

いつもありがとうございます。

W5 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。

## ・茎まで美味しい『長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー』

本発注書から、『長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー』が新登場です。

“美味しいブロッコリー”というのは、どの部分が、どのような味・食感のものをいうのか、

私は弊社に入社するまで、知らずに育ってきました。

子どもでも、苦手な野菜にブロッコリーを上げる子は多いのではないかと思います。

前置きはこのくらいにします。

この『なんぶブロッコリー』は、もちろん“美味しいブロッコリー”ですが、

一体何が違うのか、というところですよ。

他のものと大きく違いがでるのは、ズバリ『茎の部分』です。



ブロッコリーの大半を占める、つぼみの部分に関しては、甘さと良い歯ごたえが美味しさだと思いますが、個人的には、ここは茎ほど差が出にくいのではないかと考えています。

**この なんぶブロッコリーの、茎の甘さと柔らかさが、他のブロッコリーとの差を生み出しています。**

思えば、茎が硬くていつまでも口の中に残っているような感覚が苦手だったので、茎が甘くて柔らかいことは、美味しいと感じるポイントだったんですね。



茎が美味しく育つ理由ですが、やはり生産団体の、ながさき南部さんの栽培方法にあると思っています。

植物が育つためには、成長に重要な働きをする3大要素の「窒素」「リン酸」「カリウム」供給がカギを握っています。

ただ、過多になれば、残留して苦みやエグみの原因になるので、ながさき南部さんは、それらがバランスよく配合された肥料を施しつつ、特別栽培の基準で、最大使用可能量を厳しく設けています。

お話を伺ったところ、その設けた基準から更に、約8割ほどの化成窒素の量に収めて育てているのだそうです。

しかも、無理やり抑えているのではなく、

**「基準はそうように設けているけど、実際はその8割程度の量に収まるんだ」**



とのことでした。

これは、その土地の力を引き出し、無理なく風土に添って栽培されている証拠です。

長くなりましたが、だからこそ、**過剰に栄養が蓄えられないので硬くならず、**

**甘みがストレートに感じられるブロッコリーに育っているんです。**

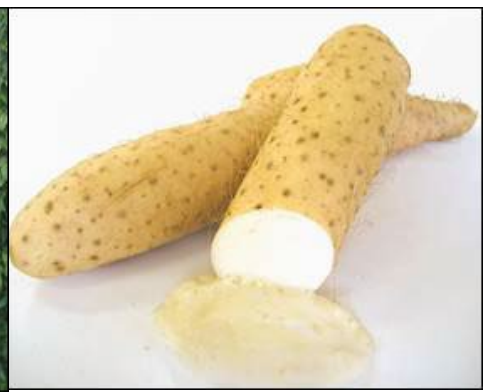
是非、食べ比べしてみてください。

きっと、他のブロッコリーとの違いを感じて頂けることと思います。

『長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー』

是非御取組みの程、宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・北海道 和田農園長芋&ネバリスター



ネババパワーで  
血液をサラサラに!!

**長いも**

とろりにしても美味しいのはもちろん  
短冊切りにして味わうと  
美味しさがより分かります!!

「長芋」とあの高級食材「大和芋」から  
生まれた**スーパー**!!

**ねばりスター**

その名の通り  
ねばりが強くて  
くち当りはとっても滑らか!  
とろろごはんにするば、  
もう、お箸が止まりません!★

ねばりスター  
とろろごはん

やはりなのか当然なのか、和田さんの長芋とネバリスターは大人気です。

しかしこれは一部の企業さまのみに限った条件付きです。

年明けから本格的にスタートしたばかりなのですが、

すでに週間で少ない週でさえも 1.5 トンの取扱で多い時となると

3 トンを超える時もございます。

ですが、その取扱上位 3 社のみでシェア 85%ほどになってしまっています。

これはその 3 社さまが和田さんの長芋とネバリスターの価格以上の価値を見出し、

販売を強化し続けて頂いている証だと思っております。

しかもその内の 2 社は長芋とネバリスターの両方を同時に販売してもらっております。

長芋の売り場構成として、市場品を埋め、和田さんの長芋を竹、

和田さんのネバリスターを松として、お客さまの選択肢を広げ、

長芋で得られる粗利額の最大化を狙っております。

結果としては当然かと思いますが、

ほぼ一本槍だった昨年と比較すると粗利額では 110%を記録致しました。

価格は二の次とまで言えませんが、

明らかに価格よりも品質や味を求めるお客さまが存在していることを証明してもらえました。

しかしその松商材は、お客さまのニーズにマッチした戦略的な売り場作りが出来ていれば、

にぎわう売り場になろうかと思うが、

そうでなければ、単に高価なだけの売れないお荷物商品になってしまう可能性もあります。

松商材は戦略的に導入することができ、

売れると信じ、売れるまで力を入れることが出来れば、

必ず売れて儲かる商材になることは間違いありません。

この和田さんの長芋とネバリスターは思いのほか売り込みやすく、  
お客さまからの反応も分かりやすい為、  
チャレンジするには打って付けな商品かもしれません。

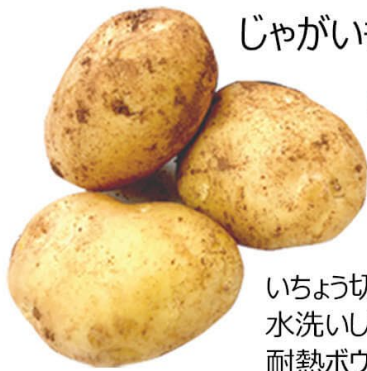
長芋ってすり下ろせば、ポリフェノールが酸化して変色してしまうのですが、  
和田さんの長芋の特徴のひとつとしては、  
すり下ろしたりカットした断面が変色しにくいという事があります。  
それだけでも直前での調理を気にすることも無くなるので、メリットになるのですが、  
あとはなんといっても、長芋もネバリスターも単純に美味しいのです。  
これだけでも取扱を決定しても良いと言っても問題ないくらい美味しいほどの味です。  
本当に。

今年は暖冬と言われていて、確かにあったかい日が多いですが、  
寒い日はもちろん縛れる寒さの日があり、体調管理が難しくなっておりますので、  
そんな時こそ、和田農園さんの医食同源を参考に長芋食べて元気いっぱいになりましょう。

(有安海)

・鹿児島県 高橋農園さんの新じゃがいも

## いももち



じゃがいも 中3個



皮をむいて、  
いちよう切り(厚さ1cm)に。  
水洗いして水気をきり、  
耐熱ボウルに入れる。

水を100ml加え、  
電子レンジ600Wで  
約7分加熱。  
軽く混ぜて1~2分置く。



じゃがいもを水気とともに  
厚手のポリ袋に移し、  
熱いうちに麺棒を  
袋の上から押し付ける  
ようにして潰す。

片栗粉、塩を加え、  
全体になじんでなめらかな生地  
になるまで袋ごと手でこねる。

直径5cm×長さ20cmくらい



袋の底部分に生地をまとめ、  
円筒形になるようとのえ、  
輪切りにする。



大さじ6

小さじ  
1/4



フライパンにサラダ油を入れて  
中火で熱し、生地を並べる。  
ふたをして両面が色づくまで  
裏表3分ずつ焼く。



先週、「鹿児島県・高橋農園さんの新じゃがいも」の測定を行った際の事です。

社内試食用にと、例年通りの分数でレンジ加熱調理をしたのですが、  
今年測定した個体は、お餅のように柔らかい状態になってしまいました。

今年の測定数値は、例年よりもライマン価が低い傾向だった事から、  
しっとり感が強い分、少ない加熱時間でも粘りが予想以上に



作られてしまったのだと思います。

食感を知る為に行っている事もあるので、試食用としては失敗…だったのですが、「いももち」のように食べるのだとしたら、とても美味しい形に仕上がったなと感じました。

いもちは、片栗粉とじゃがいも、塩と言った素朴な材料で作られますが、高橋さんの新じゃがいもが持つ、もちり感が大きく活かされると思います。

ライマン価が低い=しっとり感が強い という事に繋がるのですが、上記はつまり、煮崩れがしにくいというメリットでもあります。

ホクホクとした食感への調理は若干苦手なじゃがいもだと感じますが、煮る等、冬の暖かい料理では力を大いに発揮するじゃがいもだと思いますので、是非、ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

#### ・中村さんの玉ねぎのご連絡

昨年の時点で北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎの数量の確保ができていたという話で盛大に梯子を外してしまうという大失態をかましてしまいました。

そのうえで、このペースでいきますと約2週間後のw6の時点で中村さんの玉ねぎが終了となるのが確定であったため、延命処置として値上げに踏み切らせていただきましたが、何とか中村さんの玉ねぎにつぐ次の産地を手配することができました。

正直なところ、この生産地は玉ねぎでは弊社は実績がないのですがフルーツ夢人参(メマンベツ)と同じ生産者団体であるため、特別栽培であり品質的な面では不安に思うところはありません。

1つ心配なところは入荷サイズが流れであるため、必ずしも納品規格がご注文に応えられるかどうか分からないという点です。

今のところLサイズ中心だということなので、最初のうちは大丈夫だとは思いますが、ご注文に応えられない場合には弊社営業事務スタッフより  
お願いの電話入れさせていただくこともございますので、ご了承願います。

そこですが、今回、北海道の特別栽培で別産地ではありますが、  
玉ねぎを改めて手配できるようになったため、  
中村さんの玉ねぎの価格を、本来の価格に戻します。  
数量はすでに底が見えていますし、Mサイズだけなのですが  
次の玉ねぎへと繋げるために大放出です。

それと今後の玉ねぎのスケジュールですが、  
中村さんの玉ねぎがw 5 - w 6 に終わると仮定して  
次の玉ねぎがw 6 に新登場となります。

その次の玉ねぎは新玉ねぎですが、宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ、  
さらに長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎへと繋がります。  
この二つは新玉ねぎなので使い方はひね玉ねぎとは違うので、  
しばらくは北海道産の玉ねぎとの併売となります。

あとは、淡路島産特別栽培伊吹さんの玉ねぎへとリレーしていきます。  
ここまでくればいったんは一安心であります。(吉田麻衣)



## ・高知県産特別栽培西村さんの四万十源流生姜



特売です。久しぶりに西村さんの生姜が特売です。

昨年四十肩を生姜を食べて治すという、変な試みしていましたが、それとは無関係に特売です。ちなみに、四十肩はほぼ治りました。たぶん生姜とは関係なく治りました。

先日 Y a h o o ニュースで体内の炎症についての記事を読みました。

それはポリフェノールを摂取する際に一つの食材で摂取するよりも複数の食材で摂取する方が体内の炎症を抑える効果は高いということでした。

例でいうと一度に 1 0 0 (数字は適当です) 摂取するとした場合、一つの食材で 1 0 0 取るよりも、2つの食材を 5 0 ずつの合計 1 0 0 取った方が相乗効果を発揮して、より炎症を抑える効果が現れるということです。

この記事を読んだときに、西村さんの生姜だけで治るわけないんだなと気づきました。

途中で飽きたので、そもそも検証にはならなかったですが。

兎にも角にも、上記の記事とは無関係ですが、西村さんの生姜特売です。

今後も不定期に西村さんと相談して不定期に特売していきますので  
宜しくお願い致します。

### ・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのはるか  
奈良県産 益田さんのあんぼ柿 B品  
奈良県産 益田さんの柿チップ  
長崎県産 特別栽培 なんぶブロックリー  
長崎県産 特別栽培 なんぶミニトマトアイコ  
高知県産 とさいずまフルーツマト

### ・商品案内変更

高知県産 特別栽培 四万十源流生姜・・・特売  
新登場予定商品追加  
北海道産 特別栽培 中村さんの玉ねぎ・・・在庫僅少。価格変更、値下げ。  
高知県産 特別栽培 山本さん達のミネラルピーマン・・・価格変更。値上げ。  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・南柑・・・在庫僅少  
宮崎県産 特別栽培 久保さんのさつまいも・シルクスイート・・・入荷不安定

### ・終了

鹿児島産 糖蜜あんのう芋  
千葉県産 乾燥落花生  
北海道産 和田農園 メークイン  
熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモネードレモン

**・2月新登場予定**

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ(仮称)・・・w 6より新登場予定  
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか・・・w 7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・・・w 7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・・・w 8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  
宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ・・・w 1 1より新登場予定  
長崎県産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・・・w 1 1より新登場予定  
宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー・・・w 1 3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