

いつもありがとうございます。

W19 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

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

・思っていたより忙しいです



皆様に良かれと思い始めたことですが、想像以上に忙しく現在2名でフル稼働しています。見た目は小さいですが、食物図鑑が出来そうなくらい、ひとつひとつの食材について丁寧に書き込んでくれています。

ここには小さく貼り付けていますが、一度画面上で拡大して頂くと分かりますが、見事に特徴を捉えて、シンプルながらも質感というか生命感まで表現できていて、このままアイコンとして、マイクロソフトに売り込めば高値で買い取ってくれそうな気がします。

先日、商人ねっとの水元先生が来社された時、この『月間テーマ』と『体質早見表』をお見せしたところ、

体質早見表をいたくお褒め頂き、可能な限りバラ撒く作戦を練ろうという事で、自身のブログにも掲載する事にして下さいました。

それなら私たちにも、務めがありますので更にパワーアップしたものに更新しようという事になりました。

単に体質早見表をダウンロード、もしくは Alphas Kitchen ・ Alphas Movie につながるだけでなく、

体質毎のフォルダを作成し、そこに関連レシピと料理動画を集め、

そのフォルダにダイレクトでリンクを張る QR コードを貼り付けた Vol.2 というのを現在作成中です。

完成は、連休明けになると思います。

もし、健康軸の事業運営をアピールされたいとお考えなら、きっとお役に立てると思います。

3月にテーマにした『免疫力 UP』の文言は、アツという間にすべてのメーカー・お店が始めました。

天邪鬼というか、ひとが多く集まるとその場から離れて違うところに行きたくなる癖があり、本当に『免疫力』で良いのか、そもそも『免疫力』って何なんだろうと考え始めたとき、人の免疫構造はとても複雑で、何か単品を摂取したからと言って、免疫力が上がる物ではないと分かりました。

考えてみれば、抗生物質も効かないような相手に、とってしまいました。

結局は、対処療法の通じるどころではなく、長い目でみても体質改善が、急がば回れで有効なのではないかと思い始めているところです。

折しも、このウイルスは収束しても終息することは無いという事が分かりました。

だとするならば、ウイルスは脅威として社会に残り、

社会は共存するためには、**免疫力を体質として上げて行く**しかないと思うのです。

そうなると、食品スーパーマーケットは重要な役割を担う事になります。

今回の件の、事前と事後を考えると、『地域で地域を守る』という事が大切だと身に染みてきました。

この意味でも、お店が地域 Community の核となる可能性を追求すべきだと思います。

福利・行政的な核だけではなく、小売り代行としての機能もあると思います。

何も、小売り代行は農産品に限った事ではないと思います。

地場野菜売場が人気なら、他の食材だって人気になるし、

かつての競合が、明日の協働になる可能性だって、事前事後の変化となる可能性を感じています。

益々、**Sustainable = Local = Community** の連結時代になりそうです。

・北海道 江別市 エゾ山わさび 高橋農園



私自身、若い二十歳代は玄米菜食で過ごしたとは思えないほど、現在は肉食が多くなっています。

別に、健康オタクだった訳でもなく、たばこもしっかり吸っていました。

また、反動という訳ではありませんし、今が健康意識が薄れた訳でもありません。

北海道・東武の以前の松原バイヤーさんが、北海道では御飯にのっけて食べる食べ方のPOPを作っておられました。

私は、ご飯の上に焼肉を並べて、その上に山わさびをのっけて、少し焼肉のたれを垂らして、お茶漬けで食べるのが好きになりました。

最近、ウナギもそうですが、新たなお茶漬けの魅力に嵌まっています。

・長崎県産特裁なんぶとまと



先週に引き続き、なんぶトマトの紹介です。

先週の発注書に掲載した写真ではわかりにくいですが、
綺麗に白い筋が出ております。

この筋は糖度が上がっている証拠です。

この筋の正体は維管束で水分が多いときは

この筋が見えづらく、糖分が多いときはこの筋が浮かび上がります。

今、このトマトの多くがこの状態になっています。

6月いっぱいご案内できそうですので

是非お取り組みください。(吉田麻衣)

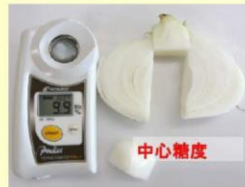
・熊本県産特裁デリシャス新玉ねぎ

熊本県 田畑さんの 特裁デリシャス新玉ねぎ
硝酸態窒素 糖度 測定

熊本県 田畑和雄 特別栽培 デリシャス新玉ねぎ

■測定日：2020/4/2

1個の重量	おしりの糖度	中心の糖度	外側の糖度	硝酸態窒素濃度(ccm)	
熊本 田畑さん特裁新玉ねぎ	385g	9.8	9.9	5.6	検出せず(中心を測定)



測定日	品目	硝酸態窒素	おしり糖度	中心糖度	外側糖度
2020/4/2	熊本デリシャス玉ねぎ	検出せず	9.8	9.9	5.6
2019/9/20	剣淵 池田さん 玉ねぎ	検出せず	12.0	12.0	7.7
2019/9/20	中村さん 特裁 玉ねぎ	検出せず	10.8	10.9	7.8
2019/9/20	中村さん 特裁ねぎ 玉ねぎ	検出せず	12.3	11.3	10.4
2019/9/20	中村さん 有機 玉ねぎ	検出せず	12.3	11.7	11.3
2019/3/28	熊本デリシャス玉ねぎ	検出せず	11.7	10.1	7.0
2019/3/12	北海道 伊藤さん 特裁玉ねぎ	検出せず	13.7	11.9	10.1
2019/3/5	長崎県 ながさき南部新玉ねぎ	検出せず	11.3	9.5	7.6
2019/9/28	新雑津 中村さんの玉ねぎ	検出せず	10.2	10.0	-
2018/9/28	剣淵 池田さんの玉ねぎ	検出せず	10.2	10.5	-
2018/5/9	淡路島伊吹さん玉ねぎ 黄	検出せず	12.9	9.4	-
2018/5/9	淡路島伊吹さん玉ねぎ 白	検出せず	11.7	9.5	-
2018/5/9	淡路島伊吹さん玉ねぎ 赤	検出せず	12.7	8.7	-
2018/4/26	熊本デリシャス玉ねぎ黄	検出せず	9.4	8.8	5.8
2018/4/26	熊本デリシャス玉ねぎ赤	検出せず	9.8	9.7	-
2018/2/22	愛媛県中島 玉ねぎ	1	11.8	10	7.8
2017/10/24	新雑津 中村さんの玉ねぎ	検出せず	12.8	-	9.1
2017/10/24	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	10.7	-	10.3
2017/5/11	淡路島伊吹さんの玉ねぎ(500g)	-	14.5	-	-
2017/5/11	淡路島伊吹さんのホワイトオニオン	-	12	-	-
2016/9/9	新雑津 中村さんの玉ねぎ	-	12.5	11.7	9.2
2016/9/20	剣淵 玉葱オホーツク	検出せず	10.4	9.9	6.6
2015/3/20	熊本デリシャス玉ねぎ	-	-	8.3	6.4
2014/2/23	熊本デリシャス玉ねぎ	-	-	13	7



有限会社アルファー 商品部中課

産地で 2L・LA サイズが多く出てきているということで特売です。

写真は 2L と LA サイズです。2L・LA2 玉 p で 835g あります。

先日計測した糖度は中心部で 9.9 度。

淡路島の玉ねぎの平均値は 10 度前後。

新玉ねぎは糖度が低くなりがちですが田畑さんの玉ねぎは名産地である淡路島の玉ねぎに匹敵します。

2L・LA 規格は特売中ですのでよろしくお願いいたします。(吉田麻衣)

沖縄県石垣島 特別栽培栗野さん スナックパイン・ピーチパイン

西表島産 池村さんの特別栽培ピーチパイン



<https://www.youtube.com/watch?v=qPEYngH2fa4>

パイナップルについて、今更ながら調べてみました。

意外なことに、実は免疫力が上がるそうです！

お肉をパイナップルの汁に漬け込みと柔らかくなることは御存じだと思います。

これは、特有のたんぱく質分解酵素が働いているからだそうです。

人の胃の中では、食べたお肉や魚などのたんぱく質の消化を促進させ、

腸内免疫に働きかけることで、免疫力が上がります。

また、抗酸化作用のあるビタミンC含有量はなんとスイカの約2.7倍柑橘類に次いで多い。

不溶性食物繊維も豊富で便秘や肥満に効果がありそうです。

ビタミンB1も豊富で、新陳代謝を促し、疲労回復も期待できます。

疲労回復、免疫力UP、便秘解消などなど

正直パイナップルを侮っていました…。

この美味しくて万能なパイナップルを是非お試しくださいませ。(有安海)

・宮崎県都城市産 濱口さんの特別栽培 土付きらっきょう



少し早いですが、今年の出来栄えを確認致しました。

見て頂けるとわかる通り、申し分のない出来栄えとなっており、GW 明け頃から出荷可能と連絡がありました。

実際に漬けるには、もう少し我慢して5月の末から6月初旬が味の刈(完熟)が良いようです。

でも、販売を我慢するのも難しいので、手始めの土付きらっきょうの食べ方として、付ける以外の料理方法を説明します。

出始めはらっきょう自体に少しふわふわしているので、ホクホク感が味わえる「天ぷら」がおすすめです。

他にも現地では、斜めに細く切って水にさらし、酢味噌をつけて食べたり、醤油と鰹節でお浸しっぽくしたりしています。

要は、沖縄の島らっきょうと同じ食べ方ですね。

ミョウガのように細かく刻んで、サラダに少量混ぜ込むのも美味しいと、教えて頂きました。

前回もお話しましたが、6月に入ると完熟してきます。

完熟するとらっきょうが締まってくるので、しゃきしゃき感を味わえる漬物がおすすめになってきます。

時期に応じてらっきょの触感に合わせた食べ方提案をすると、販売チャンスが増えてきます。

(有安海)

以上、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