

いつもありがとうございます。

W8 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。

・熊本県産 特別栽培 中原さんの特裁パセリ

15年ほどお付き合いしてきました、

千葉県のパセリ農家 遠藤正芳さんが先日お亡くなりました。

農薬散布も無く栽培して下さっていました。

出会い当初、パセリに味の違いがあるとは思っていなくて、ただ農薬を使用していないというだけで扱ってきました。

何年かして、出荷できない状態になったとき、お客様から連絡を頂き『いつ復帰できるのですか？』とのことでした。

その時はしばらくは無理だったのですが、よくお客様が仰るには、

『代替で市場のパセリをお客様に販売したところ、味が全く違うと叱られた』との事でした。

その方は、野菜ジュースを作るのに、遠藤さんのパセリを混ぜておられて、

代替で買って頂いたパセリでは、いつもの美味しいジュースにならなかったとお叱りでした。

そういえば、弊社のスタッフ中澤は、以前から『遠藤さんのパセリは美味しい』と言っていたことを思い出しました。

この1年ほど、遠藤さんのパセリはずうと出荷がありませんでした。

私は、園の状態が芳しくないとしても、ずいぶん長いなあと思っていましたが・・・、待ち続けていました。

しかし、先々週の金曜日の朝、ふいに思い立ち知人に『どなたかご紹介願えませんか』と連絡しました。

そして、その午後一番にお寄りした徳島の農家さんにも栽培を依頼しました。

ところが、その日の午後遠藤さんの生産者グループから、遠藤さんの訃報が届きました。

まだ、42歳という若さでした。

すごく残念な気がしますし、不義理したままで申し訳ない思いです。

遠藤さんの御冥福を祈りながら、

また、新たなパセリの出会いを求めて旅に出ることになります。

この中原温室さんのパセリは、その再出発の地点となることを願っています。

・アルファードesign部署の新しい取り組み



左の POP は、従来のアルファード標準の POP です。

その POP に新たに QR コードを付けました。

この QR をスマホで読み込むと、

<http://www.alpha->

[net.com/im/010990D0.htm](http://www.alphanet.com/im/010990D0.htm)

この URL の弊社ホームページに飛びます。

なかなか、すべての商品の情報を売り場

で展開することには、



↑レシピはこちら

円

物理的な限界があると思います。

でも、その限界を超えてユーザーが求めておられる情報を、

売り場で提供することは、とても大切な要素だと考えています。

先日訪問させていただきましたマルヨシセンターさんでお聞きしたお話ですが、

鍋物売り場を作っても、なかなか鍋商材が売れないので、

思い切って、鮮魚部門と共同で『ぶり大根』の売り場にしたら、大根は 130%の売り

上げになったとの事でした。

考えてみるに、ユーザーはお店に野菜だけを買って来られるのではなく、

情報を買って来られているのではないかと思います。

まずは、下のページを少し御覧ください、

POP の QR コードを読みますと以下のページが出ます。



お買い上げ頂きまして、ありがとうございます。

アルファーでは、クックパッド上で、『アルファーズキッチン』を開設し、レシピを公開しております。このお買い上げいただいた商品を使ってレシピを募集しております。

<http://cookpad.com/kitchen/12921565>

簡単なレシピで結構です。クオカード千円分をお送りいたします。

お買い上げ日、お買い上げ店、商品名、住所とお名前を明記の上、recipe@alohar-net.com まで画像とレシピをお送りください。

みなさんでご利用いただきたいページです。



鹿児島 伊佐産 特別栽培 新じゃがいも



ライマン値測定(自社測定)

品名	品種	ライマン値
鹿児島県 高橋さんの新じゃがいも	にしやたが	9~12

※測定値には個体差があります。

生産者：高橋 進さん

生産地：鹿児島県

商品について

東シナ海と八代海に囲まれた温暖な気候の長島。

この島特有の赤土から産出するじゃがいもは島の自慢。

そんな長島の北東にある、小さな島「いから島」。

この島で育つじゃがいもは、長島の中でもより濃密な赤土の中で大地と海の栄養をしっかりと蓄えています。

ここでしかできないじゃがいもを育てること、島の味を守ること。

今日も汗をながしながら、ひとつひとつを手振り収穫しています。

新じゃがいもとウィンナーのポトフ

新じゃがいもと無塩せきウィンナーを使ったポトフです。ケールも入れて栄養アップ！



材料(3人分)

じゃがいも(メークイン)	2個200g
玉ねぎ	1/2個
ニンジン	小1本
キャベツ	200g
ケール	1/2束50g
パセリ	1/2本
無塩せきウィンナー	8~12本
水	1500cc
ローリエの葉	1枚
無添加コンソメ	9g(2本)
無添加がらすープ	小さじ2
塩コショウ	少々



①じゃがいもは、皮をむき、大きめに切る。玉ねぎは、1センチ位のくし切りにする。人参は乱切り。



②キャベツは、2センチ×4センチ位に切り、ケールは茎を落とし、葉だけ4センチ位に切る。パセリはみじん切り。



③鍋の水が沸騰したら、1.と2.とウィンナーとローリエとパセリの茎を入れる。



④沸騰して5分後、コンソメとがらすープを入れ、約15分煮込んで、塩こしょうで調整して出来上がり。

レシピ動画はこちらから



【新じゃがいもとウィンナーのポトフ】

農林水産省新ガイドラインによる表示

特別栽培 ジャガイモ

節減対象農薬 当地比5割減
化学肥料(窒素成分) 当社比5割減

栽培責任者：高橋 進

住所：鹿児島県出水郡長島町高橋4821-4
連絡先：0996-64-5210

確認責任者：高橋 美由紀

住所：鹿児島県出水郡長島町高橋4821-4
連絡先：0996-64-5210

節減対象農薬の使用状況

使用資材名	用途	使用回数
トリフルラリン	除草	1回
ダイアジノン	殺虫	1回
マンゼブ	殺菌	1回
メタラキシルM	殺菌	1回

最初に、生産者と生産地の紹介エリアで、出来るだけ沢山の生産地・生産者情報と、何故、この産地を、この生産者をアルファーが選んでいるかの情報を提供できるよう心がけています。

『この生産者だからこそ・この地域だからこそ』の内容が、ユーザーさんとの距離を埋めて、単に産直ジャガイモなのではなく、

たったひとつしかないジャガイモだということをアピールしたいと考え、

この 3 年間との組んで来たメッセージを閲覧しやすく提示することで、より商品が身近な食べ物に変わることを願っています。

次に、レシピを提示しています。

こちらは、クックパッドに登録している Alphas Kitchen

(<https://cookpad.com/kitchen/12921565>) に 150 のレシピを掲載しています。

また、【料理動画はこちらから】を Click していただきますと

(<https://www.youtube.com/watch?v=dGwGHgHuBuc>) こちらに飛び、

ここでは、Alphas Movie (<https://www.youtube.com/user/beta7alphar1>) として、100

動画余りを掲載しています。

『同じ品質であれば安い方が良い』という概念を覆す挑戦しています。

同じ品質であれば安い方が良いでは、

永遠に価格競争から逃れる事は出来ないと考えています。

産業革命以来の資本主義は、価格競争で価格は限りなく生産コストに近づく事が前提で、

そのため、技術革新を必要とし、生産コストを下げる競争をして来ました。

技術革新が功を奏し、社会にはこれ以上要らないくらいに物が溢れ、物質資本主義経済

は終焉とまで言われています。

今の時代は、情報資本主義に移行し、音楽もレコードから CD に移行し、ここまでは物質資本主義でしたが、

音楽はダウンロードするもの、映画は Netflix に移行し、経済は情報資本主義と呼ばれ、

生産コストの考え方が変わってきたと思います。

来店されるすべてのユーザーが情報を求めて来られているとは思いません。

新じゃがであれば産直で安い品が良いと考えられるユーザーも多くおられると思います。

でも、その方たちだけでは前年対比 100%をクリア出来ない時代に入って来ているとすれば、

情報に価値を見出しておられるユーザーにも来店いただく準備が必要なのではないかと考えています。

そのために、今まで準備してきたことを、今年はより具体的に御提案できる機能をアルファードでは身に着けようとしています。

おかげさまでコトPOPは御依頼が多数寄せられ、デザイン部署はてんてこ舞いをしています。ご希望の日時に遅れることもあるかも知れませんが、必ずお手元にお届けしたいと思います。もし、お急ぎの場合は以前から実施しています Drop Box で御対応させて頂けますようお願い申し上げます。

勝手申しますが、何卒よろしくお願い申し上げます。

それでは、今週もご注文のほど、よろしくお願い致します。

有限会社アルファード

吉田清一郎