

いつもありがとうございます。

W7 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。

・お菓子作りに合う商品について

W7 週は、2/14 バレンタインデーが入る週。

14 日以降も、3/14 のホワイトデーで家族一緒に作って楽しむ。

2 月、3 月はお菓子作りに挑戦してみる方が多い時期です。



ガトー・インビジブルにバナナのキャラメリゼを乗せました。リンゴとバナナのテロメアアップコンビです。

🍷 アルファー

材料 (パウンドケーキ型1本分)

りんご	2個
卵	2個
バター	50g
牛乳	70cc
甜菜糖	30g
薄力粉	75g
(あれば)バニラビーンズ	1/2本
(あれば)コアントロー	小さじ2



再生 (k)

▶ 1:00 / 1:34

🔊 📺 ⚙️ 🖱️ 🗑️ 📏

テロメアアップ ガトーインビジブル

アルファの商品にも、チョコレート等、この時期に作るお菓子と相性がいい食材があるので、

今回は、お菓子作りに特化した内容を書いていきます。

アルファのレシピ内にある、ガトー・インビジブル(上画像)は、生地を混ぜて食材と交互に並べて焼くという簡単な工程でも、本格的に美味しく仕上がるお菓子です。

リンゴやバナナをふんだんに使いますので、とても満足感のあるケーキです。生地にココアパウダーを少し混ぜると、バレンタインアレンジで仕上がります。

【ガトー・インビジブル レシピ動画】

<https://www.youtube.com/watch?v=9jHRUp33YIM>

又、アルファでは現在、3種類の取り扱いがあるレモンも、さっぱり爽やかな風味が、男性にも食べやすい味に仕上げられるため、レシピサイトでも盛んにレシピが投稿されている人気の食材です。

ホットケーキミックスにホワイトチョコレートとレモンを入れ、焼いたレモンケーキや、他の柑橘類のように、輪切りでそのまま食べられる『丸かじりレモン』に合いそうな、レモン果汁を生地に練りこみ、輪切りを表面に乗せ焼くガトーショコラ等、ひと味違ったお菓子を作る事が出来ると思います。

最近、小さい息子さんとお母さんが、二人でチョコレートを食べる CM を見ました。又、チョコレート売り場に行けば、明らかに自分へのご褒美用の商品が多く見られます。

上記を見ていると、恋人へチョコレートを贈るイベントだったバレンタインは、
家族でも、一人でも、日々の感謝やお疲れ様という気持ちを、
お菓子とともに楽しむイベントに変化していると感じます。

そんな、素敵な時間を演出する商品を、是非ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・販売促進 私たち販促部が、皆様の為に役立とうとしていること

先週の発注書本文では、実際に行った測定結果を例に、
『成分測定』について述べさせて頂きました。

今回は、それにも付随する内容として、

『**私たちアルファアの販促部が、各店舗様の為に、どのように役立とうとしているのか**』

このことについて述べさせて頂こうと思います。

まず、販促において重要となってくるのは、**その商品の訴求点をどのように見出すか**
というところだと思います。

もちろん、配置や見せ方などのディスプレイも重要なことですが、
その商品を買いたくなる理由 これを打ち出すことは、まず初めに必要な事です。

**その訴求点について、私たちは、試食や成分測定だけでなく、
もうひとつの根拠とも合わせて、打ち出せることを強みとしています。**

私たちは、生産者から栽培計画を提出して頂き、それを調査しています。
その『**栽培台帳調査**』を通じて、

単に使用した肥料や農薬、収穫などの作業の時期を知ることだけでなく、
その生産者が何を重視し、どのようにしてその美味しさを作り上げているのか
その面も知る事ができます。

試食したり、成分測定を行ったりしたことと、
その台帳の内容を併せて考えることで、それぞれの根拠が繋がります。
つまり、他にはない、強い訴求点を探り出すことが出来る訳です。

『その生産者だからこそ その産地だからこそ』

その理由を、ラベルや POP、パネル等の販促物に反映させていくことで、
来店されるお客様に、より魅力をお伝えできるような販促のお手伝いを、
させて頂ければと思います。

また、各企業様が販促を考えられる際に、
『この商品を使った料理 という切り口から販促をかけたい』
『季節のイベントに沿った販促を行いたい』 など、
ご要望が出てくることと思います。

私たちは、先ほど述べた訴求点の見出し方に加え、それらのご要望を形にすることで、
各企業様のお役に立てられたらと思います。
店内の統一感も重視されていることと思いますので、
その売り場や店舗のカラーに合わせた販促物の作成も可能です。

是非、ご要望等お伝えください。

それらをくみ取り、各企業様と連携して、販促を行っていきたいと思います。
より精進してまいりますので、宜しく願い申し上げます。(販促部：渡部智加)

・宮崎県 特別栽培 大葉<誠の香り>



大葉は年間商材であり、つまものの位置付けられることが多く、瞬間的に注目を浴びることはあっても、あまり重要視されることが少ないように思います。

そのためか、この弊社の大葉を取り扱って頂いている企業さまは多いのですが、「力を入れて」取り扱ってもらっている企業さまと、そうでない企業さまの販売実績数に大きな差を感じています。

1店舗で、週間 150 パックや、多ければ 200 パックを優に超える数量の、販売をする店舗さまがあれば、1週間で 20 パックのみの発注しか、頂戴していない企業さまも居られます。

定期で毎週 ZOOM 商談をさせて頂いている企業さまは、
弊社の大葉のみの販売をし、市場からの仕入は行っておらず、
青果の販売のみではなく、惣菜や御造りのつまにも使用して頂いております。

生産者の野中さんは2代目なのですが、先代のオヤジさんの代から、
大葉の種を自家採取し栽培を行うのですが、これがすごいんです。

同じ日本人の中でも背の高い人もいれば、小柄な人もいますが、
それは大葉にとっても同じで、樹によって香りの強い樹もあれば、
そうでもない樹も存在してしまいます。

そこで、いくつかある圃場の中から香りの強い樹だけから種を採取し、
次回の播種にはその種を使用します。
そうすることで、圃場全体を香りの強い樹がベースとなることになります。

この工程をオヤジさんの代から数十年の間繰り返し行っております。
理論上は分かりやすいのですが、それを行い続けることにレベルの高さを感じます。

愛知県は大葉の一大産地となっておりますが、
私はこの大葉は日本一という自負があったので、
愛知県下の企業様との取り組み開始の時、まず初めにこの大葉をお勧めしました。
大葉の筆頭産地のバイヤーさんだったからなのか、
この大葉の良さを一瞬にして理解し即取扱を決定致しました。

高知県の企業さまが新しく取組させて頂いた時には、
もちろんこの大葉を販売して頂いていたのですが、
コト POP には、つまものにはこの大葉を～のような文言が掲示されておりました。

私はすぐに、この大葉「だからこそ」つまものに～とした方が、
受ける方は印象が強くなるかと思えますとお伝え致しました。

そもそも価格が低く粗利を稼ぎにくい商品ではありますが、
だからこそ、この大葉のような誰が食べても一級品だと分かってもらえるような商品を、
取扱う必要があると思います。

ただ陳列するだけでなく、惣菜や御造りにも使用し、横軸をしっかりさせることで、
フレッシュの方での販売も大きなものになってきます。（有安海）

・宮崎県産須川さんのパプリカ

今現在休止中ではございますが、再開の時の為にご紹介。

今作で須川さんのパプリカの取り扱いをしてから4年目となります。

正直なところ、その他の農家さんと比較しても高いと思います。

その為、最初のうちは御注文を頂く事も少なかったのですが、
一昨年と去年くらいから、じわりじわりと御注文を頂く事が増えてきました。

なぜ売れているか？は、正直伺ったことがないのでわかりませんが、
食べてみた感想から言えば、

『おいしいから』の一言で片づけてしまえるくらいにはおいしいです。

美味しいから、で済ませるわけにはいかないんで、この4年分の測定結果が
写真のものになります。

測定日	産地	生産者・商品名	色	品種	1個の重さ	硝酸態窒素(ppm)	糖度		
							上部	中部	下部
2023/1/19	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	189.5g	4.1	7.1	7.1	7.5
2023/1/19	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	206.0g	検知せず	6.1	6.4	6.6
2022/6/3	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル・アルティカ	203.5g	9.0	8.0	8.4	8.3
2021/5/14	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	174.1g	検知せず	6.0	6.3	6.8
2020/4/15	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル・アルティカ	185g	4.4	-	-	7.1
2020/4/15	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	ダンダン	182g	検知せず	-	-	6.6

パプリカの糖度をインターネットで調べてみましたが、
とある野菜ソムリエさんのホームページしか、きっちりとした糖度が載っていませんでした。
写真撮ったりすると無断転載などで引っ掛かりそうなので、
数字だけ記載しますが色によって違いますが、
赤で 6.7 度、黄色で 5.7 度、オレンジで 7.2 度でした。

どこでの栽培かも載ってなかったので、比較対象とするにもモヤッとしますが、
須川さんのパプリカはどれよりも高いです。
ちなみに最近聞くようになってきているスイートパレルモと呼ばれる品種の糖度は 7～8 度。
須川さんのパプリカはその品種と同レベルの糖度となっています。

どうしてこう美味しく育てられるのかは聞いていないのですが、
再開までにはその秘訣を聞いてみようと思います。

須川さんのパプリカで唯一の難点をあげるとしたら、絶対量がそこまで多くないということ。
トマトと同じく果菜類なので、ある程度は仕方ないと思いますが、
そこは須川さんとの交渉をうまくして優先して入荷させられるように、
努めていきますので宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・山口県産岩国レンコン豊作なんです

表題のとおりですが、今作は豊作です。今までにないくらいに豊作です。
なので、このレンコンでは初めての特売価格でのご提案です。

ちなみにこの岩国レンコンは、レンコンに最も大切である水を
錦川からパイプラインで引いています。

この錦川の家庭排水などを一切混入しないきれいな水を使用して栽培しています。

品種も晩生種にあたるシロバナ種を採用しています。

晩生種なので栽培期間が他の品種よりも長いため、
美味しく節間が長く大きいものとなります。

パックの形態は節ごとに真空パックをしています。

それがだいたい1ケースにつき12パック前後入っています。

12パック前後というのは不定貫であるため、
3kg/箱にあうように箱詰めされている為です。

**今回の特売は通常価格が 3,600 円/箱のところ
2,800 円/箱での販売となります。おおよそ 22%の値下げです。**

送料は変わらず別途発生しますが、
興味はあるけれどやったことがないという企業様はこの機会にお試ください。

ちなみに弊社の顧問は毎年年末にこのレンコンを頼んでいます。
弊社顧問がそれくらいこだわるレンコンです。(吉田麻衣)

・今が最強に美味しい岩津ねぎ



岩津ねぎの現在写真です。

雪の下で寒さに耐えた白菜やキャベツがおいしいのと同じ理屈で、この岩津ねぎもこの雪、寒さに耐えて甘くなっています。

残念なのはこの状態の岩津ねぎの測定をいまだしていません。

近々測定をしようと思いますので、結果は改めて報告致します。

どんな測定結果になるのか楽しみです。(吉田麻衣)

・ビデオ3月の月間テーマ 抵抗カアップ



<https://youtu.be/-sBB82wLdQo>

3月の月間テーマのビデオを作りました。

実は簡単なビデオは、

facebookのAlphar's Communityで公開しておりました。

それをもっとビデオらしく作り、番組タイトル部分を設け、番組っぽくしました。

ナレーションも入れています。

小豆島農場でやっている事

「No Doctor, No Medicine 究極の世界観 食べる物で健康になる」

というコンセプトを、

このビデオで打ち出してきました。

理想ですが、言わないと始まらない。

そんな気持ちから 自分で植えた小麦の画像を背景にしています。

内容は 少しずつ新しいものを入れています。

食べ物、どんなにすごい力をもっているのかが、分かるビデオにしていきたいと思っています。

私自身もっと自分を磨く為に、上海中医薬大学（日本校）へ、

眼の病気で休学していましたが、そろそろ復学をします。

3月の抵抗力（免疫力）アップは、

ビタミン ACE がかぎということで、西洋医学と東洋医学からの食べ物を挙げています。

是非ごらんになってください。

4Kで作っていますので、デジタルサイネージで再生できますので、ご用命承ります。

縦版も制作いたします。(中澤佐江子)

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか

熊本県産 興梶さんのさつまいも・紅はるか

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン

山形県産 菊池さんの洋梨・シルバーベル・・・次週終了

奈良県産 十津川村のきのことシリーズ・・・3月より値上げ予定

・終了

奈良県産 萩本さんの富有柿（袋入り）

宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・紅はるか M

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ

・2月新登場予定

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、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎