

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。

**・競合店では扱っていない！ 爽やかな香りが特徴的な 依兼さんのペリーラ**

(販促部：生島 麻亜子)



前回の行者菜に引き続き、“競合店の扱っていない” シリーズ第 2 弾として、

『依兼さんのペリーラ』をご紹介させて頂きたいと思います。

w19の発注書から記載されていたのですが、  
ご注文頂いた方は早速のご注文ありがとうございます。

商品ラベルにも記載されているのですが、こちらは **大葉のベビーリーフ** となります。

私も加熱せずに食べてみたのですが、

**大葉の香りや味が 爽やかでフルーティー** になっており、

大葉の独特な香りが苦手な方でも食べやすい、まろやかな感じですよ。

さらに、ベビーリーフなので、

本来であれば成長過程で消費されてしまう栄養素も残されています。

爽やかな香りも、栄養の豊富な所も、

これからの食欲がなくなってしまう暑い時期にぴったりの商品ですよ。

### 【 ペリーラとは 】

『ペリーラ』という名前は、ご存知ない方が多いと思います。

それは当然で、『ペリーラ』は依兼さんが

「一般家庭料理にも、もっと気軽に幅広い用途で使っていただけるお野菜を」と、

10年程前に開発した商品になります。

元々、依兼さんの先代が昭和25年から大葉などのつま物を栽培されていたのですが、

大葉は料理のアクセントになりますが、主張が強いと思われる事もあるため、

味がまろやかで、大葉の風味を柔らかく伝えてくれる『ペリーラ』を広めたいと

思われたようです。

今では、ラーメン屋さんで使用されていたり、パスタ専門店で提供されたりと、

年間約 7t 出荷されるようになっていきます。

昭和 25 年には珍しかった大葉が、今では売り場に並んでいるのが当然のように、

『ペリーラ』も、あって当たり前になる日が来るかもしれません。

### 【 ペリーラの食べ方について 】

『ペリーラ』は大葉よりも小さいため、今まで大葉を刻んでいた料理では、

**大葉の代わりにペリーラを使用する事で手間減らすことができます。**

また、上の写真のようにパスタやピザ、サラダ等、

切らずに**そのままのせるだけでもお洒落な一品**になるため、

**店内で総菜等を調理されているお店の方にもオススメです。**

サラダに入れたり、お肉料理やパスタにのせたり、和食にも洋食にも合いますが、

私は次の機会に餃子のタネに『ペリーラ』を混ぜて、

大葉餃子ならぬ “ペリーラ餃子” を作ってみようかなと思っています。

他にも、「このレシピはどう？」とか、

「こんなポップがあれば良いな」等のご意見・ご感想がございましたら

教えて頂けると嬉しく思います。

どうぞ、『**依兼さんのペリーラ**』を宜しくお願い致します。

・白く柔らかい新生姜！高知県 西崎さんのハウス新生姜！ (有安海)



先月末に圃場にお伺いさせて頂き、収穫体験までさせて頂きました！  
前回お伺いさせて頂いた際には、収穫目前とはいえ、栽培の真っただ中のため、  
ハウスの入り口から見させて頂くだけでした。

長浜は、目と鼻の先には太平洋が広がっている沿岸のため、  
土質は砂地となっており、とても柔らかい土となっていて、  
収穫体験でハウスに入らせてもらうと、  
くるぶしの上までズボットはまってしまうほどでした。

砂地で肥料が抜けるということは、水はけも良いということになるのですが、

その分、水分が不足がちになるようで、  
毎日灌水作業が必要になるというデメリットがあります。

水はけが良いので、定植時に畝を作る必要がないこともメリットになるようです。  
しかし植えた生姜が成長してくれば、頭が出てこないように土を被せる工程は必要となり、  
西崎さんは白く柔らかい新生姜を栽培することに力を入れているため、  
通常よりも多めに被せているそうです。

収穫は、男性が茎を掴み力入れてただ引っこ抜く！土が柔らかいので、  
思っている以上の力は要らないのですが、  
やっぱり土物を引っこ抜き続ける作業は、かなりの重労働には変わりありませんね。  
そのあとを女性陣が茎を切り、土を落とすという流れで収穫作業が進みます。  
地域とハウス栽培の両方があるからこそ、  
地の利を生かしている栽培と改めて理解することが出来ました。

実際に西崎さんの栽培する新生姜を、ざるうどんの薬味として食べてみたのですが、  
全く雑味がなく、スッキリとした味がそのまま味わうことが出来ました。  
雑味がないので、辛いと思うほど新生姜を入れても、非常に美味しく食べられました。

やはり砂地での栽培は、多くの作物ではプラスに働く作用が多いようです。  
雑味に直結する窒素成分も砂地では、肥料抜けに優れていて、スッキリサッパリな味に、  
土が柔らかいということで、折ろうと思えば力を入れても、  
なかなか折れないほど柔らかい生姜になります。

ここまで柔らかいと、西崎さんの新生姜は漬けてみたり、天ぷらにしてみたり、  
炊き込みご飯にしても、  
柔らかさも美味しさも味わうことが出来てお勧めと思います。

通常であればゴールデンウィーク明けに相場が一時的に高騰するのですが、今年はその以前に高騰し、一時 3,500 円/kg を超えるほどでした。今では相場も落ち着き、1,500 円/kg ほどに落ち着いていると生産者さまは言われておりました。

この西崎さんのハウス新生姜もアルファードでは、数少ない相場連動性での価格決定している商品になります。これから価格が下がり始め、販売しやすくなる時期に入りますので、生産者に拘った、生産者が拘った、新生姜を取り扱ってみてください。

**・奈良県産特別栽培 5月20日頃～7月末頃 小林さんのトマト** (吉田麻衣)

5月20日頃より

奈良県産 特別栽培 小林さんのトマト の取り扱いが開始予定となります。

昨年はハウスのビニールが新品になった為、計画よりも日照量が多くなり、結果的にハウス内の温度が想定以上に上昇した為、予定よりも1週間ほど早く終了になりましたが、今年では2年目のビニールなので新品よりも日照量が少なくなる分7月いっぱい継続予定となります。

6月に入ると熊本県や高知県が終盤に向かっていくタイミングであり産地リレーに入る頃合です。

岐阜県や北海道が始まるにはちょっと早いタイミングでもある為、間を埋める産地としては、奈良県の小林さんは非常にありがたい存在となります。

肥料やら燃料やら資材やらが高騰していますが、  
小林さんからは今のところそんなに値上げの話は出ていません。  
運送料がちょっと心配ですがまだ何とかなりそうだということです。



今のトマトの様子はこんな感じです。  
つやなどを見ると非常にいいように見えました。

小林さんが心配しているのは、収穫開始間近のハウスの分が、  
定植から直近まで非常に雨が少なかった為、  
樹がいつもよりも細いということだそうです。

本来1段目の玉はもっと大きいのですが、いつもよりも玉が小さいので、  
今年は前半の分の玉数は変わらないけど、  
玉が小さいため重量が少なく、全体の量が減りそうだということです。  
もっとも、その分味は濃いかと思います。

奈良県は山間部の降水量が多くダムも多い為、  
水資源が非常に豊富なのですが、前述した通り雨が非常に少なかった為、  
近くのダムも水がだいぶ少なくなっていました。



当日に取ってきた  
ダムの写真ですが、  
黒っぽいところまで  
本来水が満たされているべき  
水量なのですが、  
その位置よりはるか下です。

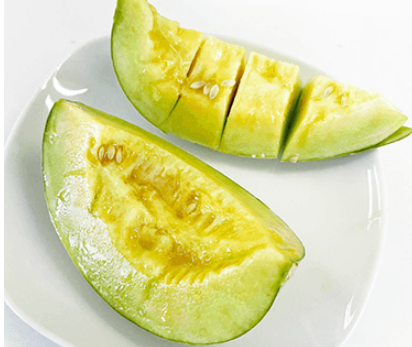
奥の方に樹が生えていますが、そこからも水の少なさが見て取れます。  
色々心配事は尽きませんが、  
品質・量自体に問題はないので今シーズンも宜しくお願い致します。

**・長年愛される品種をそろえています。**

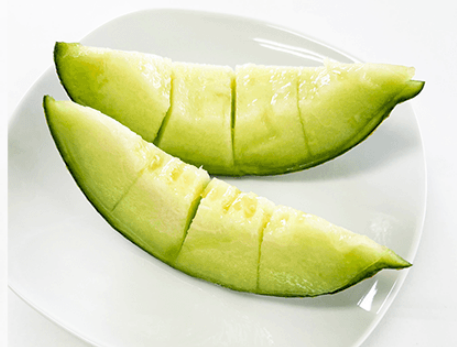
**【長崎県産 特別栽培 なんぶメロン(プリンス・イエロー・アムス・タカミ)】**

(販促部:吉田紗知子)

**プリンスメロン**



**タカミメロン**



**イエローメロン**



**アムスメロン**



毎年、リレー交代のように新登場していく

「なんぶ メロン」

全 4 種類の、カットした写真を並べてみました。

4 種とも、昔から愛されている品種なので、

幅広い世代が

「一番理想のメロンとして想像しやすい」

見た目をしていると感じます。

フルーツは、人気の品目であればある程

毎年多くの、新しい品種が

開発され増えていきます。

同じくメロンも、日々研究され増えている為、

新しい味わいの発見はしやすくなっている反面、

「懐かしさを感じるメロン」に再び出会う機会 は減っているのではないのでしょうか。

確かに、糖度の高さ等は、新種メロン達には負けるかもしれません。

ですが、数値では表せない優しい甘味や「懐かしい安心感」。

何故、今でも根強く愛されているのか、きっと食べると理由がわかると思います。

なんぶメロンは各種、ほぼ一週間限定 状態 になる事が多い為、

お早めに受注いただければと存じます。

是非ご検討下さい。

### ・新登場

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・期間：w21～w23 途中まで

### ・商品案内変更

鹿児島産 高橋さんの新じゃがいも・・・価格変更。値下げ。

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも・・・価格変更。値下げ。

宮崎県産 須川さん達のパプリカ・・・一部休止

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。値上げ。

### ・終了

熊本県産 特別栽培 吉田さんのスイートスプリング

長崎県産 特別栽培 なんぶスナップエンドウ

兵庫県産 養父養生にんにく・嘉定種

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・サンふじ・2 8 玉、3 6 玉

青森県産 特別栽培 岩木山りんご・王林・3 6 玉

愛媛県産 岡野さんの瀬戸内レモン

### ・5月新登場予定

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 より新登場予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・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

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w22 より新登場予定

**・6月新登場予定**

兵庫県産	養父養生 生にんにく・・・w23 より新登場予定
長崎県産 特別栽培	なんぶタカメロン・・・w23 より新登場予定
兵庫県産	夏のサラダちゃん・・・w24 より新登場予定
兵庫県産	あまたまちゃん・・・w24 より新登場予定
奈良県産	小林さんのきゅうり・・・w24 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