

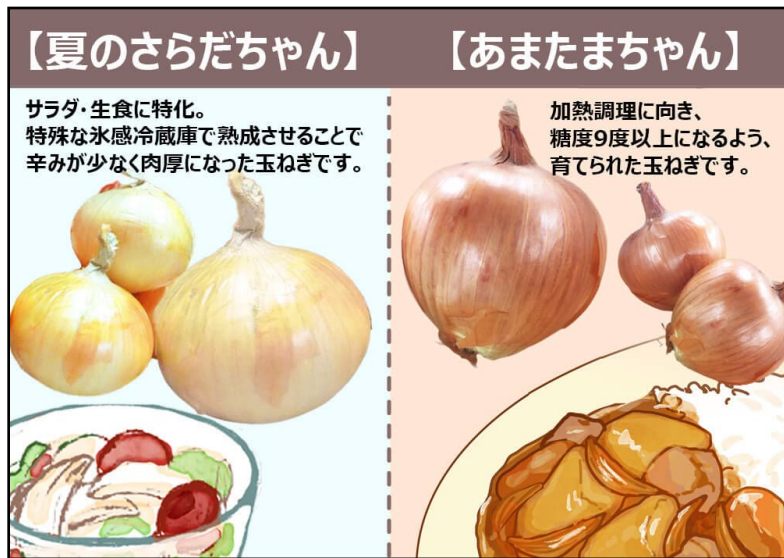
いつもありがとうございます。

W24 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。

## ・兵庫県淡路島 夏のさらだちゃん&あまたまちゃん

(営業部:生島 麻亜子)



新家青果さんのオリジナルブランドであるこの2種類は、それぞれ得意な調理法が違い、お客さまへのアピール方法が明確です。

『夏のさらだちゃん』はサラダ用、  
『あまたまちゃん』は加熱調理に向くよう、栽培・保管方法を変え育てられています。



ちなみに、どちらも商標登録されている商品名になります。

『夏のさらだちゃん』は、サラダとして食べるのに向いています。  
本来であればこの時期に新玉ねぎが取れる産地はありません。

夏の暑い時期、サラダで玉ねぎが食べたくなる時期に新玉ねぎが食べられるように、  
特殊な氷感冷蔵庫に保管することで長期保存することが可能となり、  
夏にもサラダ系の夏のさらだちゃんが食べられるようになりました。

氷感冷蔵庫は、特殊な静電エネルギーを流しているのですが、  
その静電エネルギーによって発生する微量オゾンに効果で殺菌や消臭効果があり、  
また腐敗の原因となる細菌の増加も抑えることで長期保存が可能になる理屈です。

淡路島で栽培されている品種の 50%を占めるターザンという品種は、  
玉ねぎの中心から 10 層になっているそうですが、  
夏のさらだちゃんの品種は 7 層になっています。  
層が少ないおかげで 1 層あたりの厚さは大きくなっているため、少し厚めに輪切りにし、  
軽く焼いてもすごく美味しいです。

普段扱えない時期に食べられるようにしているため、  
他の玉ねぎと比較すると高く感じてしまいますが、  
サラダコーナーに置いたら売上が上がったという声も頂いております。  
この時期に味わえる特別感を楽しんで頂けますと嬉しいです。



一方、『**あまたまちゃん**』は、  
加熱調理に向くよう栽培された玉ねぎです。

入荷時にランダムに糖度測定を行い、  
9度以上を記録した圃場分をあまたまちゃんとして販売していますが、  
生で食べても甘さではなく、辛み成分の方が強く感じるかと思います。

しかし、**あまたまちゃんは過熱することで辛みや苦み成分がと飛び、**

甘さが際立った非常に美味しくなる玉ねぎになります。

2種類とも得意な物が違う商品なので、

サラダにするなら『夏のさらだちゃん』、

煮たり焼いたりするなら『あまたまちゃん』

とお客様にも分かりやすく、お勧めしやすい商品です。

是非お客様が選べるように、売り場に並べてみてください。

取扱い期間は、『夏のさらだちゃん』が9月中旬頃、『あまたまちゃん』が、

2025年の1月中旬頃までとなっております。

宜しくお願い致します。

・長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん (販促部:吉田紗知子)



春作/秋作…と産地によっては、年中収穫出来る「**いんげん**」。

現在アルファーで取り扱いがある、**長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん** も、  
新登場から多数注文を頂いております。

そんな、いんげんの旬は **6～9月**。

皮膚や粘膜を健康に保つ働きがある、  
**ビタミン**や**タンパク質**が含まれている **いんげん** は、  
夏の日差しが強くなっていく、これからの季節にピッタリな食材です。

いんげんは、  
料理全体の味を崩さない、味の柔軟さがありながら、  
パリッとした食感で存在感も併せ持っています。

冷蔵庫の残り食材や調味料で炒めるだけで、  
**献立の数を稼ぐ** 事が出来る他、

肉料理や煮物等の、  
**茶色に偏ってしまう料理へ一色添える** 等、  
持っていて損はない食材だと思います。

なかなか、  
「今日はいんげんを買う為だけに、お店に来た！」  
というお客様は少ない いんげんですが、

人参やじゃがいも等、  
一緒に使われやすい食材と近い場所へ商品を置いたり、  
レシピ等、誘導する情報を置く事で、  
一気に強い商品へと変貌すると思います。

是非、ご検討ください。

**・奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと** (営業部:生島 麻亜子)

先週、渡部がインタビュー記事を書いていた小林さんのとまとが新登場になります。

『 **小林さんのとまと** 』は7月中旬下旬頃までですが、  
現在アルファードで取り扱っている『 **なんぶとまと** 』は6月中旬頃、  
『 **晃平とまと** 』は6月下旬頃に終了予定です。  
九州の産地が終わり、次の産地が出てくるまでの2週間程度は  
『 **小林さんのとまと** 』のみになります。

ですが、この『 **小林さんのとまと** 』を繋ぎの商品として扱うのはもったいない商品です。

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度	硝酸態窒素
				μg/100g	μg/100g	度	ppm
<b>奈良県 小林さん</b>							
2022/6/9	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6,354	1,225	7.2	7.2
2021/6/16	奈良県	小林さんのとまと	りんか	6,711	1,072	7.4	5.1

少し古い測定データですが、『 **小林さんのとまと** 』は糖度7度を超えています。  
フルーツトマトの糖度が8度以上である事を考えると、  
普通のトマトとしてはしっかりと甘さがあり、

また酸味も程よくあるとまとです。

先週の記事にもあったように、とまとを可能な限り樹上で熟させてから出荷するなど、美味しく食べてもらえるような工夫がされていますので、是非お取り扱いください。

### ・奈良県的小林さんって (吉田麻衣)

先週の渡部の発注書の記事で、小林さんの紹介の際に独自に配合された肥料を使用していると記載していましたが、小林さんも化成肥料も使います。

両方の肥料を使う理由は多くの農家にとって様々ですが、小林さんの場合は常に作物と対話しながら必要なタイミングで必要な肥料を使っています。

作物の生育の前段階では、有機肥料を使ってしっかりと土づくりをし、すぐにでも必要な時には化成肥料を使っています。

これは有機肥料は効果が現れるまで時間がかかるということと、化成肥料は即効性があるということの

両方の良さを肌で感じて使っていた経験がものをいっています。

即効性あるなら化成肥料だけでいいということもあるのですが、

化成肥料だけでは畑の微生物が

どんどんと死んでいき、栽培に適さない畑になります。

有機肥料は時間がかかりますが畑の微生物を

育て畑に栄養を増やす役割があるので、継続して畑を使用できます。

ちなみに小林さんはトマト嫌いだそうです。

なので自分では味見できないのでスタッフの方に味見してもらって、その反応を見て



感想を聞いて、畑の様子を観察して肥料のタイミングなどを決定していきます。

なのでトマト嫌いでも小林さんはおいしいトマト作れます。

ここまで書いておいてなんですが、

出始めのとまとはなかなか味がのってこないことが多いです。。

もちろん最低限のライン以上には

小林さんなので仕上がってきます。

さらに味がのってくるのはだいたい6月の下旬ごろなので、

今しばらくは長崎県産なんぶとまとをやりつつの、

小林さんに移行するのがベターかと思います。



なんぶとまと、なんぶアイコ、ともにいい顔しています。

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2024/4/25	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	12,640	522	8.1
2024/3/28	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	7,385	536	9.0
2024/2/28	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	7,044	791	8.0
2024/1/31	長崎県	なんぶアイコ	アイコ	8,135	1,202	8.4

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2024/5/30	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	9,134	646	7.1
2024/3/28	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	4,750	484	5.7
2024/2/14	長崎県	なんぶとまと	瑞紅・麗妃	4,016	458	5.0

まだまだいけるのでこちらもどうぞよろしくお願いします。

**・特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ** (有安海)



昨年訪問した際にたまたま見せてもらった 3L サイズが  
 思いの外、商品性も価格帯も良く、  
 先日、高松の企業さまと商談した際には、  
 その場でご注文追加をお受けするほどの商品でした。  
 しかし、商談日の朝に病気が入ってしまい、



生育不良となり非常におススメの 3L サイズは、  
恐らくシーズン中はほとんど出てこないと思う。と連絡が入っていたそうです。  
井戸さま申し訳ございませんでした。

伊吹さんの玉ねぎは 3L だけがおススメというわけではなく、玉ねぎそのものがおススメです。  
特に関西・関東では北海道産とはまた違った、  
ブランド産地としてかなりの人気を得ています。  
その中でも伊吹農園さんの玉ねぎは栽培にも拘っており、  
農薬や化学肥料は種類を効果から選択し、  
それぞれの使用も現状で必要最低限に抑えることで、  
毎年安定した絶品の味を保つだけでなく、土づくりにも力を入れ続けています。

今年の暖冬の影響を考慮し、特に注意していたそうですが、それを超える影響があり、  
病気が発症し 3L サイズまで成長することが出来ずじまいの作になってしまったそうです。  
同じく淡路島であたまちゃんや夏のさradちゃんという、  
これまた絶品の玉ねぎを取り扱っている生産者さまも、  
伊吹さん同様に 3L サイズはありません。  
と報告があつたくらい成長不良が起きているそうです。

それでも 2L サイズが中心と言われておりますので、  
3L と比べると、お得感こそ少し減ってしまうのですが、  
販売するに特に影響は少ないのかなと想像しております。

**糖度に関してはほとんどの個体で 10 度という圧倒的な糖度を誇っています。**  
**生で食べてもおいしいし、個人的には伊吹さんの玉ねぎは過熱する方が、**  
**玉ねぎとしての甘みがより一層引き立つように思います。**

**・地味な野菜？ でも、必ずファンのつく野菜。** (販促部：渡部智加)

チンゲン菜は、どうも地味な野菜のように思われがちです。

中華料理では頻繁に使われますが、日本の食卓では、そこまでではありません。

毎晩の料理に、じゃがいも・玉ねぎ・人参のように高頻度で登場する野菜でもありません。

**でも、だからこそ、1回1回食べるものは、美味しいものでなくてはならないと思います。**



ファンがつく野菜って、そういうものではないかと思っています。

食べたときに、記憶にはっきり残るくらい美味しくて、

産地・生産者・パッケージを覚えてくれて、また買ってくれる。

そうさせる力が、この『**武政さんのチンゲン菜**』にはあります。

ファンになってくれれば、価値を見出して買ってくれていることになりますので、

価格よりもその価値を優先して選ばれます。

そんなチンゲン菜に育つのは、武政さんの栽培に対する探求心に他なりません。



武政さんは、化学肥料を使用せず、栽培されています。

もちろん、化学肥料が悪いという話ではありません。化学肥料は撒いてからの効きが速く、作物の栄養が欠乏しているときに、立て直しが速いのがメリットですが、量やタイミングを間違えると、過多になって滞留し、奇形やえぐみなどの原因になることもあります。

逆に有機肥料は、効き目が遅いので、肥料をやるタイミングが重要です。栄養欠乏してから撒いたのでは、遅いということになります。

武政さんは、有機肥料を植付時に撒き、それ以降は撒きません。

土壌の pH を調節する、微生物の働き具合をみる  
そういった微調整を重ねて、作物の様子を観察します。

葉の根元部分が分厚く、勢いよく育っています。  
間違いなく、美味しいとわかる勢いです。

最近、様々な産地にお伺いした際は、その生産者イチオシの食べ方を、必ず聞いて帰ります。その道のプロが思う食べ方は、やはりその作物の美味しさを存分に味わえるものだと思います。



武政さんの思う、チンゲン菜の一番美味しい食べ方は、「お浸し」です。

お浸しであれば、小鉢として一品にできますし、

そのチンゲン菜自体を味わうこともできます。

#### ▼料理動画

<https://www.youtube.com/watch?v=aMiUdZ823e0>

#### ▼レシピ

<https://cookpad.com/recipe/4239660>

葉物は種類も多く、一つ一つは地味に見えるかもしれません。

だからこそ、一度その価値を理解してもらえれば、ファンとしてついてくれるポテンシャルを十分に秘めています。

その価値を大切にせる企業様の姿勢は、必ずお客様にも伝わるものだと思います。

是非御取組みの程、宜しくお願い致します。



・6月の月間テーマ めぐる 食習慣を見直し めぐりを整える (中澤佐江子)

六月の月間テーマ  
 気のめぐり 血のめぐり 津液のめぐり

食習慣を見直し、  
 めぐりを整える

梅雨のだるさや、むくみ・・・それは、  
 湿気や気温差から来る「めぐり」が  
 滑らかでないのが原因の一つです

簡単! きんぴら レシピ

おけつとは 血液のめぐりが滞っている事

血虚	血液不足	て	瘀血
気滞	気が滞る	て	瘀血
陰虚	体液不足	て	瘀血
寒証	冷え症	て	瘀血

やわらか生姜焼き レシピ

にんじん&ごぼう

血虚 人参  
 血液を補い、めぐりを整える

瘀血 ごぼう  
 めぐりを整え、栄養を運ぶ

玉葱&生姜&にんにく&豚肉

気滞 玉ねぎ  
 気のめぐりを整える

寒証 生姜 にんにく  
 身体を温める

陰虚 豚肉  
 体液の不足を補う

六月の月間テーマ 気のめぐり 血のめぐり 津液のめぐり

食習慣を見直し、めぐりを整える

梅雨のだるさや、むくみ・・・それは、  
 湿気や気温差から来る「めぐり」が  
 滑らかでないのが原因の一つです

にんじん&ごぼう

簡単! きんぴら レシピ

おけつとは 血液のめぐりが滞っている事

血虚	血液不足	て	瘀血
気滞	気が滞る	て	瘀血
陰虚	体液不足	て	瘀血
寒証	冷え症	て	瘀血

玉葱&生姜&にんにく&豚肉

気滞 玉ねぎ やわらか生姜焼き  
 気のめぐりを整える

寒証 生姜 にんにく レシピ  
 身体を温める

陰虚 豚肉  
 体液の不足を補う

6月 めぐる 食習慣を見直し めぐりを整える 横

[https://youtu.be/EyLc\\_mEUxZ0](https://youtu.be/EyLc_mEUxZ0)

6月 めぐる 食習慣を見直し めぐりを整える 縦

[https://youtu.be/0ZtVMtM0z\\_0](https://youtu.be/0ZtVMtM0z_0)

梅雨のだるさやむくみ

それは湿気や気温差から来る「めぐり」が滑らかでないのが原因の一つです

前半の西洋医学からのアプローチでは、巡りが悪い症例の身近な例からと言う事で、サラサラ血液への食べ物を紹介していきます。

後半は中医学からのアプローチで、

中医学では血液の巡りが滞ることを瘀血といいます。

大きく4つの原因があり、血液不足、気の滞り、体液不足、冷え症です。

これらに効果的な食べ物の紹介をしています。

1年12ヶ月の月間テーマも2周目となって、表紙の模様替えをしました。  
昨年版は、老荘思想、道教の北京の総本山 白雲觀で見た、  
立て看板をイメージしたもので、  
深い緋色に黒を使っていました。  
結局、夏になって暑苦しくなって変更しました。

昨年から、日本の伝統色を使用することが多く、

**現在は東雲色「しのめいろ」を最近使っています。**

**調べると**

**「夜が明け始めるころ太陽で白み始める東の空を思わせる明るい黄赤色」とあります。  
ぼやけた色の方が日本の風土に合うのかもしれない。**

丁度現在、中医学で中国の教科書を邦訳したもので、  
理解に苦しむ4文字熟語の連発に四苦八苦しております。

それで、舌の色の形容に「絳」（コウ）という色が良く出てきます。

深紅色のことです。

紅色より進んだ熱性の病状なのですが。

**アニメの彩雲国物語で登場した色で、**

**作者は中国のみならず、中医学の分野でもよく調べているなあと、**

**感心することしきりです。**

類稀な方向音痴の『李絳攸』の 絳 です。

是非このビデオ、YouTube のリンク 昼休みなどにでも、ゆっくりしている時に、  
一度クリックしてご覧になってください。

チャプターマークを入れているので、見たいところだけでも OK です。

よろしく願いいたします。

## ・ひさしぶりに記事を書いてみたくなりました (吉田清一郎)

そうです。

未だ現役で仕事をしています。

もっとも、みなさんの前に立たせて頂く事も、

仕入先さんを訪問する事も無くなってしまっています。

送られて来る LINE に目を通す程度です。

携帯電話など、一度も鳴らない日が多くなってきました。

こちらから掛けることもめっきり減り、『かけ放題』なんてプランは変更した方が

良いかも知れません。

さて、この発注書の記事を書いているのは、

27 歳・28 歳 だと思いますが、その 3 人の女性が中心となって書いています。

2 人は 1 年以上前から書いてくれている販促部のスタッフです。

彼女たちは、ラベル・POP の製作、成分測定、栽培台帳の調査が主たる任務です。

この仕事内容から、当然産地に伺う事が始まり、

それらを通して **商品である作物の特性を皆さんにお知らせする** 意味で、

発注書に紹介記事を書かせて頂くようになりました。

そして先月から、今まで経理を担当しながら、

営業補佐としてお客様から送られて来る販売明細データを集計・分析し、

『粗利益額最大化』という表管理を 2 年間してくれていた生島が、

新たに経理処理担当を維持したまま営業部兼任所属となり、

その 2 年間の経験を活かし、みなさんの粗利益額最大化に貢献するために、

直接的な営業活動を始めました。

実は、この『粗利益額最大化』を使用し、  
お客様のバイヤーさんと直接商談する事で、  
実際に粗利益率が 2%も向上した事例もあります。  
管理している項目は、月間売上額に対して在庫率・見切り値引き率・廃棄率です。  
これらは直接粗利率に色濃く影響します。  
売上額・粗利額・粗利率は、  
単品単価と仕入単価は、アイテム別と SKU 別に販売計画数と値入率をチェックします。  
これは、案外気づかぬ仕入単価と売価について見えるようになり、  
これもまた、粗利率に多大な影響を与えます。  
何故なら、青果は販売点数が多いからです。  
また、取り組み商品ではチラシ特売を含む値入ミックス、  
つまり、相乗積で最終粗利率を想定して、  
販売点数を上げながら想定粗利額(粗利率)を残す計画立案の元となります。  
もちろん、来店者数も下げ止まり、出来れば前年プラスに転じる方策もチェックしています。  
これらで計画(P)から実行(D)、結果を検証(C)し、次の行動(A)指針を言語化します。

同時に課題も見付き、それは商品部が主導となっている限界が見えてきたという事です。  
**商品部⇒各店主任** の関係性だけでは、多分 2% の改善が限界だと思えたのです。  
そこで、**商品部⇒店長⇒各店主任** の流れを作る事にチャレンジをしています。  
目標は更に 3%の粗利率の向上です。

もはや、青果部門は集客部門と言ってられなくなって来たと考え、  
SM は青果部門でも、しっかりと粗利益を出す事が必要だと思います。  
何故なら、その青果売上構成比は 15%~17%があるので、  
この 17%の企業であれば、青果部門で 5%粗利益率を上げることが出来れば、  
店全体で 0.8%程度粗利率が上がります。  
10 億円の年商店舗であれば、8 百万円粗利額が増える訳です。  
同じ仕事をしているので店舗経費が上がる事は無いので、



その 8 百万円はそのまま経常利益額にプラスされます。

経理を知っている人間が、営業に加わればどのような結果が見えるのか楽しみにしています。

実際に生島は経済学部出身で、元々新卒以来営業畑の仕事でしたが、

商談相手に利を上げてもらうには、『経理を知らなければ』と考え、

その仕事を辞め、経理の勉強を始め、簿記を習得して、

アルファーに経理として入社しました。

そして 2 年半の後、本来の商談先に利を上げて頂く営業の立場を得ました。

あまり書くとプレッシャーになるので、少し気楽に考えて頂ければ良いのですが、

どんな結果を生んでいくのか、楽しみです。

先に書いた販促部の渡部智加・吉田紗知子も若さバリバリです。

今は、男性だけが職に就いている家庭の数は減少の一途で、

男性・女性共に仕事をしている家庭の数が当然ですが増えています。

女性はパートタイマーという意味ではありません。

もちろん、家事も共有されているそうです。

(『サトウのごはん』が売れ、炊飯器が売れなくなっているデータがあるそうです。)

(これは時短ではなく独身世帯の増加が要因でしょう)

男女二人の年収は、共に 400 万円だとすると、800 万円になります。

スーパーマーケットでは、この 30 歳前後の顧客層の集客に苦戦していると聞いています。

渡部・生島・吉田紗知子が、どのような感覚でこの発注書本文を書いているのか、

その感覚に乗ってみるのも、ひとつではないかと思うのですが如何でしょうか。

## ・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン

青森県産 特別栽培 津軽りんご・有袋ふじ

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと

兵庫県産 あまたまちゃん

兵庫県産 夏のさらだちゃん

### ・商品案内変更

新登場予定商品追加

### ・終了

青森県産 特別栽培 津軽りんご・サンふじ

北海道産 和田さんの畑ごぼう・・・産地リレーは宮崎県産特別栽培  
風土の畑ごぼうで宜しくお願いします

奈良県産 益田さんのあんぼ柿 B 品

山形県産 フルーツ王国のさくらんぼ・佐藤錦 L・・・大きく成長  
できなかつたため

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの淡路島玉ねぎ 3 L

伊唐島産 高橋さんの新じゃが芋 2 L

### ・6月新登場予定

奈良県産 小林さんの胡瓜・・・w25 より新登場予定

兵庫県産 養父養生にんにく・金郷純白・・・w26 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ栗南瓜・栗將軍・・・w26 より新登場予定

### ・6月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶ小玉すいか・・・w27 より新登場予定

山形県産 特別栽培 畑の味を知るメロン・・・w27 より新登場予定

大分県産 工藤さんの濃～いピーマン・・・w27 より新登場予定

ニュージーランド産 防カビ剤不使用 レモン・・・w28 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