

いつもありがとうございます。

W41 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。

### ・10月9日は出荷もお休み頂きます。

またもや、月曜日が祝日で出荷もお休み頂きます。

日本人は働き過ぎだと言われますが、働く事を『美德』と捉えている数少ない民族です。

家族の為に仕事を休むことは構わないと思いますが、

こうして、一斉に休むというのは如何なものでしょうか。

北海道で南瓜を作っている方は、

『こんなに休んでどうすんだ』

『国民の休日というなら、電車や飛行機、

電機やガス水道事業をする人もすべて休みにしてしまえ』

と、言っていました。

私も、その様に思います。

### ・松茸情報 9月28日

#### ● 中国産 産地状況

現在、四川もほぼ終わり、雲南だけの状態になってきました。

数量的には、数トンしかなく、今まで貯めていたものも、出し切ったみたいです。

長らく続いていた安値でしたが、来週向けては、産地も強気で、

日本側も需要が高まってきたため、

日々値上げを受けるしかない状態になってきました。

特に来週半ばには、さらなる上げも予想されます。

例年、この状態が敬老の日あたりにやってくるのですが、  
今年是中国の大豊作もあり、今になりました。  
日本の需要が、収まらない間は、産地と値上げの攻防が続きそうです。

## ● 北米産 産地状況

### カナダ産

メイン産地のテラスは、少しだけで不作が続いています。  
ただ、後半の産地は、例年ほどではないですが、出てきたのでそれが、  
10月は、入ってきます。  
品質は、アメリカよりは大きめですが、白くてきれいです。

### アメリカ産

各産地が順調に出てきています。  
円安なので国内需要には、負けていますが、何とか 例年の底値で、入っています。  
円安で、インパクトはありませんが、ここからは大きく下がらず、  
この 価格帯が、しばらく続きそうです。

中国も高くなり、ここからは北米中心になります。  
あとは、日本のオーダー次第ですが、その数量によれば少し上げになりますが、  
大きな上はなさそうです。

## ● 日本市場

国産が、やっと出てきたことで、ムードが高まり、  
業務関係の需要が数日前から高まりました。  
これから中国産は、業務関係中心。  
北米が、量販店中心という展開になりそうです。  
中国は、価格を認めれば数量は問題ありません。

またここから品質の良い精品も需要が高まります。

北米も毎日入るので、数量は問題ありません。

- 今後の動き

来週の連休は、北米で、ぜひ特売お願いします。

条件につきましては、御相談下さい。

### ・北海道 和田さんの畑ごぼう



全国的に大人気の和田さんのごぼうの取扱がスタートになります。

ごぼうであればどれも大して変わらないだろう。

それなら安いに越したことはないと思われている方が、もし居られれば

一度この和田さんのごぼうを食べてみてください。

一度この和田さんのごぼうを食べてみてください。

全国で奪い合いになってしまう理由がわかってもらえるはずです。

ごぼうだからといってなんだったって一緒ではないんです。

このお店で 198 円売りのごぼうなんて絶対に売れない。

売れ残って安く売るか廃棄になってしまうだけだ。

ましてや太ごぼうなんて「ス」が入ってるし全く売れない。と言われてしまいました。

味や品質的な価値が価格とマッチしていれば、売れる可能性はありますが、

アンマッチしてしまうと、野菜であってもその後のシーズン通して

良くない影響が出てしまいそうです。

もしこのごぼうを食べても 198 円売りのごぼうは高く売れない。

と思われるなら一度食べてみてください。

それでも売れないと判断されても良いのですが、198 円以上で販売されるお店があり、

その価格付けても売れると判断した価値が分かってもらえると思います。

また、今年は顕著になってきているらしいのですが、

どうも L や 2L といった太く大きいサイズの人気が高まってきている。

と宮崎県の生産者さまは言われておりました。

これはもちろん弊社のごぼう構成比でもみても明らかで、

4~5 倍ほど太ごぼうが多い状態です。

太いごぼうは「ス」が入っていることが多いからという間違いではありませんが、

その時の状況を正しく捉えられていない可能性があることに気が付かずに、

売れないと決めつけてしまい、販売チャンスを逃してしまっているようにも思います。

堀川ごぼうの様にスどころか空洞が空いているようなごぼうさえも、

それの方が美味しいと分かっておられるお客さまは購入されていきます。

その流れが通常のごぼうも同じだと気が付かれたのか、

明らかに太い方が美味しいからと人気が出ているのだと思います。

だからと言って決して 2M の畑ごぼうが美味しくないというわけではなく、  
南瓜ももちろんですが、大きい方がより美味しいという事で、  
和田農園さんも風土さんもどちらも両サイズとも絶品のごぼうになっています。

和田農園さんからの太ごぼうはもう少しお待ちください。

その間は宮崎の風土さんに太ごぼうをお願いしておりますので、ご安心ください。

今まで敬遠されてきた方は、和田農園さんと風土さんの太ごぼうを食べてみてください。

(有安海)

#### ・北海道産和田さんのネバリスター

今度はネバリスターが終わります。

昨年の今頃は落ち着いていた相場ですが今年はひどいひどい。

w 4 1 の途中で終了となります。

なるべくご注文を頂く店舗様へ納品したいので

w 4 1 分の受注完了次第割振りをさせていただきますので

ご迷惑をおかけしますが、ご了承ください。

**・奈良県 西吉野産 萩本さんの平核無柿**



本発注書より、『奈良県 西吉野産 萩本さんの平核無柿』が新登場です。

「柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺」と正岡子規が詠んだことからわかるように、奈良県は、古くから柿の名産地として知られていますが、萩本さんは、そんな奈良県の中でも、五條市 西吉野で栽培をされています。

五條市といえば、市のマスコットキャラクターが柿をモチーフにしたキャラクターとなっているほどで、奈良県の中でも柿栽培の歴史が長く、また、美味しさでも日本トップクラスです。

萩本さんは、萩本農園独自の美味しさを届けるために、組合にはあえて属さず、消費者からの直接的な感想をもらうことで、それらをより濃く反映し、栽培方法を日々探求されています。

**また、除草剤を使わずに、手作業で刈り込み、その刈り込んだ草を微生物に分解させます。**

それを園内の土壌にすき込むことで、自然に近い分解サイクルが生まれます。

萩本農園さんは、この土づくりを 30 年以上続けられているのだそうです。

肥沃な土壌で樹が健康に育ち、その樹上で完熟させた柿は、他にはない美味しさ。

萩本さんの柿だからこそ、是非食べてもらいたい ということに加えて、  
体のためにも食べてもらいたい果物です。

ここからは、柿がなぜ食べたほうがいい果物なのか、  
少し雑学チックに、お話ししていこうと思います。

柿は学名を『 **Diospyros kaki** (ディオスピロス カキ) 』といい、  
これを日本語に訳すと『 神の食べ物 』とか、  
『 神様から送られた果実 』という意味になります。  
すごくスケールが大きいというか、神々しい感じですね。

なぜこんな学名が付いたのかというと、諸説はありますが、  
単に、その美味しさに感激したからということに加え、  
柿はビタミン A、C をはじめ、カロテノイドやタンニンなどの栄養素を多く含み、  
栄養補給手段の乏しかった時代に重宝したということが理由のようです。

現代でも、「柿が赤くなると 医者が青くなる」ということわざがあるように、  
その理由は納得です。

大学時代、果樹学の授業で、  
この柿の話があったことをふと思い出したので書いてみました。  
食べたほうがいい野菜や果物 という視点から見てみて、  
今になって、やっと話が繋がったなと思っています。

このような少し雑学っぽいけど、筋の通った話のようなものは、  
消費者の方に興味を持ってもらうためにも、  
一つの販促手段として、いいのではないかなと思っています。

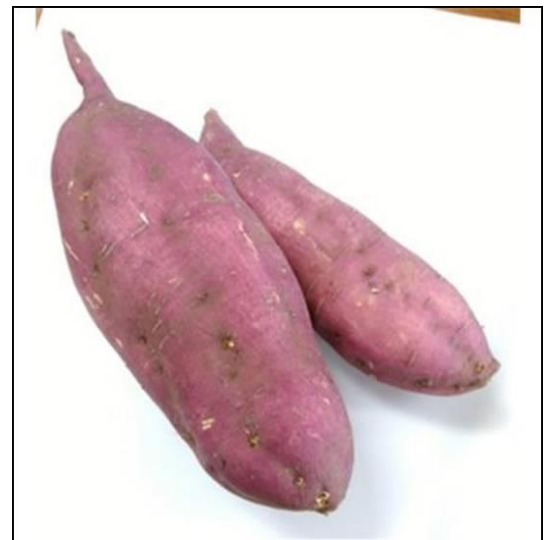
体のために食べたほうがいい野菜や果物があって、  
その中でも、美味しいものを選んで食べてもらいたいということ  
それは、弊社の理念でもあります。

『 **奈良県 西吉野産 萩本さんの平核無柿** 』是非、宜しくお願い致します。

(販促部：渡部智加)

**・アルファアのサツマイモって結構多い**

のに気づきました。







福井県吉村さんのほっこり金時を筆頭に  
種子島の糖蜜あんのう芋、  
香川県の宮下さんの紅はるか  
坂出金時・ハロウィンスイート、  
宮崎県久保さんの紅はるか。

今はまだ案内待機中ですが、久保さんはシルクスイートも持っていますし、  
昨年からの取り扱いが始まりました、鳥取の坂本さんの紅はるかも  
今後の案内に加わっていきます。

生産者、品種で区別すると8種類。SKUも加えるともっと増えます。  
管理が大変なわけだ。

宮下さんのハロウィンスイートは生産量そのものが少ないため、  
残念ながらw40の納品で終了となってしまいます。  
ちまたで紅はるかがあふれかえているからか

今年は紅はるか動きが少し大人しい印象です。

反対に昨年大人しかった種子島の糖蜜あんのう芋が結構活発に動いています。

案内最初の週は動きがほとんどなかったのが心配でしたがよかったです。

サツマイモの特徴は、ほっこり系としっとり系が代表的な分け方です。

紅はるか・シルクスイート・安納芋はしっとり系で

宮崎紅・パープルスイートロード・金時系はほくほく系です。

あとは甘さですが、より甘く感じやすいか、

あっさりとした甘さを感じるかで好みが分かります。

ここまでは品種の特性で説明できますが、

弊社の福井県の吉村さんが加えて説明してくれた

産地（畑）の特性もサツマイモには付加されます。

砂地だとほっこり感が強く、粘土質だとしっとり感が強くなるという感じです。

味の感じ方もサツマイモの水分量で違って来よう、ほっこり系は水分量が少ないので

あっさりとした感じに、しっとり系は濃厚に感じるというようになります。

それをふまえると全部焼き芋にするよりも、蒸したりで甘みを感じるのを調整した方が  
管理が大変になりますがこれまでの焼き芋一辺倒よりもバラエティが増すかもしれません。

(吉田麻衣)

## ・身体づくりの蓄積/月間テーマ動画

「例年よりも暑さが厳しく、知らずのうちに、疲労が蓄積されている。」

今年、何度テレビで聞いたでしょうか。

実際今年の8、9月は、「体調不良の為…」と、

周辺で沢山聞く期間になってしまいました。

幸い(今のところ)、私は普通に生活を送っているのですが、  
どれだけ感染対策をしている方でも、流行病にかかる可能性はありますし、  
不慮の事故の予測は出来ません。

でも、そこから元に戻る為の、基礎体力や身体づくりは、  
日々の食事や生活で、少しでも蓄える事が出来ると感じます。

FOODS PLANNING  
**ALPHA**

会社概要 | 商品案内 | 業務内容 | 理科室 | 保健室 | 視聴覚室

### 視聴覚室

ようこそ。 アルファの視聴覚室へ

「元気になる野菜」を食べようという事で、食べて健康になりましょうと提案しています。  
否定的な、だめなものを羅列するより、肯定的に もっとたべましょうと、 声高に言っています。  
ここから、薬膳料理の提案につながっていきます。  
In Yan YAKUZEN という ブランドで 料理動画を紹介しています。  
昨年、100動画を超えています。  
どうぞ、ご覧ください。

[こちらから](#) → **Alphar's Movie(YouTube)へ**



**Alphar's Movie**  
@beta7alphar1 チャン.  
自然の摂理にかなった食べ物を食べて、健康になりましょう。 >

### 月間テーマ動画・レシピ動画等

ホーム | 動画 | ショート | 再生リスト | コミュニティ | チャンネル | 概要 >

新しい順 | 人気の動画 | 古い順

十二月の月間テーマ **肌ケア**  
肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ  
体質が凝固した血液の流れ-鏡と量が必要です  
30:28

十一月の月間テーマ **腸内フローラ**  
腸が整えば ころも整う  
腸は自ら考え脳へ幸福度を伝達する  
19:41

12月肌ケア 肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ 横  
12月肌ケア 肌は内臓の鏡 食材で肌の健康を保つ 縦  
11月腸内フローラ 腸が整えばころも整う 横

その備えを考える一つとして、  
アルファアの「月間テーマ」が役に立つと感じています。

体・環境・食へと繋がる「月間テーマ」。  
アルファアでは、12 か月ごとにテーマを変え、パネルや画像等で公開を行ってきました。

昨年～今年は更に、  
ナレーション付きの動画へ再構築した物達が、順次公開が行われました。

上記動画は、  
アルファアHPの「視聴覚室」内リンクから、  
又は、各検索エンジンで「Alphar's Movie」と検索すると、  
アルファアのYouTubeチャンネルに繋がり、動画を見る事が出来ます。

一部お取引先様では、  
デジタルサイネージに流す動画としても使用していただいております、  
商品と共に健康を考える売り場作りに活用していただいております。

現在、さらに気軽に見ただけの方が増えてもらえるよう、  
ショートバージョンも作成が順次開始中です。

まずは、この発注書を読んでくださっている方から、  
お身体をご自愛頂き、  
商品を手にとった方が野菜・果物の力に触れられる、  
売り場作りを目指していただければ幸いです。

(販促部:吉田紗知子)

1月 ブレインフード 健脳食材で脳の血流を活性化 横型と縦型

一月の月間テーマ ブレインフード

健脳食材で  
脳の血流を活性化

腸を整え  
心も脳も健やかに

脳が活性化している状態とは脳血流が豊富な状態。記憶力・集中力などが発揮できる状態です。活性化するにはよく噛む 運動 リラックスそして食べ物です。そして腸を整えると幸せホルモンが分泌され、脳へ伝達されます。

れんこん団子の生姜鍋

もずくのきゅうりもみ

れんこん ほうれん草 豆腐 鶏肉

もずく 大葉 ちりめんじゃこ

脳の活性化に役立つ

脳腸相関

健脳

成分表:

- LPS
- トリプトファン
- ビタミンE
- βカロテン
- ホスファチジルセリン
- ノルレチン
- ヘルセチン
- ポリフェノール
- コリン
- 健腸
- 健脳
- 補腎・益腎

一月の月間テーマ ブレインフード

健脳食材で 脳の血流を活性化

腸を整え  
心も脳も健やかに

脳が活性化している状態とは脳血流が豊富な状態。記憶力・集中力などが発揮できる状態です。活性化するにはよく噛む 運動 リラックスそして食べ物です。そして腸を整えると幸せホルモンが分泌され、脳へ伝達されます。

れんこん団子の生姜鍋

もずくのきゅうりもみ

れんこん ほうれん草 豆腐 鶏肉

もずく 大葉 ちりめんじゃこ

脳の活性化に役立つ

脳腸相関

健脳

成分表:

- 乳酸
- ビタミンE
- βカロテン
- ホスファチジルセリン
- ノルレチン
- ヘルセチン
- ポリフェノール
- コリン
- 健腸
- 健脳
- 補腎・益腎

1月 ブレインフード 健脳食材で脳の血流を活性化

<https://youtu.be/zoMmxAzbsN4> 横型

1月 ブレインフード 健脳食材で脳の血流を活性化

<https://youtu.be/8zk2X8gymDM> 縦型

「腸を整え 心も脳も健やかに」とサブタイトルにしています。

12月のテーマ「腸内フローラ」で脳腸相関が出てきました。

腸が再登場します。

幸せホルモン「セロトニン」について話しています。

たいへん大事な物質です。

不足すると、うつ病を発症したり、不眠に陥るそうです。

あると幸福感を感じるのですが、ある方が良くに決まっています。

セロトニンの分泌を良くする為には

- 1 トリプトファンを摂る (鰹 鮪 大豆製品 乳製品 穀類 ごま バナナ他)

- 2 朝の日光を浴びる
- 3 5分～30分運動をする。  
(5分でセロトニンの分泌が始まる)

今回のテーマ ブレインフード、中医学で「健脳」食材といえば、「くるみ」なんです。

くるみの形は、なんとなく脳の形に似ていると思いませんか。

中医学では身体の弱い部分を動植物の同じ部分や似た形のもので補うと言うことのようにです。

私はこれを聞いてから、くるみが脳の形にしか見えなくなりました。

2月ウォーミングフードは、冷える位置別に解説していきます。

ご期待ください。

デジタルサイネージのご用命、承ります。

よろしく願いいたします。(中澤佐江子)

### ・高知県産特別栽培西村さんの生姜の人体実験中⑫

今回は人参とインゲンを鶏肉のつみれで巻いたもの。

アスパラの豚肉巻き？豚肉のアスパラ巻き？みたいな巻物は

毎回思いますがどちらかの分量が確実に余ったり足りなかったりするので

加減がわかるようにできればレシピの提案ももっと適切な量ができる気がします。

肩は肉体労働ではない適度な運動を毎週土日にするようになったら

わりと軽くなってきた気がします。

食事と運動が大事。

### ・新登場

奈良県五條市産 益田さんの平核無柿  
奈良県吉野産 萩本さんの平核無柿  
北海道産 和田さんの畑ごぼう  
山口県産 岩国レンコン・・・特別栽培品はw 4 5から予定です。

### ・商品案内変更

高知県産 特別栽培 武政さんのチンゲン菜・・・再開延期  
北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンベツ)・・・2Sサイズ数量僅少  
中国産 松茸・・・休止。終了なのか確認中。

### ・終了

香川県産 有機栽培 宮下さんのハロウィンスイート  
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンつがる

### ・10月新登場予定

青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生サンふじ・・・w 4 2より新登場予定  
宮崎県産 特別栽培 風土の里芋・・・w 4 2より新登場予定  
石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン・・・w 4 2より新登場予定  
青森県産 特別栽培 津軽りんご・シナノスイート・・・w43より新登場予定  
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン・・・w43より新登場予定  
熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト・・・w43より新登場予定  
奈良県産 益田さんの生落花生・・・w43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