

いつもありがとうございます。

W23 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。

・山口農園様 奈良県産有機 サラダ水菜 こまつ菜



奈良県にある山口農園様では、様々な葉物を取り扱っておられ、
その中でも特にサラダ水菜や小松菜は、主力商品となっております。

サラダ水菜はそのままサラダとして、こまつ菜はお浸しや、卵や豚肉との炒めものなど、
ご家庭で料理して頂き、美味しく頂けるのではないのでしょうか。

天候次第ではありますが、ぜひご検討ください。

山口農園様の商品が、多くの方に届きますように。

ご注文お待ちしております。（営業サポート:原田香織）

・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう

私たち、[] は地域を想い、地域に貢献する企業でありたい

予告 5/21(土)販売スタート!!

宮崎県特別栽培
濱口さんの土付きらっきょう
6月末までの期間限定で
販売します

店頭販売価格
1kg 980円
(税込1,058円)

今年はお渡しは
土付きらっきょうに
しませんか?

味に自信あり! 今だけ味わえる本物のらっきょう。
土付きらっきょうは畑で収穫したそのままの状態の為、鮮度が高く味や香りが落ちにくい。
だかららっきょう漬はもちろん、天ぷらやサラダでも食べてほしい!!

宮崎県特別栽培
濱口さんの
土付きらっきょう

霧島連山のミネラル豊富な
火山灰土で栽培しています。
栽培者自身が納豆菌、乳酸菌、イースト菌等を
培養し、発酵液肥を作っています。この菌と
微生物の共生がらっきょうの栄養と美味しさに
繋がっています。

今年は今どころ
生産も順調なので、良い状態で
シーズンを迎えられると
期待しています!

数量限定
ご予約 承ります

ご予約価格
1kg **780円**
(税込842円)

本体価格

お渡し日5/21(土)午前10時より
限定100パック
お渡し日6/11(土)午前10時より
限定500パック

※送料
ご予約が切5/18(金) 200円
ご予約が切6/1(土) 200円

先週から納品がスタートしている
この土付きらっきょうですが、
良いスタートを切れているのですが、
毎年の事ではあるのですが、
一部の企業さまからだけ御注文を
頂戴しております。

今年からお取組みがスタート致しました、
京都北部の企業さまで、
数量限定の予約販売チラシを作成して
もらえました!!
定番店頭価格は 980 円だけど、
予約して頂いた方は 780 円だよ。
という予約表チラシ。

お渡し日を 5 月 21 日と 6 月 11 日の二日間設けております。
初回 21 日お渡し分の予約は 5 月 17.18 日と二日間しかなかったのですが、
なんと 47 件もの予約が入ったそうです。
このチラシのようにしっかりとアピールすることが出来れば、初めての取組でも、
土付きでも全く関係なくお客さんから支持され、予約が集まります。
土付きだと売れないというなら、土付きが主流のごぼうが売れる道理にはなりませんよね。
また、今年の栽培はうまくいっているようで、例年より味が良く、
尚且つ、芽の伸びも例年よりも遅くなっているようなので、

言い換えると、早くに熟しているということにもなります。

今シーズンもまだ約 1 カ月ほど残っているので、

是非今からでも強化企画を組んでみてください。

売れると信じ、売れるまで試行錯誤出来れば、確実にシーズンで稼ぎ頭になります。

(有安海)

・伊吹さんの玉ねぎ・白たまねぎ



今週新登場の伊吹さんの玉ねぎと、

来週 W2 登場予定の白たまねぎは、

言わずと知れた玉葱産地・淡路島で栽培された玉葱です。

玉ねぎはポピュラーな野菜なので、料理は沢山あるのですが

私は某ファーストフード店で食べられるオニオンリングを思い出しました。

かりかりな衣の塩気と、玉葱の甘さが合わさる、

とても大好きなメニューです。

家でも作れるメニューとして、レシピサイトでも多く投稿されており、

人気メニューだと感じます。

(揚げないオニオンリングという投稿もありました。

チップスのような写真でした。)

伊吹さんの玉ねぎ・白たまねぎは元々甘く美味しいたまねぎですが、

加熱してさらに甘味が増した 2 種類のオニオンリングの食べ比べをするのも素敵だと思います。

又、白たまねぎは辛み抜きをしなくても甘く、生でも柔らかい為、

白い身が綺麗な白たまねぎ入りサラダも合わせておすすめです。

様々な形で活用できる伊吹さんの玉ねぎ・白たまねぎを是非ご検討ください。

(販促部:吉田紗知子)

・淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ



ようやく、待ちに待った伊吹さんの玉ねぎが新登場です。

年の玉ねぎは昨年の夏ごろからの北海道の例年にない気候のおかげで

非常に苦勞している状態ですが、伊吹さんから救いの手が差し出されました。

ただ、今年の伊吹さんは大きめなので、2 L・L が中心サイズで

M サイズがあまりありません。

頻繁に M は調整が入りそうです。

また量の確保も非常に厳しいのでチラシ採用は控えるようお願い致します。

これからの玉ねぎのスケジュールですが、いましばらくは

(しばらくといってもどこまでかは不透明ではありますが)

伊吹さん（淡路島）とあまたまちゃん（淡路島）でつなぎ、6月中旬ごろから、奈良の益田農園様から玉ねぎを頂きます（去年はほとんど注文を頂けませんでした）。

こちらもどれくらい頂けるか定かではありませんが、そこそこ対応いただける予定です。

北海道までまだまだ油断できず、祈りの状態ですがよろしく願いいたします。(吉田麻衣)

・徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき



W25 からはなりますが、徳島県の野本農園さんから、『つるむらさき』が新登場します。

6～8 月が旬の野菜で、葉の付け根に紫色の実をつけることから、

この名前が付いたのだそうです。

昔は染料として、その実の果汁を利用していたそうで、今でも食養色素として、
利用されています。



葉も莖も両方美味しく食べられ、味はホウレンソウに似ています。

また、加熱すると、オクラやモロヘイヤのような『ぬめり』が出てきます。

左の画像は、松の実とゴマを使用した『薬膳おひたし』です。

<https://cookpad.com/recipe/6261586>

この『つるむらさき』、かつて薬草として食べられていた地域もあるそうで、カルシウムやカロテン、ビタミンCなど、栄養価が高いというのがありますが、生命力の高い植物だということから、その生命力を頂くという意味もあったようです。

また、独特のぬめりは、粘膜の保護に役立ちます。

これからの季節、梅雨に入り、暑さもだんだん厳しくなることで、

だるさを感じたり、食欲がなくなってくる方も多いと思います。

それを考えても、是非食べて貰いたい野菜の一つですね。

過去の記事でも何度か書かせて頂いたことはありましたが、旬のものを食べることは、

その季節を健康に過ごすための近道のように思えます。

今でこそ、技術が発達することによって、年中食べられるようになったものも多いですが、やはり旬の食材は美味しく、栄養価も高いです。

古くからずっと食べられてきた食べ物がそうある理由と、繋がっているのではないかと思います。

野本さんのつるむらさき、是非宜しく願い致します。（販促部：渡部智加）

新登場

北海道産 河野さんのアスパラガス

宮崎県産 有機栽培 Organic セロリ

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ

ニュージーランド産 ライム

宮崎県産 特別栽培 新ごぼう(洗い)

商品案内変更

兵庫県産 養父養生生ニンニク・・・新登場延期

高知県産 博田さんの黒潮ナス・・・価格変更。値上げ。

長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・量目記載追加。1本約 260gUP

北海道産 有機栽培 一戸さんの柔らかか太ごぼう・・・次週終了予定

終了

北海道産 特別栽培 じゃがいも(花標津)・・・Sサイズ

熊本県産 特別栽培 吉田さんの不知火

5月新登場予定

淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w24 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・・・w 22 予定

徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき・・・w23 予定

6月新登場予定

淡路島産 夏のサラダちゃん・・・w25 予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w25 予定

奈良県産 小林さんの胡瓜・・・w25 予定

兵庫県産 養父養生にんにく(乾燥・新物)・・・w26 予定

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・・・w26 予定

長崎県産 特別栽培 なんぶスイカ・・・w26 予定

徳島県産 特別栽培 わかめの力のキタアカリ・・・w27 予定

宮崎県産 特別栽培 風土のミネラルピーマン・・・w27 予定

石垣島産 特別栽培 栗野さんのハワイパイン・・・w27 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