

いつもありがとうございます。

W49 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。

**・北海道産 山西心豪さんの百合根**



今回は、12月の2週目より新登場予定の、  
『北海道産 山西心豪さんの百合根』の御提案です。  
左の画像の方が、生産者の山西心豪さんです。

正直、弊社でこの百合根を取り扱うまで、  
百合根の美味しさを意識して食べたことはありませんでした。

お正月に出てくる一品だなぁ程度くらいにしか思っておりませんでしたし、  
そこまで美味しいものとも思いませんでした。

ですが、この山西さんの百合根を頂いた時、その認識はガラリと変わりました。

ご飯と一緒に炊き上げて食べたのですが、

ホクホクで、砂糖も入れて無いのに本当に甘かったのを覚えています。

そもそも、百合根にこんなに味があったことにビックリです。

ホクホク具合は、ジャガイモのような感じではなく、

焼いたにんにくをもっと濃厚にした感じです。

レシピ右の、普通のご飯で頂きましたが、ピラフも美味しそうです。

|  |   |
|--|---|
|      |    |
| <p><b>材料</b></p> <p>米 2カップ<br/>百合根 100g<br/>バター 15g<br/>水 規定量より少し少なめ<br/>パセリのみじん切り</p> | <p><b>作り方</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>① 百合根は1枚ずつはずしておく</li><li>② 米を電気釜に気持ち少なめの水でセットする</li><li>③ バターを入れて炊く</li><li>④ 炊きあがったら混ぜながら塩をする</li><li>⑤ 器に装いパセリのみじん切りをふる(無くても)</li></ol>   |
|     | <p><b>百合根ご飯</b></p> <p>ホクホクと甘くてとても美味しいご飯です</p> <p>百合根ご飯は左ページの百合根ピラフを炊くときにバターを入れなくて日本酒を大さじ1を入れて炊いたものです。このように同じご飯でもバターを少し入れただけで洋風ご飯になります。これはほかの炊き込みご飯でも応用できます。それから塩は炊きあがって食べる時にします。こうすることで塩分の摂取量を大幅に減らすことができます。皆様も経験されているかと思いますがおにぎりを握ったときはずいぶんしょっぱいと思っても30分くらい経過すると塩味が薄くなっていきます。これはお米の中に塩分が吸収されていくから食べた時に塩味を感じなくなります。食べる時に塩をすとお米の周りに塩が付いているので少ない塩分でも直接感じるので塩分摂取量を減らすことができます。</p> |

味の話から変わりますが、昨年サンプルで送って下さった時、

段ボール内に少しのスペースも残さずきっちりと、

おがくずが敷き詰められていたのを鮮明に覚えています。

見てみれば、送り状の貼り方、段ボールの止め方などもズレなく、

非常に丁寧にされていました。

記憶に残る美味しさを生み出せるのは、  
そのような緻密さが、栽培にも表れているということだと思います。

『北海道産 山西心豪さんの百合根』を是非、  
販売計画に組み込んで頂けたらと思います。  
宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

**・w50 新登場予定 野中さん 特裁 ミニトマト 小鈴**

みなさんに非常にご迷惑をお掛けしているミニトマトがもう少しで解決できそうです。  
ほとんどの企業さまが取り扱ってもらえている、「大葉-誠の香り-」の生産者から、  
W50 から特別栽培のミニトマトが開始になります！



現在の熊本県濃厚ミニトマトの品種は企業秘密、北海道の無限樹はキャロル 10、  
野中さんは小鈴、ミニトマトはじゃが芋や南瓜とかと比べ、  
あまり品種に着目されない作物ですね。

今回の小鈴という品種は、実が少し固めとなり、裂果が少ない為、  
流通させるのに向いており、着果率も高いので、比較的作りやすい品種になります。

糖度としては、10 度を超えることも少なくなく、安定した美味しさを作ってもらえており、  
今シーズンは野中さん本人がミニトマトの担当になる。

という事で、さらにレベルの高いミニトマトが出てくるのではと楽しみにしています。

北海道無限樹の大川さんもそうですが、

野中さんもまた、何を作らせても絶品なもの栽培することが出来ます。

何を栽培しても美味しいものを作る生産者さんは共通したことを言われ、

それは「変わったことはしていない。やることやっているだけ。」、

やらなきゃいけないことを適時適切に行うことが秘訣かと思いますが、

これがなかなか難しいですね。

つつい明日でいっか。と自分に甘えてしまうのですが、

これでは質のいい仕事にはならなくて当然ですね…

私も見習わなければといつも思います。

運送費が値上げになっています。運送費だけではありませんが。

昨シーズンまでは原体バラを 3kg で流通させていましたが、運送費値上げの対策として、

4kg に詰められるようするなどの検討を進め、

少しでも値上が緩和が出来るよう創意工夫しています。

が、どうしても吸収しきれない限界を超えた場合、

価格に反映されることもあろうかと思いますが、

ご理解頂けますようお願い致します。

SKU は 110g、140g、300g の 3 つを御用意しておりますが、

人気の SKU は 300g です！

みなさんからの御注文実績の半数以上が 300g を選ばれており、

他のスーパーマーケットでもミニトマトのボリュームは年々多くなり

500g を超えるパックも珍しくないように思います。

どの規格が一番粗利額を確保しやすいのか、ご検討して頂ければと思います。（有安海）

・山口県産 特別栽培と慣行栽培の両岩国レンコン

煮込む事で、さらに!

# もちりやわらか

お子様にも、ご年配の方にも  
食べやすいこんにです。

山口県産  
**岩国レンコン**

岩国れんこんの筑前煮

山口県産・岩国レンコンですが、  
登場後、多く注文を頂いていると感じています。

先週、コト POP が完成致しました。

このコト POP は、**Dropbox** からダウンロードが出来ますので、  
是非、売り場づくり等、通常の商品 POP と一緒にご活用くださいませ。

今回コト POP で参考にした料理は、  
数週間前の発注書文章で記載した、筑前煮です。

「急な歯の痛みで、硬いものが食べられない」私の家族も、  
柔らかい岩国レンコンは、苦勞なく食べられていた事から、  
お子様やご年配のにも食べやすいのでは…と

柔らかさに注目したコト POP となっています。

レシピサイトを調べてみると、

レンコンをすり下ろした身に、片栗粉、ピザ用チーズを混ぜて焼いた「チーズれんこん餅」等、子ども達も親しみやすそうな料理法が沢山出てきます。

もっちり柔らかく変化するレンコンを、ぜひご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

### ・兵庫県産 念願の特別栽培！の岩津ねぎ(2)



前回の続きですが、今回も岩津ねぎの紹介。

前回紹介できませんでしたが、

岩津ねぎにおいて品質以外にも重要なものがあります。

それは出荷基準。

というか岩津ねぎという名称を使ってもいいという品質基準。

それを満たさないと岩津ねぎという名称を使ってはいけない

というルールがあります。

その基準は下記の通り。

- ①軟白の長さ 25 cm以上
- ②葉数 2 枚以上
- ③葉長 1 枚 15 cm以上
- ④全長 70 cm以上
- ⑤根長 1 cm～2 cm

などなどです。

岩津ねぎというブランドを守る為に

上記の基準を守って出荷しています。

ただ、この基準を満たすために

ねぎに無理をさせている農家もいるそうです。

軟白の長さを 25 cm 以上にするために土を寄せる時期を早めたりしていることもあるとか。

ここで違う作物の話になるのは恐縮ですがトマトについて。

糖度が高くて人気のあるフルーツトマト。

これは与える水分を減らすことにより

トマトにストレスを与えて糖度を高めます。

ですが水分を減らしストレスを与えると、

大きく育たず収穫できるトマトも減るので、作物にとって本来いい事ではありません。

ネギだってそうです。

岩津ねぎの基準を満たすために無理やり土をかぶせて軟白部分を長くするのも、

やはりネギにとって自然なことではありません。

津村子の 3 人はそれを良しとはしません。

無理なく育て必要なタイミングで必要なことをします。

農家を守る為に作った岩津ねぎの価値基準。

その価値基準を高めるために農家はさらに努力を重ねていきます。

今では先週も書きましたが遠方より購入するファンもいます。

関東で弊社が納品したお店でも、『美味しかった』という感想を頂いた事もありました。

その岩津ねぎ。ようやく今週の 11 月 23 日が販売の解禁日です。

発注してなくて解禁日に間に合わなくてもいいです。

来週からでも全然販売は間に合います。

津村子の 3 人が自信をもって栽培し、弊社が自信をもってご案内できる岩津ねぎを

ご注文宜しくお願いします。(吉田麻衣)

『鴨がネギを背負ってやった来た』という言葉が私は好きです。

かもる方よりも、かもられた方ですが、語源が此処にあるかどうかは知りません。

調べてみようとも思いません。

余人に、どうこう言われたくない、好きさ加減というのはあると思います。

ネギは全国に御当地ネギというのがあります。

これは、江戸時代の参勤交代に起因するのではと想像されています。

江戸時代のネギと言えば、九条ネギと下仁田ネギだそうです。

御当地ネギというのは、

ほとんどがこの2品種のどちらかを辿っていけば親に持つらしいです。

みんながこぞって、ネギを持って帰ったのでしょ。

藩は今で言えば会社のような存在で、何とかほかの藩の特産品を持ち帰り、

自藩の繁栄に役立てようとしたのでしょね。

今も、昔も情報の収集はとても大切だったことが想像できます。

また、これだけ津々浦々に御当地ネギがあることは、

『ネギ』は重要な野菜だという証でしょね。

そういえば、私が子供の頃、今年69歳なので、60年ほど前の話で恐縮ですが、

ほうれん草より、ネギの方が食卓には頻度高く出て来たと思います。

ネギが好きな子供がいるとは思いませんが、青いところは未だ良いのですが、

白ネギの、噛むと中からにゅるッと出て来るあの感触が、とても嫌でした。

なので、すき焼きはいつも糸こんにゃくか、

クタクタになったネギの青いところばかり食べていました。

気がついたら、ネギは葉野菜として食べる習慣がどこかに行っていました。

きっと、風邪の予防とか、あれだけ食べていたのには、

ちゃんと意味があったのだらうと思い、

ネギの葉物野菜としての復活に5~6年前意気込んだ時期がありました。

お客さんに着いて来てもらえなくて、断念していましたが、

ここに来て、ネギの需要が高まって来たような気がします。

もう一度、各お客様の品目別 PI 値の収集に力を入れても良いのかも知れませんね。

(吉田清一郎)

### ・新登場

熊本県産 特別栽培 河野さんのとまと

### ・商品案内変更

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林・・・休止

長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり・・・休止

宮崎県産 特別栽培 松山さんの里芋・・・価格変更。値下げ

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・休止

高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

高知県産 博田さんの黒潮なす・・・価格変更。値下げ。

### ・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんの肥のあけぼのみかん

### ・12月新登場予定

熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参・・・w50 予定

宮崎県産 特別栽培 誠のミニトマト・小鈴・・・w50 予定

北海道産 山西さんの百合根・・・w50 予定

奈良県産 萩本さんの富有柿・・・w50 予定

鹿児島産 特別栽培 松下さんのスナップエンドウ・・・w50 予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑・・・w51 予定

愛媛県産 岡野さんの瀬戸のマドンナ・・・w51 予定

それでは、今週も沢山の御注文のほど、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