

いつもありがとうございます。

W12 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。

・3月20日の春分の日

3月20日は祝日ですが弊社青果ターミナルは稼働していますので

3月21日納品は大丈夫です。

ご注文宜しくお願い致します。

・2024年ゴールデンウィーク配信スケジュール

今年のゴールデンウィークの配信スケジュールです。

現状この予定で対応することになります。

本社休み・・・4月27日～2月29日、5月3日～5月4日

ターミナル休み・・・4月28日・29日、5月5日・6日

配信スケジュール

w17、納品期間：4月22日～4月29日

配信：4月15日(月)、締切：4月18日(木)

w18、納品期間：4月30日～5月6日

配信：4月19日(金)、締切：4月23日(火)

w19、納品期間：5月7日～5月13日

配信：4月23日(火)、締切：4月26日(金)

w20、納品期間：5月14日～5月20日

配信：5月2日(木)、締切：5月9日(木)

・柑橘類コト POP 3 連発

【大阪府産蔵出し熟成みかん】

【熊本県産特別栽培吉田さんのレモン】

【愛媛県岩城島産岡野さんの瀬戸内レモン】



先週・今週、柑橘類の新しいコト POP が追加されました。

- ・愛媛県岩城島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
- ・大阪府産蔵出し熟成みかん

話題の新登場みかん&ロングセラーのレモン 2 種。

アルファーでは様々な品種・産地の柑橘類を取り扱ってきましたが、

一つ一つの商品情報を掘り起こしてみると、違う特徴が見えてきます。

例えば今回のレモン 2 種。



岡野さんのレモンは、絵画から出てきたかのような「theレモン」といった形が綺麗な事、瀬戸内・岩城島の気候・青空と海→シチリア・地中海のイメージと重ねて売り場作りが出来そうですし、

吉田さんのレモンは、果汁量が多く、濃い味わいなので、ジュースや料理等、何に使っても存在感を放つ使いやすさをアピールする事が出来ます。

みかんについても、これは私の例なのですが、みかんが大好きな家族に「大阪府産」のみかんだよと言った際は、「へ〜」といった軽い返事だったのですが、**「蔵出し」と言うと、知ってる！美味しいやつ！と食いつき方が変わりました。**みかん好きにはしっかりヒットするワードなんだなあ…と感じます。

上記内容を元にコト POP を用意しております。Dropbox にてダウンロード可能です。又、随時 野菜・果物問わずコト POP を追加中です。是非、ご活用・ご検討ください。
(販促部:吉田紗知子)

・絶品！『宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー』

弊社の人気商品『<誠の香り> 大葉』や『誠のミニトマト・小鈴』でお馴染み、
なんでも絶品に仕上げってしまう野中さんから、
『宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー』が新登場します！



コトPOPにもありますように、
つぼみだけでなく、茎までぜ〜んが美味しい。

茎って、火を通して筋っぽくて硬いイメージがありますが、
野中さんのブロッコリーは炒めると、アスパラのようにコリコリとした食感が楽しくて、
独特な苦みも口に残らない上に、優しい甘みまで感じます。

なんで、作るもの全部、一級品に仕上げられるのでしょうか？

野中さんに、ブロッコリーの栽培についてインタビューをしていた時、
こんな話をしてくださりました。



今年は例年と登場時期が違っており、
3月中旬～下旬の収穫予定となっています。

例年は、年末年始もしくは、
ゴールデンウィーク前あたりに収穫する作付け
だけれど、今年はその間に当たる時期で、
この時期に収穫する作付けは初めてなんだ、
と仰っていました。

何故、時期をずらしてみたのかと、
野中さんに聞いてみると、
**「いつもの時期だと、市場品も多く出てきて
あまり面白くない。
珍しい時期だからこそ、やる価値があるよね！」**

と、笑いながらお話ししてくれました。

この短い会話の中からも、
作物を育てること、また、テクニックを要する栽培をすることを、
楽しんでおられるのが十分に伝わってきました。

そして、初めての試みにもかかわらず、
頂いた栽培履歴を見てみると、例年から肥料・農薬の種類を大きく変えたり、
量が増えてしまったりするようなこともなく、
特に病害虫被害にもあっていないとのこと、順調に育っているそうです。

新たな挑戦でも、変わらず一級品を生み出すということ、
笑いながらやってのけてしまうのは、野中さんだからこそなせる業です。

このように、探求心を持つことや、楽しむことというのは、
物事を極めるコツなのかもしれません。

そんな野中さんの作る『宮崎県産 特別栽培 野中さんの誠のブロッコリー』。
最初に述べた通り、絶品です。

食べて頂ければ、きっとその違いが分かってもらえる商品です。
是非、宜しくお願い致します。(販促部：渡部智加)

・大葉だからこそ、価値ある大葉を選んでほしい



エネルギー満タンで、
実力を出す準備を

エネルギー
ご飯
ブドウ糖
大葉

豚肉
ビタミンB1
サポート
食物繊維
ラップソーセージ
大葉くるくる

レシピ

すでに天気予報ついでに流れる花粉情報が出始めているようで、
花粉症持ちの方にとってはつらい季節が始まってしまいましたね。
私は全く花粉症は持っていないので、つらさが分かりないのですが、つらいそうですね。

なぜ大葉の記事で花粉症の話をするのか…

真偽のほどは分からないのですが、生産者の野中さんが言うには、花粉症の方が大葉のハウスで時間の過ごしていると、花粉症の症状が治まっていくと言われていました。

実際に大葉には花粉症のアレルギー症状を軽減させる効果があるという、ポロフェノールの一種のロズマリン酸が免疫機能を正常に保つ働きがあるそうです。症状の強い方は薬も良いかもしれませんが、食生活を見直し、過剰摂取は良くないかと思いますが、トライしてみるのも良いかもしれません。

そもそも大葉に関しては、多くの企業さまでは重要視されにくい商材かもしれませんが、『だからこそ』、拘っている大葉を使用するべきだと考えています。数年前に高知県のお店で、アルファーの大葉『宮崎県特別栽培大葉 <誠の香り>』の売り場で、大葉にも拘っています。というコト POP を掲載し販売して頂いておりました。

アルファーは青果売り場での販売だけでなく、惣菜や鮮魚のお刺身の下敷きにも使って頂きたいと思います。あまり重要視されない商材『だからこそ』、お客さまへの絶好のアピールになるのではないのでしょうか。

この大葉は単に特別栽培だからというわけではなく、誰でもハッキリとわかる違いがあります。それは圧倒的な香りの強さです。

現在の社長、野中誠さんは 2 代目の社長にあるのですが、一代目の親の代から圃場内で香りの強い樹から種を採取しています。香りの強い樹から種を採取しているという事は、香りが強い遺伝子を持っているという事になりますが、その種で大きくなった樹でも、香りの強い樹とそうでない樹がどうしても

変わってきてしまいます。

やはり次作でもその圃場で香りの強い樹から種を採取するという方法を
長年繰り返すことを続けることで、

他とは違う圧倒的に強い香りを持つ大葉に育て上げています。

それは過去にこの香りを武器にし、大葉の栽培シェア 50%を超える

一大産地の愛知県の企業さままでさえも一発採用してもらえるほどでした。



宮崎県産
野中誠さんの
大葉 味も良く、香りも良い
食べて美味しい
特別栽培の大葉です。

東武鮮魚部では
お刺身に敷く大葉にも
こだわりました。

直接
お刺身に
ふれるものだから

宮崎県産
野中誠さんの
大葉 味も良く、香りも良い
食べて美味しい
特別栽培の大葉です。

東武のお惣菜は
こだわりの大葉を
使っています。

風味が最高！
リピートしたくなる事
間違いなし

上の右画像は、
島根の企業さまと訪問させて頂いた際の画像になります。

この瞬間は確か、大葉の香りは葉の裏側から発せられる。
という説明をされているところだったように思います。

大葉は刺激を受けると香りを発するので、
叩いたりゆさゆさすると香りがふぁ〜っと広がってきます。

という事は、調理する際には、出来るだけ葉の裏側に触れないようにし、
食べる前にちょこっと刺激をすることで、
香りも味も逃さず十分に楽しむことが出来るというわけです。

北海道の東武さまというお店では、この大葉に価値を感じてもらい、
惣菜と鮮魚で使用して頂き、
そのためコト POP もわかるよう専用に作成しております。

アルファーでは、だからこそ、この大葉の価値を特別栽培というところももちろん含め、
青果売り場や総菜、お刺身にも取扱を拡げてもらえると嬉しいです。（有安海）

・同じ産地の同じ品種のじゃがいもでも、食感が違うらしいですよ

伊唐島の高橋農園様から先日テレビでやっていた、
ピザ風のじゃがいものレシピ聞きました。

まずジャガイモを薄くスライスします。
フライパンにオリーブオイルを引いて、スライスしたじゃがいもに

火を通します。それからケチャップソースをかけ、チーズをのせ、好きな具をのせて具に火が通れば完成です。
ピザ風のじゃが芋レシピって感じです。

思った以上に簡単だったでしたよ。

その時に高橋さんに伺ったのは
先掘りのじゃがいもは葉が枯れるまで収穫をしないので
じゃが芋が最後まで成長し続け、でんぷんもがっつりとため込むため
芋の食感が割とほくほくとしやすいそうです。

反対に今後（4月上旬～中旬くらいに）出てくる後掘りの方は
葉が枯れる前に葉を刈り取ってしまう為、その分最後まで栄養をため込めない
のでじゃがいもがシャキシャキ食感になるそうです。
ちなみに4月頃の方のじゃがいものおすすめレシピも聞きました。

後掘りの方のおすすめレシピは
千切りにしたじゃが芋をお湯でさっと通してポン酢とマヨネーズを
混ぜるサラダだそうです。

この日曜日にピザ風のじゃが芋のやつを作ってみようと思いましたが
スーパーでじゃが芋売り切れていました。
ので、次回発注書本文に完成品だけでも乗せようと思います。(吉田麻衣)

・丸とまとの原体販売について

先週から丸とまとの原体販売を掲載しました。

目的は採用いただく店舗様の粗利額の UP の為です。

一つ例としてなんぶとまとの原体ですが、こちらの場合

1 ケースにつき、L サイズだとだいたい 24-26 玉入っている計算になります。

このサイズだと 2 玉でパックするのがちょうどいい感じになります。

そうすると 1 ケースあたり 12-13 パックとれる計算になります。

で、アルファーからの納品価格が 1 ケースのみの場合だと

2,600 円/箱なので 2,600 円/12 パックとすると、1 パック当たり

216 円くらいになります。13 パックだと 200 円ですね。

そうすると店頭売価で 298 円の場合に粗利額 82 円、値入率 27.52%です。

仮に 348 円とすると粗利額 132 円、値入率 37.93%となるわけです。

現在の最低賃金の全国平均が 1,004 円なので

パートさん一人当たり 298 円販売であれば 13 パック、

348 円販売であれば 8 パックで元が取れる計算になります。

あくまでも最低賃金の計算なので、この金額でパートさんが来てくれるかは

全くの別問題ですが、298 円にしろ、348 円にしろ 1 時間もあれば余裕で

一人ででも十分にできてしまう数字です。

挑戦してみるにはちょうどいいくらいの難易度だと思います。

弊社では毎週 Zoom でこういう話だけでなく、他の品目も交えて

青果部門でどうやって数字を改善していくのかの話をしている企業さんがいます。

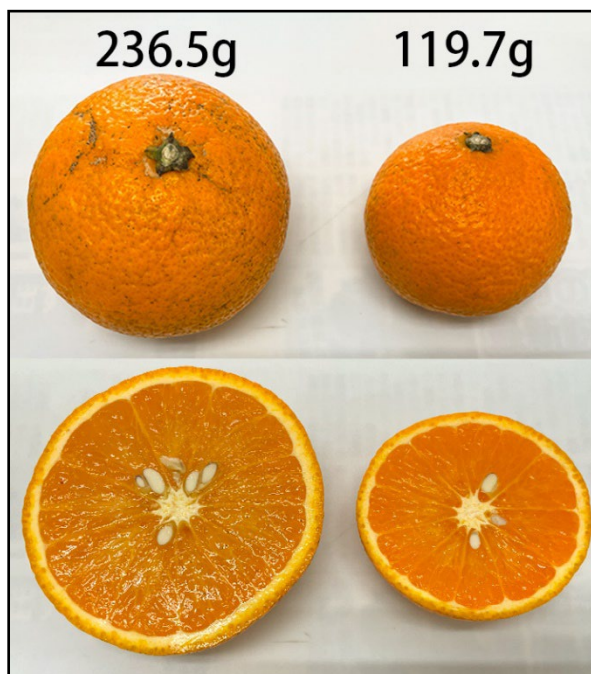
Zoom で話をしたからすぐ数字が改善されていくわけでは全くないですが、時間をかけてでもじっくり腰を据えて対応していただいた企業様はもれなく改善の兆しが見えるか、改善が見て取れます。

この記事を読んでアルファーとの Zoom に興味がわいた方がいらっしゃいましたら弊社営業担当の有安に連絡を頂くか、有安の連絡先が分からなければ事務所にご連絡ください。(吉田麻衣)

・今週の測定結果

■ 熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング

測定日	産地・生産者	品名・品種	検体	重量	糖度	酸度	糖酸比
2024/3/8	熊本県 吉田さん	スイートスプリング	A	236.5g	12.6	1.49	8.46
			B	119.7g	13.2	1.74	7.59



今回は、大玉(2玉規格サイズ)と小玉(6玉規格サイズ)の検体を、それぞれ測定しました。

結果は、

大玉が 糖度 12.6 度、酸度 1.49 度、糖酸比 8.46

小玉が 糖度 13.2 度、酸度 1.74 度、糖酸比 7.59

この数値を見てみると、**糖度は 0.6 度、酸度は 0.25 度** 大玉の方が低く出ています。

しかし、試食してみると、社内の多数が、

大玉の方が明らかに甘かったとの感想でした。

また、小玉は酸味がきつく感じた方も多かったようです。

酸度 0.25 度の差というのは、一見小さく感じますが、
**糖度に比べて、結果として表れる数値の幅が 酸度の方が狭いことからわかるように、
わずかな差でも、食味に大きな影響を表すものといえます。**

実際、試食の感想からも、甘みより酸味の方が、
味に与える影響が大きいと推測できます。

また、上の写真を見るとわかる通り、小玉の果肉の方が、赤みがあります。
この色は色素成分のカロテノイドによるものですが、
糖度・酸度の数値と、関係はあるのでしょうか。
今後、探っていきたいと思います。

柑橘測定においては、糖度と酸度の関係性を中心に、それらに より着目して、
食味との関連を分析していきたいと思います。(販促部：渡部智加)

・新登場

宮崎県産 特別栽培 誠のブロッコリー

・商品案内変更

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ L 大・・・特売。

沖縄県産 特別栽培 屋宜さん達の塩セロリ・・・休止。

大雨で畑が冠水したため。

再開は 4 月に入ってから

高知県産 特別栽培 黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。値上げ。

・終了

山口県産 特別栽培 岩国レンコン
宮崎県産 特別栽培 久保さんの紅はるか
宮崎県産 特別栽培 久保さんのシルクスイート
鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・次の作は4月中旬ごろ予定
長崎県産 特別栽培 なんぶスティックセニョール

・4月新登場予定

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・・・w15より新登場予定
沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン・・・w15より新登場予定
鹿児島産 特別栽培 与論の新物里芋・・・w16より新登場予定
鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・w16より新登場予定
鹿児島産 特別栽培 南国与論の新物里芋・・・w16より新登場予定
熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい・・・w16より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w18より新登場予定

・5月新登場予定

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w18より新登場予定
長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w19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