

いつもありがとうございます。

W15 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～4月29日、5月3日～5月6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)

・4月の月間テーマ 脱鼻むず 食材で鼻むずを乗り切る

四月の月間テーマ 脱鼻むず

食材で鼻むずを乗り切る

大葉 生姜 玉ねぎ 大根 青魚 を摂る

鼻むずが、楽になるのなら、すぐできる対策なら、試したいと思いませんか。それには 普段からバランスの取れた食事をする事が重要です。その上で「鼻むずに対する食材」を摂ります。他の対策も怠りなくすることがベターです。



大葉ラップソーセージ

ネギの香りを堪能できるパスタ

生姜 大葉 豚肉

長ネギ 玉ねぎ ニンニク

抗ヒスタミン作用 他

寒・熱

四月の月間テーマ 脱鼻むず

食材で鼻むずを乗り切る

大葉 生姜 玉ねぎ 大根 青魚 を摂る

鼻むずが、楽になるのなら、すぐできる対策なら、試したいと思いませんか。それには 普段からバランスの取れた食事をする事が重要です。その上で「鼻むずに対する食材」を摂ります。他の対策も怠りなくすることがベターです。



大葉ラップソーセージ

ネギの香りを堪能できるパスタ

生姜 大葉 豚肉

抗ヒスタミン作用 他

寒・熱

長ネギ 玉ねぎ ニンニク

縦 <https://www.youtube.com/watch?v=6RBsifugmzY>

横 <https://www.youtube.com/watch?v=5ENT--wRtM8>

早いもので1年、1周しました。

新デザインにしたのが昨年5月分からでした。

今月は花粉症がテーマです。

自分は花粉症で苦しみ、過去40年、10年毎に、

酷い状態のピークを迎え、ふらふらになりながら仕事をしていました。

ここ10年、発病していません。

どうやって直したのでしょうか。

食べ物とハーブかなと思っています。

完治はしていません。

抑えられているのでしょうかね。

なんとなく、今も目と鼻がショボショボ、ぞわぞわしています。

トマトのアレルギーまで出てきていますが、花粉による鼻炎は鳴りを潜めています。

4月の月間テーマ 脱鼻むず 食材で鼻むずを乗り切る

大葉 生姜 玉ねぎ 大根 青魚 を摂る

鼻むずが、楽になるのなら、すぐできる対策なら、試したいと思いませんか。

それには 普段からバランスの取れた食事をする事が重要です。

その上で「鼻むずに対する食材」を摂ります。

他の対策も怠りなくすることがベターです。

基本の食材として 抗酸化力アップ、免疫力アップ、粘膜強化、腸内環境があります。

以上の食材以外のピンポイントでアレルギーに効果のある食材に絞って試していきます。

ということでご覧くださいませ。

今回で、一旦、月間テーマのビデオの更新は終了します。(中澤佐江子)

・美味しいお肉を売っているのなら

養父養生にんにく、おすすめかもしれないです。

いろいろ自社のデータを分析している途中で発見したのですが、

このにんにく、とびぬけて注文してくれている企業さんがいらっしゃいました。

他の商品はこれほどの注文は頂いていないので、想像の範囲の話になりますが、

たぶん、お肉の販売が強いお店です。共通点としてはその企業さんのスタートが

お肉屋さんだったという話だったので、たぶんお肉が強い企業さんです。

で、ご注文の量と店舗数から計算すると、

1 店舗あたり 1 日 3 パックの予想販売量となりますが、

普通に青果売り場のみで全店舗毎日 3 パックは

なかなか大変なはずなので、お肉とセットで買ってくれているとの仮定で考えると

実績的にお肉売場で一緒に販売してみたら、そこその成果がありそうな予感です。

以前、弊社の社長である吉田がお肉売場での関連販売で

静岡の生わさびをおすすめさせて頂いていました。

結果、わさびもお肉もいい感じで売れていった様子でした。

この養父養生にんにくも同じようにできそうな感じです。

青果売り場だけで 30 パック販売しようとしてもなかなか大変な気もしますが

お肉売場で半分受け持ってもらえれば、販売チャンスが倍になりそうです。

その際にはなるべく高いお肉（牛肉？）の近くに置いておくと、価格の対比で

にんにくが安く見られるので効果はより高くなります。

この場合、さすがに 3 玉パックでは内容量がお肉に対して多すぎるので

消去法で 1 玉パックになってしまうでしょうが、

この 1 玉パックは 30 パック入りと 60 パック入りの 2 種類規格を用意してあります。

もちろん 60 パック入りの方が価格は抑えられるため、

自前でセンターをお持ちの企業様であれば、1 店舗当たりでの負担は

かなり抑えられるでしょう。

ちなみにですが、この養父養生にんにくはスライスしてフライされている

フライドガーリックもあります。

こちらは自分でスライスする面倒も焼く手間も必要なく、お肉にかけるだけで済んでしまう商品です。さらにこの商品ありがたいことに、チャック付きなので使いたい分だけ使ってあとは保存することも可能です。

こちらもお肉売場で併売するのがおすすめです。

兵庫県産 養父養生にんにく 金郷純白

ホワイト六片の1片が 大きいと感じる方に

このサイズなら
一片まるごと
料理に使えて
とっても便利!!



金郷純白 ホワイト六片

お肉売場で、お肉売場でと連呼していますが、部門間の調整という
けっこう大きめの壁があることは重々承知ではありますが
これもお店の売り上げUP、会社の売り上げUPの為に挑戦してみてください。
(吉田麻衣)

・新玉ねぎと黄玉ねぎの違い

(長崎県島原半島産 特別栽培 なんぶ新玉ねぎ・
北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ)



掲載している写真は、

「長崎県島原半島産 特別栽培

なんぶ新玉ねぎ」と、

「北海道産 特別栽培

オホーツク玉ねぎ」を測定した際に、

撮影した物です。

改めて見返すと丁度、

新玉ねぎ/黄玉ねぎ(通常)

の比較になっており、

単体で撮影した際には分かりにくい、

それぞれの特徴が分かりやすい画像になって
いると思います。

収穫後すぐに出荷(それが出来る早生種)か、収穫後貯蔵し、表面を乾燥させているか。

栄養素が違う、どちらが優れている…

といった事はありません。

ただ、写真でも見られるように、

新玉ねぎは

この時期でしか無い、白く柔らかい身と、水分量の豊富さが魅力的。

春初夏 限定の みずみずしい味。
長崎県・島原半島産 なんぶ玉ねぎ
温暖で年中穏やか
詳しい商品情報はコチラ

煮こむとさらに 美味しくなる。
北海道産 オホツク玉ねぎ 特別栽培
全国の中でも日照時間が長く、降水量が少ない、北海道・北見市で育った玉ねぎ。熱を加えると、甘さが深まりやすくなります。

黄玉ねぎは、長期保存が得意で、実がしっかりと詰まっており、加熱調理に向いている品種が、黄玉ねぎにされる事が多いです。

玉ねぎは、年中人気の食材ですので、レシピサイトで検索すると、多くの投稿が見つかります。

生食・加熱調理、シャキッと・とけるような食感、爽やかな辛味・甘味…
需要の豊富さが見られると思います。

どの玉ねぎが一番優れている。
と言い切るものではないなと思います。

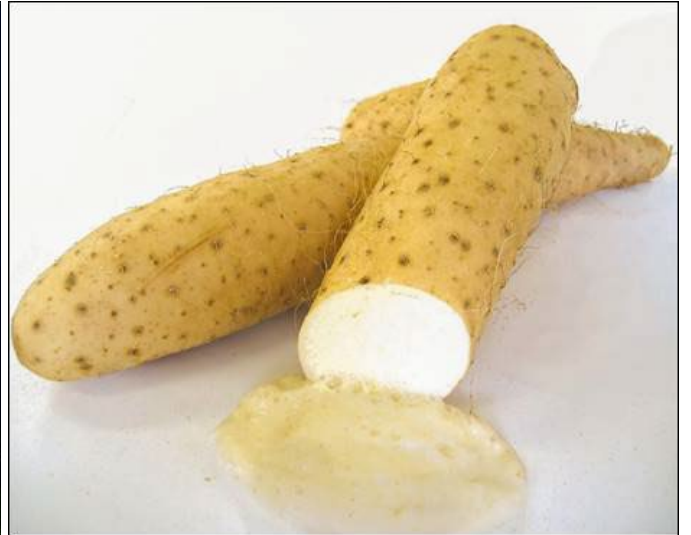
今後も、一年を通して、季節ごとに玉ねぎは新登場していきます。
是非、ご活用・ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

・美味しいものを作り続ける姿勢 和田農園がスターと呼ばれる理由

長芋、じゃがいも、ごぼう。どの作物も天下一品の味に作り出す、和田さん。

和田さんシリーズの商品は、どれも人気商品となっており、

その美味しさは、既にご存じの方も多くいらっしゃるかと思います。



そんな和田さんが先週、弊社に訪問してくださりました。

私も同席させていただき、お話を伺いました。

直接伺ったことで、和田さんの雰囲気というか、美味しいものを作るための情熱というか、

電話でお話するだけではなかなか感じ取れないような、

細かなニュアンスもキャッチできたので、

商品のアピールポイントとして、それらを組み込んで、述べていこうと思います。

和田さん、といいますか、和田農園としてのブランド感が、

やはり人を寄せ付ける魅力となっているようでした。

そのブランド感とは、

『 **美味しいものを作るには、継続が必要。時間はかかるが、やらねばならない。** 』

という姿勢でした。

美味しいものを作るための継続として、特に和田さんが重視されているのは、

土づくりに対する探求です。

植物は、窒素、リン酸、カリ の 3 元素を主軸として吸収し育ちますが、

もちろんその 3 つのみ与えれば良いというわけではなく、

そのプラスα の部分も重要となってきます。

和田さんが特に重視されているのは、**土壌のミネラルバランス**。

海藻を原料とした肥料を土に混ぜ、上記の 3 元素とのバランスを見ながら、

土壌を作り出します。

そのバランスは、作物やその年の気候などによっても変わるので、

土壌を分析しながら、理想のバランスで育てられるよう、継続して探求されています。

だから、同じ作物でも、和田農園の作物には違いがあるのです。

じゃがいもなら、デンプン質がはっきりと甘く、ごぼうなら、やわらかくてきめ細かな食感。

そして長芋であれば、水っぽさなんて感じず、長芋にこんなに味があったの？

と思わせてくれる美味しさです。

価格以上の価値を見出せる美味しさがそこにあり、ファンになってくれる方は必ず現れます。

消費者にも、とにかく安さを求める方もいらっしゃいますが、

逆に価格より味を求める方もいらっしゃいます。

松・竹・梅それぞれの商品を揃え、その地域の方が丸ごと来ていただけるような、

そんなお店作りをされることこそ、

スーパーマーケットが地域の基盤として、存在できるようになるのではないかと思います。

(販促部：渡部智加)

・フルーツ王国 山形県東根市のさくらんぼ



見た目も **紅色** に染まった さくらんぼ

中身も ジェムやワインとして加工される程、濃い色合いと、程よい酸味をもったさくらんぼです。

日本一のさくらんぼ産地
山形県 東根市産 さくらんぼ **紅さやか**

大粒 ずしり甘い さくらんぼ

噛めば噛むほど甘みが口に広がり満足感がある品種です

ベニにしゅうほう

日本一のさくらんぼ産地
山形県 東根市産 さくらんぼ **紅秀峰**

さくらんぼの王様

ルビーのような色ツヤ
味わい深い、甘みと酸味のバランス

日本一のさくらんぼ産地
山形県 東根市産 さくらんぼ **佐藤錦**

フルーツ王国山形県の東根市から、国産産地直送の品質にこだわったさくらんぼが、先週に紅さやかからスタートしています！

いちごほど需要は高くはないだろうが、売り場にはなくてはならない品目なのがさくらんぼかと思いますが、これはやはり価格面も大きく影響しているのではと想像しています。

それならと思い品質にとことんこだわった産地はフルーツ王国山形県東根市、生産者は契約生産者、そのうえで産地直送を企画をいたしました。

アルファアの取り扱っているさくらんぼと市場や農協で取り扱っているさくらんぼの大きな違いは、まず、契約している農家さんの商品を取り扱えることになります。これはパック品質にも直接影響していて、市場や農協のような共同での選果ではなく、契約農家さんでの個人選別を行っている点があります。また、別事業で冷凍フルーツや加工品の取り扱いも行っているため、青果用のフレッシュに成りえない傷やうるみ果を厳選しやすいことも大きな利点になっています。

そのため、収穫からパッキング出荷までのリードが約1日で完了できてしまうこともあります。市場や農協に関しては共選のためどうしても収穫から2~3日日数を要してしまいますので、品質面でも大きな差が生まれてしまいます。

その他にも収穫適期にも契約農家さんとしてのプライドがさくらんぼが一番美味しくなる時期に収穫をしてもらえます。これは密にコミュニケーションを取り合い、情報共有ができているから可能になります。

特に果物は味や品質がある一定以上のレベルに達してしまえば、
価格を簡単に超えることができるように思います。
数年前にブームになったシャインマスカットのよう
に。
さくらんぼもまたそうなってもおかしくないと思っております。

品種としては、「紅さやか」→「佐藤錦」→「紅秀峰」に品種リレーを行っていく予定。
栽培方法では、5月いっぱいまでが加温ハウス栽培となり、
それ以降が雨よけテント栽培にリレーしていく予定になり、
価格がシーズンが進んでいくと少しずつ下がり、手が出しやすい価格になっていきます。
雨よけテントとは、その名前の通りの雨をしのげる屋根だけにビニールが張られている
ハウスです。

さくらんぼの見た目には変わらないかもしれませんが、
ここまで品質にこだわっているさくらんぼはたくさんの価値が含まれています。
松商材の果物にはとてもおすすめのさくらんぼです。（有安海）

・池一菜果園のトマト加工品の取り扱いにつきまして

フルーツトマトジュース	高知県 池洋一	産地直送	99003001	みなみのかほり 赤ラベル	1000ml × 6本
		産地直送	99003051	みなみのかほり 赤ラベル	180ml × 24本
		産地直送	99004501	毎日フルトマ レッド	100ml × 30本
		産地直送	99004601	毎日フルトマ ホワイト	100ml × 30本
		産地直送	99900101	毎日フルトマ レッド・ホワイト6本キャリー箱	1箱
		産地直送	99004401	フルトマ原液	180ml × 24本
		産地直送	99900151	フルトマ原液6本用化粧箱	4枚
		産地直送	99003101	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 金ラベル	500ml × 12本
		産地直送	99003201	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 銀ラベル	500ml × 12本
		産地直送	99003301	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 黒ラベル	500ml × 12本
		産地直送	99003401	池一菜果園・ぎゅぎゅっとフルトマ 赤ラベル	500ml × 12本
		トマト加工品	高知県 池洋一	産地直送	99650001
産地直送	99650101			濃旨 パスタソース	240g × 12本
産地直送	99650201			濃旨 ケチャップ [®]	240g × 12本

記事タイトルにもございます通り、上記のトマト加工品につきまして、
取り扱いを休止致します。

理由を述べさせていただきますと、
まず、令和6年4月1日から、
『食品添加物の不使用表示に関するガイドライン』の施行により、
『保存料不使用』『化学調味料不使用』といった表記が、
商品の包装・ラベル等に使用できなくなりました。

上記商品の包装・ラベルには、現時点で 一部にこれらの表記が含まれております。

しかし、現時点で製造元より出荷される商品に関しては、
ガイドラインの施行日前に、生産された包装での在庫であるというところから、

ガイドラインに定められている やむを得ない事情 の対象となるため、
罰則や販売禁止の対象とはなりません。

しかしながら、弊社といたしましては、
やむを得ない事情であったとしても、
令和 6 年 4 月 1 日以降に新ガイドラインが施行されているのは事実ですので、
包装の表示が、新ガイドラインへ対応したものに變更されるまで、
上記商品の取り扱いを休止とさせていただきます。

なお、現時点で、既に企業様・店舗様に御納品させていただいている
上記商品に関しましては、前述の、施行日前に生産された在庫に当たりますので、
そのまま御販売頂くことに問題はございません。

御理解の程、何卒宜しく願い申し上げます。(販促部：渡部智加)

・今週の成分測定結果

■鹿児島産 特別栽培 与論の里芋

測定日	産地 生産者	品名	品種	検体	重量	硝酸態窒素濃度平均 ppm	糖度
2024/3/26	鹿児島県 麓さん	与論の里芋	石川早生	大	146.4g	3.4	5.1
				中	94.8g	7.7	5.0
				小	58.1g	11.0	7.4

鹿児島県・与論島の里芋を測定しました。

前回は昨年 5/31 に測定を行っています。



大中小と、サイズの個体差が見られたのでそれぞれ測定を行っています。
頂いたサンプル内では、
今回測定の中にあたる 90g や 70g 前後の個体が一番多く見られます。

硝酸態窒素濃度は、

大:3.4ppm、中:7.7ppm、小:11.0ppmと検出されています。

過去測定値と同じく、低い数値になっています。

糖度は、

大:5.1度、中:5.0度、小:7.4度と検出されています。

小のみ糖度差が大きく見られます。

送っていただいた状態から土付きが少なく、既に綺麗な状態だったので、
表面を洗う時間が余りかかりませんでした。

5分程の加熱で、触ると柔らかく、弾力を持った状態に変化しました。

試食してみると、里芋そのままの味ははっきりとしており、

ドロツとした柔らかさではなく、もちりとした食感を感じました。(吉田紗知子)

・新登場

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのスナックパイン・・・納品は翌週になります

沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・・・納品は翌週になります

伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋

山形県産 フルーツ王国のさくらんぼ・佐藤錦

・商品案内変更

米国産 有機栽培 レーズン・・・w17 に価格変更。値上げ。

土耳其産 有機栽培サルタナレーズン・・・w17 に価格変更。

値上げ。

奈良県産 十津川きこの・・・価格変更。値上げ。

宮崎県産 須川さん達のパプリカ・・・再開。ただし、量は少なめなので

数量調整の可能性あり。

・終了

山形県産 遠藤さん達のキクイモ

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃが芋

北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ M

高知県産 池一菜果園のとまと加工品シリーズ・・・休止

大阪府産 蔵出し熟成みかん

山口県産 岩国レンコン

高知県産 とさいずまとまと

・4月新登場予定

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

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w20 より新登場予定

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム・・・w21 より新登場予定

兵庫県産 博農のフルーツ夢人参・・・w21 より新登場予定

宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう・・・w21 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21 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