではないかと感じています。

・奈良県五条市産 益田さんの 平核無柿



渋柿がアルコールに漬ける甘くなる論理。
私は二十歳過ぎの頃、桜沢如一氏が
提唱する玄米正食に出会い、
10年ほど、その食生活をしていました。
食生活だけではなく、氏が体系づけた
『無双原理』を興味深く
よく勉強しました。

桜沢氏は、本当は陰陽五行を説いたのだと思います。
でも、私はいつも師と仰ぎたくなると、必ず亡くなっておられるというタイミングで、
直接にはお会いしたことがありません。
様々な本を読むと、陰陽五行のうち陰陽だけが象徴的に取り上げられ、
物事が語られていまして、お弟子さんたちは殆ど陰陽だけしか語られなくなりました。
でも、私は五行についても、ちゃんと話されていたのではないかと想像しています。

それが、私どもの『中医学・薬膳』に繋がっております。
さて、いきなり横道にそれましたが、何故アルコールを付けると渋柿が甘くなるのか です。

干し柿も同じ理屈です。

味覚の『渋』は陽性で、『甘み』は陰性です。

なので、陽性を陰性に変換すれば良い訳です。

陰性と陽性は、次のような性格を持っています。

陽が極まれば陰に転じ、陰も極まれば陽に転じる性格です。

実に愉快的な性格です。

想像で恐縮ですが、渋柿を採ってみたものの渋くてとても食べられない。

食べられないので、放置しておく、太陽(陽)に当たって、何故か甘くなっていた。

これは、発見です。

その発見に理屈を付けたがる人がいて、

ふむふむ、なるほど『しゅうゆうことね』と分かりました。

だったら、同じ陽性のアルコールを付けたらもっと早く陰性に転じるのではないか、

『ああ、やっぱり』と、これは知恵・応用です。

仮説を立てて、実践してみて、結論に達することを積み重ねて、

人類はここまで発展してきたような気がします。

ところが、画像を見て頂くと、種が消えています。

一番渋いところは種の周囲なのですが、その種が物の見事に消えてなくなるのです。

誰もそんな暇な事を化学的に研究してくれませんが、

無くなるのではなく変化・転換するのですね。

風呂のお湯が上が熱く、下が冷たいのも同じ理屈です。

熱いは陽性で、冷たいは陰性で、陽性は軽くなり上がり、冷えは重くなり下がります。

これを説くヒントは密度です。

熱くなると膨張し密度は薄くなり従って軽く、冷えると収縮し密度が濃くなり重くなります。

ところが、地中に向かう力は陽性で、従ってその方向に伸びる根菜類は陽性で、

身体を温めてくれ、これからの冷える季節に美味しく感じられ、調和を保ってくれます。

すべてはバランスを取り、保ち存続を旨とします。

ちなみに、万有引力とは、向心力と遠心力の差益です。
この益のおかげで、私たちはこの猛スピードで-spinしている地球上に
振り切られずに立っていられます。
この理屈と、渋柿が甘くなる理屈が同じなんて、私たちは、
何とシンプルな理屈の中で生きているのかと感心してしまいます。
私にとって今一番、ホットなデザートが、この益田さんの柿です。
先ず、御自身で食べてみて下さい。
この素朴な論理通りの味がします。
甘いのが好きな人は、ジुकジुकになるまで待って、もう少し歯応えが欲しい人は
柿とにらめっこをしてみてください。
あなたに合った食べ頃を、柿が教えてくれます。

・北海道産 帯広 山西さんの百合根

<https://www.youtube.com/watch?v=T66WXjZQiJs>



最近ハマっている料理動画です。
この三國シェフが気に入っています。
四谷で、**ホテル・ド・ミクニ** というレストランをしているそうです。

その内、食べに行つて来ようと思つています。

数ある Video の内で 10 月の新作メニュー発表というタイトルです。

この中で、美味しそうな百合根が出て来ました。

山西さんという方で、帯広だつてことをシェフが話されておいたので、

早速、和田農園さんに連絡し、

『帯広は、百合根の産地だつて聞きました』

『どなたか、美味しい百合根を栽培している方を紹介してもらえませんか』

と、電話しました。

結果はバツチリです。

見事に、山西さんという方を御紹介頂き、携帯電話番号をゲットしました。

もう、陽が暮れて来そうだったので、初めての連絡でもあり、

次の日に連絡しようと思つていたら、早速、山西さんの方から連絡を頂きました。

澱粉質を糖化させてからの出荷という事で、12 月からになると思つます。

価格、12 月・1 月・2 月と冷蔵庫代が積み重なりますので、少しずつ価格が上がります。

サイズは、3L~L までと、この範囲で訳アリ品が出て来ます。

どのサイズが適正か分かりませんが、3L と 2L は同じ kg 単価です。

L はその 90% 程度の価格になります、

訳アリは、お安いですが、そこまでべらぼうに安くなる訳ではございません。

受注単位は、5kg 箱の箱単位です。

直送は 5kg×箱で、少し運送費がお安くなります。

今年の冬は楽しみがひとつ増えました。

・新登場

高知県産 明神さん達のキクイモ

宮崎県産 特別栽培 久保さんの紅はるか 500gp

宮崎県産 特別栽培 松下さんの洗い里芋 小粒 800g

丹波篠山産 有機栽培 元木さんの丹波黒枝豆

・商品案内変更

青森県産 特別栽培 早生ふじ 36-40 玉・・・在庫販売

長野県産 特別栽培 志賀高原リングシナスweet・・・在庫販売

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・再開。

ただし、10p での納品のみ。

長野県産 エリンギ・・・価格変更。値上げ。

香川県産 有機栽培 ハロウインsweet・・・再開。200kg ほどのみ。

中国産 松茸・・・案内終了

カナダ産 松茸・・・価格変更

・終了

青森県産 特別栽培 早生ふじ 28-32 玉

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