

いつもありがとうございます。

W17 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

4月29日……………出荷有。事務所休み

5月 2日……………通常通り

5月 3日～5日…出荷なし

5月 6日……………通常通り

W18：4月26日～5月 2日納品分…配信：4月18日(月)

締切：4月21日(木)

W19：5月 3日～5月 9日納品分…配信：4月22日(金)

締切：4月26日(火)

W20：5月10日～5月16日納品分…配信：4月26日(火)

締切：4月28日(金)

W21：5月17日～5月23日納品分…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。

鹿児島県 高橋さんの新じゃが芋

春掘り分がスタートします！！

新じゃが芋は毎年スタートから人気が高い商品のひとつになっていて、その分、ご迷惑をかけることが多くっており申し訳ございません。



高橋さんが住んでいる伊唐島は、薩摩半島の西側に位置しており、長島町に属する島のひとつになっております。

この島の土壌はじゃがいも栽培にとっても有利な赤土であり、周囲は温暖な海に囲まれている為、ミネラル分を含んだ潮風が、じゃがいもの成長に十分な養分となり、新じゃがのしっとりとした食感となり甘みがあるじゃがいもになります。



品種はニシユタカです。

すごく気持ちよさそうなところで栽培していて、

収穫されたじゃがいもを見ただけでも美味しいのがわかりますよね！

週末は夏のような気温になりましたが、春を感じる新じゃがの企画を

是非、お願い致します。（有安海）

・生姜コト POP & 特殊印刷について

発注書では四月の月間テーマ商品として紹介させていただいている事もあり、

最近、生姜の発注を多くいただいていると感じています。



そこで今回、

今年作成した生姜のコト POP を掲載させていただきます。

はちみつジンジャーは、アルファーで過去、複数パターンのコト POP を作成してまいりました。

瓶にハチミツと生姜を入れておくだけで出来る、**簡単&大量消費レシピ**としての提案、生姜の**代謝の促進・免疫力を高める働き**+はちみつの**疲労回復や整腸サポート効果**という**健康の観点からの提案等**、

お客様がさらに生姜を手に取りやすいよう作成しています。

こちら、コト POP は、**Dropbox** からダウンロードしていただけるように

ご用意しておりますので、通常の商品 POP と併用していただき、

是非ご活用くださいませ。

次に、現在使用している**印刷機**の**特殊機能**についてです。

去年春、縁があって導入した最新機種**の印刷機**は、

商品ラベルや POP の出力スピードが大幅にアップする等、日々活躍してくれています。



しかし、この印刷機にはまだ活用しきれていない大きな機能があります。

それが、**特殊インク印刷**です。

上の写真は、今回季節に合わせ作成した、**桜の絵×金インク印刷**サンプルです。

(写真では分かりづらいと思いますが、角度によって金色の輝きが現れています。)

通常インク + 金・銀・透明色インク を、合わせる事で、

普通の印刷機では出せない、一部にニスを塗ったような**ツヤ表現**や、

疑似箔押しが出来るなど、幅広い表現の印刷が出来ます。

印刷所等で注文すると、特別料金 & 納期が大幅に上乗せ…等

手を出しにくい特殊印刷ですが、

この印刷機では通常印刷と大幅には大差なく印刷が可能です。

通常印刷と比べると工程が増えるので、すべての印刷物に使用する事は難しいですが、

枠や商品名等、目立たせたい箇所のみを金色にするなど、

特別感を出したい販促物等に活用していきたいと考えております。

(販促部:吉田紗知子)

ようやく、この印刷機を活用できる段階に入りました。

実は、この印刷機(コピー機ですが)、ひよんなことから格安で入手する事が出来ました。

私共の会社は、長らくゼロックスさんと付き合いして来ましたが、

3年ほど前から、大塚商会さんと付き合いが始まり、

私は複数の同様な企業さんとお付き合いする事は無駄だと考えていますので、

すべての事務機器について、ゼロックスさんから大塚商会さんに移行するように

指示を出していました。

それで、大塚商会さんも頑張って弊社のすべてを塗り替えて行きました。

その中で、ゼロックスさんに対抗するキャンペーンをリコーさんがする、

具体的には、破格の対応でコピー機を出す事になったというのです。

それまでは定価で600万円台のゼロックスさんのコピーを使用していて、

リースが未だ2年半ほど残っていたのですが、それらを処理し、

しかも、ほぼ同額のリース料で定価2400万円もする高性能の、

吉田紗知子書いているように、特殊インク、つまり5色目のインクが

金・銀・白・透明と使えるのですが、これを出すと言うのです。

さすがに、このキャンペーンは、ひと月で終了してしまったそうですが、

そんな幸運に恵まれた機械です。

これを活かさない手はありませんが、今まで年ほどは通常の

4色刷りのデザインしか作って来れませんでした、

彼女が、是非この機械を使いたいと入社をして来てくれました。

これで、条件が揃って来たので、今後は印刷物においても頭ひとつ抜き出た商品ラベルや

POP等が作成されると思います。

実に楽しみな事が始まりましたので、機械について紹介させて頂きました。(吉田清一郎)

・宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー



弊社自慢の人気商品、『誠の香り大葉』の生産者である野中さんから、
ブロッコリーが新登場です！

これまで、『長崎県産 なんぶブロッコリー』『兵庫県産 八木さんのブロッコリー』と、
味自慢のブロッコリーを取り扱ってきましたが、
この野中さんが作る『宮崎県産 誠のブロッコリー』も、
それらに負けない美味しさです。

ブロッコリーの美味しさと言えば、えぐみの少なさ、蕾の甘さで
感じる人が多いかもしれませんが、
野中さんのブロッコリーは、蕾部分が甘いのはもちろん、**茎の部分が本当に甘いんです。**
去年、蕾と茎を別々で試食した時、茎の美味しさに感動したことを、
いまだに鮮明に覚えています。

前も発注書の記事で書かせて頂いたことがあったのですが、
実は私はブロッコリーが苦手です。

でも、ブロッコリー特有のえぐみが本当に少なく、マヨネーズなどをつけなくても、

美味しく食べられてしまいました。

もしかして、ブロッコリーの苦手を克服できたのかな！？と思い、近所でブロッコリーを買って、茹でて食べてみたのですが、そんなことは無かったです。渋い顔をして食べてしまいました。弊社で取り扱っているブロッコリーが美味しいです。

生産者の野中さんのお話ですが、野中さんは香りの強い大葉を育てるため、数多く植えている大葉の中から、ひと際強い香りを発する樹を探し出し、その樹の種を採取します。

そして、その種から育ったものの中から、また強い香りの樹を探し出し...

といったように、緻密な栽培を繰り返し、本物の味・香りを作り出しています。

大葉の話をしてきましたが、他の作物も同じく、緻密に栽培をされているからこそ、本来その野菜が苦手な人でも、また食べたくなるような野菜を生み出せるのですね。

野中さんのブロッコリー、是非御取組みの程、宜しく願い致します。

(販促部：渡部智加)

・淡路島産特別栽培伊吹さんの玉ねぎ



毎年案内しておりますが、今年もゴールデンウィーク明けから、伊吹農園様から淡路島産の特別栽培玉ねぎが登場になります。毎年のことではありますが、淡路島の玉ねぎの生産量は前年の相場により大きく左右されます。昨年が相場安であれば翌年は生産者が減るため、量が減ります。量が減る為、その年の淡路島産は相場高となります。昨年が相場高であれば翌年は生産者が増えるため、量が増えます。

量が増えるため、その年の淡路島産は相場安となります。

もちろん他の要素が加わればこんな単純な図式にはなりませんがおおまかにはこういう感じで毎年上げ下げを繰り返しているようです。

今年は昨年からの北海道産の玉ねぎの不作の影響が非常に大きく、過去に例を見ない相場であるため、スタート時点では昨年よりは、高い納品価格となりそうです。

その後、晩生に移行するにあたって、徐々に価格は下がります。

ただ、淡路島の今年の天気あまり良くなかったようで、以前の干ばつと寒さの影響により現在少々遅れが生じているそうです。

今年は昨年よりも多くの量を伊吹農園様に依頼し、口約束ではありますが、了承頂いています。

もうほぼ大丈夫だと思いますが、

今後の天候に左右される、可能性もありますので不測の事態が生じた場合には

改めて報告いたします。

・北海道 和田農園 太すぎるごぼう

11507000	北海道帯広市産	3L.10kg 原体			1	¥2,500
	和田さんの太すぎるごぼう	ラベル添付				
11507020	【正作】	3L.1本/袋 700 ~900g/本	¥195	15	1	¥2,925



先週、九州のサンリブさんという企業さんの、
社長・常務・店舗開発役員から夕食を御馳走になっていた時、
このごぼうの話しをさせて頂きました。
それから、常務の管轄のデリカの話しにまで発展しました。

『1本で800g前後あるんだよ』と言うと、
『こっちは、ごぼうの天ぷらをごぼ天と言って、名物なんよ』『結構、美味しくて』という事で、
『次の日のお昼に食べさせてよ』と頼み、実現したのが、上のごぼ天うどんです。
社長は、オーダー時に『ミニ』と付け加えました。

顔は見ませんでしたが、何か意味深な感じでした。

確かに、すべてのメニューに『ミニ』の文字が別な価格と共に書いてありました。

ひょっとすると、とは思いましたが、ままよ とそのまま普通サイズをオーダーしました。

メッチャ太いごぼうが衣に包まれて、5本も積まれていました。

これで、太いごぼうを縦に判割されています。

ごぼ天だけでも、かなり腹いっぱいになるのに、

食べても食べても減らないうどんが器に入っていました。

それだけなら、未だ食べようと思えば食べられます。

ワカメが追い打ちするように、男の手でひとつかみするほどの量が入っていました。

さすがに、ワカメは少し残してギブアップしました。

話題性充分のこの『太すぎるごぼう』、やわらか太ごぼうはおかげさまで

沢山御注文を頂くようになりました。

やわらか太ごぼうは約400g程度です。

その倍ほどの太さです。

最近、堀川ごぼうに似せて、太いごぼうがブームになっている事は事実です。

みなさん、すが、どうしたこうしたという事もなく、それらの抵抗も無くなったようです。

是非、お取り組みしてみてください。

・新登場

宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー

・商品案内変更

熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参・・・特売終了

宮崎県産 特別栽培 風土の人参・・・春掘り人参に変更

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン・・・品種変更。マイヤー→リスボン

伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも・・・再開＆価格変更。
春掘り分開始間もない為、数量調整の可能性あります。

熊本県産 木下さんのミニマト・・・再開。数量が回復しきって
いない為、数量調整の可能性あります。

兵庫県産 養父養生にんにく金郷純白 S・・・価格変更。値下げ。

北海道産 美幌の玉ねぎ M サイズ・・・在庫僅少

・終了

宮崎県産 特別栽培 風土の人参 2L サイズ

山形県産 遠藤さん達のキクイモ

北海道産 山西さんのゆりね

鹿児島産 特別栽培 与論のインゲン

鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ

・4月新登場予定

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