

いつもありがとうございます。

W38 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。

**・W39 9月19日 月曜日は出荷お休みさせていただきます。**

弊社 33 期の今期より、月曜日が振り替え休日の週は、

誠に勝手ながら出荷業務をお休みさせて頂いています。

ご迷惑をお掛け致しますが、その前週の最後間出荷曜日に、

多めの御注文を頂ければ大変助かります。

尚、通常の祝日につきましては、従来通り出荷させて頂いております。

当該週 23 日は通常通りの出荷業務を行います。

何卒、御理解の上御了承の程、よろしくお願い申し上げます。

**・北海道 特別栽培 無限樹の栗南瓜**

先月からスタートしているアルファ売れ筋No.1 商品の無限樹の栗南瓜。

去年は生育状況が芳しくなく、小玉傾向となってしまう、

生産者の大川さんも苦労されておりました。

しかし、今年は豊作ではないと言われておりましたが、大玉傾向となり、

現在の圃場の玉流れは、4 玉サイズの割合が全体の 6 割を遥かに超える

実績になっております。



画像は 4 玉ではなく更に大きな 3 玉サイズです。

3 玉サイズも今年は多く、全体の 1 割を超える割合で入荷してきており、大川さんも喜んでいました。

w36 の配信メールに今年が大玉傾向になった理由と美味しい理由は書かせて頂いておりますので、  
気になる方は読み直してもらえると良いかと思えます。

大川さんもアルファーも 3 玉や 4 玉の大玉サイズをお勧めしております。

左の画像を見ただけで美味しいかどうかはわかる人には分かります。が、そうでない方にはカットした断面を見て頂けるとより分かりやすいでは、と思えます。

玉サイズが大きければ大きいほど皮から種までが厚くなり、パックした時の迫力が小玉サイズよりずっとバリッと美味しそうに見えます。

実際に大玉の方が非常に美味しいです。

是非、大玉での取扱を企画してみてください。

カットのし難さはあるかもしれませんが、多少大小になったとしても、それはお客さまの選択肢が増え逆に喜ばれるはずです。

### ・冬至用南瓜の予約受付開始

そろそろ冬至南瓜の計画が必要になってくる時期になってきました。

アルファーが取扱北海道産の南瓜は、

現在の無限樹の「恋するマロン」からスタートし、10 月ころに「こふき」を経て、

「ほろほろ」にリレーしていきます。

その後に扱い予定をしている、和田農園の栗南瓜「ほろほろ」を

冬至用に当てはめる予定をしております。

予約受付としては、昨年同様に予約発注して頂いた日程で該当期間の価格が

変動するシステムとしておりますので、

お早めに数量スケジュールを立てて頂くことをお勧めいたします。

9月末まで、10月末まで、予約なしの3段階で価格が上がっていきますので  
ご注意ください。

予約としておりますが、予約して頂いた数量を絶対取って頂かないと…というわけではなく、  
直近の状況に合わせ多少の増減はあろうかと思っておりますので、  
状況に応じて実際の御発注で調整して頂けるようお願い致します。

期間、価格に関しては、発注書の冬至用南瓜予約シートをご覧ください。（有安海）

**・w39新登場予定の宮下さんのさつま芋シリーズ予告**



毎年、『味・品質』においては間違いなく一級品を提供いただいている、  
香川県宮下さんのさつま芋がw39より新登場となります。  
写真のさつま芋の品種は坂出金時です。注目頂きたいのは根の量。  
通常のさつま芋よりもはるかに細かい根が

これでもかというくらいにわさっとしています。

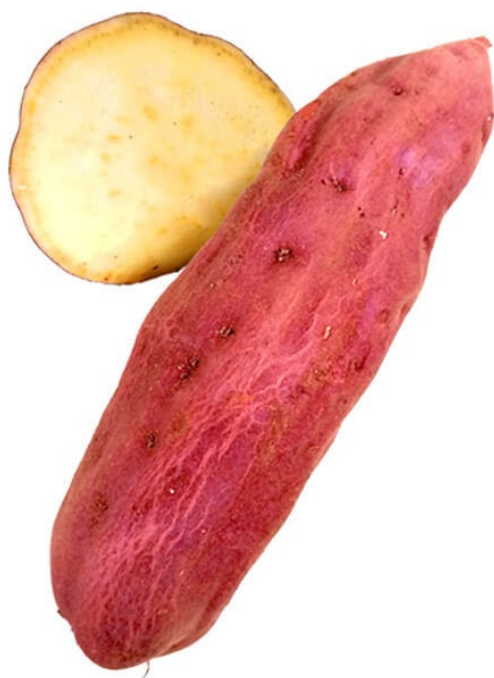
さつまいの味を決めるのに重要な要素は根の量だと宮下さんは言います。

雨が少ない香川県なので、定期的に水をスプリンクラーでまかないといけないのが非常に珍しい光景ですが、色々気を配って育ててあげないといけないのが宮下さんのさつまいの魅力の一つかもしれません。

今年は肥料代の高騰などの影響で価格もあがりますが、価格に見合う価値を提供できると思いますので宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

### ・宮下さんの坂出金時

## 香川県産 有機栽培 宮下さんのさつまいも **坂出金時**



香川県・坂出市の、巨大塩田跡地で育てられたさつまいもです。

塩田の塩が生み出したミネラルが、強い甘さに変換され、サツマイモに染み込んでいます。

- ・ホクホク系
- ・じっくり加熱すると、甘味がさらに引き立ちます。

今週、香川県・宮下さんのさつまいもが 2 種類登場いたします。

今回は、**坂出金時**について書きたいと思います。

**坂出金時**は、鳴門金時などと同じ高系 14 号という品種です。

香川県・坂出市の、巨大塩田跡地を活用して、育てられています。

塩田ですので、塩がミネラルが豊富な土壌です。

土壌のミネラルが、さつまいもに染みこむ事で

強い甘さに変化するそうです。

ホクホク系のさつまいもですので、

天ぷらや炊き込みご飯、焼き芋を作る際も、

じっくりゆっくりと加熱する調理法に向いています。

同時登場するハロウィンスイートや、今後登場する安納芋等、

他の品種とも是非合わせてご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

**・徳島県産特別栽培佐々木さんのレンコン開始しました。**

今週から佐々木さんのレンコン出荷・納品開始しております。

こちらは出荷の為の箱詰め前の、仮箱詰めの状態です。

これで5kg箱。

5本入っているので、Lサイズとなります。

1列にだいたい3～4節。2Lサイズで4本。

Mサイズで6本です。

サイズ選別ができないことは申し訳ございません。

出荷の際にはこのレンコンを湿らせた紙?のようなもので

くるんで、乾燥しないように保護してからの出荷となります。

その状態で冷蔵保管で1週間から10日は日持ちします。



今の太さでよりも秋・冬には一回り大きくなるとのことですので、  
中心サイズも2Lサイズに移行するイメージとなります。  
毎年のことですが、正月前には一時値上がりとなりますが、  
それだけの価値がある商品ですので、正月商材としてもご検討よろしくお願ひします。  
(吉田麻衣)

### ・輸入松茸について



どちらも、上手に売られていると思います。

最近、恐ろしくなります。

知れば知るほど、商売は奥が深いような気がします。

結局は、自分の中の選択肢がどれだけあるかだと思います。

自分の思い込みを売り場に反映させると、自分と同じ思い込みをされている方しか、  
売り場に来て頂けないし、  
来られても、許せる範囲でしか買い物をして頂けません。  
これでは、会社を、或いは店を私物化しているのと同じになってしまいます。

店や会社は、その担当者に寄せる期待は、  
担当者の個性あふれる売り場であることは間違いないと思います。  
だけど、その個性は我が儘では無いと思えるのです。  
『我が儘』とは、読んで字の如く『我に尽くす』者の事です。  
個性と能力を勘違いしているのかも知れませんね。

能力は個性の一部ですが、個性が能力ではありません。

会社が期待しているのは、その能力が個性を以って発揮される事なのではないか。  
最近、その様に思い始めて来ました。

だとすれば、店は個人のものではなく、  
個性が集まって織りなすひとつの表現の場であるように思います。  
要は、表現の対象が自分自身に向くのではなく、地域の方に向くことが大切です。  
もし、あなたが高度経済成長を続けていた昭和の時代と変わらず、  
価格中心にしか目を向けられないなら、「スーパーで買ったんでしょ」という  
心無い中傷から逃れません。  
高度経済成長を遂げたという事は、その恩恵を受けた人と、  
残念ながら受けられなかった人が生まれたという事です。  
この事をどうのこうのと言っても始まりません。  
言っていれば、恩恵を受けられないようになってしまいます。  
厳しい事この上ありませんが、もしその事に疑問を持つなら、

この厳しさを克服したところにしか、物言う機会はありません。

『正』と『反』は、自然の摂理の相克の中から生まれるもので逃れようがありません。

陰極まって陽に転じ、陽極まって陰に転ずるように、

だとすると、その相反する正反を克服した『合』という同時に存在する地平に進むしか解決は無いと思うのです。

ふたつの売り場画像は、ひとつは高品質を売りにされている店舗さんです。

でも、もうひとつの売り場は普段使いの品質に対する廉価を売りにされている店舗さんです。

どちらの企業様も、業績は知る限り良さそうです。

カギは『学ぶこと』にあると思います。

自分の考えに固執することなく、客観的な事実から想定される事を、

如何に素直に学ぶ事でしょうか、業績は良くなることは無いのでは・・・と思うのです。

2枚の画像は、アルファのスタッフ二人が申し合わせた訳でもなさそうですが、

同時に、出掛け先で失礼して撮らせてもらったようです。(吉田清一郎)

### **・輸入生鮮松茸の状況 8月31日現在**

#### **●中国産 産地状況**

現在、日本向けの生鮮は、ほぼ雲南省のみとなりました。

雲南省のメイン産地のシャングリラも、ほぼ終了し、

秋からの産地が始まりだしていますが、数量は少なく、また、出始めで開きも少ないです。

雲南省全体で、生産量は、昨年同時期の半分以下で、

干ばつの影響を引き続き受けています。

雲南省全体で、日量6トン出ていますが、大半がシウセキ需要の中国、

韓国に高値で買われて、日本への入荷は、日量2トン以下と少なく、

昨年の3分の1の入荷になっています。

先週から吉林省、黒竜江省も出てきました、その後、北朝鮮も出てきます。



こちらは、雨は充分降りましたので、ここから増えてくると予想します。

ただ、現在は、シュウセキ前で高値の為、日本には入りませんが、出てくれないと雲南省に買いが入るので更に上がります。要注意です。

10日のシュウセキが過ぎれば、韓国中国とも買いがおさまるので、少し、やりやすくなると思います。

ただ、10日以降は、日本側が敬老の日を含めて動き出しますので、今の産地の数量では、大幅に下ることはないです。

業務関係も順調に始まりだしました。冷凍松茸がないことや県民割の旅行もあり、昨年より増えそうです。

#### ●カナダ産 産地状況

現在は、熱波の影響で虫が多く、まだ使えません。

ただ、やっと気温も下がり、昼間25度以下、夜間15度以下と適温になりました。

この週末4日5日と連休なので、そこから産地に入り、出てくると思います。

そうすれば数量、価格はまだわかりませんが、来週末からの販売かと考えます。

来週頭(9月5日頃)には具体的に見えてくると思います。

#### ●アメリカ産 産地状況

今年も熱波は来ましたが、昨年と違い山火事も少なく、

ここにきて気温も下がりましたので、4日5日の連休明けが、

山へ入れる解禁日になりますが、そこから始まりそうです。

昨年は、大幅に遅れましたが、今年はいまうまいけば来週後半から少しずつ

始まりそうです。

## ●日本市場

中国は、お盆から引き続き、日量 2 トンと昨年の 3 分の 1 の入荷です。

価格も下がらず上がる一方ですが、もうしばらくこれが続きます。

吉林、黒竜江省、北朝鮮が大幅に出てくるか、北米が出てくるまでは、

下がる気配はありません。

開き中心の日本は、数量も少なく大量に増えることももうしばらく無さそうです。

引き続き、価格、数量とも不安定な状態が続きます。

北米でチャンスがありますが、実際入荷して、品質、産地数品質、産地数量、価格が、

見えてくるのは来週後半。

ギリギリの判断になりますが、引き続き相談させていただきます。

中国もシュウセキが終わり、吉林や北朝鮮が多く出れば、

雲南も下がるかもしれませんので引き続き、注意していきます。日々相談させていただきます。

## 今後の動き

敬老の日について、現時点ではチラシ等は、おやめください。数量価格とも不安定です。

・9月の月間テーマ【休養には栄養を】「夏の疲れは食事で吹き飛ばす」

9月の月間テーマ 休養には栄養を

<https://www.alphar-net.com/> ALPHA

# 夏の疲れは食事で吹き飛ばす

**脾を補う**

**脾とは...**  
消化器系のことを指します。食べたものを、『栄養分』と『気(生命エネルギー)』に変え、全身に運ぶ働き【**運化作用**】があります。

**南瓜** → **補気・益気**  
体力・気力を補う

**豚肉** → **ビタミンB**  
栄養素のエネルギー変換を助ける

**豆腐** → **マグネシウム**  
エネルギー変換・伝達を助ける

**南瓜と高野豆腐のチャンプルー**  
レシピはこちら! →

**さつまいも** → **健脾**  
体力・気力を補う

**ごま** → **ビタミンB**  
栄養素のエネルギー変換を助ける

**大学芋**  
←レシピはこちら!

もう9月に入りました。ですが、相変わらず暑い日が続きそうですね。

これまで続いた厳しい夏の暑さで、体が疲れがちな9月ですが、「夏バテ」と称されるように、特に胃腸の弱りを感じやすいのではないかと思います。

そのようなところで、

今月のテーマは【**休養には栄養を**】「**夏の疲れは食事で吹き飛ばす**」です。

9月は夏の疲れを休める期間。特に消化器系を補うものを食べましょう、という御提案です。

パネルでは「**脾(ひ)を補う**」として、

上記のことを、中医学の観点から述べることでより深いところまで掘り下げていきます。

説明がされているように、脾とは脾臓のことでは無く、消化器系のことを指します。

【**運化作用**】といって、食べたものを『**栄養分**』と『**気(生命エネルギー)**』に変え、全身に運ぶ働きをしています。

今回、テーマに沿った食物をいくつかピックアップしていますが、

他にも、各項目に含まれる食べ物は多くありますので、いくつかご紹介します。

■ **補気・益気(ほき・えつき)・・・体力・気力を補う。**

気は生命エネルギーの基本なので、重要です。

**南瓜**、じゃがいも、大豆、椎茸、鰯、鯖、豚肉、鶏肉、牛肉、みそ など

■ **健脾(けんぴ)・・・脾の働きを正常にし、体力・気力を補う。**

**さつまいも**、人参、枝豆、にんにく、りんご、牛肉、卵黄 など

■ **ビタミン B 群・・・取り込んだ栄養素を、エネルギーに変換する際に必要。**

ビタミン B1 : 豚肉、ごま、鰹、豆類

ビタミン B2 : 牛肉、レバー、秋刀魚、納豆

ビタミン B6 : レバー、鮭、鶏ささみ、牛モモ肉

■ マグネシウム・・・栄養素の合成・分解に関わり、エネルギーの生産に深く関わる。

豆腐、油揚げ、玄米、ご飯、ホタテ など

普段の食事の中で、これらの食べ物をバランスよく摂取していくことが、夏の疲れを吹き飛ばす近道になります。

こちらのパネルは Dropbox にてダウンロード可能です。

是非、売り場作りにご活用頂けたらと思います。

宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

#### ・新登場

北海道産 和田農園キタアカリ

#### ・商品案内変更

宮崎県産 特別栽培 誠のチマサンチュ・・・休止

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・柔らかか太ごぼう・・・特売終了

徳島県産 特別栽培 わかめの力のキタアカリ・・・在庫販売

#### ・終了

徳島県産 特別栽培 野本さんのつるむらさき

伊唐島産 高橋さんの新メイクイン S

#### ・9月新登場予定

香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・・・w 3 8 予定

香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート・・・w 3 8 予定

種子島産 糖蜜安納芋・・・w 3 9 予定

宮崎県産 特別栽培 風土の洗い里芋・・・w 4 0 予定  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん(肥のあげぼの)・・・w 4 1 予定に延期  
北海道産 特別栽培 剣淵キタアカリ・・・w 4 1 予定  
青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生フジ・・・w 4 1 予定  
西吉野産 特別栽培 萩本さんの平核無柿・・・w 4 1 予定  
青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート・・・w 4 2 予定  
奈良県産 益田さんの平核無柿・・・w 4 2 予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ致します。

有限会社アルファー

吉田清一郎