いつもありがとうございます。

W29　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。

・７月　クールダウン　旬の野菜で猛暑を乗り切る

ビタミン B 群と C を摂取して身体の火照りを取る　(中澤佐江子)

７月　クールダウン　縦　https://youtu.be/K78vMfbTN8k

７月　クールダウン　横　https://youtu.be/fWlQBb9vEP0

前半は自律神経に効果のある食べ物についてです。

後半は中医学の観点からエネルギーを取り入れる胃腸を健康にする事と

身体にこもった熱を冷やしていく食べ物をご説明します。

熱中症になったら、氷水を飲み、保冷剤などで額と首を冷やすだけで、

結構、効果があります。

案外、30 度以下でも、湿度が高いと身体に応えます。

クーラーを我慢する傾向のある人は要注意です。

みなさん、気を付けて夏を乗り切ってください。

夏の中医学の野菜というと、

きゅうりやナスに代表される

夏の果菜類は、身体の熱を冷まし、

火照りを取るものです。

果菜類と一緒に、

疲労回復に効果のある

「梅や酢やレモン」 などの酸味を

入れるのが良いです。

酸は　収渋効果と言って、

出すぎるものを渋らせ、抑えてくれます。

今回は　汗がでるのを抑えてくれます。

「胡瓜もみ」は、

もずく(味付け)、きゅうり、大葉とちりめんじゃこを入れるだけで出来上がりです。

混ぜるだけ！もずくのきゅうりもみ　https://cookpad.com/recipe/7602492

クーラー病にかかるような方には、避けた方が良いですが、

汗を良くかく方は、冷たいジュースばかり飲むより、

こういう野菜の料理で摂取した方が良さそうです。

・40 円もお得になる原体仕入れ！　（有安海）

福井県　吉村さんのほっこり金時

福井県吉村さんのほっこり金時 2 L サイズは、

アルファーパックでの 1 本 p の仕入れ価格は 230 円/p、

2L サイズ原体 5kg 箱の仕入原価は 2,850 円/箱、

原体入り数は 15 本前後入っていますので、

1 本当たりの原価としては、190 円/本になりますので、

40 円も原料原価に差が出てしまいます。

インストアパックでの経費は、先週ご紹介の大玉とまとと比べると、

生産性ははるかに高く、

包装資材は安価に抑えることが出来るはずなので、計 10 円程度で収まると仮定すると

1 本パックの製品原価は 200 円になります。

販売価格の設定は、値入率 33.1%ある 299 円、

もしくは 22.8%になってしまう 259 円のどちらかでしょうか。

先週の暑さでさつま芋が売れなくなる…と思うのであれば

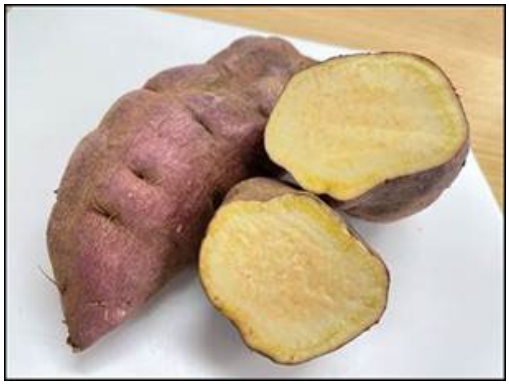
259 円での販売も悪くはないでしょうけど、

近年は年中売れてしまう焼き芋需要を考えると 299 円での販売も正しそうな気がします。

さらには、せっかくの原体仕入れなので、フレッシュだけではなく、

先の年中売れてしまう焼き芋での販売も同時に行うことで、

フレッシュでの販売と同時に売れると、一石二鳥となることもありそうです。



吉村さんの圃場は福井県あわら市の冨津という地区にあり、

このあたりの地域で栽培されたさつま芋は、

みなさんも聞いたことがある、とみつ金時というブランドで流通されています。

しかしアルファーは、吉村智和さんの生産者限定で仕入れを行えておりますので、

商品名を独自で吉村さんのほっこり金時として、販売を行っております。

圃場自体は、肥料抜けや水捌けの良いことが特徴の砂地になります。

作物の成長にとって余分となる肥料は、

後々に雑味として大きく味を変えてしまいますので、

余分な肥料が抜けやすい砂地は作物の栽培にとって、

大きなアドバンテージということはすぐに理解してもらえるかと思います。

そんな地の利を活かしているだけの栽培ではなく、
その後のキュアリングにも吉村さんは拘りを持っていて、
完璧な数字コントロールにてキュアリングを行う設備を完備しています。
この装置を用いて、さつま芋のキュアリングに最適な、
温度や湿度を 24 時間体制で整えることで、
ご存じのような、本物の味がするほっこり金時が完成します。

新物の取扱としては、早くても 8 月下旬から 9 月になってしましますが、
吉村さんはキュアリングをとても重要視しておりますので、
本来年内の取扱はできなかった経緯があります。
しかし、吉村さんのほっこり金時はただでさえ美味しいものを、
さらに美味しく美味しくしているので、
なんとか頼み込み、当時はアルファーのみが年内からの取扱を許してもらえました。

週末から暑さが増し、さつま芋なんて…という思い込みではなく、
暑くても売れてしまう焼き芋や冷やし焼き芋での販売も視野に入れ、
さつま芋に拘った売り場を作ってもらえると嬉しいです。

・中国産　松茸　＜関西空港から直送で鮮度抜群！＞

(営業部:生島　麻亜子)

産地	松茸 商品名・品種	栽培内容	7月 上	7月 中	7月 下	8月 上	8月 中	8月 下	9月 上	9月 中	9月 下	10月 上	10月 中	10月 下	11月 上	11月 中	11月 下	12月 上	12月 中	12月 下
中国	松茸	栽培概要																		
カナダ	松茸	栽培概要																		
アメリカ	松茸	栽培概要																		
トルコ	松茸	栽培概要																		

松茸の取扱いが始まりますが、

まだ　**出始めになるため、サイズは**

調整をお願いするかもしれません。

何卒御理解の程

宜しくお願い致します。

【松茸の取扱い】

御発注は 2 箱単位の偶数で、アイテムアソート発送も可能です。

商品ラベルは弊社で作成し、別途商品納品時にお届けします。

弊社の取扱っている松茸は、

雲南・四川の農家から直接仕入れしているターミナル企業と、

連携しているインポーター企業からの直接取引であり、

輸入後、空港からお店へ直送するため、

収穫後 4-5 日程度で店舗に到着 します。

だから、お店での棚持ちに優位です。

逆に、倉庫に溜めて、注文が来てから出荷しているわけではないため、

確率はそれほど高くはないですが、飛行機が遅れた際には納品が送れる可能性もあります。

チラシを入れる際 には、事前にご連絡頂けましたら、

納品日に余裕を持たせるように手配しますのでご一報ください。

松茸は水分が含まれているため、湿り気やべたつきのある物がありますが、

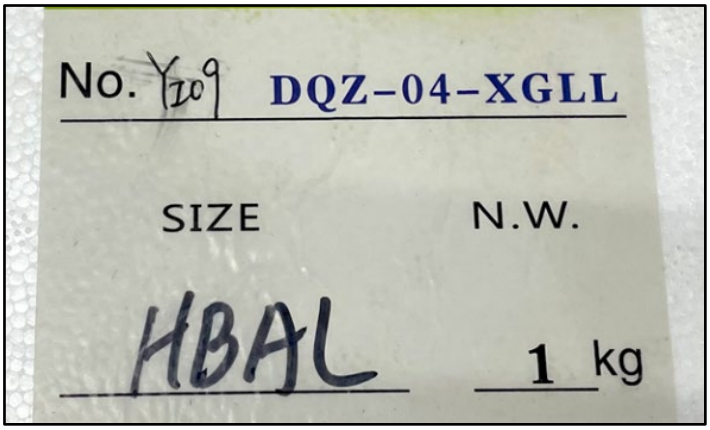
風のあたる場所で 10 分ほど風に当てて、乾かしてからパックをお願い致します。

また、到着後 3～4 日経過すると、乾燥で軸が細くなったりヌメリが出たりしますので、

毎日チェックをしてもらい、店内でスライパックを作るとロス軽減になりますし、

粗利益高向上につながります。

【安全のための取り組み】



松茸の入っている発泡スチロールにラベルが

貼られているのですが、

何かあった際には、このラベルの No.で

トレースされて産地が村単位までわかります。

また、ISO/HACCAP の認証も取得しており、

金属探知機を使用しての検査もしておりますし、

農薬の検査については産地で実施し、関空では抜き打ちで検査しております。

松茸はタケノコと同じく、栽培で農薬を使用することはまずありえませんが、
収穫する際に、農薬が入っていたビニール袋に入れる事が原因で付着する事があるようで、
この点を管理していれば農薬に汚染されることはありません。

過去には、松茸の傘の部分が取れた事をごまかすために、
金属の串を刺していた事もあったようで、
産地への指導と管理をきちんとしてくださる事が、とてもありがたい事だと気が付きました。
ちなみにですが、こちらのラベルの SIZE の表記は、
HB とは「ひらき」で、A はランク、L サイズを表しています。

【松茸の状況】

中国での出荷量は、7/4 日現在は日量約 1.8 トン。
昨年は日量 0.1 トンのため、昨年よりは多いですが、
2022 年の 5.2 トンと比べると少ない状況です。
予想では、7 月 20 日から増えてきて、8 月前半にピークを迎えるだろうとのことです。

9 月に入りますと、敬老の日に向けて高値になっていきますので、
中国産の松茸に力を入れて販売するのは、8 月中がチャンスかと思います。
相場狙いでの貯蔵や保管など、
無駄な時間をかけることなくお店までお届けしておりますので、ぜひお取り扱いください。

・松茸情報　7 月 4 日現在

- **中国産　産地状況**

  現在の出荷量は、雲南が 0.8 トン。
  四川他が 0.5 トン、チベット 0.5 トン、合わせて、日量約 1.8 トンです。
  昨年の同時期は、日量 0.1 トン,２０２２年は、５．２トンでしたので、

昨年よりは多いですが、 まだ少ないです。

ただ、産地は、日々順調に出だしてはおり、７月後半に向けて増えてきそうです。

予想では、７月２０日頃から増えてきて、８月の前半にピークを迎える予想です。

ただ、円安と中国国内も不景気感はありますが、

価格が下がると、需要も高くなります、

日本での販売は、日々下がってきますが、

現在は、現地価格も高く、つぼみは、２万以上しています。

ひらきについては、出始めで少なく、まだ割安感はありません。

日本へは、現在、１日１００キロの入荷で、

各社１２キロ～２４キロと最低限の入荷になっています。

来週には、更に産地の数量も増えて、日本への入荷も増えるという予想です。

それに伴い、価格も下がる予想です。

- **日本市場 各商社**

今週までには順次、スタートしていきそうです。

入荷もつぼみは無く、中ツボ、ひらきの入荷ですので多くは入りません。

販売先も現在は、業務関係のみの展開ですが、来週の海の日当たりからは、

量販店が、 海の日向けてスポットでの販売が始まります。

その後、安定しての販売は、７月末ごろからになります

- **今後の動き**

当社も１１日販売よりスタートさせていただきます。

一部の地域は、１２日販売になります。

そこからは、毎日入る予定ですが、

連休明けまでは、注文中心に抑えての入荷となります。

今年も、ひらき中心の販売になりますが、ひらきの向かないところは　中ツボで、

今まで通り展開されるところも多いです。

今年も、つぼみと中ツボ、開きも価格差がついての販売となります

引き続きご報告致します。よろしくお願いします。

・購入へ、背中を押す　コト POP を
(沖縄県産　東村産　ゴールドバレル
ニュージーランド産　防カビ剤不使用　ライム)　(販促部:吉田紗知子)

今週はコト POP を、果物 2 商品で作成しました。

先週、発注書文章で取り上げた、**「ニュージーランド産　防カビ剤不使用　ライム」**と、

先週新登場(案内)が始まった、**「沖縄県産　東村産　ゴールドバレル」**　です。

ライムは、

「どう使えば良いのだろう」

「海外産って、なんとなく農薬を沢山使っているイメージがあって、

丸ごと絞るのってどうなの」という、

お客様が頭に浮かべる**疑問への回答**　になる内容を目指して、

作成を行いました。

商品の横に設置いただくと、

購入を迷っているお客様への後押しになると思います。

ゴールドバレルは、

パイナップル好き界隈ならすぐに、

「最高峰ランクの品種だ」

「桐箱に入って、デパートに納品されているパイナップルだ」

(※アルファーで取り扱い中の商品は、
上記のような最高級ランクから階級は少し下がります)

と連想していただける品種。

5 月に登場していた、
スナックパインや、ピーチパインと少し違い、
ゴールドバレルは、
少数を丁寧に育て**、高級品を目指して栽培されている商品**である為、
価格帯に大きな違いがあります。

ですが、その違いも納得できるほど (試食した際の感想です)
果汁量や高い甘さ、口の中で繊維が残らずスッと溶ける食感等、
欠点が全く見つからない、

もっとこうなれば…という点を挙げろ と言われたら困ってしまう程の、
完成度を持っているパイナップルです。

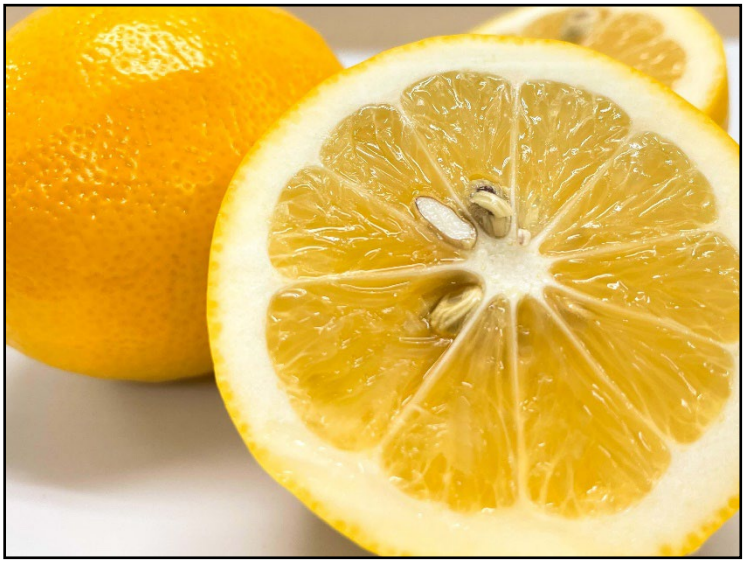
上記のような、
特別なパイナップルである事、
それ相応な価格設定である事
(むしろ、デパート等と比べると安すぎるくらいの)が、
伝わるように作成を行っています。

商品名や、POP の中に載せきれなかった情報を、
コト POP で補う事で、購入のもう一押しになるよう作成を行っています。
是非商品と共に、ご活用宜しくお願い致します。

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

・【 果汁たっぷり・防カビ剤不使用・旬の美味しさ 】

3 拍子揃ったレモンとライム (販促部：渡部智加)



ここ 1 年ほど、レモン・ライムを測定する際に、糖度や酸度のみではなく、

果汁量も測り始めました。

何故なら、品質の重要なポイントとなっているからです。

果物の中でも、基本的に果汁を利用するために購入されるレモンやライム。

果汁量や、果実の重量に対する果汁の比率は、大きなメリットとなりえます。

W28 発注書本文の記事で、同じ販促部の吉田紗知子もピックアップしていましたが、

夏は冷たいジュースやお酒、料理にレモンやライムが活躍する機会が増えます。

というところで、弊社の

『ニュージーランド産　防カビ剤不使用レモン・ライム』を取り扱うメリットを挙げますと、

1. 果汁量が多い

2. 外国産でありながら、防カビ剤不使用

3. ニュージーランドは今が旬のため、味も良いものが販売できる

大きく分けてこの 3 つです。

1. 果汁量について

一般的な果汁量がどの程度か、具体的にご存じの方は少ないかと思います。

文部科学省が公表している日本食品標準成分表によると、

レモン果実 1 個の重量に対する、果汁の比率は 30%とされています。

ここで、弊社が今まで測定してきた果汁割合をご覧いただきたいです。

測定日	産地	生産者・商品名	品種	カテゴリ	1個の重さ	糖度	酸度	糖酸比	重量に対する果汁割合
2024/07/05	ニュージーランド	防カビ剤不使用レモン(ルイスさん)	メイヤー	レモン	122.4g	8.7	5.77	1.53	**39.0%**
2023/07/12	ニュージーランド	防カビ剤不使用レモン(ルイスさん)	メイヤー	レモン	134.1g	6.6	4.88	1.35	**29.6%**
2024/04/26	ニュージーランド	防カビ剤不使用ライム(ペーターさん)	タヒチ	ライム	96.1g	8.6	6.14	1.40	**50.8%**
2023/06/02	ニュージーランド	防カビ剤不使用ライム(ペーターさん)	タヒチ	ライム	69.0g	8.7	7.82	1.11	**40.3%**
2024/04/04	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	143.5g	8.3	6.44	1.29	**37.0%**
2024/01/17	愛媛県	岡野さんの瀬戸内レモン	アレンユーレカ	レモン	145.9g	8.5	7.36	1.15	**39.8%**
2024/04/04	熊本県	吉田さんのレモン	メイヤー	レモン	158.1g	9.8	4.30	2.28	**48.6%**
2023/11/14	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	236.5g	8.0	5.77	1.39	**48.6%**
2023/10/16	熊本県	吉田さんのレモン	璃の香	レモン	163.9g	10.2	5.07	2.01	**46.6%**

ほとんどが、30%を超えていることがわかると思います。

中には、50%に近いものもありました。

このような数値が出る果実は、2 つに切ったときの果肉の盛り上がり方が、

明らかに違います。

2. 防カビ剤不使用

これについては、以前の記事でも何度か書かせていただきました。

やはり青果売り場を見ていても、防カビ剤不使用のものは少なく感じます。

外国産と言えば、大半が使用されているように思います。

防カビ剤の影響に関して、不安を煽りたいわけではありませんが、

果汁を絞る際や皮ごと使う際に、気にせずに使いたい方が多いのではないのでしょうか。

その他の農薬の使用状況についても、弊社は可能な限り栽培履歴を取り寄せ、調査しています。

たとえ海外であっても、栽培の中身を知り、

安全性への信頼と美味しさの理由を担保しています。

3. ニュージーランドは今が旬

国産レモンの旬は、10～3 月ごろ 秋～冬にかけてです。

ライムはそもそも国産が極めて希少。

でも、これらが欲しくなるのは夏…というところで、多数ある海外の産地の中でも、

今が旬の時期であるニュージーランドのものを取扱っています。

ニュージーランドには日本と同じく四季があり、

やはり旬のものが美味しいのも、日本と同じ。

さらに、レモンとライムどちらも、

果物の一大産地であるギズボーン州で栽培されたものです。

いかがでしたでしょうか？

今回はメリットを大きく 3 つにわけて、おすすめさせて頂きました。

これらすべてを網羅している商品は、消費者からの需要ももちろん高いです。

是非両商品とも取り揃えていただき、

消費者の期待に応えられる、売り場づくりの一端を担えると幸いです。

宜しくお願い致します。

・次の南瓜まであと・・・２週間

となりました。

フィールドワークス様の福井県産の栗南瓜です。

先週の火曜日に取材に行ったので、その後の天気次第ではありますが

取材時点では７月１０日ごろの収穫。産地出荷は７月２０日ごろ。

なので７月２２日アルファー出荷より開始となります。

取材時は曇りでしたが、前日は土砂降り、

その日の午後には雨もだいぶ降ってきたので

ぎりぎり畑や作物の写真が取れたのでラッキーでした。

写真の南瓜はあと二日ほどで収穫予定の段階で、

だいたい６玉サイズくらいの大きさです。

南瓜の頭に果梗部に縦筋が入っているのが見て取れますが、

ここに横筋？まではいれば収穫の目安です。

電話では順調だと聞いていたのですが、今年の天候もめちゃくちゃだったので心配でしたが

葉も実も力強く育ってくれていたので、一応これで一安心です。

今週末に配信予定のｗ３０の発注書に新登場でご案内予定です。

南瓜ではないですが、今年もフィールドワークス様にはキタアカリを頂きます。

こちらは早ければ南瓜と同時にスタート。

遅ければその翌週の７月２９日スタート予定です。

上記の通り、雨上がりの畑だったのでこんな感じで泥まみれですが生育は順調。

葉っぱが枯れるまで収穫しないという方針（枯れるまで置いておいた方が美味しい）

のでもうしばらく待ちの状態です。

サイズはだいたいＬ～２Ｌくらい予定。

ちょっとｗ３０新登場だった場合はちょっと皮がむけやすい状態ですが

ご容赦頂ければと思います。

全然関係ないですが、これジャガイモの実です。

ミニトマトにしか見えないものが畑に落ちていたので、

なんでミニトマト落ちてるの？って聞いた返事が『ジャガイモの実だよ』でした。

ミニトマトもジャガイモも同じナス科なので、

言われれば当たり前だと気付くのですがこうやって実がつくのは衝撃的でした。
この実は赤くもならなく食用でもないので食べられませんが、
青果業に関わって２０年ほどの自分の知識が
残念なレベルでしかないことに恥ずかしく思うと同時に
新しい知識と出会えるのはやはりうれしいです。

・新登場

青森県産	特別栽培	フルーツ夢人参(山本さん)
中国産		産地トレース可能・松茸

・商品案内変更

北海道産	特別栽培	金子さんのさくらんぼ・佐藤錦・・・ｗ２９までの案内
北海道産	特別栽培	金子さんのさくらんぼ・紅秀峰・・・ｗ３０から開始
大分県産		工藤さんの濃いサラダピーマン・・・一週間限定で特売。
長崎県産	特別栽培	なんぶ小ねぎ・・・ｗ２９のみ休止。ｗ３０再開予定。

・終了

熊本県産	特別栽培	フルーツ夢人参(藤本姉妹)
青森県産	特別栽培	津軽りんご・有袋ふじ
兵庫県産	特別栽培	フルーツ夢人参(八木さん)
長崎県産	特別栽培	なんぶ新玉ねぎ
北海道産	有機栽培	土居さん・当麻さんの Organic トマト

・７月新登場予定

北海道産	特別栽培	無限樹のメロン・・・ｗ29 より新登場予定
山形県産		フルーツ王国・菅野さんの尾花沢すいか・・・ｗ30
岐阜県産		加藤さんの清見とまと・・・ｗ30 より新登場予定

北海道産　特別栽培　無限樹のミニトマト・キャロル 10・・・ｗ30 より新登場予定

北海道産　特別栽培　トマトイミニトマト・・・ｗ30 より新登場予定

福井県産　吉村さんのとみつ栗南瓜・こふき・・・ｗ30 より新登場予定

福井県産　吉村さんのキタアカリ・・・ｗ31 より新登場予定

・８月新登場予定

山形県産　フルーツ王国・高嶋さんの白桃・・・ｗ32 より新登場予定

北海道産　特別栽培　フルーツ夢人参(メマンペッ)・・・ｗ32 より新登場予定

徳島県産　佐々木さんの梨・豊水・・・ｗ34 より新登場予定

香川県産　有機栽培　宮下さんの坂出金時・・・ｗ34 より新登場予定

北海道産　特別栽培　無限樹の栗南瓜・恋するマロン・・・ｗ35 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