

いつもありがとうございます。

2023 年 W1 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 1・・・配信：12月19日（月）締切：12月22日（木） ←今ここ

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）

・料理動画のご紹介 暖ったか トマト鍋



暖ったかトマト鍋

<https://youtu.be/tcVwx-mDkos>

1分17秒の **料理動画**です。

レシピ はクックパッドをご覧ください。

暖ったかトマト鍋。

具は普通鍋。

締めは絶品パスタ

<https://cookpad.com/recipe/4821453>

このクックパッドへ投稿したレシピは、

累計 82,500 程のアクセスあり、ダントツトップです。

動画の方は、それ程でも無いです。

冬は、鍋料理が野菜を切るだけの簡単調理なので、

どのご家庭でも食卓への登場が頻出すると思います。

汗が出るほど温まるので、満足感が違います。

いろんな野菜が摂れるのも魅力です。

我が家も、普通の水炊きですが、週に1度はします。

トマト鍋は、パスタ好きには結構良いですよ。

締めにするリゾットは美味しいと思いますが、ペンネを放り込みます。

我が家の定番鍋は、白菜や白ねぎ、ほうれん草、豆腐、豚のしゃぶしゃぶ肉と、

自家製の生姜の効いた鶏肉団子を入れています。

店内で再生して頂けたら幸いです。(中澤佐江子)

・年末年始に親しまれる野菜【高知県産 特別栽培 さといも【唐の芋】、

山口県産 岩国レンコン、徳島県産 特別栽培 佐々木さんの手掘りレンコン】

年末年始に親しまれる野菜

■ 唐の芋



高知県産 特別栽培
さといも【唐の芋】

「頭（とう）の芋」=
「人の頭（かしら）に立てる」と
縁起が良いとされ、
お正月のお祝い用としても栽培されてきた
里芋の品種です。

■ れんこん



山口県産 特裁・概要 岩国レンコン
徳島県産 特別栽培 佐々木さんの手掘りレンコン

「穴が多く空いている」=「先がよく見える」
ことから、「見通しの良い1年を祈る」
を意味し、おせち料理の食材としても
有名です。

今週の発注書から、

いよいよ w1 と、来年納品分になりました。

年末年始は、各家庭で料理をする機会が、
大幅に増えると思います。

大晦日から親戚の家に集まって、
忙しくおせちの中身を作り、
三が日をかけて親戚みんなで食べきる事が恒例の、

今の時代では、少なくなってきたような親族の中で、
毎年過ごしてきた私なのですが、

昨年・一昨年は、ご時世で親戚の家に行けず、
初めておせちが無い正月を過ごしました。

例年、お決まりだからと特に何も感じず、
おせち作りをしていたはずなのに、
家にいる人数が少なくなると、急におせちを作る事へのハードルが高くなり、
近年、デパートやスーパーマーケットで買えるおせちが人気である理由を、
改めて実感しました。

結局、少量の紅白なますと、煮物を作って、普段の料理に追加する形となったのですが、
「1年を頑張ったご褒美に、美味しいものをメインで食べて、
一品、二品は正月らしいものを少し取り入れる」
というお正月の方式も、良いのではないかと感じています。

今、アルファーで取り扱っている商品から例を挙げると、



<https://youtu.be/ZbczKhqQIZU>

高知県産 特別栽培 満天畑のさといも(唐の芋)

里芋の品種である「唐の芋」は、

「頭(とう)の芋」=「人の頭(かしら)に立てる」と縁起が良いとされ、

昔はお正月のお祝い用としての栽培や、

年末年始、全国の酉の市では蒸かした唐の芋が、縁起物として親しまれていました。

つまり、小鉢として食べるだけでも正月らしい料理と言えます。

人参と大根のチアシードなます

📄 レシピを保存



チアシードでダイエット効果抜群!?
なますを今風にアレンジしてみました。

📄 アルファー

材料 (4人分)

人参	1/2本
大根	1/4本
塩	少々
白ゴマ	小さじ1
チアシード	大さじ1/2
酢	大さじ2
みりん	大さじ2
醤油	少々
砂糖	大さじ1

又、穴が多く空いている = 先がよく見えることから、

「見通しの良い1年を祈る」という意味をこめ、

おせち料理ではよく使われるレンコンも

定番のお煮しめだけでなく、酢レンコンにスモークサーモンを挟んだり、

各穴に明太子やクリームチーズを入れ込んだ洋風アレンジ等、

食べやすく華やかな料理にもなります。

他にも、アルファーのレシピサイトでは、

チアシードを取り入れた今風「紅白なます」のレシピも提案されています。

<https://cookpad.com/recipe/4398754>

商品を売る立場としては、

おせちを作る御家庭が多くいらっしゃる事が理想ではありますが、

ハードルを低くする提案があれば、

お正月料理を作って楽しむ層がもっと増える気がします。

是非、ご検討下さい。(販促部:吉田紗知子)

・鹿児島県伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも新登場です

このメールから 2023 年 w 1 の発注書となります。

今回は鹿児島県伊唐島産高橋さんの新じゃがいもです。

過去はだいたい 1 月の下旬からのスタートでした。

今まではそれでもよかったのですが、お互いにもう少し早くご提案をできるようにと

高橋農園様と相談を重ねて、とうとうこの作から w 1 より新登場とすることができました。

測定日	生産者	品種	ライマン価
2022/4/20	高橋さん	にしゆたか	13~15
2022/1/28	高橋さん	にしゆたか	9~12
2021/1/8	高橋さん	にしゆたか	11
2022/2/7	井手さん	にしゆたか	8以下
2018/6/13	ながさき南部	にしゆたか	10~11
2021/8/30	和田さん	男爵	15~17
2021/2/10	弦間さん	男爵	17
2020/6/12	佐原さん	男爵	16
2020/12/28	和田さん	インカのめざめ	15~16
2018/3/5	和田さん	インカのめざめ	18
2021/12/16	風土 濱口さん	デジマ	15、16
2019/2/4	上村さん	デジマ	12

測定日	生産者	品種	ライマン価
2021/10/6	剣淵	キタアカリ	14~19
2021/7/1	野本さん	キタアカリ	13
2020/6/18	野本さん	キタアカリ	17
2018/11/14	剣淵	キタアカリ	16~18
2017/10/24	剣淵	キタアカリ	19
2021/12/16	風土 濱口さん	メークイン	12、16
2021/9/10	和田さん	メークイン	11~12
2019/6/14	風土 濱口さん	メークイン	~11
2019/3/7	上村さん	メークイン	12~14
2018/6/27	佐原さん	メークイン	14
2018/3/5	和田さん	メークイン	15
2017/10/26	一戸さん	メークイン	14

初めて高橋さんの新じゃがいものライマン価を計ったのが 2018 年。

この時のライマン価は 8 以下でしたが 2020 年に計った時は 9~12。

2021 年には 11。2022 年には 13~15 まで数字が伸びていっています。

ライマン価はじゃがいものでん粉の含有量を示す値です。

イメージ的にはこの値が高いとホクホクして美味しいです。

この4年でだいぶ数字を伸ばしてきてくれました。

鹿児島県のジャガイモで有名なのは長島ですが、
この長島の人たちは自分たちで育てたジャガイモは他所に販売して
伊唐島のジャガイモを買って食べます。

それは伊唐島のジャガイモの方が美味しいと知っているから。

直接的な証拠とはなりませんが、一昨年の年末よりジャガイモが不作で
数量の確保の為に長島より特別栽培のジャガイモを仕入れる事になりました。

その時に測定した値が8以下。もちろん数字が高い方が必ず美味しいとは
言い切れませんが、これほどまでに他の新じゃがいもとは差が出ています。

ちなみにみんな大好き和田農園様の男爵もだいたい15くらいです。

2022年では収穫・出荷のタイミングが合わずに

納品出来たりできなかつたりといったことがありましたが、

2023年ではそのようなことがないように、随時高橋農園様とやり取りをしていっています。

現在、和田農園様の男爵・メークイン・キタアカリ・インカのめざめと

ジャガイモのラインナップは充実していますが、

そこに高橋農園様の新じゃがいもを加えてみては如何でしょうか。

・鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが



W1 より、『鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが』がついに新登場です！

高橋さんがじゃがいもを育てている

『伊唐島』は、鹿児島県の長島町にあります。長島町は、長島・伊唐島・獅子島・諸浦島を含む町で、全体が、赤土じゃがいものブランド産地です。

でも、この島々の中で、伊唐島で育ったじゃがいもが、一番美味しいと言われています。

なんでも、周囲の島から、わざわざ伊唐島のじゃがいもを買いに来るのだとか。

島の赤土は、水はけがよく、潮風のミネラルが蓄えられています。

気候が温暖であることもあり、これらの条件だけでも、

既に、美味しいじゃがいもが育つ環境と言えます。

もちろん、高橋さんの作るじゃがいもが美味しいのは、

島の力だけではなく、高橋さん自身の力も合わさっているからにほかなりません。

化学合成された農薬や肥料のみに頼らず、天然成分由来の資材を使い、

恵まれた土壌の力を、より引き出すように栽培しています。

なにより、高橋さん夫妻の写真を見て頂くと分かりますが、

温かな雰囲気、愛情込めて育てられたじゃがいもです。

その思いが、味にも現れているのだと思います。

こうして育った高橋さんのじゃがいもは、きめが細かく、しっとりとした食感。

そして、甘みだけではなく、じゃがいも本来の味を感じられる、**調和のとれた美味しさ**は、

是非一度味わっていただきたいと思います。

『**鹿児島県 伊唐島産 高橋さんの新じゃが**』是非御発注の程、宜しくお願い致します。

(販促部：渡部智加)

・高知県 とさいずまフルーツマト



とまと農家で有名な池一菜果園さんから、フルーツマトがスタートします。

例年であれば大玉とまとである、「とさいずまとまと」と「とさいずまフルーツマト」とを併売するのですが、今年は「フルーツマト」のみの取扱、となってしまいました。

アルファと池一菜果園さんとの付き合いは、かなり昔からのようで、

とまと農家で有名な池さんですが、池さんがとまとの栽培を始める前からの、お付き合いのようです。

以前は胡瓜を栽培されていたのですが、池さんの息子さんが入社されるタイミングで、とまとに切り替えられたそうです。

切り替えられた当初から糖度を意識されて、普通のとまと農家よりか少し糖度を上げ、価格は変えなければお客さんは全員自分に向いてくる、と考えられその通りに栽培できる力も持っておられます。

商品的には、フルーツマトになるまでに時期に応じて糖度を少しずつ上げていくのですが、丸とまと=6.5度、甘熟とまと=6.5~8度、フルーツマト=8度以上、に基準を設けられています。

糖度測定は収穫時にランダムに複数の検体を採取し、非破壊の糖度センサーで計測し、その複数採取した結果の割合が一定の率を超えた段階で、甘熟とまとやフルーツマトへランクアップしていきます。

現段階ではフルーツマトよりの甘熟とまとが主流となっており、糖度は8度弱ほどのようです。

最終のフルーツマトは、今年は年明け1月頃にはすべて移行するスケジュールになります。

その他にも加工品でフルーツマトを使用したとまとジュースやケチャップ、パスタソース、ドライマトのオイル付けなどどれも一級品の商品を揃えられています。

単品での取扱ではなく、関連販売してもらえると効果が高まるように思います。（有安海）

・新登場

伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも
高知県産 とさいずまフルーツマト

・商品案内変更

月間テーマを12月から1月に変更
新登場予定商品を追加
北海道産 山西さんの百合根・・・直送のみ対応に変更
北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ・・・価格変更。値下げ。

・終了

高知県産 とさいずまトマト
北海道産 山西さんの百合根2L

・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