

いつもありがとうございます。

W21 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。

・5月の月間テーマ リラックスとリフレッシュ 体質を知り、陰陽五行に学ぶ

五月の月間テーマ リラックスとリフレッシュ

体質を知り、
陰陽五行に学ぶ

5月は心（心臓・精神）が弱る季節。
気血水の滞りを改善して、
日々を健康に。



赤い色の食材 心を強める とまと 人参	身体の小腸の滞りを取る食材 瓜類 南瓜・きゅうり・メロンなど
苦味のある食材 体内の熱を整え、 水の滞りを緩和する ピーマン らっきょう	理気作用のある食材 理気とは、 気の巡りを整えること かんきつ類 大葉

五月の月間テーマ リラックスとリフレッシュ

体質を知り、陰陽五行に学ぶ

5月は心（心臓・精神）が弱る季節。
気血水の滞りを改善して、日々を健康に。



赤い色の食材 心を強める とまと 人参	苦味のある食材 体内の熱を整え、 水の滞りを緩和する ピーマン らっきょう	身体の小腸の滞りを取る食材 瓜類 南瓜・きゅうり・メロンなど	理気作用のある食材 理気とは、 気の巡りを整えること かんきつ類 大葉
-------------------------------------	--	---	--

5月 リラックスとリフレッシュ 食でストレス予防 縦

<https://youtu.be/dgjx4QcyNf4>

5月 リラックスとリフレッシュ 食でストレス予防 横

<https://youtu.be/aNevPtQnm6k>

体質を知り、陰陽五行に学び

しなやかな身体を作る

今の自分には

何が必要か
何を食べればよいのか

この意識で選んだ食材で作った料理は
薬膳と呼ばれます

その前に、「気血水」と「寒熱」に
ついて説明します



5月 リラックスとリフレッシュ 体質編

<https://youtu.be/PK4O90btVsI>

5月は心(心臓・精神)が弱る季節。
気血水の滞りを改善して、日々を健康に。

デザインのリニューアルで表紙の食材のイラストがより「リアル」に「美しく」なりました。
ホームページの理科室が改装中なのですが、それに使用するイラストを流用しています。
昨年ビデオを更新したのですが、見た目も良くなっています。

内容ですが、
前半部分は、ストレスを食で予防する食材を紹介しています。
ホルモンの生成を促すタンパク質、ビタミン C、
精神を安定させるビタミン B、
神経の興奮を抑えるカルシウム、マグネシウム、

自律神経を調節するビタミン E です。

そして夏といってもピンと来ないですが、

中医学の夏とは、二十四節気という立夏から大暑の事です。

今年は5月5日から7月22日です。もうそろそろですね。

後半は、夏に摂るべき食材を紹介しています。

身体の火照りを取る 寒性、涼性食品。

夏に補う苦味、酸味のある食材、赤い色の食材です。

是非、ご覧ください。

デジタルサイネージのビデオをご用命承ります。ご連絡お待ちしております。

よろしくお願い申し上げます。(中澤佐江子)

・丸(大玉)とまとは原体仕入れが お得なんです！

長崎県 特別栽培 なんぶとまと

何度もここで記事にしていたのですが、いつもどんな商品かの説明だけだったので、今回は原体仕入れが、如何にお得で汎用性が高くなるのかを書こうと思います。

人気商品のとまと、長崎県の特別栽培なんぶとまとで検証してみます。

まずアルファードでパックをした場合は、

一番販売し易い 3 玉パックの卸価格は 340 円/p、

販売価格としては、499 円売りをしなければ満足する粗利額を確保することは難しいです。

しかし、原体仕入れを行ってもらえると…

4 箱単位での価格が 2,400 円になるので、仮に M24 玉サイズを 3 玉 p と仮定すると、

歩留り 100%の場合 1 箱では 8 パック取れますので
1 パックあたりは 300 円の原料原価になります。

そこに包材費と人件費をプラスしなければいけません。

包材費は高くても 5 円ほどだと思います。

人件費はというと、

とまとのパック詰め一時間の労働生産性がだいたい 100 パック作れるとした時に、

時給 1, 000 円のパートさんであれば 1 パックあたり 10 円になるので、

包材費人件費で 15 円という計算になります。

原料原価と合わせると、315 円/p となるので、アルファパックと比べるとなんと 25 円も
仕入れるだけでお得になります。

これは人件費を経費だと考えていると、削減対象としてしか見ることが出来ないため、

気づきにくいポイントなのですが、利益を上げるための人財として捉えると、

今以上に活躍してもらい、利益を確保してもらうために、

工夫が生まれてくるように思います。

それだけではなく、アルファパック自体が今の時代にそぐわないと、

感じられている方も多いと思いますが、

原体仕入れでは、各お店の需要と何といても、相場に合わせた細かな SKU を

随時変更できることが、原体仕入れの強みでもあります。



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。

ピタ、チーズ...何もはせんでも



長崎県・島原半島産 **なんぶとまと**

このながさき南部生産組合さんは島原半島に位置しており、
四方を海で囲まれて温暖な気候をしているため、
作物を育てるにはかなりのアドバンテージを持っている生産組合です。
その地の利だけではなく、
栽培している商品のほとんどを特別栽培以上に仕上げてくるという、
レベルの高い生産者さまを抱え、日々レベルアップをし続けている方たちです。

そんな作物を見ると、それぞれの作物が美味しいのは当たり前なのですが、
一定のレベルを超えてしまうと、不思議なことに、
箱の中から自ら美味しいよ。と語りかけてくる個体があるほどです。
そんな作物を多く取り扱っているのが、ながさきなんぶ生産組合さんです。
アルファパックを仕入れていると、
単に不足した売り場に品出しという作業で終わってしまうように思うのですが、
少し商品自体に興味を持ち、見て・触って・食べてもらえると嬉しく思います。(有安海)

・兵庫県淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・白玉ねぎ

次週発注書・w22 週から、**淡路島・伊吹さんの玉ねぎ**が新登場いたします。
毎年、瑞々しく美味しい玉ねぎをお届けして下さる伊吹さん。
産地取材へ、この発注書を書いている本日(5/9)行って参りました。



今まで関西近辺の客が中心の、観光地であった淡路島ですが、
ここ2、3年で大型レジャースポットが出来、
全国ネットの番組でも、取り上げられる機会が倍に増えました。

淡路島は、イタリアやスペインと同じく **地中海性気候**で、
海の色と、建物に反射する日差しが濃くハッキリとした印象があります。

取材日は快晴で、道中や圃場周辺で鮮やかな風景を見る事が出来ました。

今年度の玉ねぎ栽培は、
春の長雨や、GW 中も大雨が通り過ぎる等、
雨で発生しやすくなる菌・病気との闘いが特に多くなっています。

この菌・病気で大きく左右されるのが、
農薬・肥料の使用数・量です。

農薬のカウント数増加・硝酸態窒素の蓄積を恐れ、
使用回数を抑えすぎると、
病気をはねのける体力を持たない、弱い玉ねぎになってしまいます。

美味しく、安全な玉ねぎに育てくれる範囲を守りつつ、
農薬・肥料の種類選び、使用回数を計算する細かさ…

が重要なので、
今年は特に気を付けていると、伊吹さんはおっしゃっていました。

又、**雨が多くなると**、成長中に水分を吸収し、
大きな玉ねぎ(L サイズ)が増える傾向があります。



上記の画像は、

以前伊吹さんの**特大サイズ**玉ねぎを測定した際の結果 & 過去通常サイズで測定した数値との比較です。

大きいから、糖度が低くなる・味が薄くなる…

という心配は一切なく、

むしろ、

美味しく食べられる量が増える、Lサイズのお得感が伝わります。

取材中、

「玉ねぎは料理食材として、広く使えすぎる・便利過ぎるから、

特にオススメの料理法を教えて と言われると逆に悩むよね」

と話題が出ていました。

淡路島の玉ねぎは、関西では特に古くからのブランド産地。

「**大きいサイズ**を買ったけど、
気が付いたら全部食べ終えてるし、**こっちを買って正解だったな…**」
と思う玉ねぎだと思います。

追加で、

白玉ねぎは何か別の食べ方・調理の方が美味しくなりますか？

とお聞きした所、

「**通常の玉ねぎと同じように料理してもらって大丈夫、**

白玉ねぎは柔らかいから、食感の違いを味わってもらえれば」

と回答を頂きました。

真っ白な見た目なので、身構えてしまうお客様もいるそうですが、
通常の黄玉ねぎと合わせ、是非ご検討いただければと思います。
(販促部:吉田紗知子)

・兵庫県産特別栽培伊吹さん淡路島玉ねぎ

先週に引き続き、淡路島の玉ねぎ情報です。

まず、暖冬の影響ですが、やはりよくなかったようです。

本来作物にとって暖かいのはいいことなのですが、淡路島の玉ねぎにとっては
よくなかったそうです。

それとゴールデンウィークの間の平日に降った雨、これがよくなかったようで
病気がわっと発生しているそうです。

この雨が厄介で、雨が多いとまず日持ちしづらいです。

それも相当。収穫中に雨が降っているのはもちろんだめで、収穫前でも

水分量次第では結構乾かしてからでないとう出荷はできません。

また、雨は玉を大きくしてくれますが、見かけの大きさであって味は当然薄くなります。見た目はいいのになって感じになってしまいます。上記で病気の発生もお伝えしましたが、べと病という玉ねぎに発生する病気があります。これがけっこうやっかいで、温暖で多湿の条件下で広がりやすいです。今年はべと病が広がりやすい条件がそろっています。

現状伊吹さんとあまたまちゃんのサイズ感は 2L サイズよりの L サイズ中心です。

比率的には

2L : 3.5、L : 4、M : 2.5 くらいだと伊吹さんは体感で話していました。

そんな伊吹さんの玉ねぎはw22 から新登場となります。

今年はどんどん特売をしていきたいと思いますと伊吹さんと話はしてありますのでチラシ掲載・インプロどんどん声をかけてください。(吉田麻衣)

・美味しいきゅうりには 味がある『長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり』



今回は、『長崎県産 特別栽培 なんぶきゅうり』の御提案です。

きゅうりって、味の薄い野菜だし、歯ごたえの良し悪しくらいでしか、

美味しさの差別化は図れないのでは...

そう思われる方はきっと多いと思います。実際、きゅうりの歯ごたえは重要です。

しかしながらこの『なんぶきゅうり』、歯ごたえはもちろん パリッと張りがあるのですが、

それだけではなく、「味のあるきゅうり」なんです。

どのような味かという例えるのは難しいですが、青臭さや苦みの類の雑味がなく、

美味しいと感じられる味、きゅうり本来の味、といったところでしょうか。

上の写真の、断面の方を見てもみますと、種が見えています。

そもそもきゅうりは、植物の実としては、未熟な状態のものを食べているのですが、

その中でも熟度が進むことによって、このように種がはっきりとしてきます。

この種がわかるくらいの熟度になれば、実もがっちり太くなり、味ものってきます。

他に、味に関するわかりやすい指標として触れますが、

きゅうりって、糖度はどの程度なのでしょう。

測定日	産地・生産者	商品名	品種	硝酸態窒素(ppm)	糖度
2024/1/24	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ	19.2	4.1
2023/7/27	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ	検出せず	4.7
2021/6/23	長崎県 寺田さん	なんぶ胡瓜	ニーナZ	25.8	5.7
2021/6/4	奈良県 小林さん	小林さんの胡瓜	かねそなえ2号	5.9	5.3

上の表は、弊社で行った測定の結果です。

また、様々な web サイトを探してみたところ、大体 3～4 度との記載が多く、
複数のサンプルを計測されている機関のレポートにも、3.5～4.0 度なっていました。
(参考：千葉県農業総合研究センター 成分分析結果)

これらの結果を見てみると、なんがきゅうりの糖度は、
上記の通り、高い水準であることがわかります。もちろん個体差もあるので、全てがそうであると言うことは困難ですが。

ただ、糖度が重点的にみられることの多い、人参やさつまいもをはじめとした野菜や、
果物にくらべると、きゅうりの糖度って、あまり注目されません。
とりわけ甘さを求められる野菜ではないこともありますが、そもそも高くても 5 度台 ということ
が影響しているのでしょうか。



しかしながら、このわずかな高さが、
このきゅうりの美味しさの一部と
なっているのではないかと思います。

もっといえば、きゅうり自体が健康に育ち、
熟度が進むからこそ、糖度ものってきますし、
味も濃くなる。

きゅうりなんてどれも一緒...

そんな思いを覆す「味のあるきゅうり」であることは、食べてもらえるとわかります。

これから暑くなりますので、きゅうりやとまと等の夏野菜が多く食べられる時期ですが、

食べるならば、やはり美味しいものを食べてもらいたい。

数あるきゅうりの中でも、この『なんぶきゅうり』を選んでいただきたいです。

是非、たくさんの御発注の程、宜しく願い申し上げます。(販促部：渡部智加)

・山形県産フルーツ王国のさくらんぼ 6月に入ったらがつつり値段下がります。

前回の発注書でスケジュールをお伝えしましたが

価格の推移をお伝えしていなかったので、規格と合わせての報告です。

佐藤錦：100g

w21・・・L：1,650円、M：1,450円

w22・・・L：1,650円、M：1,450円

w23・・・L：850円、M：750円

佐藤錦：200g

w24・・・L：980円、M：760円

w25・・・L：880円、M：675円

w26・・・L：880円、M：675円

紅さやか M：200g

w22・・・850円

w23・・・650円

紅秀峰：200g

w26・・・2L：1,000円、L：850円

w27・・・2L：850円、L：700円

6月に入ったらがつつり値段下がります。(吉田麻衣)

・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン
長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん
宮崎県産 特別栽培 風土の土付きらっきょう

・商品案内変更

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン…次週終了
高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン…価格変更。
値下げ。
大阪府産 式森さんの紅甘夏 大…入数変更

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ
愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン
長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン
北海道産 特別栽培 オホーツク玉ねぎ

・5月新登場予定

兵庫県産 博農のフルーツ夢人参…w21 より新登場予定
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
長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも…w23 より新登場予定
奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと…w24 より新登場予定
兵庫県産 夏のさらだちゃん…w24 より新登場予定

兵庫県産	あたまちゃん・・・w24 より新登場予定
奈良県産	小林さんの胡瓜・・・w25 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