

いつもありがとうございます。

W13 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。

・Alphar's Kitchen と Alphar's Movie



高松のマルヨシセンター MD 鈴木さんから送っていただきました。

今年の初めに、暖冬であまりに鍋商材が売れないものだから、

ミツカンさんとの共同企画で『ぶり大根』の企画を、この左画像のような POP を作成したところ、ビックリするほど売れたと教えて頂きました。

それで今度は、私どもとやろうと言う事で、既に作成していた標題の動画とレシピに飛べる QR CODE を貼り付けていただきました。

アルファーでは、料理動画を 100 余りとレシピを 150 程作成しています。

私どもの取り扱い青果商品の販促というよりは、お客様の集客にお役に立てるようにとの目的でした。

今までは、先日の北海道の東武さんや姫路のヤマダストアさんでは、プロジェクターやモニターで売り場で放映をしてもらっています。

今回は、また新たな利用方法で役立てて頂き、とても光栄に思っています。

この画像のままスマホをかざして頂くと、

弊社ホームページの動画とレシピが、それぞれ画面上に、

インターネットを通じて展開されます。

お店に訪れたお客様は、そのままスマホに履歴が保存されますので、
家に戻られてから、再生することが出来ます。

2月から展開している、月間健康テーマに基づく売り場づくり用のパネルの料理にも、
デザインを邪魔しない程度で、かつ QR と分かるように組み込みます。

世の中が変わるそうです。

どのように変わるのか私には知る由もございません。

だけど、今回のウイルス騒動も、その幕開けだと捉えると、

その備えは単に、個々の健康管理に役立つ食品の提供だけではなく、

人と人が、助け合っていけるような地域社会の創造が求められているような気がします。

意味(個の健康)と、意義(助け合える)のある青果売り場が、時代の要請のように思うの
です。

その中心的役割がスーパーマーケットをおいて他にあるとは思えず、

この数年、どのようにすれば良いのかを考え準備してきました。

Sustainable = Local = Community は、そのような時代に適応するための形態
として誕生したように考えています。

そして、その事が事業の戦略と一致しているとなれば、急がばまわれではありませんが、

より根源的に思いを馳せるならば、この課題に取り組むことこそが、事業継続のカギになるよ
うに思っています。

・高知県産 特別栽培 武政さんチンゲン菜



武政さんから、久しぶりに連絡がありました。

『 ようやく、ひとつの結論に至った 』

『 pH を高く設定するようにしたら、作物の勢いが変わって来た 』

『 収量も上がり、ズルケの要因となる菌も土の中にはいると思うが、作物にまで上がって来なくなった 』

『 おそらく、これからの陽気です出てくるナメクジの幼虫も無くなると思う 』

『 ところが、思うように注文が来なくて畑でダブリ始めた 』との事でした。

確かに市場相場は安くなっていたかもしれません。

普段、何気なく食べているチンゲンサイは実に栄養豊富な野菜でもあります。

「アメリカ疾病予防管理センターCDC」という機関が発表した研究「17種類の必須栄養素が豊富な野菜と果物 41 品目」によると、

チンゲンサイは栄養素密度スコアが高い野菜として、クレソンに続いて第 2 位にランク付けされています。

主な栄養成分としては、疲労回復に効果があるビタミン C、高血圧や動脈硬化など生活習慣病、

ガン予防に効果を発揮するβカロテンやビタミンEがとくに多く含まれており、

カルシウムや鉄分などのミネラルも豊富。ビタミンC、ビタミンE、βカロテンによる抗酸化作用は美肌効果も期待できます。

また、チンゲンサイにほとんど辛味は感じませんが、わさびにも含まれる辛味成分アリルイソチオシアネートも含まれており、

これは食欲増進と血栓予防の効果があります。

アクが少ないので下茹でも不要。そのまま肉や魚介類と炒めたり、油を少し加えて茹でたりと色鮮やかに見栄え良く仕上がり、

油と一緒に摂ることでビタミンやミネラルの吸収率も高くなります。

また、タンパク質と組み合わせるとβカロテンやカルシウムの吸収率が高まるので、

豚肉の赤身や厚揚げと一緒に調理するのもオススメです。（TEXT:料理サブリ編集部）

だそうです。



私たちは武政さんにどのように食べておられますかとの問いに答えて頂いた、『おひたし』で食べています。

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

これらの料理動画は、すべて 4Kで撮影・保存しています。

4K 対応のモニター等で再生して頂きますと、

すごく綺麗な画質で展開されます。

私たちの自慢の葉菜は、先週 2 か月のブランクを克服して復活した森さんの『名水にら』とこの武政さんの特裁チンゲン菜です。

どちらも、食べて『 元気なお母さんが、もっと元気になる 』栄養豊富な野菜を、

堆肥を中心とした肥料設計で、栄養たっぷりに育つように、

土の中に微生物がたくさん生息できる環境を作る栽培で出荷されています。

みなさんに、このふたつの野菜を食べて頂けているかどうかは分かりませんが、

食べて頂ければ、私が決して過大に表現している訳ではないと御理解願えると自信を持っています。

私の鼻は飾りに過ぎず、香りを嗅ぎ分けることはほとんど出来ません。

だけど、味覚は誰よりも、特に美味しい食べ物を食べ分けることは出来ると自負しています。

おかげさまで、目で見ただけでも、話を聞いただけでも美味しい野菜は見出すことが出来るようになっていきます。

食い意地だけが、うちのビジネスを支えています。

冗談です。

でも、ひとつ確かなことは、地味な存在でもこの『チンゲン菜』と『名水にら』は、必ずファンが出来ます。

それでは、今週も御注文の程、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