

いつもありがとうございます。

W1 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

12月30日納品までなのでご注意ください

今年の年末年始の発注書配信スケジュールです。

今週から発注書の配信スケジュールが下記の通りになります。

アルファ事務所休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファ青果ターミナル休み：12月30日(土)～1月2日(火)

アルファ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

w1 …配信：12月19日(火)、締切：12月22日(金) ←いまここ

w2 …配信：12月25日(月)、締切：12月28日(木)

w3 …配信：1月5日(金)、締切：1月11日(木)

仮にスケジュールの調整が弊社とどうしても合わない場合には

弊社の方で最大限の調整と相談をさせていただきますので、

気兼ねなく相談・問い合わせください。

以上です。

宜しく願い致します

・縁起物食材について【北海道帯広市産 和田さんの長いも】

和田さんの長いも

「三日とろろ」

1/3にとろろを食べると、
一年間風邪をひかないと
いわれています。



長芋のとろろおじゃ

今週の発注書は、新年が明けて始めの週・w1 になっています。

その期間中の 1/3 は、
とろろを食べると、一年間風邪をひかないといわれている
「三日とろろ」という行事があります。

現在アルファーでは、和田さんの長いもが登場中です。

テレビで「美味しいとろろ丼が～」と紹介されていても魅力を感じないほど、
あまり長芋の美味しさにピンと来ていなかった私ですが、
この和田さんの長いもを食べ、味の深さを知った後は、
想像力が豊かになり「美味しそうだな」と感じるようになりました。

アルファールのレシピサイトでは、「とろろおじゃ」の投稿がありますが、

(画像内の URL から閲覧可能です。)

ご飯をシチューの素などと混ぜて耐熱食器に入れ、
上から擦り下ろした長芋とチーズをのせて焼いたグラタン風等
アレンジ方法は様々です。

一年の健康を考えながら、本物の美味しさに気付く時間。

是非各商品、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・熊本県 木下さんの濃厚ミニトマト

多くの方にもっともっと知ってもらいたいミニトマトが、この木下さんの濃厚ミニトマトです。

機能性成分測定 熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト							
■測定者 吉田紗知子							
■熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト 測定日: 2023/11/21							
測定日	産地	生産者・品名	品種	1玉の重量	糖度	リコペン μg/100g	β-カロテン μg/100g
2023/11/21	熊本県産	木下さんの濃厚ミニトマト	キヤロル10 恋味アミューズ	15.8g	8.0	12,822	1,001

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	
2023/11/21	熊本県	木下さんのミニトマト	キヤロル10・恋味アミューズ	12,822	1,001	8.0
2023/10/20	熊本県	木下さんのミニトマト	キヤロル10・恋味アミューズ	16,290	853	9.5
2023/6/14	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	10,253	929	8.7
2023/4/14	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	8,011	950	10.4
2023/3/15	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	11,682	930	10.3
2022/10/28	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	11,084	1,704	8.6
2022/7/28	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	12,869	995	7.6
2022/6/3	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	13,811	1,609	9.8



少し見にくいかもしれませんが、表記されている過去の糖度の平均としては、9.1度と高い糖度を維持してもらえております。最高としては今年4月に測定した時の10.4度になるのですが、かなり高い数値になっているのが分かります。

北海道の作と熊本の作を単純に比較は出来ないのですが、アルファーのミニトマトの中でも大人気の北海道無限樹のミニトマトキャロル10と比べても遜色なくハッキリ言って美味しいと言えます。

やっぱり美味しいものを作り上げる農家さんは例外なく土作りをしっかりとしているという実績があります。もちろん木下さんも同様です。木下さんは肥料を大事にしており、有機肥料をベースに栽培を行っており、その有機肥料ももみ殻も4カ月以上もの長い時間と手間暇をかけ月に何度も繰り返し作り上げていきます。

どんな作物でも適時適切にきちんとした手間暇をかけることが出来れば、その地において絶品な作物が出来ることはアルファーがお付き合いしている農家さんから教えてもらえています。

しかし、悲しいかな豊作や最盛期になってしまうと相場価格が下がってしまい、値段に走られる方も一定層居られることも事実です。それでも互いに商売なので、ある程度は受け入れなければならないのですが、お付き合いという関係を築いての商売も必要であると思っております。

コトPOPにも記載されていますが、木下さんのミニトマトは本当におやつ感覚でも食べられるし、

のどが渇いたなと思った時に食べても、とても美味しく食べられます。

今は9度前後あたりの糖度も、2月3月ごろになるころには

10度を超えるミニトマトも出てきます。

こんなに美味しいミニトマトがあるんだと売り場に並べてもらえると嬉しいです。（有安海）

・『北海道産 和田農園 インカのめざめ』

美味しさを最大限に引き出す食べ方



W51 から新登場しております、『北海道産 和田農園 インカのめざめ』。

左の写真は、それをバター焼きにしたものです。

見ているだけでよだれが出てきてしまいそうな見た目です。

■インカのめざめのバター焼き

<https://cookpad.com/recipe/6172634>

このレシピは、和田農園のインカのめざめを御購入いただいた消費者の方から、

お送りいただいたもので、弊社のクックパッド内でも、大人気のレシピとなっています。

右は、レンジで蒸かしただけのものなのですが、
ご覧の通り黄色が強く、紛質感のある見た目です。
実際、栗のようなホクホク感があり、男爵やキタアカリのような品種と比べると、
甘みを強く感じます。

初めて食べたとき、私は食べ方をよく知らず、普通の炒め物にしました。
その時は、美味しいけど 味や食感が変わったじゃがいもだなあという感想でしたが、
上のバター焼きのレシピを投稿いただき、実際に試してみたら、
まさしく **やみつきの美味しさ**でした。

『本物の味』を作り出す和田さんですので、
どんな料理に使っても、蒸かしただけでも、美味しいのは間違いないのですが、
**その美味しさを最大限に引き出す食べ方というのは、
その食材の印象を大きく変えるものだと思います。**

私自身も、いろいろと食べ方を試して、より美味しさを引き出す食べ方を見つけ出し、
企業様、店舗に来られるお客様へ、御提案させていただきたいと思います。
また、その作物の生産者こそ、美味しい食べ方をご存じだと思うので、
それらを聞き取りして、レシピとして発信していけたらと思います。

是非、販促にご活用ください。

宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・北海道産和田さんのじゃが芋シリーズ

ひと月前にも紹介記事でしたが、和田さんのじゃが芋シリーズが
男爵・キタアカリ・メークイン・インカのめざめと全ての品種そろいました。

毎年ちよこちよこ試食しては感心しますが、今年の和田さんのじゃが芋シリーズは過去最高に美味しいかもしれません。

弊社ではじゃが芋の客観的な数値での判定はライマン価を測ります。

和田さんのじゃが芋シリーズは品種にそれぞれ左右されますが、

だいたい11～15の間をいたりきたりという感じにとどまります。

このライマン価は高ければ高いほど美味しいわけではございませんが、

大なり小なり味には関わってくるため一つの指標になります。

ただ、上に記載した通り今回の和田さんのじゃが芋はこのライマン価の数値で表現される以上に美味しいです。

なぜ今年のじゃが芋がこんなに美味しいと感じるのは正直わかりません。

今年之最悪の天気が和田さんのじゃが芋にはかえて良かったのかもしれないし、

和田さんが栽培履歴を見ている限りでは特に何か変わったことをやるようには

見えませんが何かすごいことやっているのかもしれない。

今年の和田さんのじゃが芋、一味違います。

・新登場

奈良県産 萩本さんの干し柿（富有柿使用）

伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋

・商品案内変更

新登場予定商品追加

月間テーマを12月から1月に変更

・終了

岩城島産 岡野さんの瀬戸のマドンナ

山形県産

フルーツ王国・森さんの洋梨・ラフランス

・1月新登場予定

岩手県産

三右エ門栗南瓜・ダークホース・・・w3より新登場予定

熊本県産 特別栽培

吉田さんのスイートスプリング・・・w5より新登場予定

長崎県産 特別栽培

なんぶブロッコリー・・・w5より新登場予定

鹿児島産 特別栽培

与論の Snackインゲン・・・w5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