

いつもありがとうございます。

W4 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 和田農園 長いも&ネバリスターの推移



この表は2018年からの弊社でご案内しています長芋の推移です。

おかげさまで昨年は長いもが大きく伸びる年となりました。

誠にありがとうございます。

考えられる要因としては、和田さんの長いも・ネバリスターを、
通年で販売できるように企画したことででしょうか。

2021年はネバリスターが11月頃に途切れてしまったため、
その分の落ち込みがあります。2022年はそのことを受け和田農園様と、
事前に話し確保できる状態になった為、その分がプラスになりました。

(必要以上の確保となったため、皆様には迷惑をかけることにもなっていますが・・・。)

2021年・22年の10月落ち込みはの10月の特売分の納品が9月に
ずれ込んでいる為です。

平均をとるとそこまで差はありません。

もう少し詳しくグラフを見ていくと長いもののピークはやはり土用の丑の日がある7月。
冬から夏に向けて需要が高まっていき、
土用の丑の日を境に冬に向けてなだらかに下降していくという感じです。
青果部門全体の売り上げを上げていく為には冬の長いもの売り上げが
夏のペースを維持できれば底上げができそうです。

2023年も和田さんの長いも・ネバリスターを通年で納品できるように、
既に和田農園様とは話をしています。
今年も和田さんの長いも・ネバリスターを宜しくお願いします。

・長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー

**ながさき南部 ブロッコリー
硝酸態窒素 糖度 測定**

長崎県産 ながさき南部 ブロッコリー 447g 測定日 2021/12/28
測定者 吉田紗知子



	1株	試料 g	水 ml	希釈倍率
ブロッコリー	花蕾部	1	0	1.0
	花蕾の根本	1	0	1.0
	茎	1	20	21.0

測定	測定値mg/L	希釈倍率	硝酸塩NO ₃	換算	硝酸態窒素濃度(ppm)		糖度
					ppm	平均	
蕾	測定不可						18.5
花蕾部	1回目	21	1.0	21	0.226	5	13.1
	2回目	27	1.0	27	0.226	6	
花蕾の根本	1回目	38	1.0	38	0.226	9	10.6
	2回目	36	1.0	36	0.226	8	
茎	1回目	44	21.0	924	0.226	209	9.6
	2回目	46	21.0	966	0.226	218	



生産者	測定日	1株重量	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
			蕾	茎	花蕾根本	花蕾	蕾	茎	花蕾根本	花蕾
なんぶ	2021/12/28	447g	-	213	8	5	18.5	9.6	10.6	13.1
野中心	2021/4/26	328g	-	12	12	10.8	10.8	5.4	7.5	8.5
野中心	2020/1/28	514g	-	4	検出せず	2	14.3	7.1	6.6	10
野中心	2018/12/27	496g	4.0	-			10.6	8.2		
徳島市場	2019/4/19	258g	6.0	-			11.8	7.5		
静岡県産	2019/3/15	302g	3.0	11			12.8	7.6		

有限会社アルファー 商品表示課



今回は、

『長崎県産 特別栽培
なんぶブロッコリー』の御提案です。

上図は、一昨年の年末の
測定結果で恐縮ですが、
他産地と比べ、非常に高い糖度が
出ています。

部位別に糖度を見た時に、蕾の部分の糖度が高いのは、なんとなく想像がつきますが、
注目したいのは、茎の部分です。

茎の部分でも、10度近くの糖度があったのは、驚きでした。

今作のものも測定し、また結果を掲載させて頂こうと思います。

左のコトPOPにも書きましたが、
蕾だけでなく、茎も葉も柔らかく、甘みを楽しむことができます。

蕾とは違う、コリコリとした食感を生かして、
スープや炒め物などに使って、食感も楽しむのがオススメです。

昨年、一般のものとも食べ比べしてみました、
茎の美味しさは、顕著に表れていたのを覚えています。

美味しいブロッコリーは、茎の部分まで美味しいというのが、ポイントなのかもしれません。

生産者のながさき南部生産組合様に聞いてみたところ、
今年は病気が多く、栽培に苦労しました、と仰っていました。

それでも、特別栽培レベルで、化学肥料や節減対象農薬の最大使用量も、前作と同じ量に留めて栽培されています。

これも、ながさき南部生産組合様の高い技術があるからこそ、実現できていることだと思います。

同生産者で、ブロッコリーのほかにも、『なんぶ胡瓜』『なんぶとまと』『なんぶアイコ』と、どれも同じく、高い技術を持って栽培されている商品を、取り扱っています。もちろん、どれも味は一級品です。

是非、これらの商品も合わせて、宜しくお願い致します。（販促部：渡部智加）

・北海道産 和田農園 インカのめざめ


北海道産 和田さん インカのめざめ ライマン価測定

■測定者 吉田紗知子
北海道 和田さん インカのめざめ 測定日：2022/12/15


測定方法
1. あらかじめ、ライマン価10の塩を 秤取る。
2. 容器に、1000mlの水を用意して、ライマン価10の塩を、水に溶かす。
3. ジャガイモを水の中へ入れ、浮いてきたら、その比重からライマン価がわかる。

測定日		A	B
和田さん インカのめざめ	2022/12/15	重量	145.5g
		ライマン価	18

でんぷん価	塩 g	水 ml
ライマン価18	159.11	1000ml
ライマン価19	167.9	1000ml
ライマン価20	176.87	1000ml




A



18で浮く

B



20で浮く

12月の中頃、

社内で、和田さんのじゃがいも・インカのめざめのライマン価測定・試食を行いました。

じゃがいもはもちろん、ごぼうや長芋等、どんな野菜でも美味しく栽培される、和田農園さん。

インカのめざめも、ライマン価 18~20 の高い数値で、
柔らかくサツマイモに近いような、
強い甘味で、とても美味しく頂く事が出来ました。

インカのめざめは、その名の通り
アンデス山脈・インカで、祝いの席で使う、高級品として栽培されていたジャガイモを、
日本向けに改良して出来た品種です。
栽培が難しい事もあり、国内流通量が少なく、
貴重なジャガイモとも言われています。

インカのめざめのバター焼き

📌 レシピを保存



インカのめざめの味を引き出すのは、バターと塩だけ。カリッとした外側と中身がほくほく。この食べ方に、はまりそう！

🍷 アルファー

材料 (2人分)

インカのめざめ(じゃがいも)	1パック(約400g)
バター	10g
塩	適量



流通量が少ない = 認知度が低いわけではなく、他の品種にはない味や特徴から、
強い人気がある品種で、例えば、アルファールのレシピサイトの
【インカのめざめのバター焼き】 <https://cookpad.com/recipe/6172634>
は、レシピが公開されてから、常に人気が高く、
1/13 日地点でも、当レシピサイト内のアクセス数 1 位になる等、
レアで美味しいジャガイモとして、需要の高さを感じる事が出来ます。

上記レシピのように、インカのめざめは
じゃがバター等のシンプルな料理の方が、素材の味が良く分かります。
予めレンジで柔らかくしてから、バターを多めに、強火で焼き切ると、
写真のような、表面がカリッと、中はホッカリとした美味しい一品に仕上がります。

ぜひご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・沖縄県 特別栽培 屋宜さんたちの塩セロリ



この塩セロリ、
普通のセロリと大きく違う点は、
商品名にもなっていますが、ほんのり塩味
がするところです。

サンゴ礁由来のミネラルを多く含んだ
地下水や土壌で栽培を行っている上に、

栽培時には沖縄の塩や岩塩を水で薄めたものを散布して栽培をしております。

これが商品名にも組み込まれている塩セロリの由来になります。

個人的にセロリはあの独特な香りや味が原因で好き嫌いがハッキリしているように思うので、メニューを決めて買い物に来られないと、なかなかついでに買おうかなという気になりにくいのかなと思います。

あの独特な香りは「アピニン」、「セネリン」という、精神を落ち着かせる鎮静効果があり、イライラや頭痛を和らげる効果があるそうです。思っているよりか栄養満点の野菜です！



塩セロリは一口食べればその美味しさ分かる商品のひとつなのですが、一口食べるまでの道のりが長い商品であるように思います。

コトPOPにも記載していますが、セロリが苦手な方でもクセになってしまうかもしれません！

しかも思いのほかセロリの使用用途は多くて、そのまま生でサラダにしてもシャキッと非常に美味しいですし、加熱するスープの類にしても美味しく、どんな食べ方をしても美味しいです！

商品規格は、

5kg 原体と 1-2 粉/p を御用意しております。

セロリは株の外側と内側（芯）で見た目や食感が変わります。

外側は日光に当たりやすい為ハッキリとした緑色になり、食感はシャキシャキ感が強まり、
逆に内側は日光に当たりにくい為色が付きにくく白っぽく黄色っぽく見え、
食感は柔らかくなります。

弊社では芯は販売していなかったのですが、

数年前に彦根の企業さまから芯はないの？セロリは芯から売れていくから芯が欲しい！

と問い合わせがあり、販売することにしました。

芯の絶対数は限られてしまっておりますので、

必ずしも 1 ケース内に混載されているわけでは御座いません。ご了承ください。

取扱期間は沖縄が暑くなってくる 4 月末 5 月連休ころまでの予定をしております。

何の変哲もないセロリを販売するのではなく、

値は多少張りますが特徴ある塩セロリを取扱ってもらえると

差別化に繋がるかと思えます。（有安海）

クックパッドレシピ ミニ磯辺焼き

つくれぽ



ミニ磯辺焼き
by アルファー
の1に切る。

先日クックパッド Alphas Kitchen に「つくれぽ」が届きました。

お正月のお餅の活用でミニサイズの磯部焼きが、お餅がすぐお腹いっぱいになるのでミニサイズが丁度良かったとの事でした。

野菜とは全く関係の無いレシピですが、是非やってみて下さい。

<https://cookpad.com/recipe/4272724>

Alphas Kitchen の URL は下記の通りです。

<https://cookpad.com/kitchen/12921565>

昨日のアクセス数は 167 回でした。

1 月の月間アクセス数は 1,809 回です。

これが、他のサイトと比較して多いのか少ないのかは私には分かりません。

でも、このレシピサイトを開設の目的は、

市場の青果より 2 割 3 割高い価格で販売させて頂いている限り、

何かのお役に立てなければと、

栽培台帳を掲載したり、その青果を使った料理レシピを掲載し、

料理動画も 100 本以上、実際に料理をし撮影・編集して、掲載もして参りました。

当時は無我夢中で、積み重ねて来ました。

大した告知をする間もなく、ただひたすら数をアップする事に集中してきました。

正直言うと、その作業に疲れてしまいました。

今、こうして振り返ると、当時と変わらず利用して頂いていることに、

改めて喜びを感じています。

それらのレシピを印刷して頂いた枚数は、累積で 3,015 枚となっています。

『その通り作ったよ』を行動に移して応えて頂いた、『つくれば』なるものは

121 件に及んでいます。

これら、反応を行動に移して頂いた方を中心に、

Alphar's Community というグループを作ろうと、

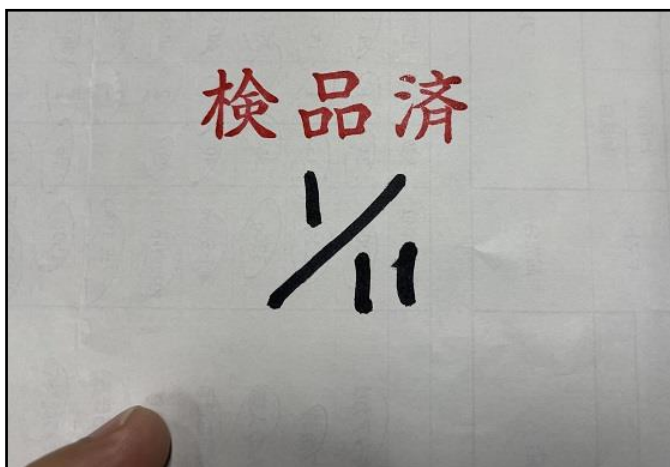
手がけましたが、これは先の通り、疲れて不発に終わっています。

今年は、もう少しエンドユーザーにも直接目を向けて、

何がスーパーマーケットさんで必要かを考え、準備を進めたいと考えています。

何卒、宜しくお願い申し上げます。(中澤佐江子・吉田清一郎)

・出荷前検品について



原体での出荷商品について、検品の甘さが最近露呈して来ているように感じています。

私たちが甘くなると、逆にお客様の方でも、

その影響か、入荷したのではなく、

店舗バックヤードに滞留したものを、

その日入荷の分として、

クレームが出て来たりすることもあります。

気持ちとしては理解できてしまいます。

この理解できてしまう事が、問題なのだと思います。

まず、私たちの検品についてもう一度振り返りをする事になり、ルールを改めました。

検品印を作成し、その検品についてパレット単位のロットで、

検品作業が『何日に』『誰が』を明確にし、

画像のような用紙に日付と検品者を明記します。

出荷作業を担当した者が、この当該のパレットから出荷準備する際、

当該商品の箱に、検品印と日付を記載して出荷します。

責任を明確化し、顧客様には良品をお届けできるよう仕組みを整えました。

つまり、この印と日付の箱の箇所と、品質不良の状態を画像にして頂き、

弊社に御連絡頂けますと、その作業を遡ることが出来、

従って、再発防止につなげる事を意図しています。

何卒、御協力いただけますよう、お願い申し上げます。(吉田清一郎)

・新登場

北海道産 和田さんの栗南瓜・ほろほろ

・商品案内変更

新登場予定商品追加

長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり・・・再開

高知県産 フルーツミニトマトアイコ・・・休止。収穫が谷間の為

宮崎県産 須川さんのパプリカ・・・数量調整の可能性あり。

北海道産 今金原木生椎茸・・・再開

・終了

北海道産 和田さんの男爵
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん
北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・ほろほろ

・1月新登場予定

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 5 予定
鹿児島産 特別栽培 与論のスナックインゲン・・・w 5 予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ・・・w 5 予定

・2月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・・・w 6 予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング・・・w 6 予定
熊本県産 興梶さんのさつま芋・紅はるか・・・w 7 予定
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w 8 予定
高知県産 特別栽培 青山さんの土佐文旦・・・w 8 予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w 9 予定
兵庫県産 博農のフルーツ夢にんじん・・・w 9 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