

いつもありがとうございます。

W4 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。

・ネギ味噌&餅グラタン【宮崎県産誠の白ねぎ】

ネギ味噌&餅 グラタン

ソース



オリーブオイルを塗った、
耐熱容器の中に敷く

ソースを上からかけ、
ピザ用チーズをちらす



オーブントースター
(220度)で10~12分、
切り餅が柔らかくなるまで焼く。



「余ったお餅のアレンジレシピ特集」

が、各テレビ番組、レシピサイトで賑わう時期になりました。

鑑開きも終わり、お正月用餅の消費期間だと感じます。

お餅の保存期間は、あまり長くはありません。

自分で搗いた手作り餅や、一度開封した市販の餅は傷みやすく、
保存期間は冷蔵で1～2週間程度と、短くなっています。
冷凍保存だと、約半年間保存可能だそうです。

放置すると、お餅にはすぐカビが生えます、
即座に健康被害が出る…わけではありませんが、
カビを発生させるマイコトキシン(カビ毒)は、
強い毒性を持っている為危険です。
カビ毒は熱に強く、調理しても分解されません。
又、表面のカビを取り除くだけでは効果が無い為、
緑色、黄色、黒色、赤色のカビが見られた場合は、
すぐ廃棄していただきたいです。

いかに美味しく、期間内に食べきれるか…
始めに記載したように各メディアではアレンジ方法が紹介されていますが、
今回発注書でも、弊社商品と共に作れる一品を記載いたします。

【ネギ味噌＆餅グラタン】

ネギやお餅を切って、チーズ等に乗せて焼く簡単調理の一品です。
ネギ味噌は万能具材だと感じますが、もちろんお餅とも相性が良いです。

又、味噌・チーズといった発酵食品を組み合わせる事で、
一度に複数の有益菌を摂ることができ、
不規則な生活で乱れた体内を優しく整える働きが期待されます。

アルファードでは現在、ねぎの取り扱いには複数種類ありますが、
直近で食べた際に甘味と旨味に驚いた、
「宮崎県産 誠の白ねぎ」を私はオススメします。

是非、提案の参考にご活用ください。(販促部:吉田紗知子)

・高知県 特別栽培 四万十源流生姜



人はもっと生姜を沢山食べるべきだ。

免疫力アップや健康増進と言った効能効果だけを考えたとしても、

人はもっともっと沢山食べるべき食材のひとつであることは間違いない。

今時期の寒い季節であれば、身体をぽかぽかと温めてくれ、

夏の暑い時期であれば、冷ややっこの薬味などでサッパリとさせてくれるなど、

年中通して活躍の場が多いので、生姜は普段からも摂取しやすい食材でもあります。

そんな食材だからこそ、味に栽培にこだわった生姜を沢山食べるべきだと思います。

西村さんの生姜の特徴としては、食べた瞬間には、辛い…とってしまう方も居られるかともいますが、薬味として使っても、他の食材をキチッと引き立ててくれ、飽きが来ず食べ続けられる生姜です。



栽培に関しては、西村さんの圃場もまた地の利がある最高の立地で毎年高い水準で栽培してもらっています。

上記左の画像を見てください。

山から養分をたっぷり吸った水が川となって降りてきています。

ここまでは別に大したことはないのですが、西村さんの圃場がカーブの外側になるように川が曲がっていることがとても重要だと言います。

川が曲がることで山から蓄えた養分が、

そのカーブを曲がるさいに養分はカーブの先に流れ出てしまい、

そのカーブの外側に養分が溜まっていってしまいます。

そんな養分たっぷりの畑で栽培された作物が美味しくないわけがないんです。

もっと沢山の方にこの一度食べるとクセになる生姜を

食べる機会を作ってもらえれば幸甚です。



アルファーが生姜はもっと沢山食べるべきと考え、
まず動いたのは取扱 SKU を増やすことで、
それまでは産地での 80g パックのみの扱いだっただのですが、
約 150g のトレーパックの従来倍近くのパックを作成致しました。
当初のイメージでは、今まで 80g を選択していた方の一部が
150g へ移行するだろうと思っていたのですが、全く違い、
80g の需要そのままに 150g が 80g と同じ程度売れるという結果になりました。

多くのお店で展開されている量目は少なくて 50g くらいから多くても 100g くらいと、
少量が圧倒的に多い品ぞろえをしておりましたが、消費者の方が求めているのは、
大容量のパックを求めていることが分かりました。

このお店はこうだからと思いこみ過ぎずに、今の消費者の方が何を求めているのかを調査し、
柔軟に変化し続けられる売り場を作ることが出来れば
きっと強いお店になれるのではないかと思います。（有安海）

・差別化をうたうならね

非常に地味ではありますが、

『宮崎県産特別栽培野中さんの大葉・誠の香り』が非常にお勧めです。



毎度この大葉をお勧めする場合に説明しますが、香りが違います。

弊社の現場でよくほとんど毎日パック作業をしていますが、

まず袋から出したときにはほんのり大葉の香りがします。

この時はまだやや乾燥気味なのですが、弊社ではパック詰めする際に

大葉に霧吹きで水を吹きかけます。こうすることで鮮度を保てるようにするわけですが、

この際に野中さんの大葉は大葉独特の香りを他の

市場品以上にあたり一面に振りまきます。

この市場品以上にというのは訳があるのですが、

以前よりこの発注書の本文上で何度も紹介していますが

野中さんの大葉はハウス内で香りの強い大葉のエリアを選別して種を採取します。

次はこの香りの強い大葉の種を育て、そのハウス内でまた香りの強い

大葉のエリアの種をまた採取と繰り返していきます。

そうすることによって、より強い大葉を育てていきます。



これは要するに品種改良を自前でやっていっているということになります。

種苗会社はサカタのタネ、カネコ種苗、タキイ種苗と様々ありますが

基本的には大葉青しそという品種のみになります。

野中さんは先代から長年かけて改善を続けてきた結果、もはや新品種として扱ってもいいのではないかとくらいになったわけです。

つまり、この大葉は弊社とお付き合いのないスーパーさんでは

ほとんど取り扱うことができないという大葉になりますので

非常に地味ではありますが確実に差別化ができる大葉ということになります。

また中医学では大葉は寒さの邪気を体から追い出したり、気の流れを良くして胃腸の吐き気や張りをやわらげたり、魚介類による中毒の予防にも使われます。

この寒い時期におあつらえの食材であり、さらにもうすぐ2月3日の節分です。

手巻き寿司を作るにしても、上記の効果からやはり大葉は適切です。

しかもせっかく自分で作るのであればいい食材を使っていい手巻き寿司を作りたいもの。

そんな消費者の望みに応える為にも是非扱っていない店舗様はこれを機に取り扱いを、既に取り扱っていただいている店舗様はもっと推していくのもいいかと思います。

・ **測定結果にびっくり。『 兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ 』**

『 兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ 』先日測定しました。

測定を通して、これはもっと食べてほしいネギだな、と思いましたので、アピールしていきたい
と思います。

まず、結果を見ていただくとわかる通り、根元の糖度が 13.8 度と、

弊社で測定した白ネギの、過去の結果の中で最も高い値が出ました。

他の部分も、高水準です。

**兵庫県産 津村子の岩津ねぎ
硝酸態窒素 糖度 測定**

■測定者 渡部

測定日	産地・商品名	重量	測定部位	測定値 mg/L	希釈 倍率	硝酸塩 NO ₃ ⁻	換算	硝酸態窒素濃度 ppm	硝酸態窒素 濃度 平均		糖度
									検出値	検出値	
2024/1/5	兵庫県産 津村子の岩津ねぎ	220g	あん	検出せず	1.0	7.0 8.0	0.226	1.6 1.8	検出せず	2.0	
			青い部分	7 8	1.0	7.0 8.0	0.226	1.6 1.8	1.7	7.3	
			白い部分	検出せず	1.0	7.0 8.0	0.226	1.6 1.8	検出せず	9.3	
			根元	14 13	1.0	14.0 13.0	0.226	3.2 2.9	3.1	13.8	



あん

硝酸態窒素濃度
検出せず

糖度 **2.0度**



青い部分

硝酸態窒素濃度平均
1.7ppm

糖度 **7.3度**



白い部分

硝酸態窒素濃度
検出せず

糖度 **9.3度**



根元

硝酸態窒素濃度平均
3.1ppm

糖度 **13.8度**

測定日	産地	生産者・商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)				糖度			
				あん	青い部分	白い部分	根元	あん	青い部分	白い部分	根元
2024/1/5	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	検出せず	1.7	検出せず	3.1	2.0	7.3	9.3	13.8
2023/10/26	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	-	2.4	2.3	2.8	-	8.1	8.3	11.0
2023/2/9	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	検出せず	検出せず	0.6	3.1	2.8	7.3	10.4	10.2
2023/1/19	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	-	検出せず	検出せず	1.4	2.1	6.2	7.3	8.8
2021/11/12	兵庫県	津村子 岩津ねぎ	岩津ねぎ	4.0	1.0	2.0	2.0	2.3	5.5	8.3	11.8
2023/8/3	長崎県	ながさき南部 小ねぎ	鴨頭他	検出せず	10.8	検出せず	検出せず	6.3	6.0	7.5	10.5
2023/3/15	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、ワフナー他	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	2.9	6.8	7.4	9.7
2023/2/17	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、ワフナー他	-	検出せず	検出せず	1.1	-	7.3	8.9	12.1
2023/1/19	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、ワフナー他	検出せず	検出せず	検出せず	2.0	-	6.8	7.5	10.1
2022/12/8	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、ワフナー他	2.0	2.0	2.0	2.0	2.6	6.5	6.7	7.3
2022/3/9	長崎県	栗原さん 白ねぎ	夏4号、ワフナー他	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.5	7.8	7.4	10.1
2021/12/28	宮崎県	野中さん 白ねぎ	夏扇4号	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	3.7	6.9	7.2	9.7
2018/12/18	宮崎県	野中さん 白ねぎ	夏扇4号	-	検出せず	検出せず	1.0	-	7.2	8.4	9.3

※[-]は未測定項目



水分が少なく、相対的に糖度が高くなったわけではなく、
切り口も 擦り下ろした試料もみずみずしさがありました。
13.8 度といえば、実は、糖度が高めな温州みかんと近い値なんです。
味にはその他の成分が影響しますので、同じ甘さを感じるわけではありませんが、
その他のネギと比べると、甘いのは確かです。

ネギの青い部分に蓄えられる、透明のドロドロとした物質。
今回、この『あん』が沢山ありました。
これは寒くなってくると、多く蓄えられる傾向にあります。

最近この『あん』は、日本の農研機構の研究によって、
免疫細胞を助ける効果が期待できると、発見されたそうです。
風邪や感染症にかかりやすい冬には、是非取り入れたい成分です。

また、今回この岩津ねぎを測定中、玉ねぎのように刺激を感じて涙がすごかったです。
これは、玉ねぎと同じニオイ成分である『アリシン』の仕業なのですが、
ネギでこの体験をしたのは初めてです。
このアリシンも、殺菌作用や、
疲労回復の役割があるビタミン B1 の吸収を助ける効果があります。
上記の『あん』に加えて、風邪をひいたときにネギを食べると良いといわれる理由が
わかりますね。

アリシンは辛みを強く感じますが、
熱を通すとそれはなくなり、ネギ自体の甘みを感じられるようになります。
つまり、**上の結果に出ているような この津村子の岩津ねぎの甘さを、
存分に堪能いただける** ということです！

ここまで成分や効果等々たくさん述べましたが、
何より **“美味しい”** ので、多くの人に食べてもらいたいというのが本音です。
火を通せばトロトロで、あま〜い 津村子の岩津ねぎ。
期間限定の味覚でもありますので、是非御取組みの程、宜しく願い致します。
(販促部：渡部智加)

・何故ネギ？ その理由 **それはふたつあります。**

最近、毎週のこの発注書の本文で弊社スタッフが、
しきりにネギの記事を書いている事にお気づきでしょうか。

昨年末、お正月野菜として会社スタッフに、前述の『**岩津ねぎ**』が配られました。
持ち帰り、当然冷蔵庫は満杯なのでベランダに出していました。
実はこの数年、遂に私も家の中で煙草を吸う事を遠慮しています。
それで、ベランダに出る機会が多く、それでしげしげと、このネギと対面していました。

青果に携わっておられるみなさんの中にも、お気づきの方がいらっしゃると思いますが、
お店の中でも、生きている商品は青果類と生花類だけです。
ですから、これらには生命の輝きと云うものがあります。

つまり、この輝きが見えるかどうか、またその輝きの質が如何なるものなのかという事です。
熱心な担当者さんは、サンプルをお持ちすると、必ずその場で食べられます。
なかには、生で食べ過ぎてアレルギーが出てしまう方もおられました。
そこまで行くと、如何かと思いますが……。

そこで、古くから「目利き」という言葉があることに着目して、
以前、現在苦勞されている能登半島、七尾市に本拠を構えておられる企業様で、
日本経営コンサルタント主催の「青果セミナー」が開催され、
その講師を任命された折に、「野菜をじっと視る」という行為で、
青果のプロとしての眼を鍛える事を、
「目利き」という表現でお伝えしたことがあります。
その後、主催者がその言葉に反応して、しばらくはこの言葉が流行したことがあります。

話しが逸れました、

『岩津ねぎ』が、どうにもやさしい表情で私に対峙してきました。

年が明け、担当者に「あのネギは本当に良いネギだなあ」と言うと、

「そうなんだが、土が付いているので売れないと言われるのだ」と返って来ました。

私もマンション住まいですが、土付きに何ら不都合はありません。

ネギなら、玉ねぎ同様、切る前にひと皮剥いてゴミ箱に捨てれば、

流しに土を流さずとも済みます。

じゃが芋も、おそらく洗う前に土が付いたまま皮を剥いて、

同様にされている事だと思います。

エライさんが、土付きのネギが売り場にあると

「〇ペケ△」と文句を言われるのかも知れませんが、

「そんなことはありません」と上記の説明をすれば良いだけです。

さて、ふたつの内のひとつ目は、

いよいよ寒くなって来て、鍋野菜が売れる時期ですが、

白菜で競合に勝つために何をされていますか。

価格以外に勝つ方法はありますか。

白菜は重量野菜で、輸送費がその野菜の単価に比べて高い商品です。

つまり、差別化できる白菜が世にあっても、

近くの市場からしか仕入れることが出来ない品目です。

キノコ類は、何とか産地からの直送で、オリジナル産地を開発可能です。

でなければ、ホクト等ほとんど2社くらいで、価格は粗利を我慢して販売していても、

埒があきません。

その点、ネギは十分に価値訴求できる商材です。

お客さまで見ただけで、美味しそうと感じられる方は、

おそらく10人中3人程度でしょう。

だけど、この3人が今、非常に大事なのです。

来店のお客様は、大きくみつに分けて考えられます。

ひとつは、粗利率10%~15%程度にしないと手に取って頂けない方。

だけど、このお客さまも大切なお客様なので、外す訳には行きません。

ふたつ目は、通常の粗利率で買って頂けるお客さまです。

20%~25%の粗利率です。

だけど、昨今の経費率を御存知でしょうか。

経費率も20%~25%です。

つまり、粗利は確保できても利益は確保できません。

それどころか、先の、10%~15%の商材が足をひっぱり、

ふたを開ければ経費を賄うことが出来ません。

『青果は、安く売って集客する部門』という考え方は、もう既に古くて通用しません。

何故なら、精肉・鮮魚でかつてのように利益を確保できないからです。

そこで、みつめの先の3人のお客さまです。

これらの方は、美味しかったら買っていただけます。

粗利30%頂いても、買っていただけます。

問題は、如何に30%以上の粗利率で買っていただくかです。

30%以上の粗利率で買って頂くお客様の構成比を3割に持って行くと、

例えば、10%~15%の商材が3割になっても、

何とかトータルで25%の粗利率に持って行けます。

営業会議で、「相場が・・・」等、変な言い訳をしなくて済みます。

ふたつの内のふたつ目は、

今回弊社渡部が書いているように、ただ美味しいというだけではありません。

私たち人間の暮らしは、日々の食べ物によって作られています。

折々の気分でさえ、食べ物によって支えられています。

今回、地震について随分勉強をしました。

100年周期、1000年周期、とありますが、

科学の進歩によって、予知の告知は別な問題がありますが、

そのメカニズムと、日々の観測は相当進んでいる事が分かり、

説得力を帯びて来ていることが理解出来ました。

食べ物についても、同様に随分科学的に進歩しています。

スポーツの世界では、野球もサッカーも DATA を分析して、

戦略に活かす事が進んで来て、この DATA 無しには戦えなくなっています。

日本サッカーに惨敗を続けているかつての覇者ドイツは立ち遅れています。

その様に考えると、冬場のネギが私たちの身体にどのような影響を与えてくれるか、

その在り様が明かされて来ています。

少し思い出せば、このジャンルは単なる勝負事ではなく、

人間にとって根本的な事柄ですから、太古の昔から先人が色んな言葉として、

その経験値を残してくれています。

それらの、知識と知恵に、先の3人は反応をされます。

そして、このポイントを表現すると、店の商圈が広がります。

商圈が広がるという事は、新たな集客に繋がるという事です。

縮小経済下の状況では、

(団塊世代の末にいる私でさえ、どんどん食べる量は少なくなって来ています)

商圈を広げなければ、存続が危ぶまれます。

大変長くなって恐縮ですが、私どもがネギに一所懸命になっている、

その訳をどうしても書いておきたかったのです。(吉田清一郎)

先週の測定結果

■ 沖縄県産 特別栽培 屋宜さんたちの塩セロリ

測定日	産地・生産者	品名	品種	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
						ppm	
2024/1/5	沖縄県産 屋宜さん	屋宜さんの 塩セロリ	トップセラー	107.5g	根元	7.5	5.8
					茎	38.6	5.9
					葉	52.0	10.1

屋宜さんが栽培する、塩セロリを測定しました。

前回は、去年の 1/29 に測定を行っています。

前回測定したセロリは、重量:79.0g ですが、今回は 107.5g と大きい規格です。

糖度は、根元:5.8→4.1、茎:5.9→4.4、葉:10.1→8.8と、

全体的に、前回より数値が低い傾向でした。

ですが、過去測定数値と比べると、平均的な数値であると言えます。

硝酸態窒素は前回、大きく減少していました。

今回も測定器の測定限界値を超え無かったため、

水で薄める事はなく、原液のまま測定を行うことが出来ました。

検出された数値は、

根元:12.4→7.5、茎:10.6→38.6、葉:27.6→52 と検出されています。

前回と比べて高い傾向ですが、

それでも過去測定数値と比べると、低い数値になっています。

■宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ 赤・黄

測定日	産地・生産者	品名	色	品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度	糖度		
						ppm	上部	中央	下部
2024/1/5	宮崎県産 須川さん	パプリカ	赤	アルティガ	211.0g	3.6	6.4	-	6.6
			黄	ダンダン	211.5g	検知せず	5.3	-	6.2

須川さんが栽培する、パプリカの赤・黄色両方を測定しました。

前回は、今年 5/25 に測定を行っています。

パプリカは、熟していく過程でカプサイシンの色素が増え、
緑色から黄色、赤色へと変化するカラーピーマンです。

ですので、熟す途中期間である黄色は、さっぱりとした甘さと酸味があり、
熟度が進んだ赤色は、カラーピーマンの中で一番甘味が強いとされています。

糖度は、【赤】上部:6.4 下部:6.6、【黄】上部:5.3 下部:6.2 と検出されています。

過去測定時も見られましたが、

糖度値は 黄色よりも赤色のパプリカの方が少しですが高く出る傾向があります。

又、前回の【赤】上部:7.4 下部:8.5、【黄】上部:7.0 下部:7.2 と比べると、
少し数値が低くなっています。

硝酸態窒素は、赤色のみが検知され、3.8→3.6 と、少し数値がさがっておりました。

■ 鹿児島県伊唐島産 高橋さんの新じゃがいも

測定日	品名	検体	重量	ライマン価
2024/1/5	鹿児島県 高橋さん にしゆたか	A	231.0g	12
		B	218.5g	10

鹿児島県・高橋農園さんの新じゃがいも(品種:にしゆたか)を測定しました。

鹿児島県では1月が新じゃがのシーズンになる為、
日本一早く新じゃがを味わえる土地と言われています。

昨年度(2023年1月頃)鹿児島県は、

1月に寒波・天候不順の影響で収穫・出荷がなかなかできず遅れが発生する等、
苦難が多い新じゃがいものシーズンでした。

今年は(現在の所)昨年のような大きな悪天候は無く、成長が進んでいます。

ライマン価は、Aが12、Bが10となりました。

ここ数年の測定数値、13~15と比べると低い数値です。

元々、にしゆたかのライマン価は低い傾向で、8~9度が平均的な品種です。

ですので、一般の同品種と比べると高い数値であるとは言えますが、
毎度、高い数値を出している高橋さんのじゃがいもの中では低く感じられます。

今回測定した新じゃがいもは、昨年9月中旬頃に定植された作で、

初めに記載したような、苦難が多い環境下で育った種芋から育ったじゃがいもです。

又、寒波は無くとも、記録的な暖冬という変化が多い環境を通り抜けています。

先月測定が行われた、「北海道・和田さんのじゃがいも」も、

同じく例年よりも低い数値となっていました。

日本全体でじゃがいもにとってあまり良くない環境状態であったのだと感じます。

試食を準備する際、例年通りの分数で加熱を行いましたが、

火の通りが早く、お餅のように柔らかく粘りがある状態になってしまいました。

二回目は加熱時間を減らしたお陰で、

じゃがいものホクツとした食感も少し残る調理が出来ました。

ライマン価が低いとしっとり感が増すと言われていますが、

測定結果通りの調理結果が見られました。

・新登場

鹿児島産 特別栽培 与論のスナックインゲン

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更

石川県産 特別栽培 加賀美人レンコン・・・再開

宮崎県産 須川さん達のパプリカ・・・特売終了

宮崎県産 須川さん達のパプリカ（黄）・・・休止。

色付きが遅れている為。

宮崎県産 特別栽培 フルーツ夢人参(風土)・・・価格変更。値下げ。

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参(藤本姉妹)・・・価格変更。値下げ。

・終了

北海道産 和田さんの栗南瓜・ほろほろ

奈良県産 益田さんのあんぼ柿
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ L
青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参(山本さん)
高知県産 特別栽培 明神さんたちの里芋

・1月新登場予定

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

・2月新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか・・・w6より新登場予定
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w7より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール・・・w7より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ・・・w8より新登場予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝・・・w9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