

いつもありがとうございます。

W53 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。

### ・年末年始の発注書の配信スケジュールについて

事務所休業日・・・12月30日～1月3日

ターミナル休業日・・・12月30日～1月2日

年内最終出荷・・・12月29日（木）

年明け出荷開始・・・1月3日（火）

1月3日出荷より商品は出荷されますが、  
事務所機能は1月4日より再開となります。

### ・発注書配信スケジュール

w 5 3・・・配信：12月13日（火）締切：12月16日（金） ←今ここ

w 1・・・配信：12月19日（月）締切：12月22日（木）

w 2・・・配信：12月28日（水）締切：1月5日（木）

w 3・・・配信：1月9日（月）締切：1月12日（木）

### ・『山口県産岩国レンコン』新年にこそ、味わってもらいたい美味しさ





山口県岩国市は、  
全国有数のレンコン産地。  
そこで育ったレンコンは『**岩国レンコン**』  
として、市の特産品になっていることは、  
ご存知の方も多いと思います。

弊社が取り扱っているのは、  
広中食品様の岩国レンコンです。

そのレンコンの圃場には、『パイプライン方式』が導入されています。

『錦川』の水を、その設備によって、直接圃場へ引いてくることが出来ます。

左の画像は、その給水口です。

岩国レンコンというブランドを生み出すために、欠かせない水です。

そんな、恵みをもたらしてくれる『錦川』について少し掘り下げます。

山口県岩国市といえば、日本三名橋である「錦帯橋」。

その橋が架かっている川こそ、『**清流・錦川**』なんです。

上流部はブナや広葉樹の森に囲まれた渓谷となっていて、

そこからの栄養、エネルギーを蓄えた水が、錦川を流れています。

この錦川の水が、レンコンの美味しさに大きな影響を与えるということを熟知されており、  
その環境を最大限生かせるように、手を加えられているんですね。

**だからこそ、広中食品様のレンコンは、同じ岩国レンコンの中でも、一味違います。**

炒めるとシャキシャキ、煮込むとホクホク、擦り下ろせばモチモチ、というように、  
調理法によっても違う食感が楽しめます。

私の中でも、**食べた時のあの美味しさが忘れられない商品の一つ**です。

おせちには欠かせないレンコン。

年の初めに、この『岩国レンコン』で忘れられない美味しさを、

是非多くの方に味わっていただきたく思います。

沢山の御発注を、お待ちしております。

(販促部：渡部智加)

・北海道和田さんのやわらか太ごぼう・畑ごぼう



In Yan YAKUZEN

行楽弁当  
1 ごぼうのしぐれ煮

ごぼう 生姜 牛肉切り落とし

Burdock, Ginger, Beef slice

<https://youtu.be/P-fHG47t7ao>

上の URL は、ごぼうの牛肉しぐれ煮の料理動画です。

ごぼうは、和田さんの『やわらか太ごぼう』を使用しています。

現在、毎週 Zoom 商談を行っている企業さまにお話を聞くと  
今年のごぼうの動きが鈍い！と口を揃えて仰られていました。  
しかし、そろそろ各地の気温もグッと下がり、  
年末年始に差し掛かり需要が高まる状況になってきました。

和田さんのごぼうは通常のごぼうよりも糖度が高く、  
最高では 25 度を記録したこともあります。  
また、肌理の細かな肉質をしているのですが、  
歯ごたえもちゃんと残っているので、甘さ食感どこを見ても一級品のごぼうです！  
やはり一級品を作るのに欠かせないのは「土づくり」になります。

先週ご紹介した中村さんの玉ねぎの「NEO」というブランドもまた、  
特定の「土づくり」を行った圃場を対象に、「NEO」と名付けてブランド化しております。

ごぼうの永遠の課題・テーマ・地域性がある、  
太いごぼうは「ス」が入っているから売れないやクレームになってしまう！というポイントは、  
正直お客さまの知識が少し不足していることが要因で、正しい知識さえ持っていれば、  
逆に太いごぼうの方が美味しくよく売れる。という事になります。  
現在弊社でも取扱量は、畑ごぼう：やわらか太ごぼう = 5 : 4 と  
大きく差は御座いません。

「ス」というのは、人間でいうなら血管の役割を果たしている維管束という器官になります。  
通常であれば、維管束は果肉に囲まれており、  
視認できますが空洞を確認することは出来ないのですが、  
果肉が乾燥してしまうと維管束が目立ち始めて空洞になってきてしまいます。  
これが「ス」の原因になります。



なのでごぼう自体が太かろうが細かろうが、  
維管束はすべてのごぼうに存在していることになります。  
太い方が乾燥した際に収縮する果肉が多い分、  
スが目立ちやすくなってしまふのは事実ですが…。

全ての商品に当てはまると思うのですが、  
数は力、お客さまにアピールする本気度で表れると思っています。  
数年前に彦根の企業さまで  
店内 2 か所で 80 パックずつのボリューム陳列を行った時の販売数は、  
たった 1 日で、なんと 40 パックを超える数の販売数を記録することが出来ました。  
売れるかどうかをおっかなびっくり中途半端な数量の販売では失敗することが濃厚です。  
やるからには全力でやらなければ良くも悪くも正しい結果を得ることも出来ません。  
全力でやれば必ずいい結果が得られるのが和田さんのごぼうです！  
よろしくお願ひ致します。（有安海）

### ・沖縄県産特別栽培屋宜さんたちの塩セロリ

## 【塩セロリの料理例】

塩味があり、料理の主役にも  
脇役にもなれるセロリです。

#### ■ メインの具材として



セロリとサーモンのパスタ

#### ■ 隠し味・アクセントとして



フレッシュトマトの簡単トマトソース

w52 から、沖縄・屋宜さんの塩セロリが新登場しました。

昨年、多くご注文いただいていた為、  
今発注書を読んでいただいているお取引先様の中には、  
こちらの塩セロリの、凝縮された旨味と、  
それを引き立てる塩味の美味しさを知っている方もおられると思います。

単体で味がしっかりとしている為、  
料理の主役にも、他の素材を活かす脇役にもなってくれるセロリ。

アルファードでは、そんなセロリのレシピを、過去多く投稿してきました。

(↓以下 URL から、セロリのレシピ一覧を閲覧できます。)

<https://cookpad.com/recipe/list/12921565?utf8=%E2%9C%93&keyword=%E3%82%BB%E3%83%AD%E3%83%AA&commit=%E6%A4%9C%E7%B4%A2>

元々セロリが大好きな方は、パスタ等ごろツとした身を味わえるメニューで、  
さらに美味しく味わう事が出来ますし、  
セロリが苦手な方も、トマトソースやオムレツ等他の食材と合わせる事で、  
食べるきっかけが作りやすく、塩セロリの美味しさにも気づく事が出来ると思います。

是非、料理提案と合わせてご検討お願いいたします。(販促部:吉田紗知子)

## ・木下さんの濃厚ミニトマトと河野さんのトマトについて

先日から熊本の産地訪問で木下さんと河野さん、それぞれを紹介してきましたが、今回は量生産者の共通点というかいいたマトの共通点のお話です。

それはまだトマトが赤く色づく前の段階の話ですが、緑が濃い方がよくそれが最後まで残っている方が美味しいそうです。文字で書いてもイメージつきにくいので写真で見てみましょう。



左の2枚が木下さんの濃厚ミニトマト。右の1枚が河野さんのトマトです。

どちらも濃い部分がハッキリと見て取れます。

ネットで軽く調べてみると同じことを書いている農家さんがいらっしやるので間違いはないかと。

注意が必要なのは、この部分が美味しいのではなく、濃いトマトが美味しいということです。

この部分はトマチンというジャガイモでいうソラニンと同じ毒素が含まれているのできちんと除去しなくてははいけません。

化成肥料が多いトマトではこのグリーンベースは早く消えてしまうそうです。

これは化学肥料が有機肥料と違い、微生物が分解する工程がない分、作物に吸収されやすく、成長が早まるため、本来じっくり成長していく過程をとばしているからだと思います。

この理屈だと特別栽培だから美味しいというわけではなく、

適切な肥料設計、適切な土壌づくりがあるからこそ  
美味しい作物ができるということになります。

色々と調べていると、化成肥料を使いすぎるのは論外ですが、  
**有機肥料も使いすぎると使い過ぎに応じた障害が発生します。**

詳細は省きますが、上記で書いた通り適切な肥料設計が大事なようです。

弊社で密にお付き合いのある生産者さんは、  
どの方も口をそろえて土づくりが大事だとおっしゃいます。

**つまり、土作りは肥料設計。**

一番手を抜いてはいけないところを、  
たんと、きっちりやってくれる生産者の方々の応援よろしくお願い致します。

**・今金原木生シイタケが今年も林野庁長官賞を受賞しました**

<b>第17回北海道きのこ品評会受賞者一覧</b>		2022年11月1日
◎最優秀賞		
林野庁長官賞		
原木生しいたけの部	多機能型事業所ワークショップいまかね（今金町）	
菌床生しいたけの部	安達きのこ園（厚岸町）	
その他のきのこの部(なめこ)	有限会社遠藤農産（比布町）	

今年も林野庁長官賞を受賞したそうです。

ただ、以前年末年始に取り扱いの話を、事前に頂いた企業様を相手に直前で、  
大量の欠品を起こしていますので、

これを見て取り扱いを決めようとしてくださる企業様、店舗様は、  
年明けからの取り扱いと、して下さる方がいいかと思ひます。

味・品質は間違いなくいいです。



かなりの頻度でリピートを頂く商品であることも、間違いないです。

上記の点を考慮したうえで

取り扱って頂ければ何も問題は起きないと思います。(吉田麻衣)

#### ・新登場

長崎県産特別栽培なんぶトマト

宮崎県産須川さんのパプリカ赤・黄

#### ・商品案内変更

北海道産和田さんのネバリスター・・・特売

高知県産博田さんの黒潮なす・・・価格変更。値上げ。

#### ・終了

北海道産特別栽培剣淵男爵

青森県産特別栽培津軽りんご・王林 28-32 玉

淡路島産あまたまちゃん 2L

#### ・12月新登場予定

北海道産和田さんの栗南瓜・ほろほろ・・・w52 予定

高知県産とさいずまフルーツトマト・・・w53 予定

#### ・1月新登場予定

岐阜県産特別栽培さといも・唐の芋・・・w3 予定

茨城県産有機栽培 ORAGNIC 八郷ねぎ・・・w3 予定

長崎県産特別栽培なんぶブロッコリー・・・w 4 予定

鹿児島産特別栽培与論の Snack インゲン・・・w 4 予定

長崎県産特別栽培なんぶスナップエンドウ・・・w 4 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