

いつもありがとうございます。

W46 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。

・w46 発注書の締め切りについて

今週は11月3日が文化の日で祝日となるため、

締切が前日の11月2日となります。

11月2日は休市ではないですが、もしご注文担当者様で

お休みの方がいらっしゃいましたら申し訳ございません。

11月4日にはご注文の修正も可能な限り受付いたしますので、

ご協力をお願い致します。

・高知県 特別栽培 ミネラルピーマン





みなさんお待たせ致しました。
大人気商品のミネラルピーマン
の再開になります！

本来であれば、宮崎県のバリッと肉厚ピーマンとリレーをする流れだったのですが、
みなさんも覚えているかと思いますが、
大型の台風の被害が大きく、大きく間が空いてしまいました。

ご存じ方も増えてきているかと思うのですが、このピーマンのミネラルというネーミングは、
高知で有名なミネラル成分が豊富な海洋深層水を栽培に使用していることから、

弊社ではミネラルピーマンとネーミングしました。

年々人気が高まってきているのですが、

それはこのピーマンが子供が苦手な苦みが少ないことにあります。

そのうえで、調子した後でも食感がシャキシャキと残っている為、どんな料理にも合
さまざまな年齢層で美味しい。と感じられ、人気が出ていています。

もちろん私のようなピーマン好きの人にも物足りなさを感じさせないピーマンです。

この高知県のミネラルピーマンは弊社の中で

数少ない相場連動型の商品になっておりますので、

タイミングを見計らってボリューム陳列をすることで定着の手助けになるかもしれません。

取扱期間は6月まで予定をしている長期商品になります。（有安海）

・山口県産 岩国レンコン

山口県産・岩国レンコン



他素材と合わせて
じっくり煮込むと、
出汁が染みこみ、
やわらかい食感が楽しめます。

「すごく美味しいレンコンが、アルファーの商品にあるんだよ」

数か月前、この言葉を社内で聞いてから、
個人的にとっても気になっていた「岩国レンコン」が、先週新登場いたしました。

レンコンのサンプルを、本社に届けていただけなので、
特別栽培と、栽培概要の物をそれぞれ、
何もつけずに加熱し、社員で食べ比べを行いました。

聞いていた通り…いや、それよりも、味がしっかりとして美味しいレンコンで、
少しだけ、加熱した時の色や食感等、違った美味しさがあると感じました。

言葉で表すと難しいのですが、食べると分かりやすく違いがある 2 種だと思いますので、
是非、両方共を食べ比べてみてください。

上に掲載した写真は、サンプルを持ち帰った日、
「急な歯の痛みで、硬いものが食べられない」状態になってしまっていた家族用に、
いつもより少し加熱時間を増やし、柔らかく作った筑前煮です。

さっと火を通しただけでも、十分柔らかいレンコンなのですが、
長く煮ることで、モチツとした食感が増し、
他の野菜や調味料の出汁を、沢山吸収している等、
さらに美味しく食べる事が出来ました。

歯が痛い当人も、「柔らかくて食べやすい」と凄く喜んでいましたが、
お年寄りや、お子さん等にも勧められるレンコンではないかと感じています。

美味しく優しいレンコンを、ぜひご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・山形県産 栽培概要 ラ・フランス



今週配信から山形県産のラ・フランスが新登場になります。

今作のものは収穫を終えてしまっており、この画像は昨年のもので、影が多く見難いのですがお許しください。

ラ・フランスは樹上では完熟せずに収穫後に追熟させることで、糖度が上がってきて、あのトロっとした食感になり濃厚な甘さが出てきます。

その糖度は 14～15 度にもなり芳醇な香りが特徴です。

新潟県のルレクチェにも解禁日があるように、このラ・フランスにも解禁日は設けられており、今年 は 10 月 25 日と設定されていました。

生産者さまは美味しいラ・フランス食べてもらいたい！

と、この解禁日までしっかりと追熟を行い、満を持して出荷してもらっています！

取扱規格としては、「2 玉黒トレー」「4 玉フードパック」「1.2 kg 4-8 玉小箱」からスタート致します。

12 月いっぱいまでの取扱を予定しておりますが、早め早めにご注文もらえると、安定したお届けが出来ますので、よろしくお願ひ致します。(有安海)

・フルーツについて

弊社は9月決算です。

おかげさまで、かつてないほどの決算でした。

ただ、詳しく数値を見て行くと、青果販売額の内、野菜が92%

果物がわずかに8%しかない事が分かりました。

以前より、果物が歴史的に弱い事は知っていましたが、なかなかキツイする切っ掛けがなく、ズルズルと今に至ってしまいました。

とは云うものの、かつては現在も取り扱っている

株式会社ヒロインターナショナル社 import する、

Organic Banana にいち早く取り組み、

ピーク時には週間9トン程の出荷をしていました。

当時は、未だ世界的なフルーツの商社も

Organic Banana に取り組んでいなかった時代でした。

彼ら各社が、本気でこの市場に参入してくると、やはり本職には勝てず、

少しずつ後退していきました。

ところが、彼等に見れば参入するほどのマーケット規模ではない事が判明したのか、

3年、4年で各社、高山地の高品質バナナに移行していきました。

ところが、その時期と相前後して、何の美味しさも感じられない、

ワンパック198円ほどの低価格のOrganic Bananaがある企業に依って

出回るようになりました。

誰が食べても、美味しくなく、ただOrganicというだけの製品です。

当時は、このバナナに切り替えたものの、

お客さんから『美味しくない』というクレームが多発し、

また、弊社のOrganic Bananaに戻られる企業さんが数社おられました。

まったく、Organicを冒涇するような製品です。

私たちは、青果の流通卸に於いて、少なくとも思想を持つべきだと考えて来ました。

何故なら、食はその国の民度を表すと考えているからです。

野菜のトップセラーである『恋するマロン』もこの発想の中から生まれたものです。

あの頃は、確かに美味しいけれど、群を抜いて高価格のマロン南瓜という商品が出回っていました。

私自身は、いくら美味しくても、あの価格は無いだろう と思い、その味に匹敵する南瓜を探しました。

出て来た品種が『恋するマロン』と、

その秀逸な栽培をする有限会社無限樹という会社です。

もっとも、ミイラ取りがミイラになってしまった感は否めませんが、

それでも、今秋は過去最高の 8500 箱を作付けしています。

どの企業より高く仕入れている自負はありますし、

どの南瓜より高く販売している自覚もあります。

(今年分かった事は、例の高すぎる南瓜は更に高くなっていましたが・・・)

今期 34 期は、予算に 8%しかない果物構成比を、

通常OfYear平均青果構成比 35%を加える事にしました。

その筆頭に選んだのが、このフルーツ王国山形の農産品です。

かといって、取組み頂く皆様あつての話です。

当たり外れのない、買って帰って絶対後悔させない果物で、

みなさまの店舗の果物の格を上げたいと意気込んでいます。

何卒、御期待、取組みの程、よろしく願いいたします。

・北海道産 特別栽培 メマンペツ人参

次週で終了予定です。

今作については、収穫前から北海道での長雨の影響により収穫前から

秀品率の低下・収穫量減少等が予想されていました。

収穫後の秀品率が 5 割を切る畑も多かったそうですが、

さすがは北海道という広大な面積での栽培で、

なんとかかんとかここまで維持できましたが、とうとう商品の確保ができなくなりました。

次の産地である、『熊本県産特別栽培藤本姉妹』の人参は

熊本県であるため、だいたい11月の下旬ごろからの出荷となります。

去年は『宮崎県産特別栽培風土の人参』は先日の台風14号の被害により

種のまき直しをしなくてはならなかったため、

しっかりとした量が出てくるのは2月中旬ごろとなります。

その間に人参が全くないというのも大変問題なので今回はやむを得ず、

市場から人参を仕入れることとなりました。

弊社の人参に取り組んでいただいている企業様には誠に申し訳ございませんが、

なにとぞご理解宜しくお願い致します。

・新登場

高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン

青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林

山形県産 東根のラ・フランス

・商品案内変更

高知県産 博多さんの黒潮なす・・・新登場延期

静岡県産 伊豆湯ヶ島わさび・・・休止。2週間ほど休止予定

北海道産 甘い水農園フルーティートマトジュース・・・再開

・終了

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

長野県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

岐阜県産 加藤さんの清見とまと

・11月新登場予定

山形県産		遠藤さん達のキクイモ・・・w 4 5 予定
高知県産		博田さんの黒潮なす・・・w 4 6 予定
青森県産	特別栽培	津軽りんご・サンふじ・・・w 4 7 予定
西吉野産		萩本さんの富有柿・・・w 4 7 予定
福井県産	特別栽培	吉村さんのほっこり金時・・・w 4 7 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