

いつもありがとうございます。

W17 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。

・ゴールデンウィーク中の青果発注書、配信・受注締め切り日の変更について

	配信	受注締め切り
W17	4月13日 月曜日	4月15日 水曜日
W18	4月16日 木曜日	4月20日 月曜日
W19	4月21日 火曜日	4月23日 木曜日
W20	4月27日 月曜日	5月 7日 木曜日

・5月 月間テーマ と 体質早見表の裏面

健康増進 ストレス対策

気と補う 赤い色の食材

木 火 土 金 水

5月は 心が弱る季節

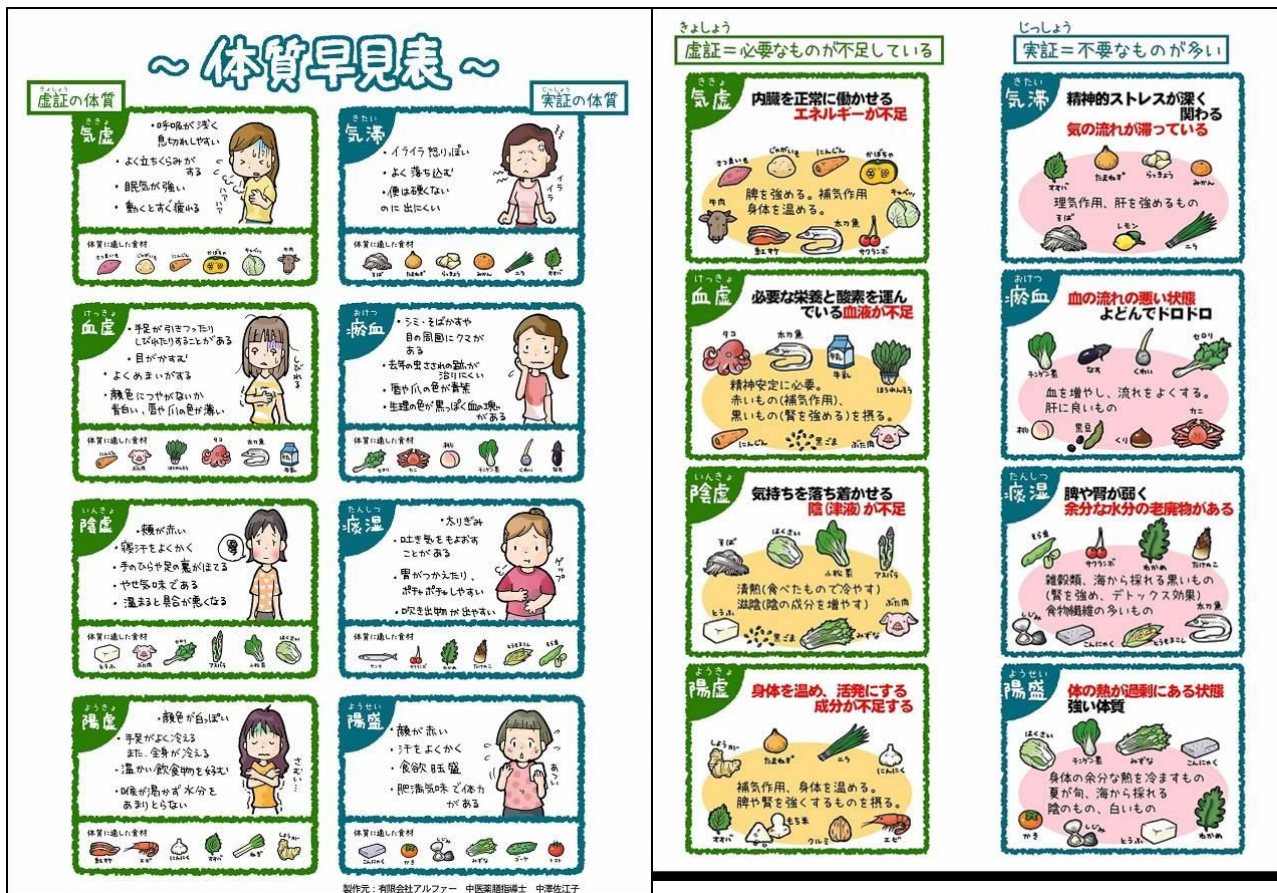
身体を火照りを取る 夏の旬の食材 + 酢、レモン

気血水の不足と滞りを改善。ストレスは気の滞りを流す

気滞りを流す 理気作用のある食材

身体に余分な水分をとる 苦味のある食材

http://www.alphar-net.com/



Drop Box にアップしています。

ようやく、裏面も含めて完成しました。

免疫力 UP だけではなく、**食事に依る根本的な『健康増進』**を 考えています。

体質を克服することは、特に困難なことではないと思っています。

自分の体質を知り、その負を解消すると共に、正常に戻ることが肝心で、

これは困難な事ではありませんが、大変時間が掛かることだと捉えています。

生活習慣病という言葉がありますが、これは長年の時間経過の中で正常ではなくなることを意味しています。

だとすると、食事に依って、あるいは生活習慣に依って、

身体は良くも悪くも変わるとい事です。

栄養豊富な素材を、満遍なく食べることで、2年3年と自分の食習慣を続けることで、変わります。

私自身も、かれこれ 3 年になりますが、私の体質以前に正常な食事を心がけ、
身体自体、あるいは精神的に、強くなることを念頭に生活を心がけるようにしています。
おかげさまで、どういう訳か 3 年に 2 度は現れる結石の症状も、ここ数年現れずに済んでい
ます。

精神的には、何故かしら兆しというものを捉えられるようになり、
今ある幸せを自覚し、おまけに増幅する事も出来るようになりました。
この体質早見表の表と裏を見ていると、健全な精神状態と健康な身体は、
どちらが先でも後でもなく、
同時に存在していることがよく分かります。

私は、衣食足りて礼節を知るという言葉、小学校の時に『なるほど』と思いましたが、
この十数年は、それは間違いだと思ふようになりました。
衣食の過不足に係らず、礼節を知る、つまり幸せは、此処にあると思ひ始めました。
そのように考えるとむしろ、何か意図を以って発せられたフレーズではないかと疑い始めました。

ウイルスはこの同時に存在する事を疎外しようとしているように思います。
もし、ウイルスに意志があるなら、この疎外が目的ではないかと思ひます。
今のウイルスとの戦いは、被害が大きく成ろうとも、終息しようとも、一番意識しておかなけれ
ばならないことは、
この、精神の疎外から逃れる事が肝心なので無いかと考えています。

まこと、このウイルス騒動をきっかけに世界の仕組みが変わるなら、
食品スーパーマーケットの在り様も、変る必要があるという事ではないでしょうか。

・オーガニック・バイオアイス販売再開



実は、今から 25 年ほど前、弊社は Organic Banana の取り扱いを開始し、今で言う、E コマースや一部の先進的なスーパーマーケットさんを中心に、相当量のバナナを出荷していました。ビジネス的にも、半端ではない利益を収めていました。

今では弊社のコアなお客様になっているヤマダストアーさんも、

この時期から、このバナナが切っ掛けのお取組み先です。

その後、メジャーなバナナ業者がこぞって Organic バナナに取り組み始めました。

でも、彼らにしてみれば、小さな市場だったようで、ほどなく撤退し、

価値の追求をハイランドバナナの様に、より普遍性のある商品価値へと移動していきました。

でも、Organic バナナのポイントは、そこではなかったのです。

当時は、燻じょう処理という輸入後の工程に問題意識を持っているユーザーが数多くいました。

数多くと言っても、全体の 30%程度です。

その方たちは、子供がバナナを欲しがっていても、食べさせることは控えていました。

この方たちに、弊社が扱うバナナはヒットしました。

オーガニックバナナは、燻じょう処理をしていません。

子供に我慢をさせる親のストレスを解消したとして、お礼の連絡も葉書き等で数通頂きました。

ちなみに、今の一般的なバナナの燻じょう処理剤は臭化メチルから青酸ガス中心に替わっています。

青酸ガスは、揮発性が高いのでバナナに残留することはない事を前提にしています。

そのため、あまり燻蒸処理が問題視することも揮発しました。

この BIO ICE は、以前のバナナ同様、一般氷菓の合成添加物を敬遠するお母さんが、ストレスなく、子供に食べさせてやれる氷菓です。

千葉のおおたやさんに、昨シーズン、トップを切って、いち早く取り組んで頂きました。

今シーズンも、そろそろ取り扱いたいとの御連絡に、いつでも御発注頂けるように、青果発注書に掲載する事にしました。

レジ前に陳列するか、青果の果物売場に陳列するか、で必ず喜んで頂ける商品です。

製品は 40ml が 10 本入って 1 箱、これが小売単位です。

その箱が 20 箱入り 1 ケースとなります。

・鹿児島県産 有機栽培 地球畑らっきょう



鹿児島県より一足早く有機栽培のらっきょうが新登場になります。先週の記事でも紹介しましたが、らっきょうは様々な栄養素を多く含んでいます。

食べ方としては多くの方は酢漬けを想像しますが、実は天ぷらもお勧めです。

酢漬けであればカリコリとした触感が楽しめますが、

天ぷらで食べた場合は、ほくほくとした触感が楽しめます。

また、らっきょうの栄養素は多くが水溶性のため、

酢漬けでは酢に溶け出してしまうますが、天ぷらならその心配もありません。

普段と違った食べ方もまた一興ではないでしょうか。

この時期は芽が伸びますが、店着時に 1cm 以上伸びている場合のみ、

着日にお申し出下されば、クレームの対象とさせていただきます。

それを過ぎれば、クレームの対象とはなりませんのでご注意下さいませ。

この商品は JAS 商品ですので、小分け認証をお持ちじゃない店舗様でのリパックは出来ません。

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