

いつもありがとうございます。

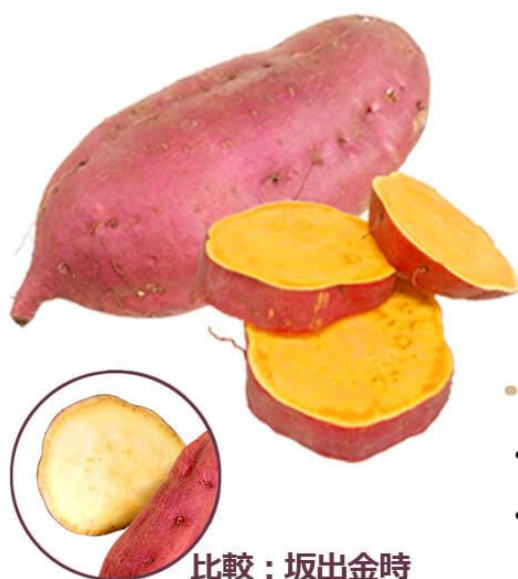
W40 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

・宮下さんのハロウィンスイート

香川県産 有機栽培
宮下さんのさつまいも

ハロウィンスイート



比較：坂出金時

坂出金時と同じ、「高系14号」から派生した品種です。

中身がオレンジ色で、加熱すると、更に鮮やかな色へ変化します。

- ・なめらかな舌触り
- ・上品な甘さと、鮮やかな色でお菓子作りにもオススメ

今週ついに、香川県・宮下さんのさつまいも 2 種類が新登場いたしました。

先々週は坂出金時についての紹介を書きましたので、

今回は、**ハロウィンスイート**について書きたいと思います。

ハロウィンスイートは、坂出金時などと同じ、高系 14 号から派生した品種と言われています。

他のさつまいもと同じような見た目をしていますが、切ってみると、淡い**オレンジ色の中身**が出てきます。

この色は、人参に多く含まれるβカロテンから現れるもので、加熱するとさらに濃く、鮮やかなさつまいもへと変化します。しっとり滑らかなさつまいもですので、ペーストにしてクリームにする等、加工がしやすいさつまいもです。

今や、バレンタインを超える経済効果がある、ハロウィン。まだ本番の10月になっていない今でも、街中ではお菓子作り用の容器や飾りを沢山見かけます。

お菓子を作る際、

ハロウィンの主役であるオレンジ色を出すには、カボチャを使うことが主流ですが、このハロウィンスイーツがあれば、更にお菓子作りの幅が広がりそうです。

この季節に、是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

人気に反して、そんなに量がある訳ではないので、企画を組んでいた炊けるお客様は、早くに予約を入れて頂く方が良いと思います。

煽る訳ではありませんが・・・(吉田清一郎)

・秋野菜で天ぷらを作ろう！



早いもので、9月も後半になりました。

まだ気温は高いですが、吹く風が少しひんやりとしてきて、秋を感じます。

ということで、今回は『秋野菜を使って天ぷらを作りませんか?』という御提案です。

春野菜、秋野菜などというように、それぞれの季節で『旬の野菜』がそう呼ばれていますが、
それらの野菜は、食べて美味しいのはもちろん、その季節の身体にとって、
欲しい栄養素や機能を持っています。

コト POP 内にもありますが、秋という季節は、

- ・初めは、夏の暑さで消化器系が弱っている状態である
- ・冬に近づけば、寒さや乾燥に備えて、身体を温め、潤す必要がある

というような季節で、これらを補うには、**さつまいも**や**レンコン**、

ごぼうといった根菜類を積極的に摂りたいところです。

あとは、**南瓜**、**きのこ類**もですね。

それらの野菜を、全部美味しく楽しめる料理はやっぱり**天ぷら**かなと思います。

弊社取扱商品では、

久保さんのさつまいも

佐々木さんのレンコン

濱口さんのごぼう

和田さんのごぼう

大川さんの栗南瓜

長野県産きのこシリーズ

どれも、その生産者の個性が表れた美味しい野菜ですので、

是非売り場に組み込んで頂きたいです。

旬の野菜というものは、

『**季節を感じて楽しむ**』、『**食べてその季節を健康に過ごす**』

その両方の側面があることを考えると、理にかなっているなと感じます。

このコト POP は Dropbox にアップロードいたしますので、

是非ダウンロードして、売り場作りにお使いいただけたらと思います。

宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

青森県 特別栽培 津軽りんご・サンつがる



先週から取扱がスタートした青森県産のサンつがるの色目に関してのお知らせです。
 斎藤農園さんとの付き合いは、私が高校生の時にはすでにスタートしていたので、
 すでに 20 年以上の長いお付き合いになっている生産者さまの御一人です。

青森県産 斎藤農園りんご サンつがる
 糖度測定

■測定日 : 2021/9/8 青森県産 サンつがる
 ■測定者 馬場

	測定日	糖度
長野県 斎藤さん サンつがる	2021/9/8	13.1



測定日	県産地	生産者	品種	糖度	親
2021/9/8	青森県	斎藤さん	サンつがる	13.1	「ゴールデンデリシャス」×「紅玉」
2021/9/8	長野県	市川さん	サンつがる	14.1	「ゴールデンデリシャス」×「紅玉」
2020/9/9	長野県	市川さん	サンつがる	14.9	「ゴールデンデリシャス」×「紅玉」
2020/11/20	長野県	市川さん	サンふじ	15.1	「国光」×「デリシャス」
2020/11/11	青森県	斎藤さん	ぐんま名月	15.0	「あかぎ」×「ふじ」
2020/10/29	青森県	斎藤さん	もりのかがやき	12.9	「つがる」×「ガラ」

有限会社アルファー 商品表示課

当時は毎週 100 箱くらいのやり取りがあったのではないかな…

と薄っすらと記憶しています。

今現在では、りんごの人気度でいうと、梨やぶどうみかんの方が人気のようで、少しりんごの人気度は下がってきているのかな。とってしまいました。

ここから色目のお話になります。

ご存じの方も非常に多いとは

思いますが、

りんごは日光に当たることで、表面の皮が色鮮やかな赤色に染まり、日陰になっている部分は、赤くならず緑から黄色に変わるだけで、赤色まで染まり切れません。

一般的な栽培方法としては、適切な枚数の葉っぱをちぎり、りんごに日光が当たるように調節しながら、ほとんどの玉を色付ける栽培方法を取っています。

しかし、葉っぱをちぎるという事は、日光を利用した光合成が行われない為、

果実に栄養が行き届かなくなり、赤く色付くが食味が落ちるといった可能性が御座います。

そこで、斎藤農園さまの栽培に関するコンセプトは、色目より食味重視。

という事は、最大限の光合成を見込んで、

葉っぱをちぎらない栽培方法という事になります。

そうすると一定の確率で赤くなりきれないりんごが発生してしまいますが、

大変勝手申し上げますのですが、ご理解頂けると幸甚でございます。（有安海）



リンゴの栽培では、1個のリンゴに対して味をのせるには

葉っぱが凡そ何枚というのがあると聞きます。

でも、実際に何枚なのか、とは分からなかったので、上の画像の産地は津軽ですが、

先日久しぶりに訪問した、信州北志賀高原山ノ内町の市川さんに、

電話して聞いてみました。



『自分は、枚数というのは特に数えない』

『枝の長さで決めていて、それは葉っぱの茂り具合で決めている』

『葉が茂っていれば枝野長さ 30cm に 1 個、葉が少ないなあと思えば 50cm に 1 個、
というところになる』

『ただ、着色期というのがあり、

大体 1 週間前だが、その時期にリンゴに陽が差すように葉を取ります』

という事でした。

確かに、画像はツガルですが、『少し色づきが遅れていて、あと 1 週間から 10 日で収穫に
なるだろう』との事でした。

つまり、着色期に入っているが、太陽が臨めないため色づきがもう少しというところに見える。

おそらく、来週 W41 あたりに新登場してくるのだろうと思うが、

先ほどこの津軽のサンプルを係が測定してくれた。

糖度は 17 度だったらしい。

試食もまわって来たが、確かに甘いだけでなく、味がしっかりついていた。

やっぱり、この産地は凄い。

近年、少し温度が上昇しているので、リンゴの最適温度帯にピタッと入って来たのだろう。

量がさほど無いので、弊社ではやむなく津軽産を推奨しているが、

味を求めるなら、この産地だろう。

『今年は久しぶりに豊作だから、例年以上に沢山出るからよろしく頼む』と言った。

(吉田清一郎)

・奈良県益田さんが一番大事にしていること。



先週からの益田農園さんの紹介の続きです。

益田さんがずっと大事にしていることは、収穫時期です。

周囲の人が収穫をしても、それを真似して収穫はしません。

畑に行き自分の目で見て収穫の時期を見極め、
きちんと味がのってから収穫をします。

そうでないとせっかくお金を出して買ってくれる消費者に、
がっかりさせてしまうからです。

つまりは自分の栽培した作物を買って頂いた人を大事にしているそうです。

先週に柿の紹介でも書きましたが、渋抜きするためにガスのみで渋抜きをせずに、
アルコールを併用するのもその為です。

おさらいになりますが、ガスで渋抜きをすると渋抜きの期間が短く済み、
柿についた傷も目立たなく見栄えが良くなりますが、
食味や風味が悪くなります。
市場品はほとんどガスでの渋抜きとなります。

アルコールでの渋抜きの場合は、渋抜き前の柿では目立たなかった
傷が渋抜きの過程で、黒く浮き出て見栄えが悪くなります。

ただし、食味が良くなります。

皮まで食べる人は、そうそういないので、

益田さんは味を最優先に考えアルコールでの渋抜きを選択しています。

単純にアルコールでの渋抜きと記載していますが、アルコール濃度は30%。

それを維持するために、午前3時ごろから午前6時まで30分おきにチェックしています。

そこから9時間後にアルコールを抜き、

さらに9時間保管してようやく渋抜きが完了します。

それだけの時間をかけてようやく商品として扱えるようになります。

そこまでの手間と時間をかけて、その上消費者のことを考えて栽培されている柿が、おいしくないわけがないです。

提案開始は w 4 1 もしくは w 4 2 予定ですので、ぜひとも宜しくお願い致します。

・新登場

北海道産 和田農園メークイン

宮崎県産 特別栽培 久保さんの紅はるか

・商品案内変更

北海道産 和田農園キタアカリ・・・価格変更。値下げ。

宮崎県産 特別栽培 久保さんの宮崎紅・・・在庫販売。

兵庫県産 養父養生にんにく金剛純白など・・・

w 4 1 より価格変更。値上げ。

宮崎県産 特別栽培 大葉・誠の香り・・・w 4 1 より価格変更。値上げ。

淡路島産 夏のさらだちゃん・・・w 4 0 終了予定

・終了

北海道産 特別栽培 トマトイミニトマト

・9 月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 松山さんの里芋・・・w 4 0 予定

・10 月新登場予定

香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時・・・w41 予定

香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート・・・w41 予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん(肥のあげぼの)・・・w41 予定

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

奈良県産 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申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎