

いつもありがとうございます。

W5 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。

・薬膳キット商品『火鍋』 & 『サムゲタン』 新発売

Recipe card



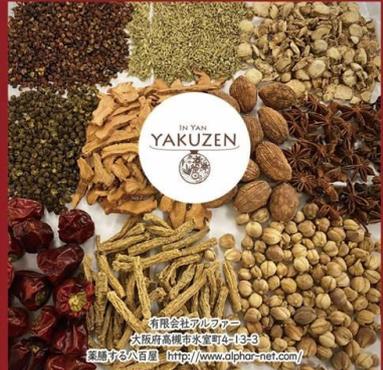
薬膳キット 火鍋

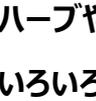
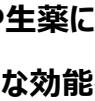
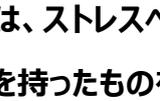
薬膳キット 火鍋

もともとはモンゴルの羊肉料理が発祥といわれていますが、有名などころで中国の重慶火鍋、四川火鍋として知られ、辛い鍋料理の食文化として、中国で根付いています。

陰陽豊陀羅のように分割する仕切りが入った鍋に、白湯スープと麻辣スープを入れ、沢山の薬膳素材と羊肉、他の肉のしゃぶしゃぶとして食べられています。他に海鮮食材や野菜、きのこを入れ、締めはラーメンというのが定番です。

株式会社アルファ
大阪府高槻市米室町4-13-3
薬膳する八百屋 <http://www.alpha-net.com/>



 ローリエ	 朝天唐辛子	 白きくらげ
 クコの実	 麻椒	 ドライにんにく
 種無なつめ	 クローブ	 シナモン桂皮
 五香粉	 ドライ当帰葉	 八角
 甘草(かんぞう)	 花椒	 龍眼
		 白豆蔻 (びやくずく)

薬膳キット 火鍋 3~4人前

麻辣(マラー)スープ

■用意する材料
・生姜 25g (1にんにく3片程の大きさ)
・中華スープ(固形) 大きじ1.5
・豆板醤 大きじ1~2
・水 400cc
・オリーブオイル 適量
・白ねぎ 5~15cm(あれば)
・生にんにく(スライス) 3片(あれば)

■添付素材
・ドライにんにくスライス
・香辛料固形袋
・香辛料粉袋
・朝天唐辛子(混合袋から出す)

火鍋

■用意する材料
・鍋用の肉類、魚介類、団子、豆腐
・野菜、きのこ類
・添付の薬膳素材
(白きくらげ、クコの実、他薬膳素材)
・水 600cc

※豆板醤、朝天唐辛子、水(火鍋用)は量を加減し、辛さ調節して下さい。

※巻紙、レシピに使用されている白スープは、薬膳キットサムゲタンです。

作り方

- ①白きくらげを水に戻しておく。鍋を火にかけ、オリーブオイルをひき、添付のにんにくとスライスした生姜を入れる。
- ②香りが立ったら、種を出した唐辛子1個と、香辛料(固形と袋)豆板醤、白ねぎを入れ、魚がさいように火にかける。
- ③水400ccを入れて中華だしを溶かし、10分煮て原液の出来上がり。
- ④3に水600cc(加減する)を足し、残りの薬膳素材を入れて火にかけて沸騰して10分素材を煮る。
- ⑤野菜、肉、魚介類を入れて、煮えたら頂きます。



キット内容

赤特内の素材を麻辣スープに使用(混合袋の朝天唐辛子も使用)

クコの実 白きくらげ 混合袋

ドライにんにく 香辛料粉袋 香辛料固形袋

17種の素材でつくる本格火鍋

本キットには17種類の素材が入っています。ドライにんにくと当帰葉は、国産。他は中国が中心で、すべて台湾経由で日本に入ってきたものです。クコの実は、有機で日本に輸入されています。

簡単、手軽につくれます

用意するのは、生姜、豆板醤、中華だしと鍋材料。自分で作る麻辣スープは、レシピが入っていますので、簡単に作れます。

他にも、サムゲタン、カレー、杏仁豆腐などの薬膳キット商品をご用意しております。Amazonからも購入頂けますので、是非、手軽に薬膳料理をお楽しみ下さい。



ハーブや生薬には、ストレスへの適応力を高める効果、強壮効果を有するものがあります。

いろいろな効能を持ったものを摂取する事で、免疫力を高めていくことができます。

https://www.youtube.com/watch?v=Kt7aR98RJ_4&feature=youtu.be

効能を謳って販売はできないですが、ここで言える事は、

火鍋の開発をするようになって、身体の芯から湧き出てくる「力」を感じます。

来年 60 歳なので、普通がどうか分かりません。

また、火鍋だけを食べている訳ではないですが、

毎日、力が湧いて出てきて、疲れを全く感じません。

このキットは、17 種類の素材が入っています。
レシピカード (上部画像:クックパッドと連動)と、
料理動画(上記 URL)QRがあります。
今回の火鍋は、レシピカードが三つ折り6ページの豪華版です。



さて、味なのですが、
当初、入れようとしていた草果、党参、良姜が『専ら医薬品』という医薬品レベルに一昨年組み込まれていました。
ということは、食品ではなく医薬品としての販売申請をする必要がある、薬事法の管理下に置かれた素材になります。
仕方なく、同じような効能が期待できる、**当归葉、甘草、桂皮** を入れました。
この素材に替えて試作を作り始めると、家中にスープの香りが立ち込めました。
とてもいい香りなので、すぐにこれは、むしろ美味しく出来上がると実感しました。
匂いに連れられて息子もやって来て、その後、家族全員で、火鍋を堪能しました。
すっきりした味です。

一昨年から販売しています薬膳キット商品の人気アイテム『サムゲタン』は味で選ばれているようで、

おかげさまで「**美味しい !!**」という声がたくさん届いています。

キットの原材料も、類似品と比較しても **しな** の良さが分かります。

但し、コロナの影響で 高麗人参が韓国から入ってこなくなり、韓国ブランド産地の長白山と
同じ山の中国側からのものになり、

その形もホールから、スライスになりましたが、又コロナが収束し、入ってくるようになれば、ホー
ルに戻そうと思っています。

中国産を嫌がる方がとても多いです。

この薬膳キットシリーズの素材は 当然中国産が大半ですが、すべて台湾経由で日本に輸
入されたものです。

台湾の輸入時検査は、大変厳しいと言います。

もっとも、素材はほとんど栽培のモノではなく、自生のものが多いです。

但し、そこそこは辛いので、辛味の無いサムゲタンとの画像のような鍋で家族で食べて頂くと、
両方の味を楽しめて、なかなか Good です。

沢山の御注文をお待ちしています。(中澤佐江子)

・鹿児島県指宿 坂元さんの 甘さきわだつ豆シリーズ

鹿児島県 坂元さん
そらまめ 実えんどう 糖度 測定

■測定日 : 2020/12/25

	1本	品種	糖度
そらまめ	45g		17.7
実えんどう	8g	まめこぞう	19

そらまめ 17.7度

実えんどう 19.0度

ソラマメ

測定日	産地	生産者	重量	糖度
2020/12/24	鹿児島指宿	坂元さん	45g	17.7
2020/1/31	鹿児島指宿	鎌田さん	52g	11.9

実えんどう

測定日	産地	生産者	重量	糖度
2020/12/24	鹿児島指宿	坂元さん	8g	19
2020/1/31	鹿児島指宿	鎌田さん	11g	18.9

鹿児島県指宿市 坂元さんの
スナップエンドウ 糖度 測定

■測定日 : 2020/1/31

	1本	品種	糖度
スナップエンドウ	6.5g	ニムラサラダスナップ	9.2

スナップエンドウ 9.2度

測定日	産地	重量	糖度
2020/1/31	鹿児島指宿	12g	9.1
2020/12/9	鹿児島指宿	6.5g	9.2

『甘さきわだつ 豆シリーズ』は、昨シーズンから始まった企画ですが、本当に甘いのです。

このように糖度計で測らなくても、食べれば異常に甘い事が自分の舌で感じられます。

正しく 感動！ ものです。

そら豆は、私が子供の頃は極標準的な庶民の食べ物でした。

いつの間に、こんな高級食材になったのでしょうか。

トマトソースではない、ペロンチーノのような簡単なニンニクベースのソースに茹でたそら豆を向いて入れておくと、ちょっと上品な日本人好みのパスタに仕上がります。

そう言えば、先日ネギベースで作ったソースに絡まったパスタが出て来ました。

この季節のネギの餡が、まったりとパスタに味を付け、初めて食べる味にとっても感激しました。

実えんどうもそうですが、この季節先取り商品はとても高価です。

別に食べなくても、困りませんし、誰も悲しみません。

でも、食べれば誰もが喜びます。

季節先取り商材は、そういう商品です。

外食産業がまたまた打撃を受けています。

外食産業向けに卸している会社の社長は鍋気を通り越して泣いていました。

そこにスーパーマーケットが、足元を見て買ったたきに来るそうです。

哀しい性と言えばそれまでですが、外食の頻度が落ち、家庭で食事をするのは健全な事と思うのですが、その健全さをもっと生かす術はないのでしょうか。(吉田清一郎)

先日、トップワールドさんと商談させて頂いた際に衝撃的かつ恥ずかしい事を言われてしまいました。

『アルファの商品ってダサいよね…』と。

オシャレ！と思っていたわけではないですが、確信を突かれるとやはりショックでした。

アルファでは、各お店までに届くまでの輸送コストを可能な限り下げため、気が付いている方もおられるかと思いますが、

ひと箱に入る数を増やす狙いもあり、ボードン袋主体の商品作りになっています。

つまり、商品性の 8 割 9 割は価格だと考えていますので、デザイン性は犠牲にしているところがあります。

それでも、弊社の商品レベルも自覚しているので、すぐさま包材屋さんと商談し、

新包材でのサンプルを作成、検証しました。

実えんどう

そら豆

スナップエンドウ、は撮り忘れちゃいました。



現在の商品と比べ、ライトの反射も少なく内容物が見やすく、明らかに見栄えが良くなっています。
しかも、袋と違い陳列する際の手間と、積み上がっている時の迫力を少ない数量で出せるところが魅力です。

私どもの商品の販売のポイントは、一にも、二にもボリューム陳列です。

しかし・・・やはり一箱に入るパック数がものすごく減ってしまい、

1 パック当たりの運送費負担が、ポードン袋の時と比べるととても大きな負担となってしまいました。

そこで、もう一つ提案になります。

原体仕入インスタパックがおススメ

各お店バックヤードに画像のようなパックがあろうかと思しますので、

原体バラで仕入れ、インスタパックをして頂くことを御提案致します。

メリットとしてはもちろん、商品原価が下がることで販売価格も抑えることが可能になり、

チラシ企画であったりイベント企画など、販売の幅を広げることが可能になると考えました。

もちろん、商品ラベルは添付致します。

シリーズ①スナップエンドウ

80gp の場合、原料原価 3,800 円 2Kg 歩留まり 95%として

弊社の卸価格は、180 円/p ですが、ストアパックでは製品原価は 160 円/p になります。

販売価格 248 円ですと、粗利率 35.4%、粗利額は 88 円/p 確保出来ることとなります。

弊社パックの場合は粗利率 27.4%ほどまで下がってしまいます。

シリーズ②実えんどう

200gp の場合、原料原価 3,200 円 2Kg 歩留まり 95%として

弊社卸価格 350 円。インスタパックでは製品原価は 336 円/p になります

販売価格は 498 円となりそうですが、実えんどうもスナップエンドウ同様に、

粗利率は、弊社パックでは 30%には満たないですが、インスタアの場合は 32.7%を確保できること
になります。

シリーズ③そら豆

500gp の場合、原料原価 3,200 円 2Kg 歩留まり 95%として

弊社卸価格 900 円、インスタアパックでは製品原価 842 円/になります。

販売価格は 1,280 円ですと 30%以上を確保できますし、980 円販売も粗利率は減ってしまいま
すが、数が増え粗利額は大幅に伸びてきそうです。

インスタアパックのお話をすると高確率で、人手が、人件費と言われるのですが、
弊社でパックしても、見えにくいですが組み込まれております。

しかも、弊社でもパックになりますと、その人件費は固定化され商品に組み込まれてしまいま
す。

が、インスタアパックやセンターパックになりますと、人時生産性によってはそれだけで、

原体で扱うことによってメリットに繋がることは間違いありません。

それ以上に、この坂元さんのスナップエンドウ・実えんどう・そら豆は、

味は別格で、これも長崎県森さんの名水にら同様の本物の味が味わえる商品になっています。(有
安海)

・熊本県 三角町 特別栽培 吉田夫妻の温州ミカン 南柑



熊本県は果樹の盛んな地域ですが、ほとんど消えて行きました。

今でも残っているのは、以前より美味しい産地として知られていた『場所』に集約されて来ました。

その場所のひとつが 三角半島です。

しかも、画像のように南斜面に吉田果樹園は位置しています。

農薬の使用を減らすことは、あまり味には影響ありませんが、土作りは味に即影響します。

野菜でもそうですが、糖度だけでは説明できない美味しさが吉田さんのミカン類にはあります。

今年は、柑橘類の品揃えに力を注ぐ計画になっています。

全国、あちこちから晩柑類の美味しい農家の品物を取り揃えます。

こう御期待です。(吉田清一郎)

熊本県三角町の吉田さんのみかん南柑がw 5 より 50 ケース特売となります。

こちらのみかんは酸味が少なく、甘みが強いです。酸味が苦手な人にはお勧めです。

今年は天候自体にはあまり恵まれていなかったそうですが、みかん一玉一玉が大きく味がのっているそうです。

2月上旬からスイートスプリング・はるかが、3月中旬下旬ごろから不知火が出てきます。

どれもお勧めですので宜しくお願い致します。(吉田麻衣)

・宮崎県産 特別栽培 風土のベータキャロット

風土のベータキャロットも、そろそろ測定してみようかなと思っています。

私が揃えた中で一番美味しかったのは、

2014 年の宮崎県綾町前田さんの紅粹でした。

でも量が揃わないので 2 年で断念しました。



あの頃は、沖縄津堅島で栽培されていた人参 TE30 が主流でした。

確か糖度は 12 度ほどありました。

でも、さあ今から津堅島の人参を売ろうという社内打ち合わせの時、

前田さんの人参と TE30 をジュースにして飲み比べをしました。

飲む前に糖度を先に測っていました。

前田さんの人参は、1～2 度糖度は

低かったと思います。

でも、その糖度が低い前田さんの紅粹の方が美味しかったのです。

これには、みんな困ってしまって言葉が出て来ませんでした。

実は前田さんのところには、人参で行ったのではなく、

『美味しい白ネギがある』と噂を聞いて訪問していました。

その作業倉庫に入った、その際にコンテナに入った収穫したばかりの人参が 5 段ほど積まれていました。

私は、その人参が気になって、気になって仕方がなく、ネギの商談が終わって直ぐに「あの人参は・・・」と話し始めて、

とうとう、「少し、持って帰っていいか」と強引に持って帰って来た人参が、試飲した TE30 でした。

その前年から、沖縄津堅島の人参はフルーツ人参として売り出し、一世を風靡していました。

アグリフード EXPO にも出展し、アルファアのブースの前だけ人だかりが出来て、試飲するひと、全員が驚愕の声を上げていました。

それで、今年も・・・と思った矢先の出来事で、出鼻を挫かれるとはこの事です。

硝酸態窒素の残留値は同程度で、2 桁前半でした。

野菜の味を決める要素は、畑・土・栽培技術です。

でも、自分の記録をとっている Blog を検索すると、2015 年 2 月にそれ以外に決定する要因は、『ひと』だと書いてありました。

香川県高松市にマルヨシセンターさんというスーパーマーケットがあります。

この企業さんのグループ企業に惣菜を製造するフレッシュ・デポという会社があります。

水元仁志氏の『やる気と感動の祭典』で、このフレッシュ・デポのスタッフさんと同席になった事があり、

故佐竹会長とも面識があった事で、彼らの発表の内容にもあった『波動測定』について聞いてみました。

というのも、この波動という一見科学的でありながら、現在解明できている科学では証明しきれないことから、

俗に言う、眉唾ものだとされていますが、私自身は個人的に、その存在を認めざるを得ない事実に何度も遭遇しています。

疑う気も無ければ、信じ込む気も無く、事実は事実として泰然として受け入れているだけの事です。

この波動というテーマを持ち出したことは、前述の『ひと』が、味に大きく関与していると思うからです。

その説明に困難な『ひと』『もの』『場』の影響に於ける **エネルギーの性質** の目安として、ひとつ波動測定という手法が存在します。

感受性の高い人と低い人が、五感で感じられない事柄について話ししていると、互いに迷路に入って行き、

最後は科学的根拠の有無が出て来て、噛み合わない議論のままウヤムヤで終わります。

でも、量子の揺らぎ現象が物理学の前提となった今、この迷路に科学は決め手とならなくな
って来たと思います。

同様に、『良い物をより安く』という販売手法が目の前に現れると、対抗する手段はあるの
かないのかという議論になります。

無いとなれば、何故ダイエーは 50 年でその看板が塗り替えられたのかを問う事になります。
つまり、『良い物をより安く』に対抗するには、五感で感知しきれない事柄について表現する
ことでしか、その方法を見出せないのではないかと思う次第です。

そろそろ、人参の相場も上がって来ました。

私どもの人参産地リレーは、相場が高くて低くても、その存在はゼロになることはありません。
みなさんのお店にも、五感で感知しきれない事柄についての商品や情報を期待して、来店し
ている方が必ずおられると思います。

そして、その人数は今後増えていく傾向にあると予想しています。

何故なら、そうじゃないと生きにくい時代に入ると予兆を感じるからです。

・今週の特売

熊本県産特裁吉田さんのみかん南柑

・商品案内変更

鹿児島県産特裁坂元さんの甘さきわだつそら豆・・・500g 包材変更。袋→カップ

鹿児島県産高橋さんの新じゃがいも・・・価格変更。値上げ。

宮崎県産特別栽培野中さんのチマサンチュ・・・再開

長崎県産森さんの名水ニラ・・・休止。再開は 2 月 10 日頃（w 7）予定。

熊本県産 JAS あゆみとまと・・・休止。再開は 4 月 20 日頃

高知県産特裁山本さんのミネラルピーマン・・・価格変更。値上げ。

鹿児島県産特裁ミネラルピーマン・・・価格変更。値上げ。

宮崎県産特裁久保さんの紅はるか・・・L サイズ終了

淡路島産あまたまちゃん・・・L サイズ終了

熊本県産特裁澤村さんの恋するマロン…終了

熊本県産特裁田畑さんの恋するマロン…終了

鹿児島県産特裁風土の栗南瓜…4-7 玉終了

長野県産特裁市川さんの王林…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