

いつもありがとうございます。

W46 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。

・陳列すれば注目されることは間違いなし！

山形県 特別栽培 ブランデー香る渋抜き柿 (有安海)



山形県産 特別栽培

ブランデー

を使えます

炭酸ガスを使う
一般的な方法よりも
とろける食感・甘さ
が楽しめます！

ブランデー香る
渋抜き柿

A graphic illustration featuring a branch with several ripe persimmons. One persimmon is cut in half, showing the soft, yellow-orange flesh. The background is a warm, yellow-orange color.

私が柿を買ってまで食べるほどに柿好きにされてしまった柿です。

この柿を食べるまでは、柿はおじいちゃんおばあちゃんの食べる果物と認識してしまって、何の興味を持つことが出来ませんでした。

しかし、このブランデーで渋抜きをした柿を一口食べた時から、柿は美味しい果物で、特にこのブランデー香る渋抜き柿は多くの人に食べてもらいたい、自慢した柿と思うほどでした。

お酒好きにとっては、非常に気になるワードの商品名をしているのですが、山形県庄内地方で栽培されている庄内柿は渋を抜くために、通常であれば、ガスであったり、焼酎で行うのが一般的なようですが、この庄内柿はなんと、ブランデーで渋抜きを行う一風変わった柿です。

柿の渋を抜くには、アルコール濃度が重要なポイントになっているようで、その最も効果的なアルコール濃度としては、約 44 度らしいのですが、一般的な焼酎であれば、20～25 度くらいなので、少し物足りない。その点、ブランデーであれば約 37～50 度と最も適したアルコール濃度を持っていると言えます。

渋抜きをガスや焼酎で行うのと違い、ブランデーでの渋抜きは、まろやかでスッキリした甘さと少しトロツと触感になり、非常に美味しい柿になります。トロツと触感になるため、シャキシャキとした食感を求める方には物足りない感がありそうですが、それを超える美味しさを確実に持っているのがブランデー香る渋抜き柿です。

トロツと触感になっていることもあり、当たりには弱いし、そもそもの取扱期間としては、11 月いっぱいという長くはない期間となっていますが、話題性や食味の良さは、すべてのデメリットを超えると柿であることは確実です。

今作に関しては、カメムシ被害もあり不作となっており、玉サイズも M が中心となりそうで、ご興味のある方は早めに行動しなければ、早々に終了してしまう恐れがございます。

・キクイモについて

【山形県産 農薬化学肥料不使用 遠藤さん達のキクイモ】(販促部:吉田紗知子)



腸活食材として、注目されている「キクイモ」。

どのような食感なのか を言葉で伝える事が難しいですが、

でんぷん質が少ない為、ホクホク感は少ない反面、
お味噌汁等、細く切って汁物に使った際の じゃがいもと
雰囲気似ています。

味の主張が強い食材ではない為、
粉末状にして、ふりかけや隠し味・調味料として
使うご家庭も多いそうです。

現在、アルファードで取り扱い中のキクイモは、
行者菜と同じ産地・遠藤さんからの商品。
是非、ご活用・ご検討ください。

・ 美味しさにこだわった 熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト

(販促部：生島 麻亜子)



『北海道産 特別栽培 無限樹のミニトマト・キャロル 10』の量が少なくなり、
入れ替わりで新登場した『木下さんの濃厚ミニトマト』。

以前はキャロル 10 を栽培されていたのですが、
今年から「NO=921」という品種を記載しています。
この「NO=921」という品種名は、独自にネーミングしたもので、
本当の品種名は企業秘密となっています。

熊本県は、当然 北海道よりも気温が高いので、
この温度を好む害虫・コナジラミが発生しやすい環境です。
そのような地域では、こういった害虫に抵抗性を持つ品種が選ばれやすいのですが、
今まで木下さんはあえて、抵抗性のないキャロル 10 を選んでいました。
それは、キャロル 10 の美味しさから選んでいたのですが、
その分高い栽培技術が要求される事は間違いありません。

今までもこだわりを持っていて、美味しいミニトマトを栽培されていた木下さんからこそ、
今回の「NO=921」という品種でも、選び抜いて栽培されている事がわかるため、
今年のミニトマトを試食してみるのを楽しみにしています。

そんな木下さんがミニトマトの栽培で大切にしている事は、
「土壌から健康な環境を作り、ミニトマトの株自体を強くすること」です。



木下さんは土づくりのために肥料を大事にしており、
有機肥料をベースに栽培を行っているのですが、

その有機肥料も
もみ殻を 4 カ月以上もの長い時間と手間暇をかけ、
月に何度も繰り返し作り上げていきます。

農薬も肥料も特別栽培の基準を満たしてはいますが、
農薬や肥料をどうしても撒かなければいけないときに、
判断に時間を取られて間に合わなくなるのを回避するために特別栽培にはしていません。

いいミニトマトを作る自信はあるけれど、過信せずにきっちり仕事をこなす。
そんな木下さんの育てるミニトマトは、甘みだけではなく、酸味のバランスの良い、
おやつ感覚でたくさん食べてしまうミニトマトです。

【SKU について】

弊社の発注書では、140g・300g の 2 種類のパック詰め商品を記載していますが、
多くの企業様には 1 つの商品のみ納品している状態です。

ミニトマトは、**家族構成によって必要とする量が違う**品目ですので、
弊社では、インストアで色々な量をグラム売りで販売する事をオススメしています。
木下さんには直送ができるようにしたいとお話しているため、
直送で納品できるようになりましたら、
金額的にもかなりお得にお届けする事ができるようになります。
今後の発注書にご注目ください。

今はまだ直送ができないため、

大阪にある弊社から納品させて頂く際のシミュレーションを記載します。

※下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

木下さんの濃厚ミニト マト	卸 単 価 （ 原 価）	販売単価	粗利率
約 140g カップ	225 円	298 円	24.5%
3kg 原体を 140g パック	199 円	298 円	33.2%

インスタパックの際の卸単価には、人件費・包材費として 10 円加算しています。

包材費は、高級感のある物にこだわると高くなってしまいますが、

グラム売りであれば、計量する必要がないため作業時間は少なくなります。

是非、ミニトマトのインスタパックをご検討ください。

・高知県産特別栽培山本さん達の黒潮ミネラルピーマン。（吉田麻衣）

先日高知県のミネラルピーマンの生産者の山本さん達へ訪問してきました。

毎年、終了直前だったり終了してからだったので、

今回は開始よりも前に訪問してきました。



収穫開始直後だったので、非常にエネルギーのあるピーマンばかりでした。

写真で見てもわかるくらいに、つやつやで

迫力のあるピーマンばかりです。

今年は去年以上に気温が高い時期が長かったので、

ハウス内の空気の循環の為にダクトを新設したそうです。

そのおかげか、上の写真のようにバリッとしてるピーマンが出そろっています。

以前このピーマンの記事で、虫を使って害虫駆除をする旨を書かせて頂きました。

今回はその情報の更新になるわけですが、今回も驚くことが多かったです。

まず害虫と一口に言っても当たり前ですが複数の種類がいるわけで、

幼虫から成虫まで様々です。

それらに対応するために、幼虫用の天敵、成虫用の天敵を近くの山から採ってきて、

虫ハウスに放って育てます。

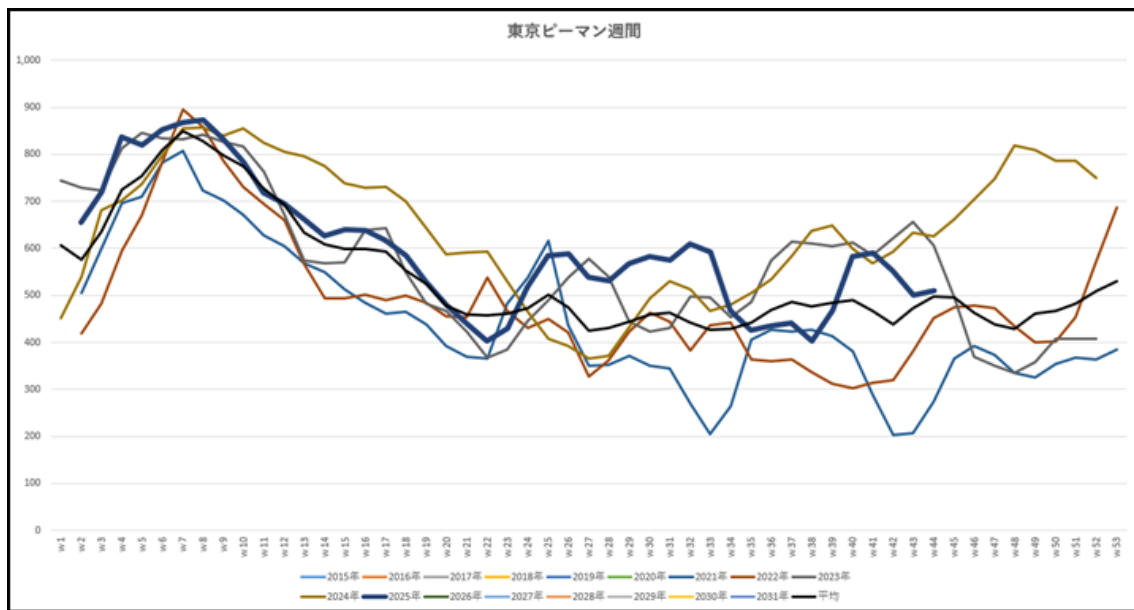
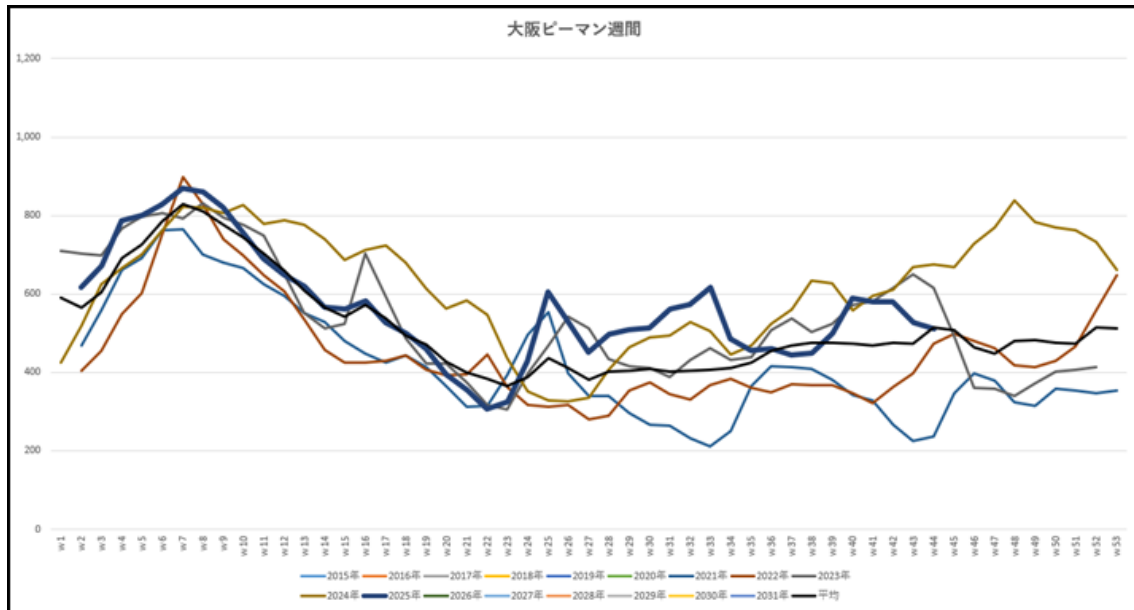
そこまでは以前の記事で書いたのですが、今回はここから情報を更新です。

虫ハウスといってもただ天敵の虫を放つだけではなく、
その虫が食べる害虫が好む草を、わざわざ山から採ってきて
そのハウスに植えて育てる始末。害虫もそれぞれの好みがあるらしく、
Aはこの草に、Bはこの草にと巣くうそうです。
でその害虫を食べる天敵である虫にも好みがあるらしく、その草を採ってきては育てます。
こんな作業を2000年ごろからずっと続けているそうです。
この作業もいまだ完成にたどり着いていないらしく、
毎年この草がいいのかと確認しながらやっています。

この話は、代表生産者の山本さんだけではなく、
他の作業者の方々から聞いた話になります。
代表の山本さんから説明を受けたときも同じことを別のことで受けたので、
このことは他の従業員の方々も
同じレベルでこの作業の重要性を理解し、実行しているわけになります。
実際、害虫の名前も全部すらすらと言い、
その天敵の名前も全部すらすらと言い終える始末。
どの害虫がどの天敵に弱いのかをきちんと把握して、
見た目もちゃんとわかっている。品質の維持に納得ができる瞬間でした。

ここまでした結果、
苦みを極力抑え、食味もよく食べ応えのある立派なピーマンが育つわけです。

そんなピーマンの今の相場はこんな感じです。



一時的に上がったものの、12 月に向けて下がっていき、それからまた上昇していきます。

12 月のピーマンの主要産地は宮崎県、高知県、茨城県。

宮崎県と茨城県が多めなので、その天候次第で 12 月の相場は決まってくるそうです。

・新登場

奈良県産 益田さんのもものすけかぶ

・商品案内変更

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・王林・・・32 玉休止

熊本県産 特別栽培 吉田さんのみかん・肥のあけぼの・・・価格変更。

アメリカ産 産地トレース可能松茸・・・価格変更。値下げ。

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。

熊本県産 木下さんの濃厚ミニトマト 300g・・・入数を 22p→30p に変更

・終了

兵庫県産 森下さん達の丹波黒枝豆

奈良県産 萩本さんの刀根柿

中国産 産地トレース可能松茸

・11月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶブロッコリー・・・w47 より新登場予定

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・サンふじ・・・w47 より新登場予定

長野県産 特別栽培 志賀高原りんご・サンふじ・・・w48 より新登場予定

・12月新登場予定

北海道産 和田さんの長いも・・・w49 より新登場予定

北海道産 和田さんの長いも・ネバリスター・・・w49 より新登場予定

福井県産 建石さんの里芋・麻奈姫・・・w49 より新登場予定

青森県産 特別栽培 フルーツ夢人参・山本さん・・・w49 より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアイコ・・・w49 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