

いつもありがとうございます。

W8 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。

・身体を温める食材で作る、「食べる調味料」について

身体を温める、便利調味料レシピ



ジンジャーシロップ



←レシピ



レモン味噌



←レシピ

先週発注書で、2月の月間テーマ

『冷えの原因は熱源不足か 血の不足か 気血水の滞り』

から、身体を温める食材について記載しました。

身体を温める食材をメインに置かない料理でも、
調味料の組み合わせで、身体を温める料理に変える事も出来ます。
今回はアルファアのレシピの中から、
「食べる調味料」レシピを紹介いたします。

【ジンジャーシロップ】

生姜の体を温める働きを、
気軽に料理・飲み物にプラス出来るシロップです。
生姜焼きや、カレーの隠し味、サラダのドレッシングにも使えます。
又、温めた牛乳に混ぜて飲むと、酵素との相乗効果が期待できます。

丁度、今週本社で、高知・西村さんの特裁生姜
【生姜・赤生姜・黄生姜】の食べ比べをしました。

辛味は赤生姜が一番強く、次に黄生姜、生姜…だと私は感じました。

辛味が強い方が、身体が暖くなるのが早いなと思ったので、
赤・黄生姜はおすすめですが、
あまり刺激が欲しくない方には、上記 2 種より少し控えめで、
爽やかさがある、

通常の生姜を選んでいただくのが良いかと思われました。

【万能！ レモンみそ】

味噌などの、発酵食品に含まれる酵素は、身体の新陳代謝を促し体を温めてくれます。
又、レモンに含まれるクエン酸が合わさる事で、巡りの良さが更に期待されます。

爽やかな風味なので、ドレッシングやディップ、炒め物やうどんの薬味にまで、
活用が幅広い調味料です。

現在、【愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン】・【熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン】
が、登場中ですが、どちらも爽やかな香りをしっかりと感じられるレモンです。
どちらで作っても、美味しく作る事が出来ると思います。

**画像の QR コードや、アルファーの HP にあるレシピサイトへのリンクから
作り方が検索できます。**

まだまだ、寒さが残る日々が続き、お客様の関心も高い内容だと思います。
是非、ご活用・ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・長崎県 特別栽培 なんぶとまと

意外とというと生産者さんに悪いように思うのですが、
このとまとは良い意味でお買い得なとまとであることは間違いありません。
そういえば一級品の作物は作物自らが美味しいよ〜って主張してくることを
教えてくれたのは、このとまとだったように思います。

先日、ながさき南部生産組合さまと色々とお話する機会があり、
もう一度コンセプトなどを見させて頂いていたのですが、その中には、
『農家の自立、食べていける農業を目指しています。

食べていける農業というのは、経済的なことだけではなく、農業を次代に受け継ぐため、
自然と共生しながら元気に楽しく、農業を続けていける環境を作っていく。』
だそうです。

しかし、やはりというべきか、後継者が減ってきて栽培面積も減ってきている作物もある。
とお聞きしました。

島原半島は立地的には非常に恵まれた土地で、
四方を海に囲まれた温暖な気候をしている為、
作物を栽培するには恵まれた、さいこうの場所になります。
そこで地の利を生かしながら、除草剤は使用せず農薬も慣行基準の5割減止め、
有機肥料を中心とした土づくりを行い、さまざまな作物を栽培されています。

そんなところで徹底した管理の下で栽培されているエリートなとまとです。
こんな感じ。



最近では食べやすさや扱いやすさからミニトマトの構成比が
どんどんと高まってきていることは確かですが、
どのお店でもまだ大玉とまとの売り場ボリュームの方が多いかと思います。
是非その品揃えのひとつに選んで頂きたいのが、このながさき南部さんの大玉とまとです。

この数週間、弊社のとまとの販売に関して少し考えており
正直アルファードのトレーパックも商品化的には決して悪くはないと
自負しているつもりなのですが、
問題は流通に耐えられる構造になりにくくなってきているのではないかと悩み始めています。

弊社でのパック商品の箱詰めは当たりが極力発生しないように仕切り版を駆使し
簡単に言うと過剰包装に近いようにも思うのですが、

品質メインに考え致し方なしと判断してきました。

しかし運送費の値上がり等により価格面でだいぶ厳しくなってきました。

そこでおススメしたいのが、原体バラでの流通になります。

力のある商品を出来るだけ購入しやすい商品にするには、

原体での取扱をすることが1番であると考えます。

原体で仕入を行い、インスタでそのお店に来店されるお客さまの需要に合った規格をパックすることで、手に取ってもらいやすい価格として売り場に並べられるようになり、

尚且つ得られる粗利額は、アルファパックと比べると大きくなることは

計算しないでもわかるかと思います。

姫路の企業さまは、そのことに何年も前から気が付いており、

実際にインスタパックをメインとした仕入をされることで、

売って儲かる仕組みを実現しておられます。

売れる商品も大事ですが、売って儲かる仕組みも同じだけ大事だと考えています。

運送費などの値上げラッシュが始まっていますので、粗利額が確保しやすい、

原体仕入れインスタパックのチャンスのある商品は、

検討してもらう方がチャンスが広がってくるように思います。（有安海）

・北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ

測定日	産地	生産者	商品名	品種	硝酸態窒素	糖度		
					(ppm)	おしり	中央	外皮
2024/1/31	北海道	高田さん	北海道産 オホーツク玉ねぎ	オホーツク222	検出せず	11.3	10.1	8.3
2024/1/24	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.6	11.9	8.9
2023/10/3	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.5	11.9	9.8
2023/1/19	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	13.8	11.1	8.9
2022/9/1	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.9	11.8	8.2
2021/9/10	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	12.7	12.1	9.6
2020/10/27	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ NEO	オホーツク222	検出せず	11.4	10.9	8.8
2021/9/10	北海道	中村さん	中村さんの 玉ねぎ	オホーツク222	検出せず	12.1	12.5	8.4
2022/5/27	兵庫県	伊吹さん	特別栽培 淡路島玉ねぎ	クーザン	検出せず	11.6	12.0	11.0
2021/4/23	兵庫県	伊吹さん	特別栽培 淡路島玉ねぎ	クーザン	検出せず	7.4	9.4	7.2
2020/5/29	兵庫県	伊吹さん	特別栽培 淡路島玉ねぎ	クーザン	検出せず	8.6	11.2	5.9
2023/5/31	兵庫県	伊吹さん	特別栽培 淡路島 白玉ねぎ	ホワイトペアー	検出せず	11.6	12.3	8.6
2023/5/31	兵庫県	伊吹さん	特別栽培 淡路島 白玉ねぎ	ホワイトペアー	検出せず	11.3	12.4	8.4
2020/6/3	兵庫県	伊吹さん	特別栽培 淡路島 白玉ねぎ	ホワイトペアー	2.0	9.6	10.4	6.7
2018/5/9	兵庫県	伊吹さん	特別栽培 淡路島 赤玉ねぎ	くれない	検出せず	12.7	8.7	-
2022/2/21	宮崎県	山内さん	山内さんの玉ねぎ	アリオン	検出せず	11.4	9.6	5.3
2021/2/25	宮崎県	山内さん	山内さんの玉ねぎ	アリオン	検出せず	14.5	11.0	7.4
2023/3/27	長崎県	永友さん 他	特別栽培 なんぶ新玉葱	スーパーアップ 他	検出せず	10.7	8.5	7.6
2019/3/5	長崎県	永友さん 他	特別栽培 なんぶ新玉葱	スーパーアップ 他	検出せず	12.9	11.8	8.2
2023/6/14	兵庫県	新家青果	あまたまちゃん	あまたまちゃん	検出せず	10.2	11.6	5.7
2023/6/14	兵庫県	新家青果	夏のさらだちゃん	夏のさらだちゃん	検出せず	9.0	10.3	6.8
2023/3/2	兵庫県	新家青果	あまたまちゃん	あまたまちゃん	検出せず	16.8	9.7	6.1
2022/2/8	兵庫県	新家青果	あまたまちゃん	あまたまちゃん	検出せず	16.4	9.2	7.3
2022/6/29	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	アトン・さつき	検出せず	11.9	11.8	9.2
2022/6/29	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	アトン・さつき	検出せず	11.4	10.3	8.8
2021/6/11	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	アトン	検出せず	9.2	10.0	6.6
2021/6/11	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ	さつき	検出せず	9.1	9.6	7.4
2020/7/30	奈良県	益田さん	益田さんの玉ねぎ【バクタモン使用】	さつき	検出せず	11.2	12.2	8.4
2022/5/27	徳島県	倉内さん	倉内さん 玉ねぎ	ネオアース	検出せず	10.6	10.3	8.3

これがアルファアの玉ねぎの測定結果。

たいていの生産者も、多くの年でもいい結果を出してくれているみたいです。

自画自賛にならないためにも、インターネットで一般的な玉ねぎの糖度が

いくらか調べると、生ではだいたい玉ねぎは5度～8度の範囲で

収まっているようです。よかった、全部の生産者が一般以上の数字のようです。

玉ねぎのブランド産地の淡路島の玉ねぎの糖度はというと、

だいたい8度～10度の範囲になります。

高い糖度だと15度とか18度とかの生産者もいるようですが、

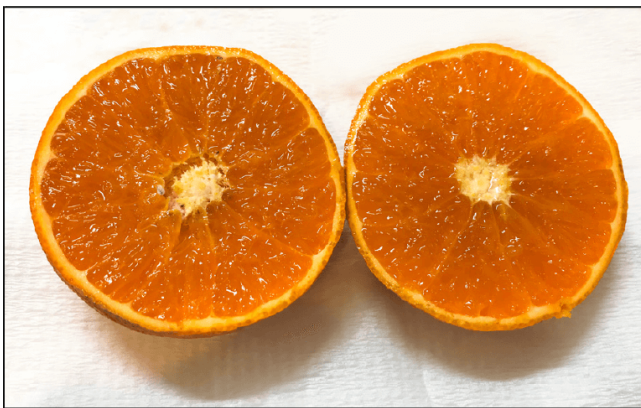
さすがにそこまでの数字は、そんなにまいまい出てこない様子でした。

話をアルファアの生産者の玉ねぎに戻しますと、測定した部位に差があるので全部位・全生産者・全期間・全品種で平均してみると10.2度。淡路島の玉ねぎの平均値の上位の方に遜色ない数字です。言い換えれば常に淡路島ブランドの玉ねぎを提案できるようなもの。少し言い過ぎな気もしますが、数字の上では事実なのでセーフ。

今年は暖冬のおかげで新玉ねぎが2月の下旬ごろからスタートになります。ただ、新玉ねぎとひね玉ねぎは同じ玉ねぎではありますが、通常、用途が違うためどちらも併売するのが常道。まだまだ続けられそうなのでよろしくお願いします。(吉田麻衣)

・オススメ!! 熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝

本発注書より、『熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝』が新登場です。津之輝は、清見と興津早生を掛け合わせたものと、アンコールオレンジを掛け合わせて生まれた品種です。



外皮が薄く、温州みかんのように簡単に手で剥くことができ、果肉を包んでいる内側の皮(じょうのう膜)も薄いため、ほとんど気にならず、そのまま食べられます。

写真通り、少し赤みがかった色をしています。

これは、親のアンコールの特性を受け継いでいるため、同時にオレンジ特有の香りも継いでおり、他のみかんと比べると、爽やかな良い香りがします。



味は親の良いところを受け継いでおり、

清見の果肉の柔らかさや、興津の濃い甘み、

アンコールの適度な酸味、それぞれが合わさって、

ひとつ、またひとつと、いくつでも食べたくなる美味しさです！

また、断面の写真を見ていただいてもわかる通り、

種がほとんどないのも、次々に食べてしまう理由のひとつ。

このやみつき具合から、

普通の温州みかんよりも、こっちの方が好きだなと思う方も

多いのではないかと思います。

津之輝が昨年のデータで恐縮ですが、

実際に、他の柑橘と糖度・酸度を比較してみると、以下のような感じでした。

糖度は高く、酸度も適度にあることがわかるかと思います。

また糖酸比は、数値が大きいほど酸味がまろやかに感じますので、

食べやすく、やみつきになる理由がわかるかと思います。

測定日	産地	生産者	品種	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比
2023/3/2	熊本県	吉田さん	津之輝	112.3g	14.2	1.59	8.89
2024/12/11	熊本県	吉田さん	はるか	187.0g	11.8	1.51	7.81
2024/12/11	熊本県	吉田さん	スイートスプリング	205.5g	14.1	1.69	8.34
2023/4/20	熊本県	吉田さん	しらぬい	251.0g	18.2	1.94	9.33
2023/11/30	熊本県	吉田さん	おきつ	96.9g	13.1	1.63	8.04
2023/11/14	熊本県	吉田さん	肥のあけぼの	55.0g	10.8	1.63	6.63
2022/12/15	熊本県	吉田さん	南柑	141.1g	13.1	1.31	10.8
2024/2/7	愛媛県	岡野さん	せとか	275.5g	13.4	1.89	7.09
2023/12/14	愛媛県	岡野さん	瀬戸のまどんな	264.0g	12.1	1.62	7.47

中晩柑類が続々と登場し、ラインナップも増えてきています。
表を見ていただいてもわかる通り、それぞれに甘みと酸味のバランスがあり、
食感や香りの違いも合わさって、個性あるものとなっています。
是非、併せて御取り組み頂きたいです。
宜しく願い致します。(販促部：渡部智加)

・さすが!! 『せとか』 高級なだけある。

2月7日に岡野さんから『せとか』のサンプルが届きました。
事務のスタッフに話を聞くと、営業担当の有安が依頼した分が、
さっき届いたということらしいです。

営業担当からは2玉パックの規格を作るように指示され、
デザイン部署からはその規格のJANコードを作るように指示されたので、
面倒だと思いつつも、それ用のデータベースファイルを開いて必要な箇所に
入力を進めていきます。

しばらくした後、1玉の大体の平均サイズがわからないので、思い出したように、
届いたサンプルの箱を探して箱を開けてみます。

おお、美しい。

おお、美しい。

これが一番最初に岡野さんの『せとか』を見た率直な感想。
見れば柑橘と分かる形をしていながら、光の反射の具合といい、形といい艶といい、
全てが見た目からしてすごい柑橘だと、如実に表現しています。

そんな『せとか』。

これだけなら正直なところ発注書のメールに書くつもりはなかったのに、
長芋・南瓜・人参などの、アルファールの主要品目の今後の計画を、
各産地さんと協議していくのにデータ分析をしている最中、
デザイン部署が先ほどのせとかの糖度・酸度・糖酸比の測定を終えたので、
試食として『せとか』を持って来てくれます。

私は柑橘類は皮をむいて食べるのが面倒なので、積極的に食べるのを止めていたら、
いつも間にか、柑橘類そのものを食べるのが面倒になってしまいました。
でも青果の卸会社の従業員であり、こういう時には食べないと仕事にならないので、
今回のせとかも面倒と思いながら一口で食べます。

口の中で『せとか』がすごい主張してくる。

普通の柑橘よりは袋？が少し厚くちよつと苦みがある。
それが破けて粒の感触が口の中に広がるのだが、
粒が他の柑橘よりも非常に小さい。

でもわかる。

そして果汁がすごい。

少々の酸味とその後から来る甘み。

『せとか』すげえ。

粒の密度とか果汁の濃度とか何から何まで他の柑橘と違う。

今までも、何度かこの岡野さんのせとかを試食したことはあるはずなのだけど、
今回が初めて本当にせとかを食べた。

そんな気がしました。

そんな岡野さんの『せとか』弊社での取り扱いは例年だと3月の頭くらいまでです。

確かに、この『せとか』は高いです。

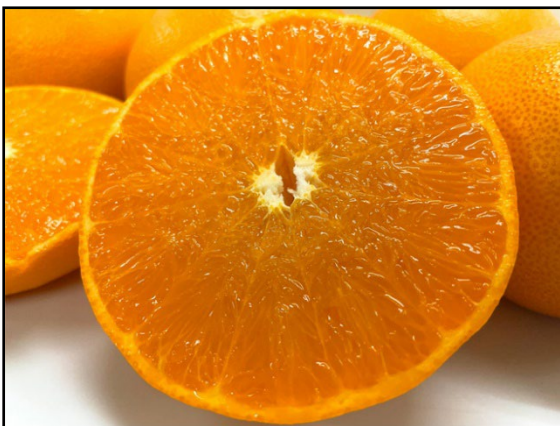
でも価格以上に確実に価値があります。

確実に価値があります。(吉田麻衣)

・今週の成分測定結果報告

■ 愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/2/7	愛媛県 岡野さん	せとか	275.5g	13.4	1.89	7.09



岡野さんのせとかは、ちょうど2年前に測定しています。

今回は、糖度 13.4度、酸度 1.89度
糖酸比 7.09という結果となりました。

糖度に関しては、この時期の柑橘と比較して
平均的な値といえます。

酸度はやや高く、早生の温州みかん類に近い値で、糖酸比を見ても晩柑の中では低い、つまり、酸味をやや感じる値です。

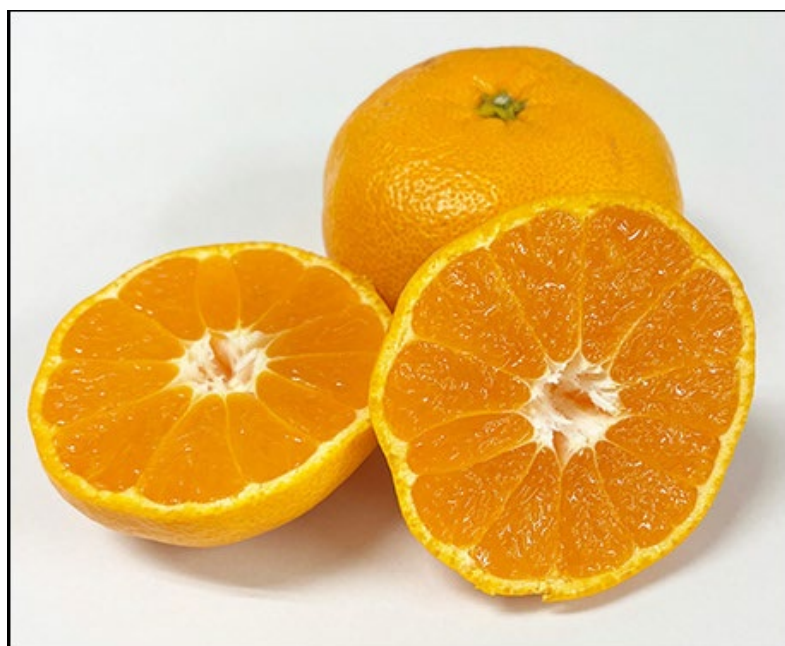
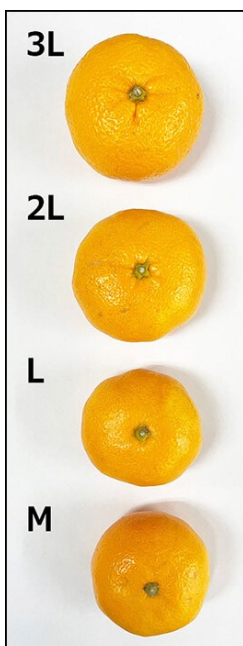
試食した感想ですが、甘みもありつつ酸味もあり、数値が示す通りの味わいのように思いました。
また、思いのほか果肉に歯ごたえがありました。

まどんな よりも糖度は高いですが、そちらの方が甘みを強く感じたことを考えると、やはり酸度の値は、柑橘の食味に大きな影響を与えるものだと、改めて感じました。

(販促部：渡部智加)

■大阪府産 ミカン 大津四号

測定日	産地・生産者	品名・品種	検体	1玉の重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/2/5	大阪府	みかん 大津4号	3L	184.5g	11.4	1.76	6.48
			2L	158.0g	11.9	1.57	7.58
			L	115.0g	13.5	1.18	11.44
			M	106.0g	12.3	1.45	8.48



大阪府産のみかんの測定を行いました。

品種は「大津 4 号」という、温州みかんの一種です。

神奈川県・大津祐男さんが、

「十万温州」の珠心胚実生から選抜した系統で、

1～10 号まで育成行い、最も早く実が付き食味が良かった 4 号を、

1977 年に品種登録したとされています。

温州みかんの中では早熟で、「青島温州」などと共に、

高糖度系品種だと言われています。

3L、2L、L、M とサイズが分かれて箱に入っていた為、

規格ごとに測定を行っています。

結果は以下の通りになっています。

3L → 糖度:11.4 度、 酸度:1.76 度、 糖酸比:6.48

2L → 糖度:11.9 度、 酸度:1.57 度、 糖酸比:7.58

L → 糖度:13.5 度、 酸度:1.18 度、 糖酸比:11.44

M → 糖度:12.3 度、 酸度:1.45 度、 糖酸比:8.48

L サイズで測定した個体で強く見られたのですが、

糖酸比が高い＝酸味が少ない、甘味を強く感じる 傾向です。

実際に試食してみても、酸味はほとんどなく、柑橘類の甘味が一番に感じられました。

表面の色濃さと同じような、味の濃さを持つみかんとなっていました。(吉田紗知子)

■山形県産 遠藤さんのキクイモ

測定日	産地	生産者・品名	重量	部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2024/2/7	山形県	遠藤さんのキクイモ	173.8g	中央	1.4	19.0
				先端	1.6	20.4

遠藤さんのキクイモを測定しました。前回は昨年 12/14 に測定を行っています。

キクイモに含まれるイヌリンは、グルコース(ぶどう糖) と フルクトース(果糖) の重合体です。

上記が糖度として測定される為、キクイモの糖度は、

野菜の中でも非常に高く出る傾向にあります。

細長い個体だったので、中央と先端の二か所に分けて測定を行いました。

結果は、

中央→硝酸態窒素:1.4ppm 糖度:19.0 度

先端→硝酸態窒素:1.6ppm 糖度:20.3 度

と、若干先端の方が硝酸態窒素濃度・糖度共に高い数値となりました。

絞った際の液体の色も、先端は茶色が濃くなっていました。(吉田紗知子)

・新登場

熊本県産 特別栽培 吉田さんの津之輝

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内せとか 2 玉 p

・商品案内変更

兵庫県産 特別栽培 津村子の岩津ねぎ・・・次週終了予定

・終了

宮崎県産 誠の白ねぎ

・2月新登場予定

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

・3月新登場予定

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、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎