

いつもありがとうございます。

W14 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。

・お花見弁当には、大葉がおすすめです。

先週から、各地で続々と桜が咲き始め、お花見のニュースが多く流れるようになりました。

北海道・東北は4月からが本番になると思いますが、

他の地域では開花のピークが近づいていると感じます。

大葉 お花見・春のお弁当にオススメ！



- ・食中毒予防(殺菌作用)
- ・魚等の臭みを取る
- ・(花粉等を含む)体内に侵入した、外敵への抵抗力を高める

等、美味しいだけでなく、嬉しい働きが期待出来ます。



ラップソーセージ大葉くるくる

今年は、約4年ぶりに規制が緩和され、
多くのお花見客が押し寄せているそうです。

又、約4年ぶりの飲食解禁で、
気合を入れてお弁当を用意する、ご家庭も多いのではないのでしょうか。

そんな、この季節に作る、お弁当にピッタリな食材があります。

それが大葉です。

・食中毒予防(殺菌作用) ・魚等の臭みを取る

といった、お弁当を守る働きや、

花粉等を含む、

体内に侵入した外敵への抵抗力を高める等、

お花見を快適に楽しむ為に、嬉しい働きが期待できます。

【ラップソーセージ大葉くるくる レシピ動画】

<https://www.youtube.com/watch?v=eaGdWFUSt7g>

さらに、上記のメニューのように、豚肉と組み合わせると、

アルコール類でダメージを受ける、肝臓を守ってくれる働きまで期待できます。

元々、春にオススメである大葉ですが、

(W10 週の発注書に、詳細が記載されています → <https://www.alphar-net.com/mail/202310mail.pdf>)

お花見でも大いに活躍してくれる食材です。

春の行楽シーズンに、是非大葉をご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・宮崎県産 特別栽培 大葉<誠の香り>

4月の月間テーマは花粉症対策です！

野中さんの誠の香り大葉の記事は定期的に書かせて頂いているので、

ご存じの方も増えているのではないかと考えておりますが、

今回は4月月間テーマの花粉症に関して少し関係がありそうな記事になります。

数年前に野中社長にお聞きしたのですが、

大葉のハウスに入って収穫作業等を行っている、

症状が治まるパートさんが居られるそうです。

インターネットで少し調べてみると、大葉に含まれているポリフェノール的一种である

「ロズマリン酸」で免疫機能を正常に保ち、

アレルギー症状を軽減させる効果があるらしいです。

体内に摂取することで様々な効果を得られるとしか思ってこれなかったのですが、

野中社長の話を聞くと、その場にいると効果の程度は分かりませんが、

一定の効果を得られることを教えてもらいました。

そういえば、高知のとまと農家の池さんも、フルーツマトの時期にハウスに入ると、

ズーンとなっている。と吉田から聞いたことがありました。



〈誠の香り〉を商品名に入れていることから、

この大葉の最大の特徴は香りにあると

分かってもらえるかと思います。

前回この本文記事に際にも

紹介致しましたが、

オヤジさんの代から香りの強い樹から種を

自家採取して、翌年播種する。

これを数十年繰り返すことで、

大葉に期待する特徴である香りが増し、アルファードでの大人気商品になってきています。

この大葉はただ青果売り場で販売するだけではもったいないです！

お刺身や総菜だからこそ、手を抜かない一級品の大葉を使うことで、

さらにお客さまから高く評価してもらえるように思います。

上記のコト POP を使用し青果・惣菜でアピールされている企業さまもごぞいます。

(有安海)

・兵庫県産 養父養生にんにく『金郷純白』『黒にんにく』『フライドガーリック』

兵庫ナカバヤシ様の にんにくシリーズ商品



今回は、**兵庫ナカバヤシ様の『養父養生にんにく』シリーズ**の御提案です。

兵庫ナカバヤシ様は、製本業を祖業とされている企業様で、

現在はその製本業と農業の二刀流で、事業を行われています。

製本業は繁忙期と閑散期が激しく、雇用問題を解決するため、

2015年から本格的に、農業へ参入されたのだそうです。

しかも、片手間で栽培されているわけではなく、緻密に栽培管理をされており、

養父市の恵まれた風土を生かして、健康で美味しいにんにくを栽培されていることは、

栽培台帳を見ているとよく分かります。

左の写真を見て頂くと分かりますが、周りに山々が存在する中山間地域で、その高低差の激しさを生かして、暖地系の『金郷純白』と、寒地系の『ホワイト六片』を中心に栽培されています。

現在、その『金郷純白』を取り扱っておりますが、ホワイト六片と比べて、1片が小さく、手軽に料理に使えるということで、人気商品となっています。

また、にんにくを食べるときに気になることが多いであろう臭いも、その大きさから気になりにくく、それも人気の理由の一つとなっています。



また、その『金郷純白』を使用した加工品も取り扱っています。左が『フライドガーリック』、右が『黒にんにく やぶ黒ひこ』です。

どちらも過去に、試食したことがありますが、『フライドガーリック』は、パスタや炒め物、サラダなどに振りかけるだけでアクセントになり、とても便利でした！

パッケージの写真にもあるように、肉料理にもよく合いそうです。

『黒にんにく やぶ黒ひこ』の方は、ねっとりとしたドライフルーツのような、不思議な食感でした。

味は例えるのが難しいですが、甘みもありつつ、にんにくの濃厚さをギュッと閉じ込めたようなコクの深さです。そのまま食べても美味しいですが、カレーに入れるとコクが出て、とてもおいしくなるんだそうです！

現在は、上記の3商品の取り扱いですが、5月ごろから、『生にんにく』が新登場します。こちらは、この時期にしか味わえない味覚。擦り下ろしたり、スライスしたり生のままで楽しむのはもちろん、丸ごとホイル焼きにすると、生にんにくのジューシーさと、とろけるような甘さが楽しめます。

兵庫ナカバヤシ様の『金郷純白』、加工品の『フライドガーリック』と『黒にんにく やぶ黒ひこ』、そして、5月ごろから登場の『生にんにく』。是非、宜しく願い致します。沢山の御発注をお待ちしております。(販促部：渡部智加)

・自然の摂理に適った食べ物とは

滋養のある野菜 *Nourishing Vegi* 根拠



- 1 **有機栽培で 抗酸化物質（カロテノイド等）が増える**
という欧州での報告
有機栽培はストレスによる生育低下を回復させるメカニズムを発達させている
- 2 **慣行栽培で化成窒素多用で、抗酸化物質、抗酸化活性が低下する**
という欧州での報告
- 3 **有機野菜に多く存在する、サルベストロール ガン抑制成分**
植物は真菌(カビ)等に攻撃されると、抗菌作用のあるサルベストロールを生成し
真菌等を殺します・・・ **有機農産物の表面の黒い斑点がサルベストロール**
サルベストロールは医学的に利用がはじまっています。

有機農産物を食べたら、身体に良いという事の根拠

実は1年前に書いたパワーポイントが出てきたので、それをご紹介します。

自然に近いもの、有機や特別栽培が、なぜ身体に良いのか説明できますか。

農薬や化成肥料が使っていないと、農産物はどうなるのか説明できますか。

では、

自然の摂理に適ったとは、 ということなのでしょう。

食べる時期は、旬のもの（陰陽五行）で、

生産地は近くの地産地消（陰陽五行）のものを食べる。

自分の健康状態のバランスを保つもの（陰陽五行）を食べる。

下痢の時にバナナは食べないことは誰でも知ってることですね。

そして栽培方法は、自然に近い、有機や特別栽培のものを食べる。

こういうものが、自然の摂理に適った食べ物だといえると思います。

では

有機栽培で作物を育てると、

- 1 作物は 栄養（肥料）が少ないが故に、
肥大できない危険を回避する為、
植物が 自分で成長できるメカニズムになっている
肥料が多い栽培よりもストレスが多く、カロテノイドが増える
という欧州での報告**

- 2 慣行栽培で化成窒素多用で、抗酸化物質、抗酸化活性が低下する
という欧州での報告**

- 3 有機野菜に多く存在する、サルベストロール ガン抑制成分
植物は真菌(カビ)等に攻撃されると、抗菌作用のあるサルベストロールを生成し
真菌等を殺します・・・ 有機農産物の表面の黒い斑点がサルベストロール
有機農産物を食べたら、 身体に良いという事の根拠**

サルベストロールは医学的に既に利用されています。

これらの事から、化成肥料も農薬も使わない方が、カロテノイドが増えるし、
サルベストロールもできる。

身体に良いという根拠になります。

滋養のある野菜の、茄子の樹の右に書いている事と、

特別栽培の自然の摂理ビデオで言っています

本来 農薬や化成肥料は 必要ないのかもしれない
無くても とっても とっても 美味しく作れるように
自然界はできている と思うの。

中澤佐江子

・今期の岩津ねぎの反省



今期も岩津ねぎのご注文ありがとうございました。
岩津ねぎの魅力を伝えきれなかった為か、
昨年とほとんど同じくらいの販売量であったのが残念だったので、
今の段階で考えられることを
今期の反省点として書かせて頂きたいと思います。

まず、写真の岩津ねぎは今期の最後のロットのものです。
綺麗で実に美味しそうなねぎです。
実際食べたら美味しいねぎです。

一番最初の紹介文でも書きましたが、岩津ねぎの解禁日には遠くからわざわざ購入するためにくる消費者の方がいるくらいにはファンがいます。その岩津ねぎを守るために厳しく基準を設けブランド価値を高めるよう努力がされています。次の写真は岩津ねぎと栗原ねぎのを並べたものです。栗原ねぎは白ねぎ。岩津ねぎは中間ねぎで、白い部分も青い部分も両方美味しく食べるねぎです。並べて比べればよくわかりますが、岩津ねぎも白い部分は結構多いです。白ねぎでないと売れないとよく言われますが、十分に白い部分多いです。



あとは規格と価格面が今一つマッチしていなかったのが原因だったのかと思っています。発注書には 250g〜と記載しましたが実際にはだいたい 300g くらいは入っていました。表記よりも多く入っていたわけですがそれは言わないとわからないというのが実情なので、こういうものに関してはもっと正確に伝えていく必要があると実感しました。

来期は上記の反省点を踏まえつつ、もっと面白い企画をして担当の方々に買ってみたいと思えるような提案の仕方をできるようにと画策中ですので今後ともよろしく願いいたします。

(吉田麻衣)

・新登場

山形県産 渋谷さんのさくらんぼ・佐藤錦
山形県産 渋谷さんのさくらんぼ・紅さやか
長崎県産 特別栽培 なんぶ新ジャガイモ・・・数量限定での新登場

・商品案内変更

月間テーマを3月から4月に変更

・終了

伊唐島産 高橋さんの新ジャガイモ

・4月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 ピーチパイ・・・w16より新登場予定
沖縄県産 特別栽培 スナックパイ・・・w16より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w18より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w20より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21より新登場予定
鹿児島産 特別栽培 南国与論の新物里芋・・・w20より新登場予定
宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう・・・w21より新登場予定

それでは、今週も沢山の御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎