

いつもありがとうございます。

W20 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

### 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

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(木)

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)

### ・北海道 無限樹シリーズ！！

少し気が早いかもしれませんが…

昨シーズンが終わってから、何度も名古屋で商談を繰り返し、

南瓜がメインですが今シーズンのイメージを共有してきました。

私が社長の大川さんとやり取りをするようになってから6年？7年？ほど経ちますが、

お互いをオヤジと息子のように思っている為、

毎年のように怒鳴りあいをするほどの仲になっています。

無限樹さんからの取扱品目としては、

大人気商品の栗南瓜、とうもろこし、メロン、ミニトマト、などが取扱予定となっております。



その中でも、南瓜はこの時期になると定期的は大川さんから、

画像付きで経過報告と産地状況が LINE で届くようになります。

上記左の苗だけが今年の画像で、右上下の南瓜は昨年のもになります。

今はかわいい苗が並んだ画像ですが、これが 8 月お盆前には美しく立派に成長し、  
見ているだけで、よだれがタラ〜と出てしまいそうな美味しい南瓜に完成します。

毎年の大川さんとのやり取りで、

今年は異常気象だ、酷暑だ、資材高騰だ、とマイナスイメージが多かったのですが、  
今年の一回目の報告は「まずまずのスタートかな」と私にとっては嬉しい状況です。

お盆前後には画像のような南瓜がみなさんのお店にお届け出来る段取りを進めております。

是非、昨年以上の取扱計画を組んで頂けるようお願い致します。

別南瓜を契約している企業さまは一度食べ比べてみてください！

きっと迫力、味の違いに圧倒されることになるでしょう。（有安海）

### ・ひと工夫で盛り上がる BBQ メニュー 『長芋ステーキ』

W18 の発注書本文にて、『GW に野菜を楽しむ BBQ』の御提案をさせて頂きました。

その中で、長芋やアボカドなど、BBQ の食材としては

少し変わり種の野菜をご紹介させて頂いたことと思います。



私は、『長芋ステーキ』を推していきたいと思います。

1～1.5cm 程(もう少し分厚めでもいいかもしれません)の厚さに、贅沢に切ります。

そこに塩コショウを振りかけて焼くだけ。

お好みで先に、焼き肉のタレや醤油を少し垂らしておくのもよさそうです。

普通にフライパンでの調理でも十分に美味しいので、

炭火で焼くと更に美味しいのは確実ですね。

少し工夫するだけで、自慢できるメニューに早変わりです。

BBQだと、味付けしてもタレや塩コショウ程度で、  
比較的素材そのままの状態で食材を楽しむことになります。  
だからこそ、美味しい肉や野菜を食べて頂きたい。  
長芋で言うと、弊社自慢の商品『和田さんの長いも』です。  
一度食べて頂ければ、誰もが頷くような美味しさです。

少しだけ話が逸れてしまいましたが、野菜の好き嫌いは、  
幼少期に初めに食べた味の印象で決まるよね、という話をスタッフ内でしたことがあります。  
何を表したいのかと言いますと、BBQは家族で楽しめる、  
お子さんも大好きなイベントですよ。  
上で述べたように、**よりシンプルな味で素材を楽しめることから、  
ここで野菜の本当の美味しさを知ってもらえるチャンス**ではないでしょうか。

今回は変わり種として長芋をご紹介しましたが、  
『高知県産 特別栽培 ミネラルピーマン』『長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉葱』  
『高知県産 黒潮なす』など、BBQ定番の野菜も、味自慢のものが揃っております。  
BBQはGWのみに限らず、これからのシーズン、長く楽しめるイベントだと思いますので、  
弊社の商品を、ラインナップとして組み込んで頂けたらと思います。  
コトPOPなどの販促物も、併せて作成していきたいと思いますので、  
是非宜しくお願い致します。  
(販促部：渡部智加)

### ・ながさき南部・イエローメロン

先週、プリンスメロンを紹介させていただきましたが、  
今週は、イエローメロンの特徴や活用メニューについて調べた内容を紹介してまいります。

イエローメロンの黄色く鮮やかな表皮を活かして

## 「まるごとフルーツポンチ」



- ① イエローメロンを半分に切り、種を取り出してから、中身をくりぬく。
- ② くりぬいたメロン、その他の果物を、一口大に切って混ぜておく。
- ③ 果物を盛り付けて完成。

### 【イエローメロン】

黄色く鮮やかな表皮が美しいメロンです。

小さいメロンですが、果肉は厚く、サクッとした食感は食べ応えがあります。

半分にカットしてそのままスプーンですくって食べても美味しく頂けるのですが、表皮の黄色を活かせる、フルーツポンチを紹介させていただきます。

イエローメロンを半分に切って、中身をくり抜き器にし、くりぬいたメロンやその他の果物の中に盛り付けるレシピです。

イエローメロンは中身をくり抜きやすいため、器にピッタリです。

お子様とのホームパーティーなど華やかなデザートとして楽しむことができます。

是非、合わせてご検討ください。

来週も、別品種のメロンが新登場する予定ですので、是非ご期待ください。

(販促部:吉田紗知子)

## 九州産の産地状況報告

ご存じのことと思いますが現在九州地方で長く雨が降っている状況です。

様々な商品で影響が出てきていますのでメインとなる品目ごとに状況をお伝えします。

玉ねぎ・・・雨で収穫ができず、品薄状態が続いています。

加えて相場高の影響がそれに拍車をかけている状況です。

ゴールデンウィーク期間中にいくらか晴れ間があるようですので、

その間に収穫が進みそうです。

人参・・・・雨で収穫はできませんが、既に産地に予約で話が済んでいます。

現状通常分の御注文には対応可能です。

じゃがいも・・・今のところ、収穫・出荷に影響は出ていません。

ゴールデンウィーク明けの納品もサイズ変更の依頼を

させて頂くかもしれませんがその時には宜しくお願い致します。

らっきょう・・・最短 5 月 13 日産地発送予定ですが、

雨で収穫ができない場合には延期になる恐れがあります。

発注書でのご案内は 5 月 17 日納品から予定しています。

とまと類・・・実はなっていますが日が差さない為色づきが遅れています。

どれかの商品が不足する場合には

他の生産者の商品で代替のお願いをさせて頂く場合がございます。

ねぎ・・・・栗原ネギは雨の影響で病気が出てきている為、

w 2 0 からいったん休止となります。

再開はw 2 2 からの予定です。

小ねぎは現状問題はございませんが、変更があれば都度対応させて頂きます。

大葉……今のところ問題はございませんが、

この状況が続けば病気の可能性出てきます。

現状この雨で収穫だけでなく、今後の作物の為の定植作業も遅れていたりするようです。

その場合、開始時期の遅れや一時休止の可能性もあります。また、果菜類であれば

花が落ち以降の実がならず谷に入ることも考えられるため、

中・長期的に影響が出てきそうです。

取れる対策を取りつつ情報収集し随時お伝えしていきますが、

ご迷惑をおかけしました場合には申し訳ございません。

### 新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン

北海道産 有機栽培 一戸さんの柔らかか太ごぼう

鹿児島産 特別栽培 与論の里芋

### 商品案内変更

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w 2 2に延期

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w 2 3に延期

アメリカ産 アボカド・・・休止。ドル円の為替が安定せず  
対応が難しい為。

長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ・・・休止

青森県産 特別栽培 津軽りんごサンふじ・・・在庫僅少

### 終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン

### 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・・・w21 に再延期

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 予定に再延期

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w21 予定

兵庫県産 特別栽培 博農のフルーツ夢人参・・・w21 予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・w 2 1 予定  
淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w23 予定に再延期  
兵庫県産 養父養生生ニンニク・・・w22 予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w22 予定  
徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき・・・w23 予定

それでは、今週も御注文のほど、よろしく願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎