

いつもありがとうございます。

W42 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。

・先週の発注書送信で漏れていました。

W42 当該発注書の月曜日出荷がお休みになることを、
皆様に、W41 の発注書にてお伝えしなければいけなかったのですが、
私共も未だ不慣れで、洩らしてしまいました。

今からでも、金曜日・土曜日出荷の追加は可能ですので、
もし、追加頂ける場合は、火曜日 14:00 までに御追加ください。

・奈良県五條市 益田さんの平核無柿

柿の名産地・奈良県五條市産 ひらたねなしがき

益田さんの **平核無柿**

アルコール 炭酸ガス

時間をかけ、じっくり洗抜きを行う事で..

食味や風味を深め、
甘い柿に仕上げています



益田農園さんの、平核無柿がよいよ新登場いたします。

これまでのメール本文で、

益田さんの近況や、栽培に対するこだわりなど、

随時記載されておりましたが

(弊社 HP から、過去のメールを週ごとに簡単に閲覧することができます。

<https://www.alphar-net.com/mailmag2022.htm>)

今までの情報も踏まえて、柿のコト POP を新しく作成しました。

Dropbox からダウンロードが出来ますので、

通常の商品 POP と一緒に、是非ご活用くださいませ。

益田さんが時間をかけて甘さを高めた柿は、
料理でも、他の食材の良さを引き立ててくれます。



■ 柿ぽんず

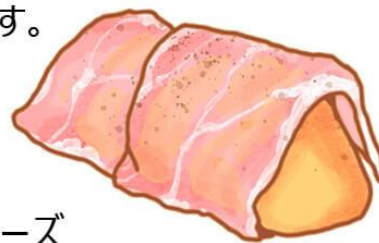
酢・醤油・みりんに薬味として
柿のみじん切りを追加。
かつおのたたき等に◎



■ 柿の生ハム包み

生ハムの塩味で柿の甘さが
際立ちます。

お好みで
クリームチーズ
をいれても◎



柿は、煮詰めたり、加熱しすぎると「**渋戻り**」が起こってしまいます。
柿を調理するなら、**生か、出来るだけ短い加熱**がおすすめです。



じっくり渋抜きを行った、益田さんの柿の甘さは、

そのまま食べるだけではなく、料理でも活躍します。

(左の図のように)

ポン酢の薬味として入れたり、生ハムで巻く等

塩味と組み合わせることによって、更に柿の甘さが引き立ち

お酒にも合う一品を作る事が出来ます。

このように料理にも便利な柿ですが、注意点があります。

「煮詰めたり、加熱しすぎない」事です。

上記を行う理由は、

加熱により渋みが戻ってしまう現象

「渋戻り」を防ぐ為になります。

(今後、アルファーでも登場する予定の「富有柿」等の甘柿でも、まれに発生してしまうそうです。)

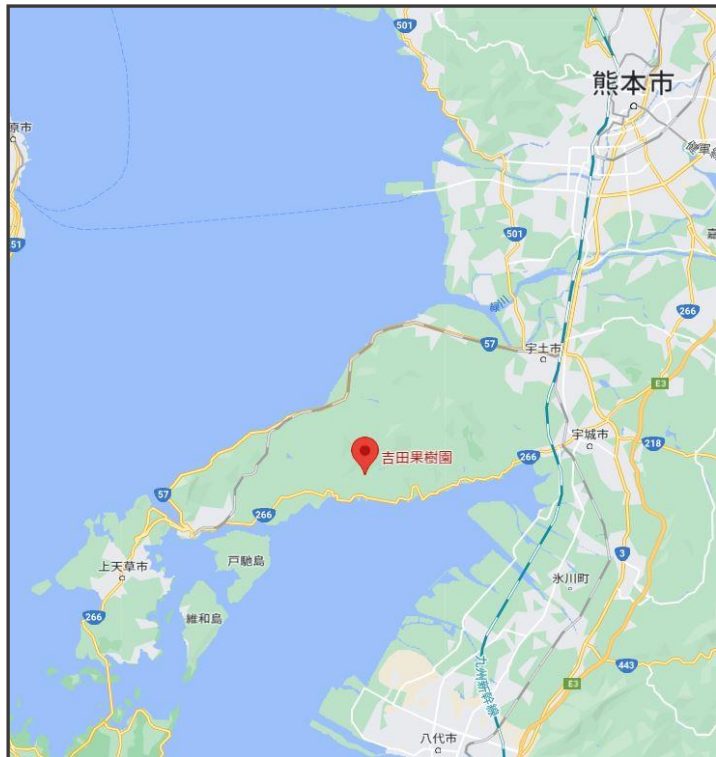
焼き菓子・ジャムなど、どうしても長時間加熱が必要な場合は
牛乳、ヨーグルトなど乳製品を使うで、渋みを和らげる事が出来ます。

以上の事を注意しながら、是非秋らしい柿の販売・活用、売り場づくりをご検討ください。

(販促部:吉田紗知子)

・熊本県産 特別栽培 吉田さんの肥のあけほのみかん





w43 からの登場予定ですが、
『熊本県産 特別栽培 肥のあけぼのみかん』が
新登場です。

極早生品種とはいえ、
温州みかんが美味しい季節が
いよいよ始まるということですね。

吉田さんがみかんを栽培するのは、
熊本県の宇土半島の三角町。

地図をご覧くださいと分かるように、上下を海に挟まれた土地で、
なおかつ、吉田さんの畑は南側の斜面に位置しています。

日当たりも良く、潮風が吹くこの土地は、柑橘の栽培に最適ということです。

その恵まれた環境に加え、吉田さん夫妻が我が子のように思い育てたみかんは、
ただ甘いだけではなく、絶妙な酸味もある濃い味。

その酸味が、甘みをより一層引き立て、
コト POP にありますように、次々と伸びる手が止まらない美味しさを生んでいます。

吉田レモニー様からは、既にレモンを取扱いしておりますが、
温州みかんは、肥のあけぼのから始まり、
興津、南柑 20 号と、品種が移り変わっていきます。

年明け以降は、はるか、スイートスプリング、しらぬい といった晩柑類も登場します。

それぞれ個性豊かな美味しさがありますので、是非ご期待くださいませ。

(販促部：渡部智加)

・北海道 和田さんシリーズが出揃ってきました！

先週から和田さんからごぼうの取扱が開始され、



和田農園さんの商品のほとんどが出揃ってきました。

和田さんのごぼうは、S サイズが 3 本パック、2M サイズが 2 本パックのみの取扱でしたが、

数年前に両サイズ共に早々に売り尽くしてしまい、

それがキッカケで特 M サイズの取扱をスタートしたのが経緯です。

その際にネーミングをどうするのかを悩みました。

太いごぼうが嫌われる原因である、硬いという事とスが入っていること。

そのことを解消するために 1 本パックを

やわらか太ごぼうというネーミングとして販売してみたのですが、

結果は大当たりして、今では 2M2 本パックと変わらぬ人気商品になっています。

その他にも男爵芋、メークイン、きたあかり、長芋、ネバリスター、

計 6 アイテムの取扱があります。

なかなか全アイテムの品揃えをすることは難しいとは思いますが、
 和田農園さんシリーズとして売り場展開することでイベントのようになり、
 お客さまにも楽しんでもらえるようになり、結果にも繋がりがよくなるように思います。

それともう一つ！冬至用に南瓜も栽培してもらっています。

2022年12月 冬至用南瓜 予約発注書					送信日： 9月26日			
								
<p>栗南瓜 ほろほろ</p>								
お名前	様		御希望着日					
栽培内容	商品名	規格	予約御発注日	価格	12/	12/	12/	12/
概要表示	北海道 和田農園 栗かぼちゃ【ほろほろ】	4-7玉	～ 9/30 予約受注	4200円	ケ-2	ケ-2	ケ-2	ケ-2
			～ 10/31 予約受注	4600円	ケ-2	ケ-2	ケ-2	ケ-2
			w51.52 通常発注 定番受注価格	4800円	ケ-2	ケ-2	ケ-2	ケ-2
※予約数量が産地量にオーバーした場合は、受注先着順								

そろそろ各企業さまで冬至用南瓜の計画を立てられる時期ではないかと思いますが、
 弊社ではご予約頂くタイミングで冬至時の価格が 2 段階で大幅に変動してしまいます。
 1 段階目は 9 月末で締め切らせて頂きましたが 2 段階目の締め切りが、
 10 月末に設定しておりますので、お早めに計画数の発注をしてもらえるとお買い得です。
 発注用紙は本日お送りしている青果発注書ファイルの別シートに準備しておりますので、
 お見逃し無いようお願い致します。

現在では 3 トンを超える予約がすでに入っております。

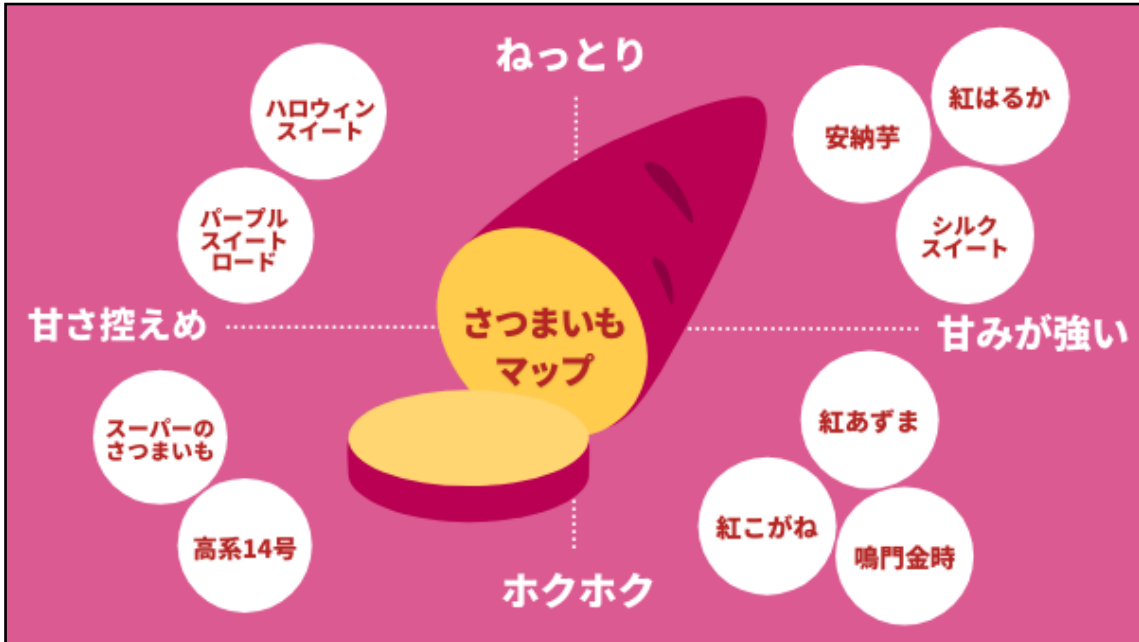
全体で 20 トン作付けしていますので、大丈夫かと思いますが、
 当然なのですが、作付けをオーバーするご予約を超えてしまうと、
 先着順になってしまいますので、お早めに計画して頂けるようお願い致します。

(有安海)

・宮下さんのさつまいもが始まったので先日知ったさつまいものお話

先週に引き続き、サツマイモの特性に関するお話です。

またこの表を使つての説明です。



先日は品種特性とキュアリングについての説明でしたが、今回は産地特性です。

実はサツマイモ品種以外に非常に影響されるものがあります。

それが産地(畑)です。

端的に言うとサツマイモは育つた場所を記憶すると、

フィールドワークス吉村さんは表現します。

畑が砂地で保水作用が弱い場合には、ほくほく感が強く出てきます。

畑が砂地でなく保水作用が強い場合には、ねっとり感が強くなります。

これがサツマイモが育つた場所を記憶するという事だ、

と吉村さんは言います。

これはサツマイモならではの話です。

他の作物であれば、栽培に向く土質・向かない土質があります。

ですがサツマイモは栽培が簡単といわれるくらいに、だいたいの土で育ちます。
食糧難になった時はサツマイモを植えて凌ぐと計画があつたくらいにはどこでも育ちます。
故に、サツマイモは育った環境に強く影響を受けるということです。

この表は品種特性のみに説明の表なので、
弊社の産地さんの畑の状況を付け加えてみると、
先週から始まっている『香川県産 坂出金時』・『香川県産 ハロウィンスイート』は、
畑にスプリンクラーで水を定期的に撒かないといけないくらい雨が降らず、
土質も砂地なので『坂出金時』は、鳴門金時の位置くらいになるでしょうか。
『ハロウィンスイート』は、ねっとりよりももう少しホクホクに寄って、
甘みは強いの方に移動すると思います。

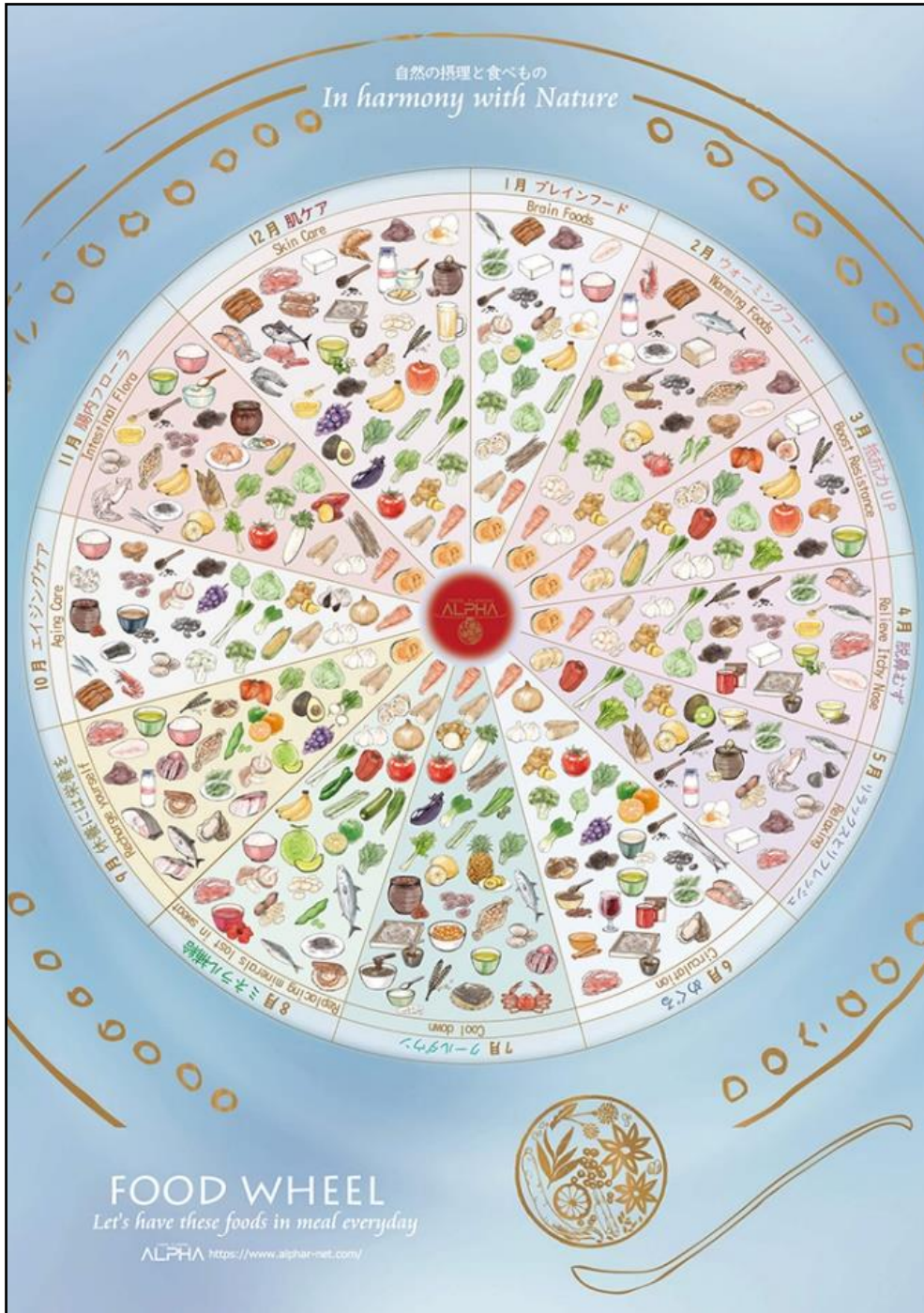
『福井県産ほっこり金時』は砂地ですが、ところどころ粘土質なところがある為、
適度に保水してくれるらしく、高系 14 号よりはねとりに少しだけ寄り、
甘みはしっかり感じられるので紅あずまくらいの位置に行くでしょうか。

『風土のサツマイモ』や『糖蜜安納芋』はこの表通りのところにいそうです。

また、これから取り扱いが始まるかもしれませんが、
鹿児島県伊唐島の高橋農園さんが紅はるかの栽培を始めました。
高橋農園さんの土質は美味しい新じゃがいもが作れる赤土です。
赤土は粘土質で保水力が高い為、非常にねっとりしたものになるかもしれません。
先日サンプルで頂きましたが収穫後 2 週間ほどしかたっていない為、追熟不足でした。
『紅はるか』は味がのってくるのがだいたい 1 ヶ月～2 ヶ月くらいかかるそうで、
もうしばらくおいてから、再度味を確かめようと思います。

・FOOD WHEEL ポスター

先週、少し話題に出したのですが、画像を貼っていませんでした。



これがその FOOD WHEEL ポスターです。

月間テーマ別の食べ物を掲載しています。

テーマパネルを集約してポスターにしました。

金色を配して美しい友禅のような着物をイメージしています。

このテーマで何を食べれば良いのかを図案化しています。

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。

この食物リストを作って思った事は、同じようなものが多い。

少し違っているところもありますが、大部分は同じです。

**と言う事は、こういう事を知らなくても満遍なく多種多様な食べ物を摂っていれば、
病気にならず、健康を維持できるという事だと思えます。**

勿論、運動や睡眠、リフレッシュや笑って毎日を送る事など必要だとは思えます。

売り場ではなく、入口に飾って頂くけるものを目指しその通り出来上がっています。

このポスターは A1 サイズですが、A0 (ゼロ)で 作ると迫力があると思えます。

可能なら、空港内の広告のような裏に蛍光管で映すようなものができたらなあ、
と思えます。

是非ご要望ございましたら、ご連絡下さいませ。 よろしくお願ひします。

中澤佐江子

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生フジ
奈良県産 萩本さんの柿(平核無柿)
奈良県産 益田さんの柿(平核無柿)
宮崎県産 特別栽培 風土の里芋

・商品案内変更

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる・・・特売
宮崎県産 特別栽培 久保さんのサツマイモ(紅はるか)・・・休止
香川県産 有機栽培 ハロウィンスイート 2L・・・休止
果実と木の実のミックス・・・再開
新登場予定商品追加

・終了

宮崎県産 特別栽培 風土のごぼう
宮崎県産 特別栽培 バリっと肉厚ピーマン
鹿児島産 特別栽培 上川さんのミネラルピーマン
宮崎県産 特別栽培 久保さんのサツマイモ(宮崎紅)

・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(肥のあげぼの)・・・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
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・w43 予定
高知県産 明神さん達のキクイモ・・・w44 予定

・11月新登場予定

山形県産 遠藤さん達のキクイモ・・・w45 予定

山口県産 特別栽培 岩国レンコン・・・w 4 5 予定

高知県産 特別栽培 山本さん達のミネラルピーマン・・・w 4 5 予定

それでは、今週も御注文のほど、よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎