

いつもありがとうございます。

W46 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。

・年末年始スケジュール

今年の年末年始の発注書配信スケジュールです。

アルファー事務所休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー青果ターミナル休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファー青果ターミナル出荷：12月29日(金)まで、1月3日(水)再開

配信スケジュール

w 5 1・・・配信：12月11日(月)、締切：12月14日(木)

w 5 2・・・配信：12月15日(金)、締切：12月19日(火)

w 1 ……配信：12月19日(火)、締切：12月22日(金)

w 2 ……配信：12月25日(月)、締切：12月28日(木)

w 3 ……配信：1月5日(金)、締切：1月11日(木)

以上です。

宜しくお願い致します。

・冬至用栗南瓜の予約表

2023年12月22日 冬至用南瓜 予約発注書 送信日： 10月30日



お名前	様	御希望着日						
栽培内容	商品名	規格	予約御発注日	価格	12/	12/	12/	12/
概要表示	北海道 和田農園 栗かぼちゃ【ほろほろ】	4-7玉	～10/31予約受注	4200円	/	/	/	/
			～11/31予約受注	4500円				
			w51.52通常発注 定番受注価格	4800円				

※予約数量が産地量にオーバーした場合は、受注先着順



もう今年も 11 月になりました。けど 3 連休は暑くて半袖で過ごしました。
 11 月 3 日は私が生まれ育った村では毎年恒例の村民駅伝があり、
 そのころには雪がちらつく年もあるくらい冷えますが、
 今年は暑すぎてまだまだ鍋やおでんなどは食べたいと思わない気温が続いていますね。
 暑さには関係なく冬至イベントはあとひと月ちょっとまでに迫ってきてしまっています。

冬至用南瓜の予約はスタートしてからもう2週間ほど経っていますが、
今現在では、9企業さまからご予約を頂戴しており、
合計数はなんと1,200箱を軽く超えています。
感覚的なものになるのですが、
予約数でいうと昨年と比較するとかなり増えているように思います。

北海道の夏の酷暑、干ばつ、集中豪雨などの影響により価格高騰の時期が続いたり、
商品品質の面で各企業さまもだいぶ苦労されたのではと想像しているのですが、
その結果、冬至までの予約数が増えているのではとっております。

南瓜のリレー情報としては、
現在の無限樹の「恋するマロン南瓜」は、w46前後終了となり、
去年は取り扱わなかった「こふき」にリレー致します。
そのこふきもw48前後で終了となり、無限樹の「ほろほろ」にする予定となっております。
最後は当時の販売予定をしている和田農園の「ほろほろ」に最終リレーの予定になります。
あくまでも予定となり、みなさまからの御注文数次第では多少前後することもあります。

南瓜の話

昨年からお付き合いのあった企業さまから
冬至にアルファールの南瓜を販売してみたいんだけどというお話を頂いたことをきっかけに、
2~3週間ほど前、みんなが大好き「恋するマロン」と後継の「こふき」の
品種食べ比べしてみました。
無限樹の大川社長からは長年この時期はこふきの方が味は良くなる。
と言われ、アルファールでも実際に毎シーズン食べ比べをしていたので、
恋するマロンからリレーする時期になるとこふきの方が味がのってくることは
分かり切っておりましたが、
数年ぶりに食べ比べをしたのですがやはり、

ほくほくのふんしつ感や甘みはどちらも区別が出来ないほど美味くなっていました。
たまたま別企業さまから糖度測定を行った結果をお聞きしたのですが、
なんと 16 度もあったそうです。
一般的な糖度は 10 度言われているそうなので、

味に関しては、品種リレーをする意味を考えれば、
早生・中生・晩生を言い換えると分かりやすいかもしれません。
恋するマロンを気に入ってもらい取扱を決定された企業さまでは、
品種が変わるタイミングで取扱を中止される企業さまも少なくないですが
味のピークが違うため、その時期にもっとも美味しい南瓜を無限樹もアルファーム
食べて頂きたい、品種リレーを行っております。
これからおよそ 2 週間程度のスパンで品種リレーを繰り返していきますが、
変わらずの御発注をお願い致します。

予約発注の話に戻りますが、予約する時期に応じて
その時の納品価格が大きく変わってまいります。
ご予約頂かずに冬至時期に通常発注されますと価格が 4,800 円 (+各手数料)
になってまいりますので、
お早めに予約発注して頂くことをお勧め致します。
今年はすでに多くのご予約が入っております。(有安海)

・北海道産無限樹の栗南瓜

先週のご案内・今週の納品分をもって、
今季の無限樹の栗南瓜・恋するマロンは終了となります。
それで、**今週のご案内・来週の納品分より無限樹の栗南瓜・こふきへとリレーします。**

この栗南瓜・こふきは今年はもともとは無限樹様に依頼していなかったため、量が少なく、w 4 6 のみの案内になりそうです。

以降は栗南瓜・ほろほろへとリレーになります。

栗南瓜・ほろほろは無限樹様と十分に協議して数量のお願いをしていたので、

w 4 7 の案内になると思いますが、今の出荷ペースだとだいたい4週間くらいの納品期間となります。

今年はそうならないとは思いますが、毎年、

恋するマロンからこふきにリレーするときは受注数量が少なくなります。

主な原因として考えられるのは恋するマロンと比較してこふきのネームバリューの低さでしょうか。

アルファーでは毎年毎年繰り返していますが、

こふきは決して恋するマロンに劣るリレーの商品ではありません。

たまたま恋するマロンの方が美味しく食べられる時期が早いだけで、

こふきもこの時期には恋するマロンと同じように美味しい品種です。

今の時期になると生産者の大川さんはこふきの方が恋するマロンよりも美味しいと断言するくらいにこふきは美味しい品種です。

アルファーは無限樹の大川さんが世界一南瓜づくりが上手だと思っています。

その大川さんが、この時期はこふきの方が美味しいというのだから

この話は間違いありません。

なので一週間という短い期間ではありますが、棚の入れ替えを待たずに、

恋するマロンと同じように、こふきもお取り扱いください。

無限樹の大川さんは半分くらい本気で

『恋するマロン**風**かぼちゃ』として売ったらどうだ？って提案していました。
面白いけどそれって生産者としてどうなの？とは思いましたが。(吉田麻衣)

まあ、これは農家独特の皮肉でしょうね。

ただ、南瓜というのは収穫後、乾燥と共に追熟していき味が良くなります。

ただし、何事にもピークというのがあり、この時期になると恋するマロンは
成熟のピークを過ぎ、極早生種故の紛質感が薄れてしまうという事です。

逆に中生種に当たる『こふき』は未だその段階ではないという事になります。

そして、更に遅い晩生種の『ホロホロ』は この時期からが成熟期となります。

同じ北海道産でも、その他の品種は早採りし、

温度管理と送風管理で腐敗を抑制しているだけで、

すっかり糖化が進んで、いわゆるホコホコの食感は極めて薄くなってしまふものとなります。

そういう意味では、冬至用南瓜について充分に他店との優位に立てる戦略商品として、
作付けに入る3月頃に、イメージを話して頂くだけで、世界は変わって来ます。

ほとんどの農家は、栽培スタート時に単価がいくらになるのか分からずに
スタートしています。

これが、単価と数量が約束されたものであれば、

価格交渉にも応じることが不可能でなくなります。

これは南瓜に限った事ではなく、他の作物でも同じことが言えます。

同じ品質で、仕入価格が低ければ、それだけ値入率を上げることが出来ます。

Covid19も、市井の意識としてはひと段落し、

食品販売の状況も、これから厳しい競争が繰り広げられる事と思います。

今までと同じやり方では、この競争に飲み込まれてしまいます。

如何に自らの仕事と関係性を進化させていくかが、

生き残り、更に自社が発展していくかのカギになると思われます。(吉田清一郎)

・松茸情報 11月2日

● 中国産 産地状況

中国は、最後の産地も出てきて1.5トンにはなりました。
高値での客離れも出てきて売れるのは限定的なため、
入荷は、1トンペースで少ないままです。
産地は、暖かいのでこのまましばらくは、だらだら出てきそうですが、
注文すると上がりだすので横ばいのままです。
中国でしかダメなところの業務中心です

● 北米産 産地状況

カナダも暖かく、最後の産地が、まだ少しずつ出ています。
もうしばらく続いて終わりそうです。
価格は、カナダもアメリカも底値でこれ以上は下がらないです。
アメリカは、ワシントンと最後の産地が出てきて数量は横ばいです。
そんなに多くは無いのですが、
日本の円安のコスト高で数量は絞られて入っているので価格も横ばいが続いています。
寒波が来たら終わりですが、まだ、その情報はありません。
上位等級が中心ですが、徐々に下等級も増えてきます。

● トルコ産 産地状況

現在産地は、雨が降り、気温も下がりだしました。
スタートでは、虫の問題も出ていましたが、
ここにきて、収まりだし、
産地の雨明けの来週からの入荷は、例年通り、安定していくとも思われます。

- **日本市場**

中国は、業務関係で流通、北米は、量販店中心。

トルコも来週からは、品質も数量も安定するので販売の程、よろしくお願いします。

是非、紅葉のシーズン、販売の強化をお願いします。

- **今後の動き**

今年は何の国も温暖化で珍しく、まだ出ています。

アメリカ、トルコで、ぜひ特売をお願いします。

引き続きご報告致します。よろしくお願いします。

・《 関西空港から直送 》トルコ産 松茸



W45 発注書より新登場しております、『トルコ産 松茸』。

中国、アメリカ、カナダと続いたの登場で、11 月末ごろまで楽しめる味覚です。

写真の通り、見た目は丸く、短め。

地中海の、温暖で乾燥した気候のなか自生するので、

シャキッとした歯ごたえの良さが特徴です。

その歯ごたえを生かして、大きめに切って料理するのがオススメで、松茸ご飯はもちろん、パスタや天ぷらなどで、是非その食べ応えを感じていただきたいと思います。

そして、松茸最大のポイントでもある『香り』ですが、トルコ産の松茸は香り高く、また国産に近いのが特徴です。

弊社取り扱いの他の松茸と同じく、

関西空港から直送のため、鮮度抜群の状態でお届けできます！

その香り高さを失わず、店頭へ並べて頂けます。

短期間の味覚ですので、

是非今のうちに御取り組み頂けたらと思います。

宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・山口県産 岩国レンコン (特別栽培・慣行栽培)



弊社では現在、3種類のレンコンを取り扱っています。

『石川県産 特別栽培 加賀美人れんこん』、『徳島県産 特別栽培 佐々木さんの吉野川レンコン』。

そして、タイトルにあります『山口県産 岩国レンコン』です。

どのレンコンも、それぞれの美味しさがあり、優劣つけがたい美味しさがあります。

今回は、岩国レンコンのご紹介をさせていただきます。

こちらのレンコンの品種は、『シロバナ種』。

糸引く粘り気があり、モチモチとした食感が特徴の品種です。



ところで、左に掲載している写真は、レンコン圃場に水を供給する機械の写真です。水中の泥の中で育つ作物ですので、栽培には特に水が重要であることは必然ですよね。

この岩国レンコンの圃場では、『パイプライン方式』という仕組みで、

清流・錦川から水が供給されています。

この方式は、給水栓の操作だけで水管理が行え、各圃場に必要な分だけの水を入れることができます。

また、家庭排水などの汚水の混入を防ぐことができるのも利点で、美味しいレンコンを育てるために、重要な設備となっています。

現在、特別栽培と慣行栽培の両方の栽培区分で育てられたものを取り扱っておりますが、特別栽培の方に至っては、堆肥を中心とした土づくりをされており、化学肥料や化学合成農薬は一切使用していません。

慣行栽培の方も、上限の化成窒素量と農薬の回数を、計画段階から細かく設定し、32名にものぼる生産者全員がそれを守り、厳しく栽培管理をされています。

栽培に特に重要な清らかな水と、細やかな栽培が合わさって、モチモチの美味しいレンコンに育っています。

私が入社した年に、とても美味しいレンコンだと教えてもらい、年末に実際に食べてみたとき、適度な歯ごたえとモチモチ感が本当に美味しかったのを覚えています。

多くの方に、是非食べてもらいたいレンコンです。

沢山の御発注を、お待ちしております。

宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・奈良県産 益田農園 特別栽培 もものすけかぶ

奈良県産 益田農園 特別栽培 もものすけかぶ



知る人ぞ知る、幻の「サラダカブ」。
柔らかで、甘みがあり、
多汁質の肉質が
特徴です。

くし形に切ると、
手で簡単に皮がむけます。

- ・サラダ
- ・ポタージュ(ピンク色に！)



今週、益田農園さんから「**もものすけかぶ**」が新登場します。

もものすけかぶは、知る人ぞ知る **幻の「サラダカブ**」と言われています。
柔らかで、甘みがあり(苦味はありません)、
多汁質の肉質が特徴です。

くし形に切り込みを入れると、みかんのように手で皮をむく事が出来る、
面白い特徴のかぶになっています。

最近ではおしゃれなカフェで、見た目の鮮やかなピンク色を活用すべく、
サラダの差し色や、ポタージュスープ(綺麗なピンク色になります。)
に調理される事も多いようです。
たしかに、すごくかわいい色です。

みかんのように皮をむいた姿で、
花が咲いているようにも見える事ができ、華やかな一品になってくれます。

もちろんかわいいだけでなく、
益田農園さんが栽培されている為、味もしっかり美味しい仕上がりとなっています。
写真映えする商品です。是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

淡路島産あまたまちゃんが値上げになります

原因としましては北海道産の玉ねぎの状況が悪くなっていることがあげられます。

その理由が今年の夏の暑さと収穫時期の雨により、
ヤケと、中が輪のように腐っている鱗片腐敗が多発していることと、

小玉傾向による収穫量減少の為です。

それに加えて淡路島産もこれからどんどん歩留まりが悪くなっていくので、
能な限りのあたまちゃんを長く販売するための処置として値上げとなります。

現在弊社ではあたまちゃんは確保ができない状況ですが、
北海道産の中村さんの玉ねぎはそこそこの量を確保しています。
昨年みたいな玉ねぎの状況にはならないと思いたいですが、現状が現状だけに
常々情報は仕入れておきます。(吉田麻衣)

・新登場

高知県産 特別栽培 博多さんの黒潮なす
北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・こぶき
奈良県産 益田さんのもものすけかぶ
青森県産 特別栽培 津軽りんご・王林
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林
奈良県産 萩本さんの富有柿

・商品案内変更

淡路島産 あたまちゃん・・・価格変更。値上げ。
175 円→240 円。
高知県産 特別栽培 山本さんの黒潮ミネラルピーマン・・・全曜日で
納品対応に変更
新登場予定商品追加

・終了

北海道産 特別栽培 無限樹の栗南瓜・恋するマロン 3 玉、4-7 玉

大分県産 工藤さんの濃〜いピーマン
北海道産 特別栽培 フルーツ夢人参(メマンベツ) 2S
青森県産 特別栽培 津軽りんご・早生ふじ
長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・シナノスイート
奈良県産 萩本さんの平核無柿

・11月新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の里芋・・・w46 より新登場予定に延期
青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・・・w47 より新登場予定
(商品名未定)
青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ・・・w47 より新登場予定
高知県産 博田さんの黒潮なす・・・w47 より新登場予定
北海道産 和田農園インカのめざめ・・・w48 より新登場予定
長崎県産 特別栽培 栗原さんの白ねぎ・・・w48 より新登場予定

・12月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・興津・・・w49 より新登場予定
熊本県産 特別栽培 河野さんのとまと・・・w49 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎