

いつもありがとうございます。

W13 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

・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)

・コト POP【長崎県産 特別栽培 なんぶとまと・なんぶ新じゃがいも】

海風 島原半島の
に包まれ育ったとまと

年中温暖で
穏やかな環境の中

肉厚 なんとまとに
育ちました。

長崎県・島原半島産
なんぶとまと

詳しい商品情報はコチラ

味が締まる、
とまとの存在感

肉厚濃い味で
某飲食チェーン店や
レストランで
愛されています。

長崎県・島原半島産 なんぶとまと

今週は、なんぶとまとの測定と、コト POP 作成を行いました。

ながさき南部さんの商品への販促物を、

最近連続で作り続けているなあ…と思っています。

共通で言える事になりますが、産地・島原半島の温暖で穏やかな気候は、
幅広い農産物と相性が良い環境であり、「食感が良い」という表現で
まとめる POP が多いと感じます。

今回、なんぶとまとのコト POP に「肉厚」という言葉を入れていますが、
この表現は測定で見られた現象を参考にしています。

とまと・ミニトマトを一度に複数種類測定した時の事です。



トマト類の測定、
つまりカロテノイド値を測定する際は、
ミキサーでトマトを細かく液状にする
必要があります。

複数個検体がある時は、1種類ずつ
ミキサーにかけて検査液を作る…
を繰り返します。

その作業を繰り返していると、なんぶとまと の検査液だけ、
他よりもはやい速度でゼリー状になってしまっている事が分かりました。

不思議に思ったので調べてみると、
食物繊維の一種・多糖類「ペクチン」が他の個体よりも多く含まれている事で、
固まる速度が速くなっているのではないかと考える事が出来ました。

又、この「ペクチン」は、
とまとの肉厚で独特な食感を生み出す要素の一種であるとの記載も有りました。

私たちは正式な研究所の検査員では無く、参考資料としての測定を行っている為、
測定の具体的すぎる数値や結果を、販促物(特に売り場で見える物)へ記載する事を
避けています。

(測定値には個体差があり、全商品への数値保証が出来ない為。)

ですが、今回のとまとのように、
商品特徴・言葉表現の裏付けやキャッチコピーを考える際の資料として、
測定を活用する事は出来ます。

毎週、発注書内で測定結果・レポートの記載が有りますので、
商品販促の情報としてご活用いただければ幸いです。

今回、掲載したコト POP は、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)

・にんにくの一大産地化を目指す 養父養生にんにくの価値

先週、弊社の人気商品の一つ『 兵庫県産 養父養生にんにく 』シリーズを
生産されている、兵庫ナカバヤシさんへ訪問してきました。

兵庫ナカバヤシさんは、

今から約 50 年前に製本専門工場として、兵庫県養父市に事業を展開され、

それ以降も製本事業を続けられていますが、春と秋の閑散期に、

まとまった雇用を設けるため、にんにくの栽培事業を始められたのだそうです。

なぜ にんにくなのかというと、

・**養父市の気候の特徴が、にんにくの一大産地である青森県と似ているということ**

・**にんにくは、秋に植付け・春に収穫を行うので、**

ちょうど製本事業の閑散期にマッチしている

ということなのだそうです。

取り組むならば、本気でやろう という思いで、2015 年ごろから

にんにく栽培を始められました。



気候の特徴というのは、まず、昼夜の寒暖差が大いということ。

山々に囲まれた土地で、山から山の間が非常に狭く、日が早く陰ることによって、その差が大きくなります。

また、冬には1日で5、60cmほども雪が積もることもあるのだそうで、そんな厳しい寒さによって、にんにく自体がグッと糖を蓄えます。

そして、山に囲まれているということは、そこから湧き出る水も、肥沃で澄んだものとなるということです。

実際、川の流れは青く透き通っていて、夏であれば飛び込みたくなるような綺麗さでした。
(写真撮ってくればよかった...)

上記のように、青森県と気候の特徴が似ているということですが、

青森県は、寒地系品種の「ホワイト六片」の栽培に適しているのに対し、養父市は、暖地系品種の「金郷純白」が適しています。

というところから、**一大産地 青森に気候の特徴が似てはいますが、そちらとは得意な品種が違う、というところが強みです。**

ここまでは、美味しいにんにくができる理由として、気候条件をお話してきました。
しかし実際にお伺いし、インタビューさせていただいたことでわかりましたが、
お伝えしたいのは、このにんにくの価値は、気候による美味しさだけではないということです。

その価値とは、

**兵庫ナカバヤシさんを中心とした、地域の繋がりによって、
生み出されている美味しさであるということです。**

● にんにくを栽培している畑

高齢化で農業を引退された周辺の方から借りたもの、
耕作放棄地を再利用したものだそうです。
また、養父市はかつて水稲で栄えていた地域で、使用しなくなった田んぼから、
畑へ変えた土地も多くあります。

● 地域ぐるみで栽培

個人の農家だけでなく、周辺の企業にも呼びかけ、
ナカバヤシさんと同じように、閑散期の雇用・収入になればと、
にんにく栽培を共にされています。
栽培内容や農法も、定期的に勉強会を開くことで統一・成長しながら、
毎年試行錯誤して栽培をしています。

● 堆肥も地元産

水はけの悪い田んぼから、水はけのよい畑へ変えるのは一筋縄ではいかず、
堆肥を上手く使用して、変えていくのだそうです。
その堆肥も、地元の堆肥センターで作られたもの。
あのブランド牛、但馬牛の牛糞堆肥なんだとか。

3点挙げましたが、先に述べたように、
にんにく栽培を通じて、周辺の地域とコミュニティが形成され、
その繋がりの中から生まれている美味しさなんです。



インタビューさせていただいた際、
より良いものを作るために、様々な挑戦をする姿勢が、ひしひしと伝わってきました。
商品の訴求点はもちろんですが、上記の熱意や、その商品の背景など
消費者に商品を、より身近にそして価値を感じてもらえるような、そんな情報を
販促物として発信していきたいと思っています。

(販促部：渡部智加)

・長崎県 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ



春初夏 限定の
みずみずしい味。



詳しい商品情報はコチラ

温暖で
年中穏やか

長崎県・島原半島産 なんぶ玉ねぎ

長崎県産 特別栽培 なんぶ新たまねぎ

丸ごとステーキ

生より甘〜!!

加熱すれば
シユワッと旨味
あふれ出す!



新じゃが芋も新玉ねぎも取扱がスタートし春がきたなと思う時期になりました。

気温も先週の九州は日中は半袖で十分な暖かさがあったようで、
大阪でも土曜日は 20℃ほどになり春うらな気分になってきました。

新玉ねぎと聞くとやっぱりサラダ系の生食をメインとした食べ方を
多くイメージしてしまうかもしれませんが、
思いのほか加熱した調理をすることも意外とおススメなんです。
コト POP にあるように輪切りにしたステーキにしても甘く美味しいし、
皮を剥いた新玉ねぎを丸ごと鍋に入れたコンソメスープにしても絶品です。

話の角度が全く変わってしまうのですが、
この新玉ねぎの価格決めに
定量パックでの価格やパック量目での価格を設定するのではなく、
長芋や南瓜の様にグラム販売をすることを提案します。

アルファードのパック商品をしいれてしまうとそこには、
アルファードの人件費や歩留まりが内訳られていたり、
原体仕入れをシストアでパックすれば、
店の人件費と歩留まりを計算しなくてはなりません。
しかし、1玉パックでも2玉パックでもグラム販売することで、
パートさんの人件費は最小限に抑えられるうえに、
歩留まりに関しては不良が出ない限りはほぼ100%。

お客さま目線からでいうと、
1玉や2玉パックと様々な玉数でパックしてある方が、その人の家族構成であったり、
献立による使用料に見合う量をサイズ関係なくグラム販売している方が
選びやすいと思います。
逆に1玉が〇〇円2玉パックが〇〇円という商品を作ってしまうと、
品質とサイズがその人が価格とのバランスが納得できるものが見つかるまで
ひっくり返されてしまう可能性があります。

ストアパックにすることで得られる粗利額は増える見込みがあるうえに、
パックする人件費は最小限に抑えつつ歩留まりのロスまでも
限りなくゼロに近付ける施策になります。
既にこのことに気が付かれ実践され結果を出されている企業さまがあります。

原体仕入れインスタパックには、見えないロスが存在しており
実はそれが利益増加に直結しているのですが、
見えている方も多いと思いますが、
やはり人員不足の問題で敬遠されているのだと考えています。
人員不足は結果が出ないうちは増員が許可されにくいのですが、
結果さえ出せてしまえば、上層部からの許可は得やすくなってくると思っております。
このグラム販売は、お客さまからの需要にも応えることができ、
そのうえで人員不足解決への道も見つけられる施策にもなっております。
今年の新玉ねぎはグラム販売がおススメです。（有安海）

・大葉の袋変わります

本日3月19日発送分より、大葉の袋が写真のデザインに変わります。
本来であれば先週の時点で告知するべきだったのですが、
もれてしまいました。誠に申し訳ございません。

JANコードなどは一切変更はございません。
一部のお客様では既に変更させていただいていますが、
弊社のコンセプトの一つである、生産者の顔が見える商品への
パッケージ変更です。



左のパッケージから右のパッケージとなります。

宜しくお願い致します。

・高橋さんの新ジャガイモのピザ風レシピ

ようやく作れました。

なので再度レシピを載せつつ写真で説明していきます。

まず、じゃが芋の芽取り。

その後、じゃが芋を薄くスライスしていきます。

厚さは好みがあるので人それぞれで OK。

その後、じゃが芋のみフライパンに乗せて火を通します。

我が家ではあまり油は使わないため、

フライパンホイルシートを敷いてから焼いていきます。



爪楊枝でも菜箸でもずっと刺せば火が通っています。

あとは火が通ったじゃが芋の上に、ピザソース（ケチャップでも可）、
チーズ、好みの具を載せて再び焼くだけ。



芋がホクホク、チーズ伸び〜で美味しかったです。

個人的にはピザソースよりもケチャップの方が美味しかったと思います。

今回使用したのはじゃが芋 3L、ピーマン二つ、チーズ、ピザソース。

これで2〜3人分くらいの量かなと思います。

玉ねぎのスライスを使えばもっと美味しかったらうなと、

食べてから思いました。

このレシピ、実に簡単で面倒なことといえばじゃが芋をスライスするくらいでした。

芽取りはじゃが芋が大きいおかげでわりとすんわりできます。

これが M サイズだったとしたら嫌になるだろうから、
もしやるにしても大きいサイズでやるのをお勧めします。(吉田麻衣)

・今週の測定結果

■宮崎県産 野中さんの誠のチマサンチュ

測定日	産地・生産者	品名・品種	重量	硝酸態窒素濃度	糖度
				ppm	
2024/3/12	宮崎県産 野中さん	チマサンチュ	6.0g	786.5	6.5

野中さんが栽培する、チマサンチュを測定しました。
前回は、2023/12/12 に測定を行っています。
チマサンチュは、リーフレタスの一種で、
日本では昔から「カキチシャ」と呼ばれて栽培されています。
近年は焼肉等を始めとした韓国料理に使用される事から、
「チマサンチュ」呼びが一般的です。

糖度は 6.5 と、前回の 4.1 とくらべて高く、
さらに過去アルファードで測定したチマサンチュの中で一番高い糖度数値になっています。

硝酸態窒素は 786.5 と、前回の 560.5 と比べ、高い数値が検出されています。
2021 年に同じ 6.0g の個体の測定を行っていますが、
硝酸態窒素数値も 781.0 と今回測定と近い数値になっていました。
ですので、特別に高い数値では無いと考えられます。(吉田紗知子)

・新登場

宮崎県産 特別栽培 山内さんの新玉ねぎ

・商品案内変更

新登場予定商品追加

宮崎県産 特別栽培 大葉・誠の香り・・・パッケージ変更

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋・・・在庫僅少

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト・・・収穫量減少

・終了

北海道産 和田さんのインカのめざめ

・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・・・w 1 5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・・・w 1 5より新登場予定

鹿児島産 特別栽培 与論の新物里芋・・・w 1 6より新登場予定

鹿児島産 高橋さんの新じゃが芋・・・w 16より新登場予定

鹿児島産 特別栽培 南国与論の新物里芋・・・w 16より新登場予定

熊本県産 特別栽培 吉田さんのしらぬい・・・w 16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・・・w 18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・・・w 18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・・・w 19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