

いつもありがとうございます。

W16 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。

・北海道帯広市 和田農園 長芋とインカのめざめ



明日、帯広の和田さんが来社されます。

一年に一度は来社されます。

そういえば、帯広には長く出かけていません。

昔は、打ち合わせが頻繁に必要だったので、

和田さんは帯広から、私は伊丹から、互いに飛行機に乗って、

千歳空港でお会いして、そのままそれぞれ帰るということもありました。

それなりにしっかりした付き合いをしようと思えば、

『気心が知れる』と言いますが、心の内だけでなく、

『気』も会う必要があります。

実は弊社は 12 年ほど前に分社して、事業規模を 4 分の 1 に縮小していました。

それまでも沢山の取引をしていたのですが、昨年来社された時『分社前の売りに、戻して頂いてありがとうございます』と礼を述べられました。

私は意識していなかったのですが、どうもそうらしいです。

この青果業を始めて以来、美味しい野菜は数年かかっても必ず売れると確信を持っていますし、実績が物語っていますので、

何も、そうお礼を言われる事でもなく、和田農園さん御自身が努力をされているおかげだと思っています。

画像は、和田さんの長芋とごぼうを煮しめた料理ですが、とても美味しく出来ています。

ヤマダストアさんのオリジナルラベルには、『メインディッシュにできる長芋』と書かれています。

ごぼうは、おかげさまで今シーズン早々と完売してしまいました。

そんな事もあり今回、栽培の中心的存在となられている息子さんと、来社頂けるようお願いを致しました。



和田さんの長芋の特徴は摺りおろせば、

画像のように真っ白な淡雪のような美しい色をしています。

弊社の中澤のコピーに『健康に育った野菜は美しい』がありますが、まことその通り質感のある食欲をそそる色です。

| | 全糖量 (mg/mL) | タンパク質量 (mg/mL) | 糖度 (%) |
|------------------|----------------|-------------------|-----------|
| 三沢産長芋 | 25.5 | 25.4 | 6.4 |
| やませながいも冷凍とろろ（製品） | 22.5 | 24.1 | 6.8 |
| 他県産長芋 | 20.9 | 23.9 | 5.0 |

※全糖量：フェノール硫酸法にてグルコース（ブドウ糖）相当量として測定
 ※タンパク質量：紫外線吸収法にて測定
 ※糖度：糖度計により測定（Brixとして測定）

糖度を計ってみると、9.5 度でした。

実は、この前の測定では 9.9 度でした。

10 度を超えないかと、測り直してみると 9.5 度になりました。

画像を撮っていなくて、欲は禁物です。

そういえば、この糖度計のメーカーのアタゴさんも、

弊社のホームページを見て、自社のホームページに弊社のしている事を掲載したいと、申し出があり来社されたことがあります。

他所の長芋の糖度は、どの程度かとネットで調べてみたのが左の表です。

知りませんでした、やっぱり和田さんの長芋です、

味は嘘つかないというか、糖度計に頼らずとも、

人間の舌で充分なような気がします。

美味しい野菜を食べたいと思っておられる方は大変多いと思います。

でも、価格も高くなりますので、この価格との兼ね合いだという事でしょうか。

私は一昨年の秋に、みなさんのお店のある地域には、3 割の方が、

このような、健康に育った美味しい野菜を求め、またその為の代金もお支払い願える方がおられると割り出しました。

さて、この『美しく、美味しい』ですが、昨年来のコロナ禍で、このような野菜を食べて健康を保とうと、意識を向上された方が大変増加しています。

しかし、そのほとんどは残念ながらスーパーマーケットさんではなく、こういう野菜を専門に扱っているとのイメージで事業運営されている、

宅配専門の企業さんや、生協さんに流れていて、その業態では新規会員を制限しないと運営能力を超えてしまっている状態です。

一回新規組合員の募集をすると、数万人単位で申し込みが殺到し、直ぐに締切としなければならぬそうです。

事実、新しい取り組みをお願いに伺った農家さんは、

『 どれだけ増えるか分からないので、他企業との取り組みを制限して、自分たちのところに全量を・・・ 』

とのお達しが来ているので、自分たちが事業拡大できるまで待つてほしいと言われてしまいました。

この状態を受けて、スーパーさんでも宅配に近いサービスを取り入れられている企業さんが増えていますが、

少し、角度が不足しているように思えます。

一昨年、3割はいると割り出した時期に、これからは右肩上がりのような自然増が見込める時代ではないので、

互いにパイを奪い合う事でしか成長できなくて、その競合先はスーパーマーケット同士ではなく、今急増している宅配業態や生協さんだと纏めました。

本当は、『見て買いたいはずだ』と思うからです。

米国のように、買い物場所まで遠いのなら別ですが、勤め帰りにいつでも寄れるところにお店があるのなら、また、GMSのように買い物に時間も掛からない店舗設計であるなら、お客さんの『美しく、美味しい』野菜を求める動機に対して、

信頼さえ得られれば、何もコストを掛けずともお客さんから買い物にやって来てくれると説きました。

その信頼をえる具体的な方法も、Vision として発表したので、掲載に盛り込みました。

私自身カタログ販売の業態に席を置いていたこともあるので、彼らの弱みと実店舗の強みを理解できています。

また、世の中の流れも何となく年の功で見えても来ていますので、2020 年から 2025 年の間に、どのような変化が起こるのかも想像できていました。

でも、何か足りなくて、功を奏する事は出来ていません。

足りない何かは沢山あると思いますが、先ずそのひとつに弊社が儲かっていない事があると思い、儲ける努力を前期からしています。

そして前期から、その体質を作ることに成果を得ています。

もうひとつ、私自身のステージを上げることに決めました。

今までは、みなさんが繁盛すれば、私もそのおこぼれで繁盛できると考えて来ましたが、

私が上手く行く事は、みなさんが上手く行く事になりますので、先ず私から上手くやっても結果は同じだと考えました。



これは、和田さんの『インカのめざめ』です。

この画像を見て、弊社スタッフの多くがこの料理に挑戦しました。

でも、味は美味しく出来ても、このような焼き色がつかなかったそうです。

今、Youtube で人気が出ている三國シェフがそのコツを教えてくれています。

<https://www.youtube.com/watch?v=kYpzEe9TFfE>

残念ながら、その動画は探しきれませんでした。簡単に思いつくのはバターの焦げ色です。

予めレンジで柔らかくしておいて、焦げ色加減のバターを多い目に入れて、強火で焼き切ると

このような色目に出来上がり、

その見た目通りに、表面がカリッとして中がホックリの出来栄になります。

このインカのめざめは、花標津と同じように、貯蔵熟成して味が高まる品種ですので、今から

5月末までが味のピークです。

5月の女王の異名をとるメー・クインより、私は好きなジャガイモです。

若くて、そう美味しくはない南の新じゃがが、今年は特に高騰していますので、私はこの北海道産の貯蔵型品種がお薦めです。

そうそう、生協さんや宅配業態の強みは、その会員さんの購買動機を刺激する情報をピンポイントで掲載出来る点にあります。

この点が、インスタ映えとはひと味もふた味も違う点で、目を引く感性に訴えるより、思考を育てる情報の内容が勝負です。

この方達の特徴は、テレビや新聞のマスコミが流す情報を轻信するのではなく、

自分の頭で思考するクセのある方達で、ここを刺激しないと、信頼は高まりません。

具体的には紙面の都合もありますので、仰って頂ければ御説明に伺うこともやぶさかではございません。

・宮崎県 特別栽培 風土の土付きらっきょう

あとひと月ほどすると今年 4 シーズン目のアルファイチオシ企画『特裁 土付きらっきょう』がスタートします。

前回の記事でも書きましたが、スタートから 155%、120%と 2 年連続の驚異的な伸び率を記録しております。

ただのらっきょうであれば、価格勝負となり負けてしまうのですが、

本物の味をお客さまが納得してくれ、年々リピート数が増加していることが分かります。

今年はこのらっきょうをさらに売り込みたいと考え、

私はまず、市販のものです。らっきょうを食べることから始めました。

らっきょうを食べる習慣が全くない環境で育ったので、

実は今回初めてらっきょうを食べたのですが、

こんなに美味しく栄養価も高ければ、まだまだ人気が集まり売れ筋商品になる！

と確信致しました。

何より、らっきょうで粗利を稼いでいただけることが、私たちは嬉しく思っています。



QRコードを読み込めばレシピが読めます!

らっきょうの甘酢漬

■ 材料 ■
らっきょう 1kg
とうもろこし 2〜3粒
【調味料】
味噌 600ml
砂糖 180〜200g
塩 小さじ1

■ 作り方 ■
1. りんご酢を煮詰めて、りんご酢を半分にする。りんご酢を半分にする。りんご酢を半分にする。
2. りんご酢を煮詰めて、りんご酢を半分にする。りんご酢を半分にする。りんご酢を半分にする。
3. りんご酢を煮詰めて、りんご酢を半分にする。りんご酢を半分にする。りんご酢を半分にする。

http://www.alpha-net.com/ ALPHA



今シーズンは弊社商品表示課も気合が入っており、現段階では作成中ですが、コト POP も充実し、「漬ける」だけの料理提案だけではなく、その他のレシピの御提案など、昨シーズン撮影した漬け方の動画も編集中です。

売場で再生することで、土付きが手間だという認識が正しくはなく、逆に、土付きだからこそそのメリットを感じて頂けると信じております。

シーズンでのスポット商品と位置付けされているらっきょうですが、「出始めの5月中旬」から「完熟する6月10日頃」からの「2段階」での売場作成が狙い目です。スポット商品であるからこそ、漬けるだけではなく、コト POP にあるような、サラダや天婦羅のように沢山の料理で味わうのが出来れば、さらに人気が出てきそうです。

さまざまなメディアで第4波だとかまた聞き始め、正直またか…とっておりますが、「本物の味」らっきょうを売り込むためのきっかけには最適だと、プラスに考えたいと思っております。すでにお取り扱いを決めて頂いている企業さまも数社おられます。

先のごぼうとインカのめざめにも書かれていますが、美味しい野菜は数年かかっても必ず売れると確信を持っていますし、実績が物語っています。

(有安海)

・兵庫県産特別栽培養父養生にんにく

5月の連休中に生育状況を確認し、早ければ5月10日前後に収穫の予定です。

そこから何週間かかけて、乾燥機にかけて乾燥させ選別をしてから乾燥のニンニクは出荷となります。

今しばらく乾燥ニンニクは現在案内しております、青森県産対馬さんのニンニクとなります。

昨シーズンもご案内いたしました、生にんにくは収穫後すぐに出荷開始となります。

冷蔵保管であればカビも生えにくく1週間は平気でもちます。

乾燥の養父養生にんにくが出てくるまでは

青森県産対馬さんのにんにくと、兵庫県産特別栽培養父養生生にんにくで

なんとか売り場をつないでいただけますよう宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・新商品案内

宮崎県産特別栽培野中さんのブロッコリー

・商品案内変更

青森県産特別栽培津軽りんごサンふじ 24-26 玉・・・終了

青森県産特別栽培津軽りんごサンふじ 36-40 玉・・・特売終了。価格元に戻ます。

北海道産特別栽培弦間さんの男爵・・・終了。

北海道産特別栽培弦間さんの花標津・・・特売。

山口県産岩国レンコン・・・終了

兵庫県産特別栽培養父養生にんにくホワイト六片（ほぐし）・・・在庫販売。

鹿児島県産特別栽培与論の Snack インゲン・・・終了

鹿児島県産特別栽培甘さきわだつ Snack インゲン・・・終了

兵庫県産フルーツ夢ニンジン・・・終了。春掘りの分は 4 月下旬ごろを予定しております。

兵庫県産黒ニンニク(黒ひめ)・・・終了

宮崎県産特別栽培山内さんの新タマネギ 2 L・・・終了

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