

いつもありがとうございます。

W19 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。

・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4日・5日・6日

配信スケジュール

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)←いまここ

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)

w21、納品期間：5月21日～5月27日・・・

配信：5月13日(月)、締切：5月16日(木)

・ 消費者の方から、レシピ投稿頂きました 『ラディッシュの白だし煮』

先週、消費者の方から、弊社にレシピ投稿をいただきました。

紅屋商事株式会社 カブセンター神田店で、

『茨城県産 有機栽培 季節の7種野菜スティック』をお買い上げいただいた、

弘前市在住の方です。

以下に、その料理とレシピをご紹介します。



■ ラディッシュの白だし煮

- ① 豚ひき肉と一口大にちぎったこんにゃくを、ごま油の引いた鍋で炒めます。
- ② 白だしと 気持ち程度の蕎麦つゆ、お酒を入れ煮詰めます。
- ③ ある程こんにゃくに味がついたら、

4 つに切った紅白ラディッシュと紫ラディッシュを入れ

一煮立ちさせたら火を止め予熱で火を通します。

④ 盛り付けたら、茹でたほうれん草を添えて完成です。

弊社のクックパッドページにも、投稿させていただきました。

<https://cookpad.com/recipe/7804586>

※『茨城県産 有機栽培 季節の7種野菜スティック』の野菜の種類は、
季節により変動がございます。

白だしを使うことで、ラディッシュの色が損なわれず、

彩りよく仕上げられるのがポイントだそうです。

そのポイントの通り、春を感じられるような綺麗な色合いになっています。

「和食は目で食べる」という言葉があるように、

上品な見た目が、食欲をそそりますね。

ラディッシュは、よくサラダなど 洋食料理で食べられるイメージがありますが、

このように和食に取り入れることも、色合いを生かして、新しい視点だと思いました。

商品ラベルの QR コード内のページに、

『 弊社の商品を使ったレシピを投稿いただくことで、プレゼントをお渡しします 』

と記載はしておりますが、商品をお買い上げいただいた上に、

このようにレシピ投稿、ご感想を頂けることは、大変嬉しいことです。

同時に、そこまでの過程を踏んで、

発信して下さったことには敬意を示すべきことだと思いました。

消費者の方から、このようにレシピの投稿やご感想を頂けたことを知れば、その商品を御注文くださった企業・バイヤー様、売り場作りをされた店舗様、皆様が、同じく嬉しさを感じると思いますし、モチベーションに繋がることだと感じます。

これからも、発注書本文の記事などで、消費者からの発信を、フィードバックさせていただけたらと思います。
(販促部：渡部智加)

・迫力がある2Lの 福井県産 ほっこり金時

たまたまですが3本で1kgあります。1本だいたい330gくらいです。

2LサイズのSKUは1本と2本のみのご案内なのであまり参考にはなりません。



比較対象として和田さんの畑ごぼうのカットも並べてみました。

袋詰めしていないし高低差あるので今一つ迫力に欠ける画像になってしまいましたが
なんとなく雰囲気はつかんでもらえるかと思います。

今シーズンは茨城産が大豊作であったため、相場が一年近く
ずっと低空飛行でしたが、徐々に徐々に上がってきているみたいです。
本当に徐々に徐々にですが。

例年であればこれから6月にかけて相場は上がっていきます。

茨城産の在庫と鎖の状況次第ではありますが、例年よりは相対的には安いけど
微妙に上がっていくのではないのでしょうか。

吉村さんのほっこり金時は今のところ価格に変更はありません。

今年はだいたい7月10日頃までの継続予定です。

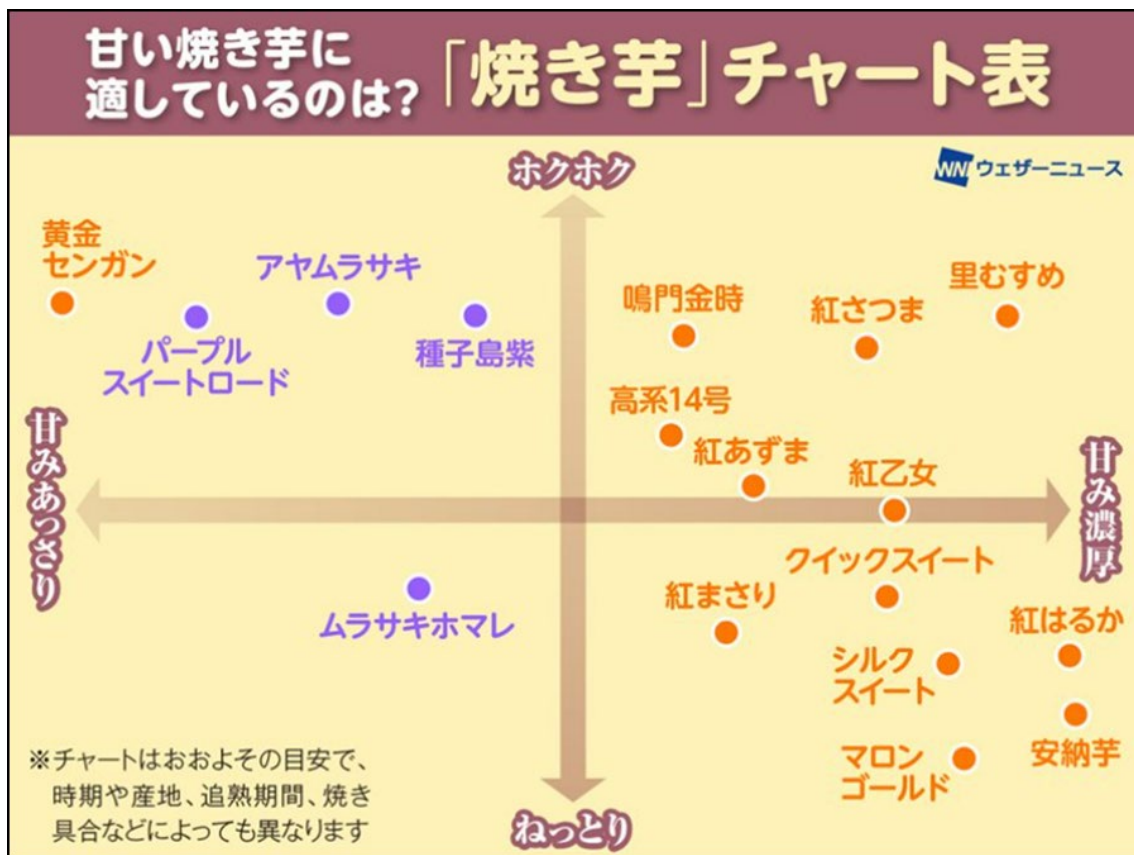
吉村さんのほっこり金時の特徴と言ったらやはりキュアリングが挙げられます。
ただ常温で貯蔵して熟成させることをキュアリングと言い張る生産者もいますが、
本来は高温多湿のキュアリング施設で一週間ほど貯蔵してコルク層を形成さ
せることをキュアリングといいます。

キュアリングをすると病気にも強く腐りにくくなり、糖度もあがります。
その他にもでんぷんが変質する温度が下がりねっとりしやすくなります。
つまりは紅はるかのようなねっとり感が出てきます(紅はるか程にはなりません)。

吉村さんはキュアリングと保管を兼ねている施設を保有しています。

じつはキュアリングか保管のどちらかだけならできる施設は国内では結構ありますが、

どちらも一つの施設でできるというのはかなりレアです。



チャート上では評価しにくい、吉村さんのほっこり金時ですが
吉村さんの栽培技術とキュアリング処理のおかげでとんでもないさつまいもに化けます。
このとんでもほっこり金時はまだ2ヶ月半ほど堪能できますので
ぜひよろしく願います。(吉田麻衣)

・長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン



今週配信の **w19** では、前回発注書でも特集いたしました、
ながさき南部さんの、「**プリンスメロン**」が新登場しました。
又、それに続いて、
次回案内の w20 では、
ながさき南部さんから、「**イエローメロン**」が新登場します。

イエローメロンは上記のコト POP 写真のように、
外見だけでは、これはメロン？とってしまうような
網模様が無い&鮮やかな黄色の皮を持ったメロンです。

ながさき南部さんのメロンで、
アルファーでの取り扱いがある品種は、4 種。

その中でも個人的に、

一番食べやすいな と思った品種が、

この「**イエローメロン**」です。

他の品種のような柔らかさ…のメロンではありませんが、

サクツとした食感でありながら、果汁が多く、

口に入れて噛んでもパサつきが無い果肉の他、

甘さだけではなく、

口の中を爽やかにしてくれる、香りや味わい。

他の果物では替えられない、特徴を持っています。

測定日	産地	品種	重量	糖度
2023/5/9	長崎県	イエローメロン	1,245g	12.6
2023/5/9	長崎県	プリンスメロン	715g	14.8

自社測定数値を見ると、

「**甘すぎず爽やか**」という特徴が影響しているのか、

他の品種よりも、糖度数値は控えめになっています。

ですが、(緑色の品種も含む)

一般的なメロンの糖度平均は、12度。

ながさき南部さんの品種の中では控えめでも、

一般的には高い部類に入っていると思われます。

今回、掲載したコト POP は、**Dropbox にてダウンロード可能**です。

今後登場する、メロンのコト POP も既に掲載しております。

是非、ご活用・ご検討ください。(販促部:吉田紗知子)

.....

『印象でものを言っははいけない』とは聞きますが、

今までイエローメロンの方が甘く感じていました。

最近のネット系の、少しお高いメロンももちろん美味しいのですが、

昭和感いっぱい、このながさき南部のメンバーさんのメロンの味が忘れられません。

程よい甘さに清涼感を感じて、それで何より自分で栽培したような親近感があるのが、

このメロンを長くアルファが扱い続けている理由だと思います。

おそらくプリンスメロンなんての、45 年以上前に開発された品種だろうと思います。

何故なら、私が丁度八百屋を始めた頃で、

その時に渥美半島の『土百姓協同組合』という三人組の農家から

出荷されていたからです。

その時の世代も少しは減少したかも知れませんが、

まだまだ多くの方が活躍中かと思います。

イエローメロンは、ほとんど『瓜』ではないかと今の方は思うかも知れませんが、

でも、れっきとしたメロンです。

甘みがうすいのと、味がうすいのは別物です。

最近、MLB でピッチャーの故障が相次いでいて問題になっています。

問題は、ピッチクロック制の導入もあるのかも知れませんが、

それ以上に、球種の組み立てを工夫してバッターに自分のスウィングをさせない工夫より、

Ball の質を追い求めすぎ、つまり球速と回転数を追い求めている結果だと

懸念されています。

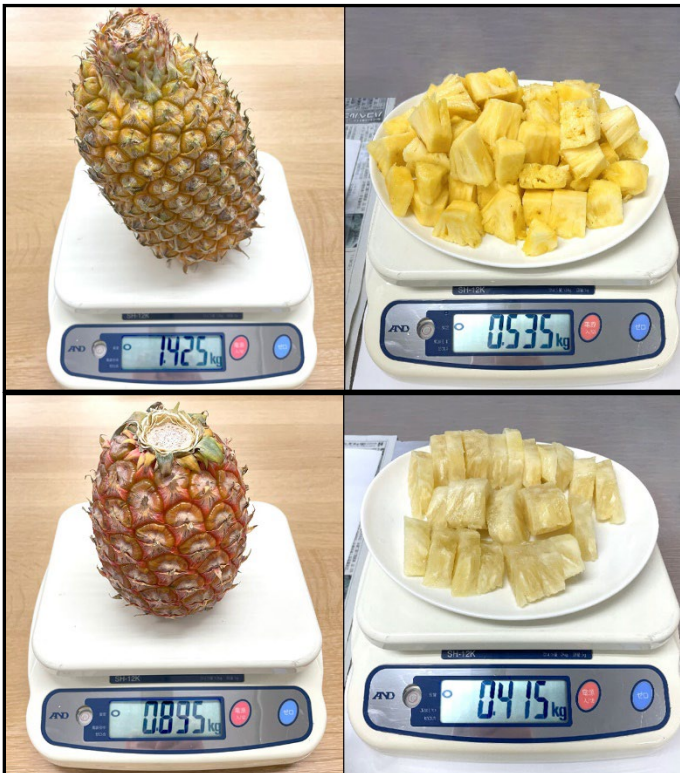
結果、高コストの一流ピッチャーが故障者リスト入りしています。

野菜や果物に、単なる糖度だけを追い求めていると、
いずれ、似たようなしっぺ返しがはじまるような気がしています。

糖度より、味のあるスイカや、
デラウェアのような、たとえ種があっても、
基本のブドウが食べたいなと思います。(吉田清一郎)

・ 栗野さんのスナックパン・ピーチパン 糖度測定と歩留まり率検証を行いました

W18 の発注書本文の記事に記載させていただきましたが、
『沖縄県 石垣島産 特別栽培 栗野さんのピーチパン・スナックパン』の糖度測定と、
カット販売用の歩留まり率を検証致しました。



まず、歩留まり率について触れていきます。

上の写真がスナックパン、下がピーチパンです。

検証の結果、歩留まり率は

スナックが 約 37.5%、

ピーチが 約 46.4%となりました。

恥ずかしながら、カットに不慣れな部分はあったので、

スナックの方は、正直低めに出ているかと思います。

スナックの方は、品種特性から凹凸が大きく、
皮を切り落としたときに残る、茶色の粒の部分を、
どこまで切り落とすかによって、歩留まり率は変動しそうだという感想です。

また、スナックはとにかく果汁が多く、
カットの際に流れ出てしまう部分が多かったのではないかと推測されます。

ピーチに関しては、皮の凹凸が控えめで、
カットの際に切り落とさせる果肉部分は、少なく感じました。

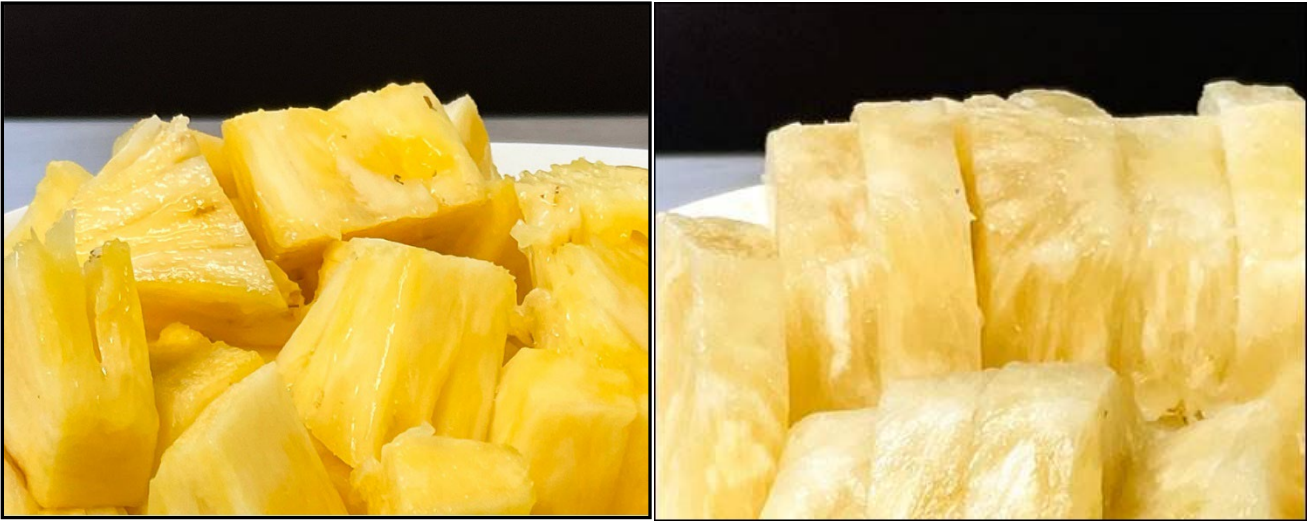
と、ここまでは歩留まり率に関して触れてきましたが、
次に糖度と試食の際の印象について述べさせていただきます。

下表が、その結果です。

測定日	産地・生産者	品名	品種	原料 重量	加工後 重量	糖度	
						上部	下部
2024/4/22	沖縄県 石垣島 栗野さん	スナックパイ	ポゴール	1,425g	535g	13.6	18.3
		ピーチパイ	ソフトタッチ	895g	415g	12.1	14.3

スナックパイは 上部が 13.6 度、下部が 18.3 度
ピーチパイは 上部が 12.1 度、下部が 14.3 度 という結果になりました。

糖度計メーカーの株式会社アタゴさんが、
パイナップルの平均的な糖度として公開されている数値は、14～15 度。
そちらと比較すると、特にスナックの 18.3 度という数値は、高い値です。



品種ごとの試食の感想ですが、

スナックは、糖度に違わぬ甘さはもちろん、上述の通りとにかくジューシー。果肉も柔らかく、これぞパイナップル！というような甘い香りも楽しめました。

ピーチは、その呼び名通り 桃のような甘い香りがカット前から漂っており、果肉はスナックよりは歯ごたえがありました。香りも相まって、上品な甘さが感じられました。

どちらも酸味が程よく抜けており、ストレートに甘さを感じられたのと、特に印象的だったのが、ピリピリとした舌の刺激感が、ほとんどありませんでした。

特にこの刺激が強いと、甘みがあっても、なんとなくハズレ感を覚えてしまいます... というのも、せっかくの甘みが、刺激に持っていかれてしまう感覚は、皆様も感じたことがあるのではないのでしょうか。

前週の発注書でも述べた通り、

果肉に含まれる、この刺激をおこす酵素は、樹上で限界まで熟すことで、減少します。ギリギリまで樹上の期間を伸ばして収穫できるのは、やはり国産のメリットです。

外国産のパイナップル自体も、近年は香りや食感の改良が進み、指定農場からの輸入により、品質水準の一定化を図る流れが生まれており、美味しいものを口にできる機会も増えていることと思います。

しかし、今回 栗野さんのパイナップルを試食して改めて思いましたが、やはりその美味しさは、ワンランク上のものであると、自信をもっておすすめできるものです。

栗野さんのパイナップルが、なぜ美味しいのか、なぜ強く御提案したいのか、その理由は、前週の発注書本文にて執筆させていただいておりますので、まだご覧になられていない方は、是非一度ご覧ください。

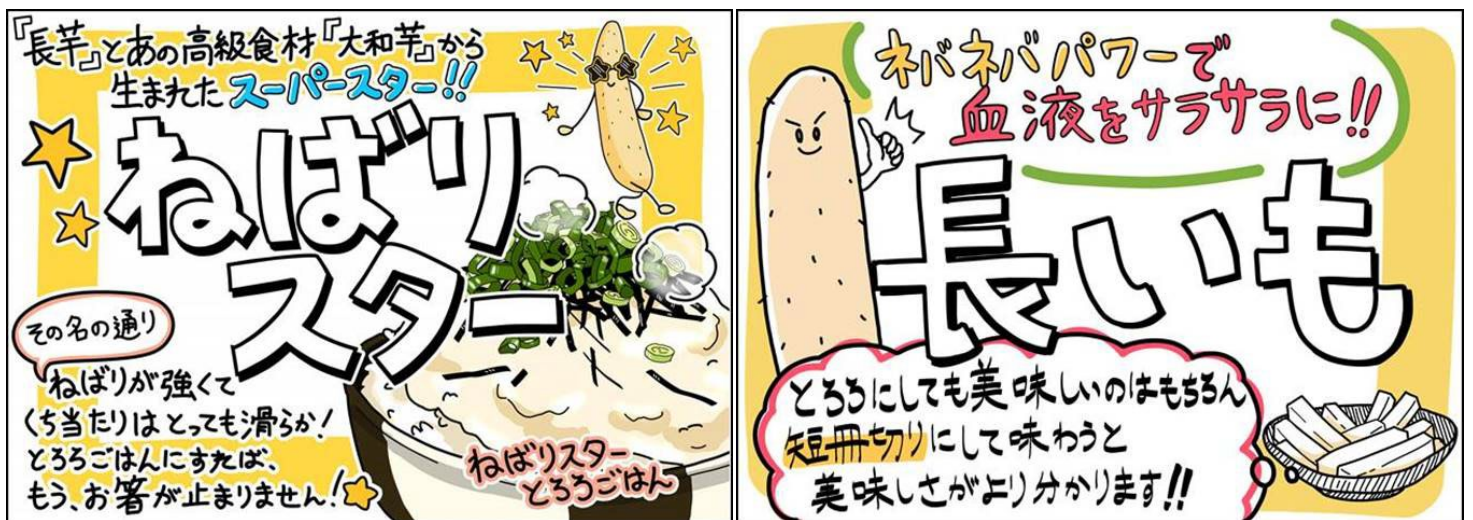
下記に、前週の発注書本文の URL を掲載致します。

<https://www.alphar-net.com/mail/202418mail.pdf>

是非、御発注の程、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&ネバリストー すごい販売数の伸び率





和田さんと言えばごぼうが有名で、多くの企業さままでお取り扱いして頂いておりますが、長芋やネバリスターもまた、びっくりするぐらい美味しくておススメさんです。

長芋もネバリスターの美味しさは各企業さまからの御発注数でわかります。

通常の長芋の方で 8 店舗の企業さまでは、チラシもなく通常販売で週間 41 箱、16 店舗の企業さまでは週間で、長芋が 30 箱、ネバリスターが 110 箱と、長芋とネバリスターの両方を取り扱われています。

長芋とネバリスターの両方を扱って頂いている企業さまの戦略としては、

長芋カテゴリで松・竹・梅を、

和田さんのネバリスターを松商品 100g/98 円、

和田さんの長芋を竹商品 100g/88 円、市場品長芋を 100g/78 円という

品揃 えをすることで粗利益額最大化を最大化することを狙われました。

結果は粗利益額の前年同月対比は、なんと 205%を記録することが出来ました。

すごい伸び率！



長芋・ネバリストーそのものとしては、
アルファーでは和田さんの長芋はカット断面やすりおろした時、
変色はしにくいとお伝えしていますが、これが先週に実験した画像になります。
時計やタイマーをセットすることを忘れていたのですが、
すりおろしてからおよそ 4 時間以上もラップして冷蔵庫に入れていた長芋です。
今すりおろしました。と言ってもわからないぐらい、全く変色していませんよね。

ところでこの画像はどちらが長芋で、どちらがネバリストーかわかりますか？

左がネバリストーで、右が長芋でした。

よく見るとネバリストーは粘り気が強くて表面がデコボコしていますよね。

食べ比べは両方ともそのままご飯にかけて出し醤油で食べてみると、
好みも多分にあるかと思うのですが、口に流し込む食べ方をしようとすると、
長芋の方が私は好みの食感でした。

ネバリストーはとろろご飯にしても、もちろんおいしかったのですが、
私個人の意見であれば、お好み焼きにするとか、
調理を必要とする料理に向いているように感じました。

最近は、いちごやりんごなどの果物での販売で、
食べ比べセットをされているお店が増えているように感じるのですが、
長芋とネバリスターの食べ比べセットも、意外と面白いかもしれませんね。

和田さんの長芋とネバリスターは
ハッキリ言って価格を圧倒的に超えてしまう品質的な価値を持っております。
しかし、その価格が籠に商品を入れるまで、
少し邪魔をしてしまうケースがあることも事実ではありますので、
まずは、ご担当の方に食べてもらい
和田さんの長芋・ネバリスターの本当の価値を知ってもらうことが第一歩かもしれません。

現在は越冬した昨年作を春になり、収穫を再開した長芋なり、その後のスケジュールは、
11月下旬あたりからは新物の取り扱いがスタートする見込みとなっております。（有安海）

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン
山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜

・商品案内変更

新登場予定商品追加

・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのレモン
北海道産 和田さんのキタアカリ

・5月新登場予定

- 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
- 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
- 淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 より新登場予定
- 淡路島産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 より新登場予定
- 長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・w22 より新登場予定

・6月新登場予定

- 長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・w23 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