

いつもありがとうございます。

W34 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。

・お盆休みと発注書配信スケジュールの報告

アルファー休業日…8月13日(土)～8月16日(火)

※8月11日の祝日は事務所は休みですが出荷はあります。

w33…配信：7月26日(火) 締切：7月29日(金)

納品：8月9日～8月15日

w34…配信：8月1日(月) 締切：8月4日(木)

納品：8月16日～8月22日←いまここ

w35…配信：8月10日(水) 締切：8月18日(木)

納品：8月23日～8月29日

・松茸情報 2022年7月29日

年を追うごとに、弊社の看板商品の一角を占めるようになって来た、
輸入松茸です。

まだ、気温が高いので、みなさんBBQ一色の売り場で、
さすがに其処に松茸を加えようという売り場は皆無です。

みなさんが Out Door が好きなのは分かります。

別に Covid-19のせいではないでしょう。

それ以前から、其のブームは来ていたように思います。

よく、河原で火を焚き、そのまま後始末せず、

石を汚したまま立ち去ることが問題で、

『禁止』の立て看板が目立ち始めた頃、

都合良く商業主義の Glamping なる造語が現れ、

あっという間に、Wild を押しやっしまい Rule の壁で困ってしまった。

そんなに目くじら立てるほどではないが、
何か本物から遠ざけられてしまっているような気がする。
いつも、そこから見える内側の景色を観たがる自分にとっては、
物足らなくなってしまうのが正直な気持ちである。
では、松茸の味に潜む味の中に何を見出そうとしているのか、
造られた牛肉の味以上に、野生の松茸には感性を呼び覚まし、
すべてを見通す情緒を育ててくれる気がする。(吉田清一郎)

輸入生鮮松茸の状況

7月29日

現在

● **中国産 産地状況**

現在雲南が、7トン。四川が、24トン その他合わせて、日量約32トンです。

昨年と同じ頃は、47トンでしたので少なく、伸び悩んでいます。

去年は、この時期から日々増えて、来週末には60トンでした。

今年は、そこまで増えそうもないといっています。理由は、高温、雨不足です。

来週もこのまま数量が増えないと、中国も需要期に入り、

日本もお盆需要が始まりますので、注文が増え価格が上がりそうです。

日本へは、日量1.5トン来ていますが、ほとんどが開きです。

産地は、まだ出始めで開きは少なく、ほとんどが日本にきています。

去年は、来週から3トン～6トンと日量入荷が増えていました。

今年は、高いのでそこまでの積は無いにしても、

このままの数量であれば開きすら価格が上がりそうです。

当然つぼみ系はすでに上がりだしています。

● **日本市場**

世界的な気候変動の影響で、松茸の産地も高温で出てきません。

唯一開きだけがまだ販売価格帯に近いので入荷していますが、

お盆に向けては数量が増えてこない、価格が上がる可能性が大きいです。

お盆販売に向けても要注意です。数量が増えることを期待します。

● 今後の動き

今年は、開き中心の販売です。つぼみ系は注文のみの入荷です。

中国産は、産地の数量が増えるまでは、この状態が続きそうです。

● 北米産 産地状況

アメリカもカナダも熱波が来ましたが、昨年と違い長続きはせず、

この週末には、カナダの産地も雨が降ります。アメリカも熱波の心配は無さそうです。

カナダ産は、お盆明けから、少しずつ始まると産地は話しています。

・兵庫県 養父養生にんにく 金郷純白

前作からちょっとしたズレが発生してしまい、特別栽培から外れてしまっている、

大人気商品の「金郷純白」という品種のにんにく。

にんにくはホワイト6片があまりにも有名なのですが、この金郷純白はある意味では、
ホワイト6片とは真逆と言える特徴があります。

それは、1玉当たりの鱗片の数です。

ホワイト6片はその名の通りに凡そ6片なのに対し、

金郷純白は何と倍の12片から形成されています。

要するに1片当たりの大きさがホワイト6片の半分というコトになり、

弊社で売れ筋商品になった理由がここにありました。



この料理にはにんにくを沢山入れた方が美味しいと分かっていますが、
匂いが気になって食べただけ食べられません、
という人が多いように思うのですが、そんな時にこの金郷純白の出番なんです。
1片が割と小さ目なので、翌日のことはさほど気にせずになんにくが食べれるようになる。
このセールスポイントに気が付かれた企業さまからは発注が後を絶ちません！

商品が小さいが故に、発注ロットに応じて価格が変わりますので、
計画的な仕入れを組むことで、確保できる粗利額は大きく変わってきます。
沢山の御注文お待ちしております。（有安海）

・宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも【宮崎紅】

過去様々な品種を取り扱わせていただいている、風土・久保さんのさつまいも【宮崎紅】
が、新登場しました。

名前の通り、宮崎ブランド品種である宮崎紅は、【ホクホク系】の品種です。

甘味・ホクホク感が詰まっています

大学芋は、炊飯器で作ると、
油揚げ不要・簡単です!

宮崎県産 特別栽培
久保さんの さつまいも **宮崎紅**

近年、ねっとり系の焼き芋ブームがありましたが、
最近では、流行が一周して、昔ながら食感のホクホク系も注目度が高くなっています。

さつまいも専門店が増え、様々な商品が登場する中、
特に大学芋は根強い人気を感じます。

家で作ると揚げる手間が大きく
個人的に、お店で買うおやつ…となっている大学芋でしたが、

レシピサイトで、
炊飯器で揚げずに作る、簡単な方法を見つけました。
(宮崎紅で使ったレシピ動画もありました)

一口大に切ったさつまいも、砂糖、サラダ油、醤油を炊飯器に混ぜて入れ、
通常炊飯をし、更に混ぜてから 10 分置くと出来上がります。

宮崎紅の特徴である、優しい甘さは、砂糖や醤油といった素朴な味付けと合います。

上記の内容を、コト POP として作成いたしました。

Dropbox からダウンロード等、通常の商品 POP と一緒に、是非ご活用くださいませ。(販促部:吉田紗知子)

こちらは、福井県産ほっこり金時を使った大学芋料理動画です。

その他にもアルファーホームページ Alfar's Movie から見られます。

<https://youtu.be/2B3EZEmYTIQ>



・全体的なさつまいものお知らせ

この1～2年ほど頭を抱えている、さつまいも基腐れ病は
いまだ決定的な対策ができていませんが、
九州（鹿児島・宮崎）で早植えしたら発生を抑えられると
不確かではありますが情報が有り、幸い今のところ弊社取引先の九州（種子島除く）の
産地では症状が出ていないそうです。
一応、自分でも忘れないようにとメモ的なことで、
弊社でのサツマイモのスケジュールを報告します。

ほっこり金時（福井県）・・・8月下旬～6月上旬。昨年よりも作付けが減りそうです。

坂出金時（香川県）・・・9月上旬～11月下旬。昨年よりも量が減りそう。

ハロウィンスイート（香川県）・・・9月上旬～10月下旬。

ハロウィンに足りるかどうかわかりません。

紫芋（香川県）・・・9月上旬～10月下旬。昨年度は生育が悪く、扱えなかった。

今年も少し怪しい。

紅はるか（香川県）・・・9月上旬～10月下旬。昨年よりも量が減りそう。

宮崎紅（宮崎県）・・・8月上旬～9月中旬。紅はるかへのリレー商品

紅はるか（宮崎県）・・・9月中旬～2月中旬。宮崎紅からのリレー。

紅はるか（熊本県）・・・10月中旬～2月中旬。

安納芋（種子島）・・・8月上旬～12月下旬。

現状、今年まではほっこり金時でなるべくひっぱり、

引っ張ってこられました。次の作では労働力の確保がままならず、

面積を1割ほど減らすとすでに言われているので、ほっこり金時はおそらく来年6月には

終了する予想になります。

ただ、新しく千葉・茨城あたりで新しくやってもらえそうなところがあり、

話を進めている最中です。

これがうまくいけばもう少しさつまいもの販売を引っ張れそうです。

焼き芋もよく売れているので、今後はそれように大きいものを

どれだけ確保できるのかも課題としてクリアしていければと思います。(吉田麻衣)

・北海道産 特別栽培 メマンペツ人参



お盆明けに新登場予定の、

『北海道産 特別栽培 メマンペツ人参』についてのご紹介です。

弊社が取り扱う商品の中でも、特徴的な商品名をしています、
この『メマンペツ』という名前は、産地の女満別町の由来であり、
上のコト POP にもありますように、アイヌ語です。

『泉池のある川』という意味の通り、
北海道の中央にそびえる大雪山から湧き出る水に恵まれています。

上記の土地条件に加えて、畑の土を厳選し、砂地を選んでいるのだそうです。
つまり、肥料抜けが良く、硝酸態窒素が残留しづらいため、
人参特有の臭みを感じにくいのです。



このような人参こそ、シンプルな料理で、
人参自体の味を楽しんでもらいたいです。
左は『人参と油揚げの炊き込みご飯』です。
<https://cookpad.com/recipe/4238432>

去年、実際にこのレシピで作っていましたが、
砂糖を入れているわけでもないのに、
本当に人参が甘かったです。

このメマンベツ人参に限らず、
弊社で取り扱う人参は、
本当に味自慢のものばかりです。

生で人参を食べて、美味しいと感じたのは、
アルファーに入社してからが初めてです。

**私もそうでしたが、幼いころに食べた人参の臭みがトラウマで、
大人になっても苦手という人は、割といらっしゃるのではないのでしょうか？
逆に言うと、幼少期に野菜の本当の味を知ることが出来れば、
楽しみが広がるように思います。**

**今、夏休みでお子さんが家にいる家庭が多いかと思えます。
これを良い機会に、是非『本物の味』の野菜を食べて貰って、
子供のころから野菜の美味しさに気づいてもらえたら嬉しいです。**

もちろん、大人になってからでも是非その味を知ってもらえればと思いますので、
『本物の味特集』のような形で、弊社商品を取り揃えて頂けたらと思います。
是非、宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・新登場

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつま芋

・商品案内変更

長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり・・・w36 再開予定

兵庫県産 黒にんにく黒ひこ

・終了

北海道産 特別栽培 無限樹のノースランドメロン

北海道産 特別栽培 無限樹のノーブルメロン

伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも 2L

伊唐島産 高橋さんのメイクイン 3L

宮崎県産 特別栽培 風土のメイクイン LM

・8月新登場予定

徳島県産 特別栽培 佐々木さんの梨・・・w35 予定

北海道産 特別栽培 無限樹の恋するマロン・・・w35 予定

徳島県産 倉内さんのでかい白なす・・・w35 予定

・9月新登場予定

長野県産 特別栽培 志賀高原りんごサンつがる・・・w37 予定

青森県産 特別栽培 津軽りんごサンつがる・・・w37 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