

いつもありがとうございます。

W41 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。

・焼き芋の季節！ 販促パネルを使った『日替わり焼き芋企画』の御提案

最近、一気に夜が寒くなり、秋を感じます。

そうです、焼き芋が美味しい季節です！

一言に焼き芋といっても、最近はいろいろな種類の焼き芋を見かけることが多くなりました。

さつまいもの品種によって、しっとり、ほくほく、ねっとりといった食感の違いや、甘さ強め、控えめなど味の違いなど、焼き芋にした時の楽しみ方も大きく変わってくるように思います。



そんな種類豊富な焼き芋を、日替わりで楽しめたら、それを楽しみにお店に来るお客様もきっといらっしゃるだろうと思い、今年も、販促パネルを使った『日替わり焼き芋企画』の御提案です。

上の画像がそのパネルですが、

中央の「今日の焼き芋はコレ！」の部分を回転させて、ご利用いただく形です。

簡単な作成手順をご説明いたします。

- ① 本体画像、円盤をそれぞれラミネートします。
- ② 切り取り線に合わせて、矢印の中央に窓が開くように切り抜きます。
- ③ 円盤の中心に合わせて矢印を画鋸で固定します。
- ④ その日の焼き芋に合わせて回転させます。

押しピンを刺すので、厚みのあるボードのようなものに貼り付けてお使いください。



弊社取扱い以外の品種のさつまいもがある場合にも、

このパネルをお使いいただくことができるように、

パネル画像左下のような空きスペースを作成することも可能です。

また、このパネルに合わせてお使い頂きたいのが、下記の『焼き芋週間予定表』です。

2022年9月							
品種	25	26	27	28	29	30	1
	日	月	火	水	木	金	土
ハロウィンスイート	○						
紅はるか		○	○				
糖蜜あんのう芋				○	○		
宮崎紅						○	
坂出金時							○

*時期は、あくまでも目安です。前後する場合がございますので、ご了承ください。

こちらは Excel データでお送り致します。

お取り扱いの品種を入れ、ご予約を記入いただき、

パネルと一緒にご使用ください。

この予定表をパネルと共に売り場に置いていただくことで、

目当ての焼き芋があるお客様に、アピールすることができます。

お客様には、イベント感覚で楽しんでもらい、

店舗へ足を運ぶきっかけとなってもらえれば何よりです。

この『日替わり焼き芋企画』パネルは、

弊社取扱いのさつまいもを、いずれか 1 種類以上御注文頂き、
ご希望頂いた企業様にメールでデータをお送りいたします。
また、詳しいパネルの作成手順や、『焼き芋週間予定表』も、
データで同時に送信いたします。

ご質問やご要望等ございましたら、お気軽にご相談くださいませ。

是非、宜しく願い致します。

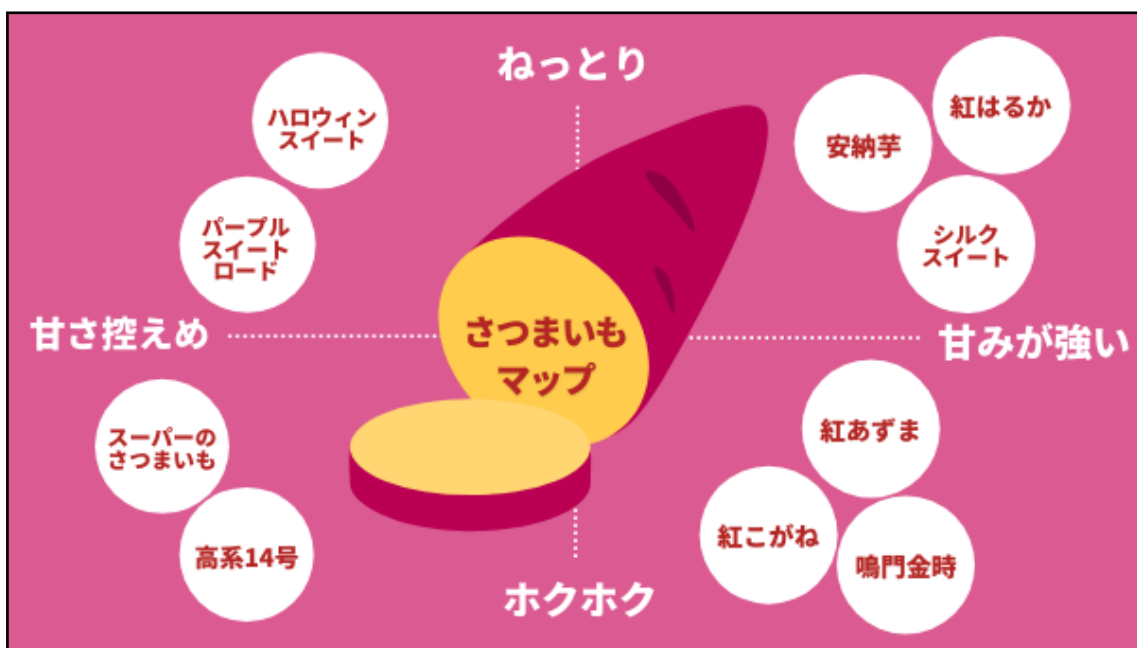
(販促部：渡部智加)

・宮下さんのさつまいもが始まるので、先日知ったさつまいものお話

先日、福井県ほっこり金時の生産者である、
フィールドワークス・吉村さんに今シーズンの話のまとめをしに行きました。

その時に色々とサツマイモの面白い話を伺ったので、
店頭で販売するにあたって参考になるかと思いますので内容の紹介です。

まずはさつまいもの品種特性です。



一般的には画像のようなマトリックスになるそうです。

アルファードで取り扱いがあるのは、『紅はるか』・『安納芋』
『ハロウィンスイート』、『高系 14 号』、画像にはありませんが
『宮崎紅』・『坂出金時』となります。

ここで注目していただきたいのが『高系 14 号』。
これは名前が、『金時』とつく品種の、親ともいえる品種です。

有名なのは『なると金時』や『五郎島金時』。
それぞれの産地で選別や改良を繰り返し、
今に落ち着いています。
『高系 14 号』に話を戻しますが、

弊社のさつまいもで一番売れているさつまいもは、『高系 14 号』のほっこり金時です。
この画像では甘さ控えめで、とてもじゃないですが、紅はるかより糖度は低くなっています。

ですが弊社の測定結果ではそうではありません。

測定日	生産者	品種	上部 糖度	中部 糖度	下部 糖度
2021/11/17	吉村さん	高系14号	8.4		11.8
2021/11/16	風土	シルクスイート	16.4		10.6
2021/10/1	夢百笑	糖蜜あんのう芋	11.2	11.6	10.3
2021/9/3	讃岐有機農園	坂出金時	9.6		9.9
2021/9/3	讃岐有機農園	ハロウィンスイート	10.2		11.3
2020/8/7	讃岐有機農園	ハロウィンスイート	12.9		11.6
2016/9/9	園田真さん	紅はるか	11.2		12.1
2015/3/24	吉村さん	高系14号	13.3		12.5

古いデータも混じっていて恐縮ですし、
上部と下部で測定をわける意味がよくわかりませんが、

画像で一番甘みが強いとされている紅はるかと比較しても、糖度は決して低くありません。

サツマイモは時間が経てばでんぷん質が糖化して甘くなります。これはジャガイモでも南瓜でも同じことです。

この時間が経って糖化していることを、キュアリングしたと勘違いした農家さんが、説明していることもありますが、キュアリングとは高温多湿環境で 3～4 日保管することにより、皮下組織にコルク層を作ることを言います。

このキュアリングによって菌の侵入を防いだり、水分やおいしさが外に出ることを防ぎ長期間の貯蔵ができるようになります。

**吉村さんのサツマイモの、2015 年 3 月 24 日のデータと
2021 年 11 月 17 日のデータで、
糖度がまったく違うのは、上記の時間の経過で糖化したことと、
キュアリングによる作用で糖度が非常に高くなったことに由来します。**

吉村さんのサツマイモは、収穫が 11 月上旬頃には収穫がほぼ完了します。

その頃は、糖度では単純には表せませんが、十分な美味しさがあります。しかし、吉村さんは翌年 1 月頃になってからの出荷しかしていませんでした。

それは、糖化とキュアリングによるサツマイモの美味しさが、最大限に高まるのが 12 月末頃だからです。そこを弊社の社長が、『収穫直後には、収穫直後の美味しさがある』

『その時期のほっこり金時も、みなさんに味わって頂きたい』と話しました。

吉村さんからは、『私たちは、他の産地と明らかに違う美味しさを求めて栽培し、
キュアリングシステムを構築して来た』

『吉田さんが、まことこの時期でも他産地とは明確に味が違うと感じておられるなら、
吉田さんのところにだけは出荷します』

と、要望に応じて頂きました。

余談ですが、**サツマイモは時間が経てばたつほど美味しくなるわけではなく、
ピークがあります。**

金時系はだいたい3~4ヶ月で、それを過ぎると水分が抜けすぎて味がぼけるそうです。
南瓜でも同じことで、糖化が進めば甘くなって美味しいという訳では無く、
やはり、かぼちゃ本来の味はボケて来ます。

ところが、ここがほっこり金時の最大の価値ですが、キュアリング処理をされたサツマイモは、
上記の通り長期保存できますので、3~4ヶ月過ぎても味に 影響はほとんど出ません。
(あまりに時間が過ぎると水分が抜けてすかすかになりますが)。

弊社の今の取り扱いは宮崎県産の紅はるか。

種子島産の安納芋。

香川県産の坂出金時とハロウィンスイートとなります。

坂出金時・ハロウィンスイートは、量が多くないので短期間の取り扱いになりますが、
紅はるか、安納芋は年内取扱予定です。

11月頃から福井県産のほっこり金時が加わりますので、宜しくお願いします。

・北海道 和田さんの畑ごぼう・やわらか太ごぼう



待ちに待った、和田農園さんからごぼうが新登場します。

今ではなくてはならない大人気商品のひとつになった **やわらか太ごぼう** ですが、弊社でもほんの数年前まで取扱していませんでした。

畑ごぼうを売り尽くしてしまい、残りは 特 M サイズのみとなってしまったため、致し方なく、やわらか太ごぼう というネーミングで販売したところ、人気が発爆しました。

それは結果として、今思えば当然の結果なのかとは思いますが、ただでさえ美味しくて全国的に人気がある 和田さんのごぼうなのに、

それが畑の栄養を存分に蓄え、
太く大きく成長したごぼうがさらに美味しいのは当然ですよ。

太く大きいと、いくつか偏見があり、地域によってはかなり敬遠されることがあります。

ひとつは大きく太いが故に、硬くて美味しくなさそう。

見た目は確かに大きいし太いから堅そうには見えますが、包丁でカットしてもらえると、肌理がすごく細かく、スッと包丁が入るほど柔らかいことが分かるはずです。

商品名をやわらか太ごぼうと付けていると納得してもらえそうです。

もうひとつは、「ス」が入っているのでは？ というをかなりの方から指摘されます。

このスの招待は植物にはなくてはならない、維管束という器官がそれに当たり、ごぼう自体が細かろうが太かろうが、根から養分を吸い上げるために必ず存在しているものです。

見た目に目立つか否かで、この味を敬遠されると、

なんだか損しちゃっているようにも思いますので、

お客さまの選択肢を増やすという目的で取扱ってみてください。(有安海)

更に、最近は京都の堀川ごぼうに代表されるような、

在来種の太いごぼうが一般的に評価されて来ました。

つまり、太いごぼう=味が濃く美味しい という図式が普遍化してきた事になります。

そうして思うと、消費者の食べ物についての進化は、

売り手を置いてけぼりにしてしまうかも知れません。

現に、古いタイプのバイヤーさんには顕著にそういう傾向がみられます。

考えてみれば、20歳前後で農産部門に配属になり、30年経れば50歳前後です。

そうすると、中心となる購買層はひとつ世代交代をしまっています。

自分と子供では、普段の暮らしに於いても明らかに考え方が違う事に、

親として気がついていると思います。

買い物に来て頂くお客さまも、同じように考えている事がまったく違うことに気づきます。

老兵は去るのではなく、積み重ねた経験と勘を基本に、
素直に時代に向き合う事を求められているのでは、
と、思います。(吉田清一郎)

・10月 月間テーマ【エイジングケア】「きちんと食べる人ほど、若くなる」

10月の月間テーマ エイジングケア
~美味しく食べて、エイジングケア~
https://www.alphar-net.com/ ALPHA

きちんと食べる人ほど、若くなる

エイジングケアは「自分の年齢に応じた、からだと心への気遣い」を指します。
ですので、老若男女関係なく10代からでも始める事が出来ます。
まずは食習慣から見直して、元気に秋を過ごしましょう。

ブロッコリー&にんにく&南瓜

ブロッコリー
にんにく
南瓜

レシピ

南瓜とブロッコリーの
ペペロンチーノ

【健康増進】
エイジングケア 体力・健康維持
エイジングケア 皮膚や粘膜の健康をサポート
エイジングケア 若々しさの維持をサポート

【中医学的 食物効能】
【養生】 おなかの巡りを助け、
栄養や気（生命エネルギー）を運ぶ

【食物繊維】
エイジングケア(食生活) おなかの調子を整える

にんじん&ごぼう

にんじん
ごぼう

レシピ

ごぼうの炊き込みご飯

10月のテーマは【エイジングケア】。

化粧品広告や、雑誌の特集記事でよく使用される言葉ですね。

アンチエイジングは、「加齢に対する抵抗」を指しますが、
エイジングケアは、
「加齢に抵抗する訳ではなく、上手に年齢を重ねていこう」

という意味合いになります。

ですので、エイジングケアには、
「まだ若いから、エイジングケアは必要ない」
「始めるには、もう遅い」
という考え方はありません。

今回は、そんなエイジングケアに繋がる事を、食の面から書いていこうと思います。

中医学的な考え方で、「脾虚」という言葉があります。

「脾」=消化器系のことを指し、(先月のパネルでも取り上げられていました)

「脾虚」はその脾が、衰退することで、

飲食物をうまくエネルギーに変換できない状態 の事を言います。

エネルギーが不足すれば、健康のための運動もできなくなってしまいますよね。

脾虚の原因は、ストレスだと言われていますが、

気温差などの、気候環境によるストレスも原因の一つです。

夏に蓄積した、暑さダメージと、秋で下がった気温に適応しようとする 10 月は、
知らないうちに、身体にストレスが溜まりやすい為、特に気を付けておきたい所。

おなかの巡りを助け、栄養や気(生命エネルギー)を全体へ運ぶ食材で、
身も心も元気にする事が、エイジングケアに繋がります。

食材例：

- ・イモ類（山芋、里芋、ジャガイモ、さつまいも）・黄色い食材（かぼちゃ、とうもろこし）
- ・豆類（黒豆、大豆、エンドウ豆、小豆など）・雑穀類（ハト麦、玄米）
- ・雑穀類（ハト麦、玄米）・白身魚

上記で巡りを整えたら、

体内に広げるエネルギー成分も一緒に取り入れると、効果が高まります。

アリチミン→長く体内に居続け、体力・健康維持をサポートする

(例：にんにく、にら、ねぎ、玉ねぎ等)

βカロテン→皮膚や粘膜の健康サポート (例：にんじん、にら、かぼちゃ等)

イソチオシアネート→若々しさの維持

(例：ブロッコリー、キャベツ、チンゲンサイ、わさび等)

イヌリン(食物繊維)→ゴボウに含まれる成分。おなかの調子を整える。

特別な運動や、美容商品、健康食品を、無理に取り入れなくても、
エイジングケアに取り組むことができます。

気付いた時から少しずつ、自分の心と体に向き合い、
今の環境に合ったケアを行う事をお勧めします。

今回使用したパネルは、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。宜しく願い致します。

(販促部:吉田紗知子)

・「食養キット」へ 名称変更 4品のラインナップ



「薬」の文字が、薬機法に抵触するという事で使えなくなりました。

10月から名称変更し、ロゴマークからアルファベットの YAKUZEN も取り、「ALPHA」の文字を入れています。

アイテムは少し整理をし、サムゲタン、火鍋、カレー、杏仁豆腐の4品のラインナップとなりました。

内容については、従来と変更なしです。

春の美味しさアップのリニューアルで、サムゲタンの高麗人参増量と、杏仁豆腐のゼラチンを糸寒天に変更しています。

amazonの仕入れ商品にもなっており、この新発売で注文が早速来ました。彼の企業では、売れ筋商品としているのでしょうね。間違いじゃないですが、何か割り切れないところもございます。

近日、調剤薬局の卸商品としても、ドラッグストアではなく、『街の薬店』さんで発売になります。私自身は、今後『街の薬店』が、スーパーマーケットさんと共に、地域の Community Center と近い将来成り得るのかも知れません。少なくとも、その調剤薬局への卸会社は、そのように考えています。

大部分の原材料の輸出国の台湾情勢も気になりますが、今のところ大きく変化は無さそうです。何卒よろしくお願い致します。

中医薬膳指導士の資格を持っていますが、
商品のPOPやパンフレットなどに記載できなくなりました。
元から入れていませんが……。
薬、医学を連想されるものは、だめだという事です。(中澤佐江子)

・輸入生鮮松茸の状況

●中国産 産地状況

中国は、吉林省の貯蔵品も今週で終了。
四川も3トンまで減、日本向けに出せるものも無くなり雲南だけになりましたが、
10月の産地も出てきて、7トン出ていますが、ほとんどがつぼみです。
価格の安い開きは少なく、つぼみ中心です。
価格も中国の祝日国慶節に向かい、需要もありなかなか下がりません。

日本へは、5トン近く入っていますが、業務関係中心に出ています。
欲しい開きが少なく、高いつぼみが多く苦しんでいます。

日本も敬老の日が終わり、量販店様は一段落ですが、
業務関係だけが少し好調です。
全体には動きは良くなく、来週は月末でもあり、横ばいでしょうか。

●カナダ産 産地状況

メイン産地のテラスは、少し出てきたという話がありますが、増えません。

高値で日本では売りにくく、入荷が少ないのですが、
国内需要もあり増えないので大幅には下がりません。

カナダは、10月で終わる産地なので、このままいくと大減産で終わりそうです

●アメリカ産 産地状況

現地の話では、これから増えてくると言っています。

数量も少しずつ増えて来ていますが、価格が下がらないと大幅には入れられないし、今の数量であれば大幅に入れようとするとう価格が高い。

もどかしい状態が続きます。

来週にはやっと下がりそうですが、円安の関係もあり例年よりは3割程度高いです。

●日本市場

中国は、雲南中心に入荷しますが、多くはありません

開きが少なく、中ツボ、つぼみ中心です

北米は、カナダ、アメリカ合わせると毎日入荷します。

価格も下がりだし、やっと売り始めようかという価格にはなりました。

このまま増えて、価格も下がるには、産地の数量次第ですが、アメリカに期待します。

●今後の動き

北米中心にお願いします。

今年の松茸は、スタートから高値続きでしたが、出てくれば10月は是非、

量販をお願いします。

先ずは、来週から北米の品揃えもお願いします。

中国はつぼみ、中ツボです。



<https://youtu.be/PVxlV3cnkLk>

<https://youtu.be/xRVe4giHXP8>

実は 1 月から取り掛かり始めたポスターが今日、出来上がってきました。

テーマは 月間テーマ別の食物リスト。

螺旋の渦の中の宇宙に、浮かびあがった FOOD WHEEL。

In Harmony with Nature 自然との調和・・・

私達の身体は自然、宇宙と一体であるという観念、を表しています。

日本画を専攻した吉田紗智子に製作をお願いしてましたので、

着物のような感じで、綺麗な和名がついた色の名の通り、

微妙な色彩と金色を施した仕上がりです。

さっちゃんありがとう。大作です。

ご要望がございましたら、ご連絡下さい。

それとは、別に 8 月、株式会社サンリブ様の新店オープンに伴い、
ご依頼があり、デジタルサイネージ用の
「特別栽培ビデオ」2 本を製作しました。

9 月 21 日オープンで、初出しです。

2 本とも 2 分もので、縦型 42ch で作っています。

1 本は、特別栽培をアニメーションで説明している「特別栽培」ビデオ。

そして、もう 1 本は、前述のポスターと同じような自然観からの特別栽培農産物を、
秀才の女子高生からの視点で作った「自然の摂理」です。

私は特に後者を気に入っています。

両方ナレーション付きです。

私の、と言うより、アルファーの自然観をそれとなく散りばめた内容です。

デジタルサイネージでの再生の御要望がございましたら、ご連絡下さい。（中澤佐江子）

・兵庫県産養父養生にんにく、宮崎県産大葉・誠の香りの値上げのご案内

両品目とも 4 月の値上げにはなんとか耐えてくれましたが

今回はどうしようもありませんでした。

両方とも多くの企業様に御支持頂いているだけに大変心苦しいのですが、

それぞれ値上げとなります。

誠に申し訳ございませんが宜しくお願い致します。

・先日の台風の宮崎県の被害状況です



インターネットからの拾い物ですが宮崎県の被害状況です。

弊社で取引ある生産者さんとしては

ゴボウやサツマイモでお世話になっている風土さんと

大葉でお世話になっているグリーンハウスさんです。

人的被害はなかったようですが、畑の被害は相当だったと聞いています。

産地としてはちゃんと確認して出荷頂いていますし

弊社としても出荷前には確認していますが

漏れがあった場合には大変申し訳ございませんが

報告いただくと助かります。

ご面倒おかけしますが宜しくお願い致します。

・新登場

長野県産 特別栽培 志賀高原リンゴサンつがる・・・数量限定販売

北海道産 特別栽培 剣淵男爵

北海道産 特別栽培 剣淵キタアカリ

香川県産 有機栽培 宮下さんの坂出金時

香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート

北海道産 和田農園畑ごぼう

北海道産 和田農園柔らかか太ごぼう

・商品案内変更

宮崎県産 特別栽培 大葉・誠の香り・・・価格変更。値上げ。

兵庫県産 養父養生にんにくシリーズ・・・価格変更。値上げ。

宮崎県産 特別栽培 坂本さんのバリッと肉厚ピーマン・・・台風被害により休止。

そのまま終了の可能性大

鹿児島産 特別栽培 上川さんのミネラルピーマン・・・台風被害により休止。

そのまま終了の可能性大

マカデミアナッツ・・・規格・価格変更。45g→50g。

210円→270円

クランベリー・・・規格・原産国・形状変更。

55g→60g。

アメリカ産→カナダ産。スライス→ホール。

中国産 松茸・・・価格変更。

ひらきの量が少なく調整が入る可能性があります。

アメリカ産 松茸・・・つぼみ休止。ひらき案内。価格変更。

ご要望頂くサイズに対応できない可能性があります。

カナダ産 松茸・・・つぼみ休止。ひらき案内。価格変更。

ご要望頂くサイズに対応できない可能性があります。

宮崎県産 特別栽培 風土の畑ごぼう・・・在庫僅少

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜恋するマロン・・・3玉休止。

・終了

北海道産 有機栽培 土居さん当麻さんのとまと

宮崎県産 特別栽培 風土のさつま芋(宮崎紅)M

宮崎県産 特別栽培 風土の柔らかか太ごぼう

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜

・10月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 松山さんの里芋・・・w40 予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん(肥のあけぼの)・・・w41 予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生フジ・・・w42 予定

奈良県産 特別栽培 萩本さんの平核無柿・・・w42 予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート・・・w42 予定

奈良県産 益田さんの平核無柿・・・w42 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