

いつもありがとうございます。

W15 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。

### ・ゴールデンウィークの発注書の配信スケジュール

ターミナル出荷は 5 月 3・4 日の 2 日間お休みさせていただきます。

本社事務は、カレンダー通り 5 月 3・4・5 日の 3 日間お休みさせていただきます。

尚、発注書配信とそれぞれの締切は以下の通りです。

w17・・・配信：4 月 17 日（月） 締切：4 月 20 日（木）

w18・・・配信：4 月 21 日（金） 締切：4 月 25 日（火）

w19・・・配信：4 月 25 日（火） 締切：4 月 28 日（金）

w20・・・配信：5 月 8 日（月） 締切：5 月 11 日（木）

御不便をお掛け致しますが、何卒ご理解の上了承賜りますよう、

よろしくお願い申し上げます。

### ・熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参 春掘りに切り替わります



タイトルにもありますように、

**『熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参』が、春掘りの人参に切り替わります！**

これまでの作のものでも、コト POP にありますように、

先端の方まで、ギュッと甘さの詰まった人参だったのですが、

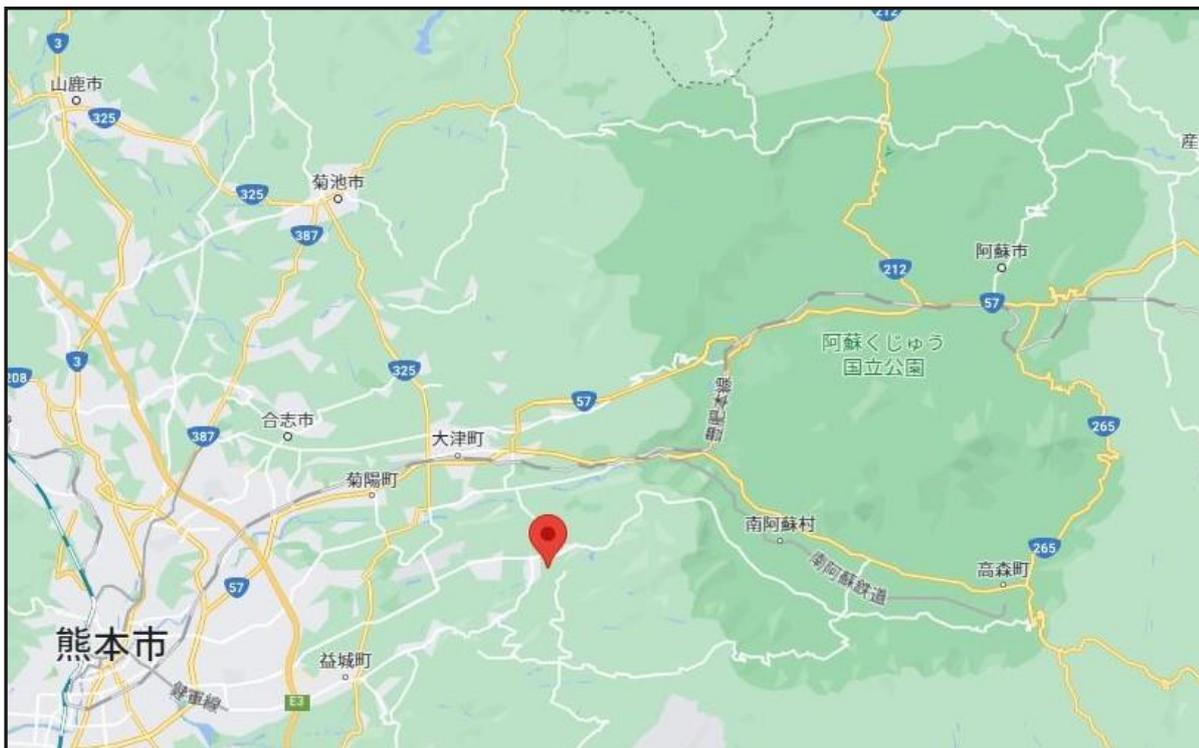
春掘りは、厳しい冬を乗り越えるため、人参自身が糖を蓄えることによって、

さらに甘さが強くなります。

上の写真に写っているのが、藤本姉妹です。

左の地図の赤いマークの場所、阿蘇山の麓の畑で、

この姉妹がメインとなり、人参を栽培されています。



そのとりにある、阿蘇くじゅう国立公園ですが、

調べてみると、想像以上に雄大な自然が広がっていました。

阿蘇山をはじめとする火山群が連なり、

世界最大級のカルデラを有しているのだそうです。

そんな阿蘇山周辺にある畑ですので、

**火山灰を主材とする『黒ボク土』で、土壌が形成されています。**

この土壌は、植物の成長に必要不可欠である、

リンが欠乏しやすいという特性があるので、

肥料でリンを追加してやる必要が出てきます。

たしかに、リンが欠乏しやすいということは、農業にはデメリットと言えるのですが、

もちろんそれ以上に、メリットも存在します。

『黒ボク土』は、土壌中の生物の働きが活発で、『団粒構造』が発達しやすくなります。

この構造が発達すると、保水性や通気性が良くなり、根から養水分を吸収しやすく、

また、呼吸もしやすいという、植物にとって、良いこと尽くしの効果が表れます。

これは特に、根の部分食用とする根菜類には大きなメリットです。

**そんな優れた土壌構造を生かすことで、足りない分だけ肥料で補い、**

**人参自身の力にまかせることで、健康で美味しい人参を作ることができるんですね。**

是非、沢山の人に召し上がっていただきたいです！

これから、春の行楽シーズンとなりますので、  
人参を使った、お弁当にピッタリなレシピをご紹介します。



#### ■ 彩り豊か ☆ にんじんサンドイッチ

<https://cookpad.com/recipe/5586578>

生のままの甘みが楽しめるメニューです。

タイトル通り、彩りも華やかです！

#### ■ 桜のニンジングラッセ

<https://cookpad.com/recipe/4445570>

とっても簡単にできます。お弁当や、付け合わせに！

桜の型抜きが、今の季節にピッタリです。

是非、レシピと一緒に、売り場にて展開して頂けたらと思います。

沢山の御発注をお待ちしております。宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

**・沖縄県産特別栽培パイナップルが新登場です。**

2月くらいに確認をしたところ遅れているとの返事でした。

年明けから気温が低い日が続いていましたが 3月くらいから気温が上がり始め、この2～3週間は例年よりも高い気温であったため、なんとか遅れを取り戻してくれたようです。よかった。ゴールデンウィークに間に合いました。

2021年、2022年はおとなりの台湾からの輸入パインに押されてしまいましたが今年には沖縄の生産者も応援してあげて欲しいです。

弊社で扱っているのはピーチパイン・スナックパイン・ハワイパイン・ゴールドバレルの4品種。ピーチパインは非常に香りが強く、切らなくてもパイナップルの香りが周辺に漂います。皮がやや赤いのも特徴の一つです。また、ほかの品種とは違い白いのも特徴です。味は他のパインよりも糖度が高いものが多いです。

スナックパインは正しい品種名はボゴールで、手でちぎって食べられるくらいに軟らかい品種です。

手でちぎれますが手がべたべたになるので、この食べ方はあまりお勧めできません。普通に切って食べる方が食べられる部分も多いので普通に食べたほうがいいです。芯まで食べられるので実は過食部分が非常に多いのが特徴です。糖度が高く酸味が少ないので甘いのが好きな人にはいいかもしれません。

取扱量が多く期間が長いのはこの二つの品種です。

サイズ感としてはどちらも共通になりますが

L：約 1.0kg～1.3kg

M：約 0.8kg～1.0kg

S：約 0.6kg～0.8kg です。

測定結果は古いデータでピーチパインのものしかございませんが、糖度は17度以上ありました。

測定日	産地	商品	品種	重量	糖度	
					上部	下部
2022/7/27	沖縄県 アグロオーガ	パイナップル	ゴールドバレル	1244g	<b>14.3</b>	<b>17.0</b>
2022/7/27	沖縄県 アグロオーガ	パイナップル	ゴールドバレル	-	13.6	18.3
2020/3/30	沖縄県 池村さん	パイナップル	ピーチパイ	937g	13.1	17.2
2020/3/30	沖縄県 池村さん	パイナップル	ピーチパイ	696g	16.1	17.1



みんな大好き台湾パインの金鑽種ですが、  
 ネットで糖度の記載を探してみました。  
 高くて最大 20 度、  
 低くて 14 度と結構バラバラでした。  
 おそらく全体の一部を測定しての結果だと、  
 推測していますが、だいたい 16 度～18 度くらいが  
 平均値になりそうな感じです。

弊社のパインは上記の通りなので特別見劣りする結果ではないです。

また、弊社のパインは特別栽培なもの台湾のパインとは違いとなります。

パイナップルは栽培期間が非常に長く、苗から栽培するとなると 2～3 年はかかります。

その期間中ずっと農薬や肥料の使用を抑えようとなると非常に厄介です。

でも粟野さん達はそれをやり遂げてくれます。

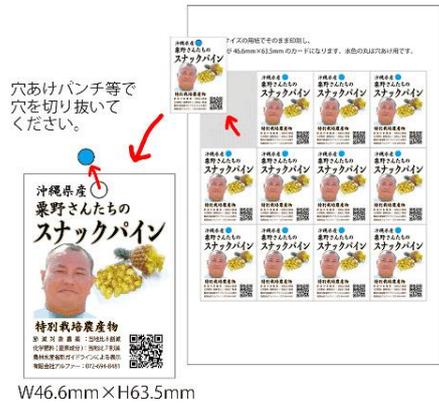
すごいです。台湾のパインを低く評価するつもりはございませんが、

沖縄のパインも負けているわけではありません。

もっと注目してもらえたらうれしい品目の一つです。(吉田麻衣)

**・沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイナップル・スナックパイナップル**

A4サイズ用紙(厚さを持った紙推奨)にプリントアウトし、  
カット線に沿って切り離して、御使用ください。



今週から、  
沖縄産のピーチパイナップル・スナックパイナップルが  
新登場します。

アルファードでは、  
通常 POP やコト POP の他、  
「パイナップルに直接かける用タグ」の  
印刷データも、**Dropbox** 内にご用意  
しております。

★紐の通し方  
(使用する紐・輪ゴム等は、各自でご用意ください。)



こちらのタグは、  
作り方(掲載画像参照・同フォルダ格納)を  
ご確認ください、  
**ダウンロード、印刷してご利用ください。**  
(上記タグを弊社で印刷・カットした状態での  
納品や、使用する紐の用意等は行って  
おりませんので、ご了承ください。)

アルファードでは、国産パイナップルのみ取り扱いを行っていますが、  
国内の流通量を見てみると、海外産(フィリピン・台湾等)が9割ほどを占め、  
国産パイナップルの流通量は、5~3%と、とても低くなっています。

流通量が少ない分、お目にかかる機会が少なく、  
海外産と比べると、価格が高い国産パイナップルですが、  
それを踏まえても、国産が食べたいと探し求めるお客様は多くおられます。

## 【国産・海外産パイナップルの違い】

### 海外産パイナップル

輸送時間が長く、傷んでしまう事を防ぐ為、熟成してていない状態（熟度約10～20%前後）で収穫

→甘さが出きっていない状態



台湾

フィリピン

### 国産パイナップル

輸送時間が短い為、熟しきってから収穫が可能  
+  
国内ならではの、丁寧な生産管理

→甘さが最大限に出たパイナップルに



パイナップルは、追熟が無い果物ですので、長期保管はせず、購入してすぐに食べる事を、おすすめします。

そんなファンが多い、国産パイナップルの最大の魅力は、熟度の違いによる、圧倒的な甘さと美味しさです。

パイナップルは、追熟が無く、収穫された地点で、熟成が止まってしまう。

海外産のパイナップルは、船便での長旅で傷んでしまう事を防ぐ為、熟成しきっていない状態で収穫されます。

一方国産は、上記の心配が無く、熟しきってから収穫する事が出来る為、本来パイナップルが持っている、甘味や美味しさが前面に出たパイナップルに仕上がるのです。

又、パイナップルは熟度が進むと、舌が痛くなる原因・シュウ酸カルシウムが少なくなる為、国内産の方が、口がピリピリしないからという理由で探している方もおられるそうです。

一度食べると、一気にファンになってしまう、国産パイナップル。是非、ご検討ください。  
(販促部:吉田紗知子)

**・果物にも力を入れています！**

アルファーはご存じの通り、果物にとっても弱いです。

でもそれは、過去のアルファーであり、これからのアルファーは果物に強くなっていきます！

先週からスタートしたのですが、

山形県の特産品である、「**さくらんぼ**」の取扱をしておりますが、

これは山形県東根市周辺の農作物を中心に集約している企業さまと、

昨年知り合うことが出来た結果です。

昨年の秋に僅かの取扱でしたが「**ブランデー脱渋柿**」はこの企業さまからの

おススメの商品でした。

このブランデー脱渋柿を食べられた方であれば分かるかと思いますが、

信頼するには十分な味・品質になります。

その企業さまが選定する商品が、ハウス栽培のさくらんぼを皮切りに、

春から夏、秋冬にかけて、**さくらんぼ、ぶどう、すいか、桃、西洋梨 りんご**と

続々と登場予定となっております。

是非、楽しみにお待ちください！



現在のさくらんぼの品種は佐藤錦と紅さやかになります。

佐藤錦は、「さくらんぼの王様」と呼ばれ、味は良いが日持ちしない「黄玉」と、

日持ちするが酸っぱく実が固い「ナポレオン」を掛け合わせ、

この東根市で 16 年もの歳月をかけ品種開発されたそうです。

特徴としては、糖度が高く酸味も程よくあり、甘さと酸味のバランスが良いことや、

ぷりっと弾けるような食感も大きな特徴になります。

5 月いっぱいには加温栽培の為、価格は非常に高めになっており

手が出しにくいかと思いますが、

**6 月に入ると露地栽培になり、価格も抑えられ、100gp だけではなく、**

**バラでの取扱も可能となってくるので、**

**小技が出しやすく、このあたりから狙い目になってくるかと思えます。(有安海)**

私の個人的な好みは、無加温ハウスの『紅秀峰』です。

少し酸があり、佐藤錦より食べていて厭きが来ません。

もっとも、厭きるほどサクランボを食べるといっても贅沢の極みですが……

有安が書く『果物強化』ですが、みなさんのお店では季節によって違いはあると

思いますが、野菜と果物の比率は 62% 32% 程と聞いております。

弊社は、92%と 8%です。

この数値も、果物にもっと少し力を入れようと思う動機になっています。(吉田清一郎)

・月間テーマビデオ 5月 リラックスとリフレッシュ 本編と体質編

<https://youtu.be/oKWnjmY3fco> 本編

<https://youtu.be/PK4O90btVsI> 体質編

本編では、体質を知り、陰陽五行に学ぶと題して陰陽五行を解説しています。  
後編の体質編は、必要なものが不足する虚証と、必要なものが多い実証に分けて  
体質を4つずつ学んで行きます。

毎月の症状別目的別の食べ物より、より実践的な事を学びます。

**「今の自分には（家族）には 何が必要か 何を食べればよいのか」  
この意識で選んだ食材で作った料理は薬膳と呼ばます。**

薬の文字を使う「薬膳」は 物販をする時には使えなくなり、  
「医」の文字も使えないようになり、  
そういう資格をつけて物を売る事はできなくなっています。

しかしながら、そういう意識で選んで食べる事は、必要な事で、  
これから先は、最も大事な事になっていきます。

**どれだけ科学が進んでも、身体を捨てる事にはならないと思います。**

サプリだけで食事を済ますのは、私はいやです。

MLBで活躍する選手の方たちは、サプリを相当研究しているようです。

私も、それは良い事だと思います。

そして、そういう医学も進んでいるそうです。

ガンにビタミンCを注射するとか。（治るそうです。）

食べるより、注射の方が早いのでしょうか、

**根本は「食べ物のちからを知る」方に重きを置きたいです。（中澤佐江子）**

## 体質を知り、陰陽五行に学び

## しなやかな身体を作る

今の自分には

何が必要か  
何を食べればよいのか

この意識で選んだ食材で作った料理は  
薬膳と呼ばれます

その前に、「気血水」と「寒熱」に  
ついて説明します

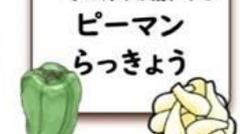


## 五月の月間テーマ リラックスとリフレッシュ

## 体質を知り、陰陽五行に学ぶ

5月は心（心臓・精神）が弱る季節。  
気血水の滞りを改善して、日々を健康に。



<p><b>赤い色の食材</b> 心を強める <b>とまと 人参</b></p> 	<p><b>苦味のある食材</b> 体内の熱を整え、 水の滞りを緩和する <b>ピーマン らっきょう</b></p> 	<p><b>身体の火照りを取る食材</b> <b>瓜類</b> 南瓜・きゅうり・メロンなど</p> 	<p><b>理気作用のある食材</b> 理気とは、 気の巡りを整えること <b>かんきつ類 大葉</b></p> 
--	--	--	--

### ・新登場

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・・・4月20日納品から

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン・・・4月20日納品から

### ・商品案内変更

山形県産 さくらんぼ・佐藤錦・・・価格変更。値下げ

山形県産 さくらんぼ・紅さやか・・・規格修正

熊本県産 特別栽培 藤本姉妹の人参・・・春掘り分開始

鹿児島産 特別栽培 与論のインゲン・・・次週終了予定

新登場予定商品追加

熊本県産 特別栽培 木下さんの濃厚ミニトマト・・・特売

高知県産 特別栽培 山本さんのミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

高知県産 博多さんの黒潮なす・・・価格変更。値下げ。

福井県産 特別栽培 吉村さんのほっこり金時・・・価格変更。値上げ。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林・・・価格変更。値上げ。

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・価格変更。値上げ。

奈良県産きこの北海道分の運賃変更。

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが・・・在庫僅少

岐阜県産 大黒椎茸・・・夏価格へ変更。

熊本県産 特別栽培 河野さんのトマト・・・8パック入りの規格終了

長崎県産 特別栽培 なんぶトマト・・・8パック入りの規格終了

静岡県産 伊豆湯ヶ島わさび・・・再開。

・終了

なし

・4月新登場予定

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