

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。

・2022 年ゴールデンウィークスケジュール案内

W18・・・配信：4月18日(月) 締切：4月21日(木)

W19・・・配信：4月22日(金) 締切：4月27日(水)

W20・・・配信：5月 6日(金) 締切：5月12日(木)

以降通常通りの発注スケジュールとなります。

・長崎県産 特別栽培 なんぶミニトマトアイコ 300g



通常の丸いミニトマトは 300g の SKU があるのに

このミニトマトアイコに 300g の SKU が無いことに大変お恥ずかしい事ですが
全く疑問を抱いていませんでした。

なのでw15 から正式に 300g の新登場のご案内です。

画像は左から 110g・140g・300g となります。

商品の見栄え的には 110g と 140g はほとんど変わらないのですが
やはり 300g となるとさすがにはっきりと違いがわかります。

最近店舗の方でも大容量パックが当たり前のように
棚に置いてあるので、皆様の需要に遅ればせながら

他の商品でも対応を進めていこうと思います。

とりあえずは、このミニトマトから。

欠品だったり休止だったりが多く多大なご迷惑をおかけしている状況で

何を言っているのかと思われるでしょうが

今後も皆様の要望に耳を傾け対応していくつもりですので宜しくお願い致します。

・高知県 特別栽培 山本さん達ミネラルピーマン

まだ少し肌寒なって感じる日がありましたが、ゴールデンウィークにもなれば、

気温はどんどん上がり、バーベキューシーズンが到来しますね。

バーベキュー野菜と言えば、好きだからもあります、

ピーマンを私はやっぱり 1 番に思いつきます。

重油の値上げなどによる影響も大きく相場がなかなか下がりず、

発注し難い状況が長く続いておりましたが、少しずつ下がる傾向が出始めてきました。

バーベキューシーズン本番までにはさらに下がってくる見込みとなっておりますので、

今からお客さんへお披露目して本番を迎えるのもいいかもしれません。



このミネラルピーマンは栽培に海洋深層水を使用することにより、

ミネラル分豊富で美味しいピーマンに育っており、
しかも子どもやピーマン嫌いな人が苦手な独特の苦みやえぐみはほとんどなく、
とても肉厚で触感も十分楽しめます。
是非、バーベキュー商材のひとつに計画してみてください。(有安海)

・米国カリフォルニア産 有機栽培 樹成り熟成アボカド



近年、様々な料理に取り入れられ、
ブームとなっているアボカド。

私自身も、
アボカドをよく食べるようになりました。

アボカドは、その脂肪分の多さから、
別名『森のバター』と呼ばれ、
濃厚さと、クリーミーな味わいを
期待しますが、

**正直、普段買って食べているものの中には、
その名に疑問を覚えるものも少なくありませんでした。**

この **樹成り熟成アボカド** を食べたのは、
去年、サンプルを頂いた時の一度のみですが、
あの滑らかさと濃厚さは、忘れられません。

『森のバター』と呼ぶのにふさわしい味・食感だと自信を持って言えます。

そもそも、『樹成り熟成』と名付けられている理由ですが、
日本へ輸送される時の熟度が、一般的なアボカドと違うところにあります。
一般的なアボカドは、コストを抑えるため、船で 3 週間ほどかけて日本へ輸送されます。

つまりその分、早く樹から切り離され、未熟な状態で輸送されることになります。

弊社が取り扱う、このカラボ社のアボカドは、飛行機で輸送されるため、その分樹上で十分に熟されます。

もちろん樹上であれば、樹から栄養を送られながら熟するため、脂肪分が蓄えられ、より濃厚な味わいとなります。

まさに、『樹成り熟成』なのです。



写真は、弊社クックパッドにレシピが掲載されております、アボカドポテトサラダです。

<https://cookpad.com/recipe/6745627>

去年、私も、このレシピで作ってみました。アボカドを使ってポテトサラダを作るのは初めてでしたが、びっくりするほど美味しかったので、しばらく作り続けたのを覚えています。

でも、やはり樹成り熟成アボカドで作った時が、一番美味しかったです。(また食べたいなあ)

ポテサラを作った残りがまだあったので、

それは **ワカモレ** にしたのを覚えています。

ワカモレはたまに作るんですが、その時の、他の材料と混ぜあわせた時の滑らかさ、口に入れた時のクリーミーな食感が鮮明に記憶に残っています。

正直、市場品と比べると、2～3倍ほど高価なアボカドですが、その価格に見合う、もしくはそれ以上の美味しさがあります。

新登場は4月末の予定です。是非、御取組みの程、宜しくお願い致します。

(販促部:渡部智加)

・沖縄県 石垣島産 特別栽培 栗野さんの『スナックパイ』 & 『ピーチパイ』



来週開始に向けて、沖縄県石垣島産 特別栽培、
栗野さんのスナックパイ・ピーチパイの POP やラベルを、
作成しています。
作成にあたり、パイの種類が詳しくなかった私は、
特徴や活用メニューについて調べました。

【スナックパイ】

酸味が少なく、手でちぎって食べられるパイナップルです。
切ってそのまま食べる以外にも、
瓶に、(皮を取った)スナックパイとレモンの輪切り、お酢、
水を入れて置くだけで、
見た目も華やかで、
手軽に水分 & 糖分補給が出来る **ドリンク** が作れます。

【ピーチパイ】

桃のような強く甘い香りと、白く、芯まで食べられるほどの

柔らかい果肉が特徴のパイナップルです。

こちらは甘い香りと、味を活かして、

ミキサーにかけてジュースやジュースに、切った実を入れて凍らせた、

シャーベット なども作れます。

切ってそのまま食べる事が一般的なパイナップルですが、

二種類とも柔らかく、カットしやすいパイナップルなので、

お家でも簡単に華やかなアレンジができる商品です。

是非、その事も合わせてご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・取り組みの Zoom 商談について

お取り組み頂き、毎週 Zoom 商談を積み重ねる内に、お客様の事情も分かり始め、

その事情を取り入れながら、新しい道が見えて来ています。

実際に、進展の早い遅いはありますが、それらの企業さんの業績も上がって来ました。

アルファードが把握しているところによると、

前年対比で 110%程度の売上になっているところもありますが、

単店では、140%という数字も出始めています。

ポイントは、本部云々ではなく、

店舗の頑張りに因って大きく分かれ始めているように思います。

本部は、どんな商品を店舗に提供するか程度しか出来ませんが、

店舗は、その商品をどのように陳列して販売するかを工夫できます。

この陳列の仕方に依って、売上は大きく変わるようです。

私も、実際に店舗を見て歩く機会が徐々に増えて来て、

アドバイスも出来るようになって来ました。

私は、店舗の陳列はお客さんとの会話だと思います。

もちろん、売り場でお客様との言葉の会話も大切ですが、

現状では、まだまだその域には達していません。

それなら、陳列に依る会話でも十分な気がします。

むしろ、その陳列が次の<言葉に依る会話の>ネタに繋がるという気もして来ました。

そりゃそうですね、お客さんが売り場来られて何を考えておられるのかを想像してみると、

新鮮かどうかとか、価格はいくらかな、とか、

そんな事ばかり考えて売り場で商品を探しておられるとも思えないんです。

週に一度、二度来ても、ほとんど商品は変わらない。

いつも一緒の野菜・果物が、品物も同じで、価格もそう変わらず、

ただ前回と同じようにしか陳列されていないとなると、

どこに、買い物の楽しさがあるのでしょうか。

先日、調剤薬局に薬を卸されている会社の社長と話しする機会に恵まれました。

社長は、『誰も、薬を楽しいと思って買い物されていません』

『処方箋という入場券を持って来店され、ただ指定された薬を買って帰られるだけです』

『その点、食糧品店は違うと思います』との事でした。

以前、このページに掲載したことがある、この ClassA という会社の社長です。

ドラッグストアの展開には、あまり賛成できないとも仰っていました。

『薬は普段の暮らしに密着しているべきだと思う』との事でした。

この月間の通信を見て、どうしてもこの発行元の企業の代表者と話しがたくなり、

弊社の中澤にアポイントを取ってくれるよう頼んでいて、実現できた機会です。

彼の企業は、調剤薬局・街の薬屋さん 5800 店を通じて、

暮らす人々の健康と幸せを願って展開されている事業です。

私共も、食糧品店さんを通じて、
同じくその地域の方々の健康と幸せを願って事業をしています。
道は違いますが、辿り着きたいところは同じなので、今後とも一緒に携われる処を見つけて、
是非、御一緒したいとお願いしました。

ドラッグストアの『欲しい薬をカゴに集めて来て、
レジで精算して帰る』システムに疑問を感じておられるようです。
もう少し、地に足の着いた販売方法があるのではないかという意味で、
同じように現在の小売業を見ておられることが分かりました。

ところが、最近このドラッグストアとか、いわゆるディスカウントストアを見て、
『ああ、なるほど』と思う点が浮かび上がりました。
それは、彼等は自分たちの商品にあまり自信を持っていないんだなあ〜という事です。
このままでは、ただ安いと言うだけのお店で早晩衰退していくのではないかと思うのです。
しかしそのなかには、だからこそ商品以外に力を入れておられる店舗があったのです。
私たちは、商品に自信があるが故、見落としがちな点です。
商品に自信があると、『中身で勝負』と、その他を軽んじてしまう点です。
先日訪問したディスカウントスーパーは、
プライスカードが商品よりも一段高いところにポップスタンドで吊るされていて、
このプライスカード、カードというには大きなものですが、
市販の既成品のあの黄色を基調としたものです。
これが、同じ高さで揃っていて、しかも垂直に垂れ下がって、見事にすべてが揃っていました。
レジ過ぎたサッカー台付近では、店のスタッフとお客さんが楽しく談笑されている光景が目に入りました。

客商売の基本が其処にはあったように思え、ハッとしました。

この陳列が、お客さんとの間で正しくなされている店舗が、
本部からの優秀な商品が最大限に活かされて、140%もの数値を出せるとなると、
戦いのポイントは、もっと広範囲なところにあり、
それを見逃さない事が重要なかもしれないと思いました。

同行して店舗視察をしていたお店が、振るわない様子だったので、
『競合のお店を案内して下さい』とお願いして、
わざわざ巡回コースから戻って案内して頂いた店のひと幕でした。
商品だけでなく、価格でもないところに、
勝負の分かれ目は存在していると確信しました。
もちろん、どのようにアルファーの中でそれを実現すれば良いのかも考えさせられました。

・新登場

長崎県産特別栽培なんぶミニトマトアイコ 300gp

長崎県産特別栽培なんぶ新玉ねぎ原体 20kg

・商品案内変更

月間テーマを4月に変更

新登場予定商品の案内を追加

北海道産ゆりね・・・価格変更。値上げ。

高知県産特別栽培山本さんのミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ

鹿児島産特別栽培与論のインゲン・・・在庫僅少。終了間近。

鹿児島産特別栽培松下さんのスナップエンドウ・・・在庫僅少。終了間近。

宮崎県産須川さんのパプリカ・・・再開延期。

高知県産とさいずまとまと・・・休止

宮崎県産特別栽培ミニトマト小鈴・・・休止

熊本県産特別栽培木下さんの濃厚ミニトマト・・・休止

鹿児島産特別栽培松下さんのさつまいも・・・休止。スナップエンドウが倒れて
修復作業に追われている為。

北海道産美幌の玉ねぎ L サイズ・・・在庫僅少。M サイズはまだございます。

伊唐島産高橋さんの新じゃがいも・・・休止。再開は 4 月中旬頃予定

・終了

兵庫県産特別栽培博農のフルーツ夢人参

兵庫県産八木さんのブロッコリー

鹿児島産特別栽培井手さんの新じゃがいも

熊本県産特別栽培吉田さんのぼんかん

・4 月新登場予定

宮崎県産特別栽培誠のブロッコリー・・・w16 予定

米国産有機栽培 Organic 樹成り熟成アボカド・・・w18 予定

・5 月新登場予定

宮崎県産特別栽培風土の土付きラッキョウ・・・w19 予定

淡路島産特別栽培伊吹さんの玉ねぎ・・・w20 予定

山形県産特別栽培遠藤さん達の行者菜・・・w21 予定

淡路島産特別栽培伊吹さんの白玉ねぎ・・・w21 予定

兵庫県産養父養生生ニンニク・・・w22 予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎