

いつもありがとうございます。

W21 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。

・らっきょう、洗ってみた比較。【宮崎県産 尾崎さんの 土付きらっきょう】



(販促部:吉田紗知子)

「今年のらっきょうは、商品名が違う…？」と発注書からお思いになった方もおられると思います。

産地は宮崎県・都城と、昨年までと同じ・近い場所なのですが、生産者様が変わったことが大きな違いです。

今週、そのらっきょうの実物(サンプル)が本社に届きました。

お客様が実際に購入頂いた際、まず行う事は「ラッキョウを洗う」であることを想定し、イメージしやすい為に洗った後のらっきょうも撮影してみました。

産地には、火山の噴出物が堆積して出来た、火山灰土壌が広がっています。

ですので、らっきょうに付いている土も、火山灰土のサラッとした質感。
水洗い時、強く擦らなくても落ちやすいです。

周りにべたッとくっつかない為、
土が、机や台所シンクに落ちた場合でも、掃除がしやすいと感じます。

土の洗い落としに力がいらぬ反面、
らっきょうの根や先端の土残りは見落とさないよう注意。
最後調理する際は、根・先端を切り落とす事を忘れずに。

処理ができれば、あとは定番の酢漬けの他、炒め物や醤油漬け等、
幅広く調理する事が出来ます。
一瞬で使い切ってしまう。怖いくらいに。

そんな、らっきょうの収穫は、雨との闘いです。

雨が沢山降り、土壌が乱れた日には、
機械が入られず、収穫が困難に。
一日の収穫量を減らす事を選ばざるを得なくなります。

ですので、登場期間中も変動があったり、
受注数量の調整にご協力いただく可能性もあります。

少し、上記たちのようなクセがある商品ではありますが、
購入した際の満足感、リピーターを増やす力は、
とても大きい商品です。是非ご検討ください。

・大変申し訳ございませんが、らっきょうの納品が延期になったりするかもしれません。

(吉田麻衣)

今日・明日の天気	3時間天気	1時間天気	2週間天気
日時	天気	気温	降水確率 降水量
05月12日(月)	曇時々晴	24℃ 13℃	20% 0mm
05月13日(火)	晴時々曇	26℃ 12℃	20% 0mm
05月14日(水)	晴のち曇	26℃ 12℃	20% 0mm
05月15日(木)	曇	23℃ 15℃	40% 0mm
05月16日(金)	曇時々雨	23℃ 19℃	90% 15mm
05月17日(土)	雨時々曇	25℃ 19℃	90% 50mm
05月18日(日)	曇時々雨	26℃ 20℃	80% 6mm
05月19日(月)	雨時々曇	23℃ 21℃	90% 124mm
05月20日(火)	晴時々雨	26℃ 21℃	90% 32mm
05月21日(水)	曇時々晴	28℃ 16℃	40% 0mm
05月22日(木)	曇時々雨	25℃ 14℃	50% 2mm

日付	2週間				週末天気(今週・来週)			
	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	17日(土)	18日(日)	19日(月)
宮崎市	曇時々晴 23/14 20%	晴時々曇 23/14 20%	晴のち曇 24/13 40%	曇一時雨 23/17 50%	曇のち雨 23/19 90%	雨時々曇 25/19 90%	曇時々雨 25/20 50%	雨時々曇 24/21 90%
延岡市	晴時々曇 22/13 20%	晴 24/13 0%	晴時々曇 24/13 20%	曇のち雨 23/15 50%	曇 23/18 40%	曇時々雨 23/18 80%	曇時々雨 24/18 50%	雨時々曇 24/20 90%
都城市	曇 24/13 20%	晴 26/12 10%	晴のち曇 26/12 20%	曇 23/15 40%	曇時々雨 23/19 90%	雨時々曇 25/19 90%	曇時々雨 26/20 80%	雨時々曇 23/21 90%
高千穂町	晴のち曇 22/11 20%	晴時々曇 25/7 20%	晴時々曇 25/9 20%	曇一時雨 24/11 70%	曇一時雨 22/17 80%	曇時々雨 23/17 90%	曇時々雨 26/18 70%	雨時々曇 23/20 90%

週末天気(今週・来週)					
20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	24日(土)	25日(日)
曇時々雨 26/23 80%	晴時々曇 25/17 40%	曇 24/16 40%	曇時々雨 24/18 70%	曇時々雨 26/20 80%	曇時々雨 25/19 80%
晴時々雨 26/21 60%	晴時々曇 25/16 20%	曇時々晴 26/14 40%	曇時々雨 24/17 50%	曇時々雨 26/18 80%	曇時々雨 26/18 70%
晴時々雨 26/21 90%	曇時々晴 28/16 40%	曇時々雨 25/14 50%	曇時々雨 25/17 80%	曇時々雨 26/18 80%	曇時々雨 24/18 80%
晴時々雨 24/19 90%	晴時々曇 26/14 20%	曇 26/11 40%	曇時々晴 24/15 40%	曇時々雨 24/16 70%	雨時々曇 23/17 70%

宮崎県の今日から2週間の天気予報です。

木曜日からはほぼずっと雨。

降水確率的にも結構な感じです。

昨日までずっと雨でようやく本日に少し収穫ができそうな雰囲気になっています。

降水量を考えると木曜日までに可能な限りを収穫して、そこから出荷をしていくことになりそうです。

ご注文を頂く量が収穫・出荷量を上回ってしまった場合には申し訳ございませんが、

延着での対応を依頼させて頂くことになるかと思えます。

・漬けるだけじゃない！ 宮崎県産 尾崎さんの 土付きらっきょう

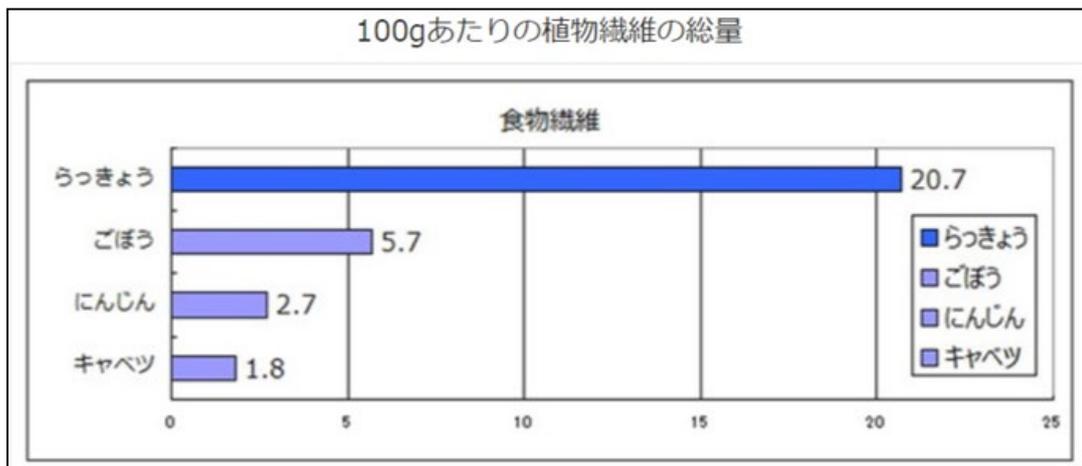
(販促部：生島 麻亜子)

弊社での らっきょう の売上金額は、2013 年から最大約 20 倍にもなっています。
一番の売上のピーク時は、3 回目の緊急事態宣言がなされた 2021 年と 2022 年。
コロナウイルスが蔓延し始めた 2020 年より、
お家時間を楽しむために、
家で食べるご飯に少し手間をかけてみようという雰囲気が出てきていました。

その際に、自分好みの味付けができると、
らっきょうをお家で漬ける習慣ができたという方もいらっしゃるようで、
引き続きご購入頂いているようです。

そんならっきょうですが、食べると健康にも良い影響があります。

【 土付きらっきょうについて 】



このグラフは、野菜に含まれる食物繊維の含有量です。

食物繊維の量が多い食材としてゴボウがよく出てきますが、

らっきょうの食物繊維はゴボウの約 4 倍と、

腸の掃除にはゴボウ以上の働きがあるようです。

この食物繊維ですが、らっきょうに含まれているのは多くが水溶性の食物繊維だそうです。

つまり、**水に溶けやすいため、**

土付きでご購入頂く方が、より多くの食物繊維を摂取できるのです。

食品名	可食部 100 g 当たり										可食部 100 g 当たり																							備考				
	炭水化物		無機質										ビタミン																									
	食物繊維(食)	糖アルコール	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	セレン	クロム	モリブデン	ビタミンA					ビタミンE						ビタミンB					ビタミンC						
単位	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	レチノール	α-カロテン	β-カロテン	β-クリプトキサンチン	β-カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンD	α-トコフェロール	β-トコフェロール	γ-トコフェロール	δ-トコフェロール	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン当量	ナイアシン	ビタミンB6	ビタミンB12	葉酸	パントテン酸	ビタミンC		
(らっきょう類) らっきょう りん茎 生	20.7	-	29.3	2	230	14	14	35	0.5	0.5	0.06	0.45	1	1	0	14	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	0.8	Tr	0	0	0	1	0.07	0.05	2.1	2.4	0.12	(0)	29	0.56	0.9	23
(らっきょう類) らっきょう 甘酢漬	2.9	0	29.4	750	9	11	1	7	1.8	0.1	0.06	0.08	4	Tr	3	3	(0)	0	0	0	0	(0)	-	0.2	0	0	0	1	Tr	Tr	0.1	(0.2)	0.02	0	Tr	0.03	0.4	0

(参照：文部科学省 日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂)

https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)

上記の表は、見やすくするために、炭水化物・無機質・ビタミンの項目のみ表示しています。

食物繊維以外にも、

美肌効果や抗酸化作用が期待される**ビタミン C** も含まれているようですし、

食事で摂取しすぎたナトリウムを尿中に排出する働きがあり、

むくみ対策だけではなく、高血圧の予防にも期待できる**カリウム**も含まれています。

ですが、表を見て頂いたらわかるように、ビタミン C もカリウムも食物繊維と同じく、

水に溶けやすい成分になりますので、土付きのらっきょうをご購入頂いた方が、

より多くの栄養を摂取できます。

またらっきょうの甘酢漬けには、保存を重視して塩分を多く入れている商品もありますので、

土付きらっきょうをお家で漬けると、塩分控えめな甘酢漬けができます。

【 らっきょうのレシピ 】

お家で甘酢漬けにするのであれば、
結局栄養が甘酢に溶けるので一緒ではないか、と思った方に、
漬けるだけではない らっきょう のレシピをご紹介します。

出始めはらっきょう自体が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。
青果の売場だけでなく、
惣菜部門と連携して らっきょうの天ぷら を販売してみるのはいかがでしょうか。

他にも、産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ほくしたりしています。
沖縄の島らっきょうのような食べ方ですね。

ミ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。
6月に入ると完熟し、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。



料理ですぐ使える、らっきょうの下ごしらえ （買ったその日に食べるレシピに！）



- ①流水で洗って、土を落とす。
- ②らっきょうの先と根を切る。薄皮もとる。
- ③銅に湯をわかし、塩大さじ1を入れてらっきょうを30秒ほど固めに茹でる。
- ④ざるにあげ、クッキングペーパーの上に並べて水気を飛ばす。

■らっきょうの醤油和え

調理例
そのまま炒め物に加えたりしても◎

- ①清潔なタッパーや瓶に入れて、醤油をひたひたまで注ぐ。
- ②スプーンで混ぜて、醤油をなじませる。

下茹ですると、タレ等とのなじみが良くなります。

雑菌を防ぐために、しっかりと！



手間がかかっても本格的に!!

やっぱり土付き

カリカリ食感、身がしまる!
自分好みの味に漬けられる!
漬けた人のみ知る美味しさ!

梅雨のダルさ・夏バテに!!

体にイコトいらはいい!

この時期限定!! おうちで漬けよう!

立夏が過ぎ、季節は夏へ…
夏は「心」に負担がかかる季節。
らっきょうは心の機能を補い、
滞った水分を排出したり、胃腸の
働きを助けてくれると言われています。

食物繊維は野菜でトップクラス!

香りが食欲をさせています!!

「白」はよく「白」とよばれ、薬としても食べられてきたよ

らっきょう

らっきょうを漬けよう

① 流水で洗う
② 皮をむく
③ 先と根を切る
④ もう一度洗い、乾いた袋を取る
⑤ 漬ける!
⑥ らっきょう1kgに米酢600ml、せじゆ180~200g、塩 小さじ1

アリンとサポニン → 高抗酸化力!

土付き

漬ける! お好みで2~4年入れる

【 らっきょうの販売について 】

ほとんどの企業さまは『旬』を迎える前の時期から取扱をスタートダッシュし、5月下旬には落ち着きはじめ、6月に入ると取扱が減少していく傾向にあります。しかし、らっきょうは6月に入ってから完熟するため、それまでは味の乗っていない未熟ならっきょうを販売していることとなります。

土付きらっきょうを取り扱う上で一番嫌われている発芽スピードですが、それも**6月になり、完熟を迎えるとほとんど芽が伸びることがなくなります。**

5月中旬のスタート時期には1日に1~2cmも芽が伸びてきますが、それは、らっきょう自体がまだまだ成長期の為、根をカットし収穫しても成長しようとしているのです。

完熟を迎えると成長する必要がなくなりますので、芽が伸びる必要もなくなるうえ、完熟し美味しさもアップします。

そのため、芽が伸びにくく・扱い易くなり、

完熟することで味がのってくる6月に、2段階目の完熟らっきょうの販売強化して頂けると幸いです。

価格シミュレーション

下記の卸単価と粗利率の計算はセンターフィーを含んでいません。

また、関東納品の場合でシミュレーションをしています。

らっきょう	送料	1kg 原価	販売単価	粗利率
10kg	1 箱単位	667 円	780 円(特売)	14.4%
	1,670 円	667 円	980 円	31.9%
5,000 円 (関東納品の場合)	2 箱単位	586 円	780 円(特売)	24.8%
	1,710 円	586 円	980 円	40.2%

箱単位でご注文を頂く場合も、2 箱単位でご注文頂く場合も、

送料はあまり変わらないため、

2 箱単位でのご注文がおすすめです！

上記のシミュレーションでは、袋詰めの人件費・袋代は考慮していませんが、

それでも 2 箱単位でご注文頂きますと、

780 円の特売時でも粗利率 20%を得る事ができそうです。

さらに、九州に近い企業様は送料が安くなるため、もっと粗利が獲得できます！

売場に置いて置くだけで売れ筋になり、

利益が確保できるほど簡単なものではないのですが、

らっきょうを漬ける習慣を定着させる事ができれば、

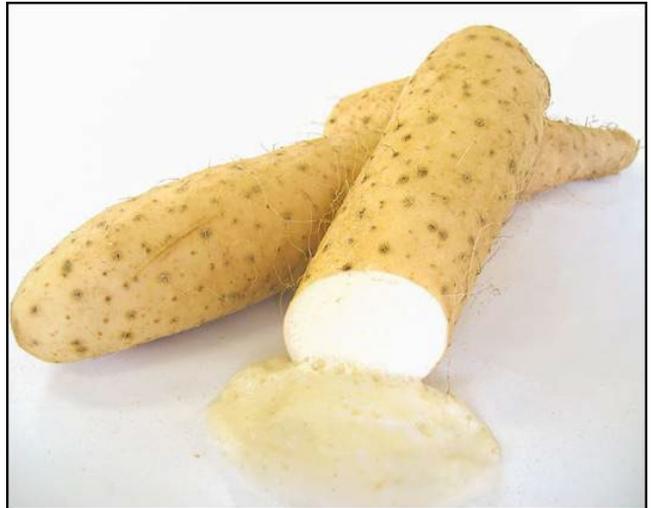
来年からも らっきょう を購入して頂けるようになります。

習慣がもうすでにできている企業様では、その習慣が廃れないように、

是非今年もお客様へのアピールをお願い致します。

・春掘り開始で復活！

大人気商品 北海道 和田さんの長芋！（有安海）



大人気の北海道和田さんの長芋が復活しております！

ディスカウントのお店を除き、多くのお店が『昨年から長いもの販売価格が上がっているまま』でいるところを見ると、昨年度作のものが無くなるまでは、このまま推移していくのではないだろうかと思っております。

以前はアルファーがお勧めしていた長芋の品揃え構成比としては、松が 98 円、竹 78 円、梅 58 円で展開してもらえると、長芋の粗利は増加が見込めるとお話しさせていただいておりました。しかし、今では市場品の梅商材でさえも 78 円や 88 円で販売されているお店が多く、ネバリスターに至っては 128 円で販売されているお店も少なくありません。それが常態化しつつあるように見えます。

そうするとアルファー和田農園さんの長芋を取り扱うのに、少し抵抗が減るように思います。

市場の長芋を 78 円で販売すると、

和田さんの長芋を 88 円、ネバリスターを 98 円という構成と仮定すると、

和田さん長芋の納品価格(納品経費を除く)が、

長芋 ⇒ 5,450 円/10kg

ネバリスター ⇒ 6,850 円/10kg

ですので、

値入率的には、長芋が 38.0%、ネバリスターは 30.1%となり、申し分なくなります。

価格は別にして、

和田さんの長芋とネバリスターには同時に扱うだけの絶対的な価値があります。

たとえ、一時の間でもこの構成で品揃えをすることで、

今来店されているお客さまの松・竹・梅 購買選択動向を把握することができ、

他の品目の構成にも役立つように思いますので、絶対に損になることはありません。



和田さんの長芋の特徴はまずはやっぱり、カットやすりおろした時の変色が、

無いと！と言ってしまうほど、変色がし難いことです。

数年前に、和田さんの長芋とネバリスターのとろろご飯食べ比べとしようと、
すりおろしたのですが、
ごはん時ではなかったので、食欲がなくなってしまい、
ごはん時までラップを巻き冷蔵庫で保管をしていました。
4 時間後にいざ食べようと冷蔵庫から出してきたのですが、びっくり！
4 時間も経っているはずなのに、変色しているようには見えませんでした。

ここまで変色しにくいとなると、9 時開店目指しカットしたのも、
お昼過ぎても変色はほとんどないため、
売り場のメンテナンスをそこまで気にすることもなく、
一番売れる陳列である、ボリューム陳列ができるということになります。

食べ比べの話、どちらも美味しかったです。これは確か。
和田さんの長芋自体のキメが細かく食べていると甘みを感じますが、
ネバリスターに関して、長芋の上位互換と言えば分かりやすいように思います。

違いとしては、明らかな粘り気の違いが大きな差になっていました。
触感としての違いは、ネバリスターという名前だけあり、とろろにした時の粘り気は、
画像で見てもらえば分かりやすいのですが、
ネバリスターは玉なっているように見えるほど粘り気が強かったです。

食べた時の触感としては個人差があると思いますが、
私は長芋のとろろご飯の方が、口の中にかきこみやすく、
ガツガツ食べたい私に合っていました。

ネバリスターの方は長芋よりか美味しいのは間違いないのですが、
『とろろご飯』で食べるよりは、

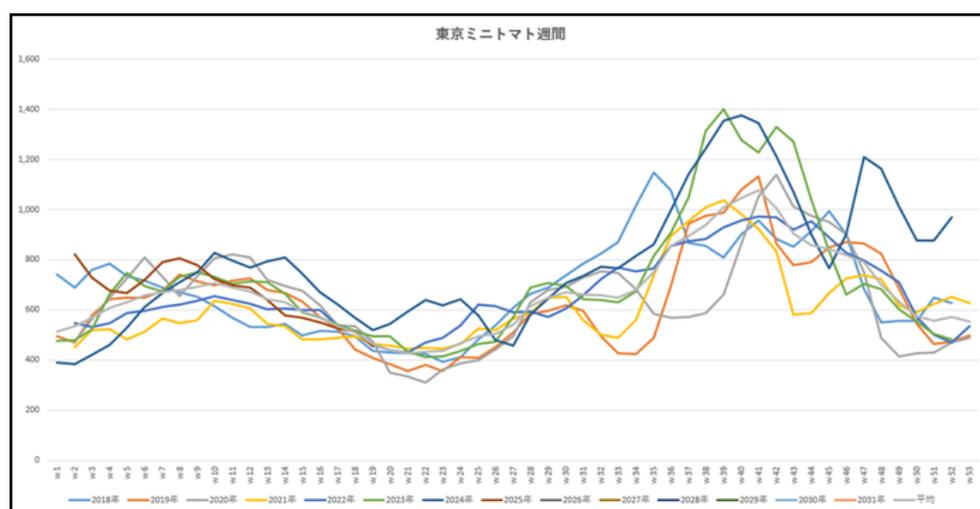
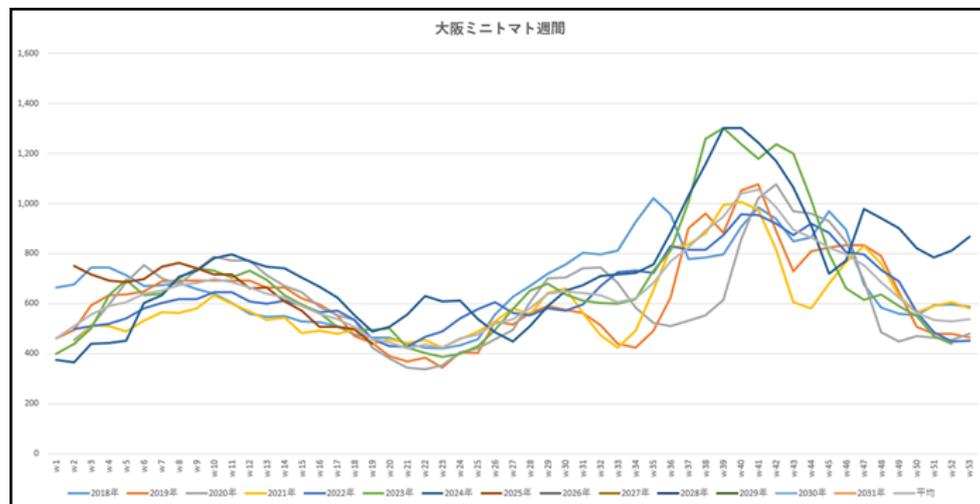
例えば『お好み焼き』であったり、『磯部揚げ』、『ポテトサラダ』など調理する方が、特徴を生かしつつ、美味しく食べられるように感じました。

価格ではなく、

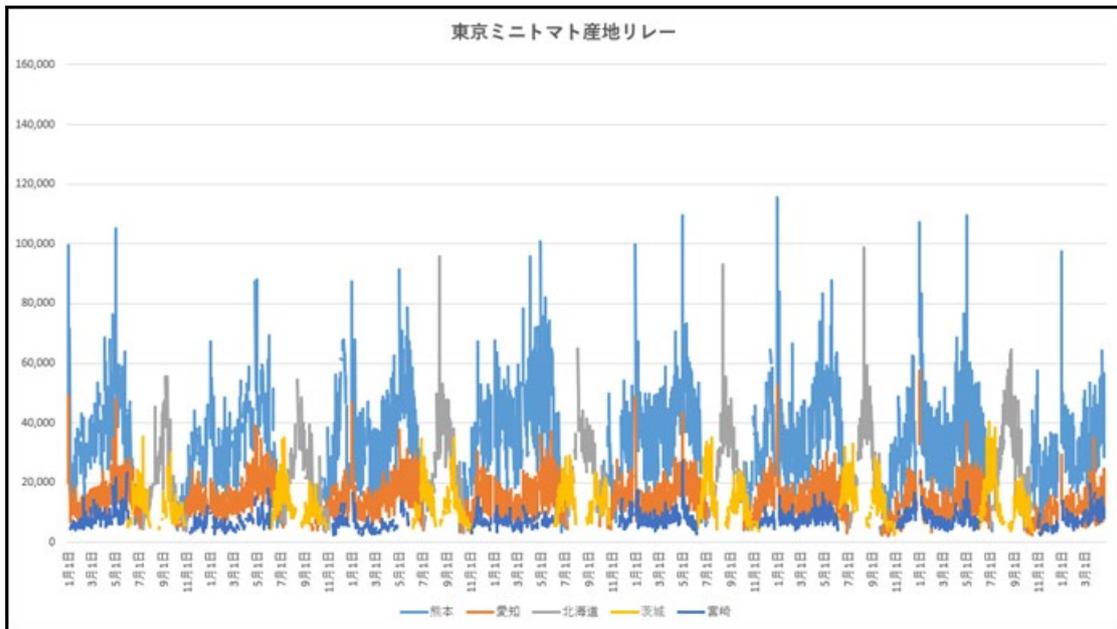
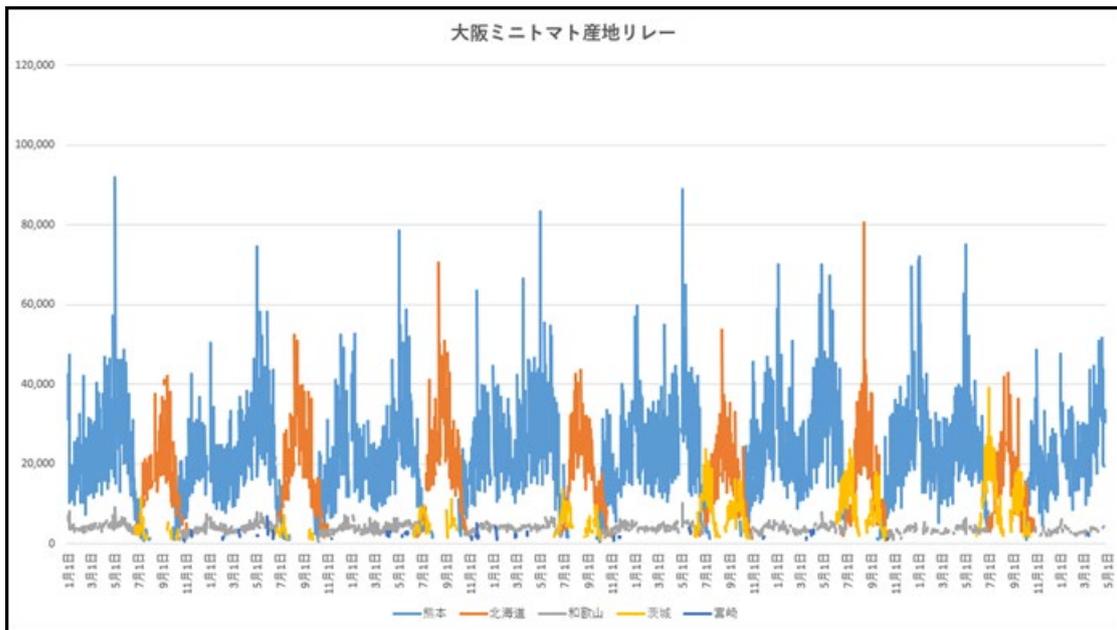
価値や美味しさを求めるお客さまの集客には打って付けの長芋とネバリストアです。市場品との価格差が少なくなっている今が、チャレンジや拡販のチャンスになります。

・今安さで利益を取るならミニトマトでしょうか？ (吉田麻衣)

タイトルはアルファーの是とは真逆の話ですが。



今のミニトマトの相場グラフです。最も低い価格へまっしぐらな状態です。



理由は年間を通してぶちぎりで生産されている、

熊本県産のミニトマトの出荷期限が 6 月いっぱいとなされ、

出荷量はその分増えてくる為です。

ちなみに大阪は過去で 2 番目の安さ、東京は過去 3 番目の安さまで下がっています。

過去 8 年間の平均値から考えても 6 月初旬が最安値。今はまださらに下がっていく予定。

ミニトマトに限らず、果菜類は基本的にどの産地もピークは読みやすく、
 上がるときは上がるし、下がる時は下がるっていうのがグラフからもハッキリ見て取れます。
 なので、市場と交渉するなら数と価格を決めて強気で交渉するのがベターかもしれません。

アルファーは？というところ、w21 とw22 はわずかながらですが、
 木下さんの濃厚ミニトマト、発注書上ですが、特売させていただきます。

測定日	産地	品名	品種	リコペン	β-カロテン	糖度
				μg/100g	μg/100g	度
2025/4/9	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	11,767	3,547	9.2
2024/11/7	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	7,500	1,592	8.6
2024/6/4	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	12,564	1,763	10.4
2024/4/25	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	13,372	2,496	9.7
2024/3/14	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	7,984	2,050	9.1
2024/2/14	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	8,376	2,254	9.0
2024/1/17	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	10,812	1,027	7.9
2023/11/21	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	12,822	1,001	8.0
2023/10/20	熊本県	木下さんのミニトマト	キャロル10・恋味アミューズ	16,290	853	9.5
2023/6/14	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	10,253	929	8.7
2023/4/14	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	8,011	950	10.4
2023/3/15	熊本県	木下さんのミニトマト	NO921	11,682	930	10.3



上記はいつも通りの成分測定表です。
 今シーズンの分はまだ2回しか測定していませんが、
 8度を下回ってはいない様子です。
 というか8度を下回ったことがあるのは
 上記の表で1度きり。
 表にはない2022年から通しても2度限りです。
 基本的に高い糖度を安定して供給してくれます。

また、本人の要望で特別栽培ではありませんが、農薬化学肥料ともに 5 割減なので本来は特別栽培をうたえるものです。

正直なところを申し上げますと、

市場平均価格 450 円/kg(市場価格のまま納品されるわけではないですが)

に対して 1,060 円/kg なので、どこが特売なん？って言われればその通りなのですが、

味は安定して美味しいのでぜひよろしくお願いします。

・今週の成分測定レポート (吉田紗知子)

■宮崎県産 尾崎さんの土付きらっきょう

測定日	産地	品名	品種	検体	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)
						濃度平均(ppm)	
2025/05/08	宮崎県	尾崎さん 土付きらっきょう	らくだ	大	16.0g	検出せず	28.0
				小	9.5g	検出せず	26.6



宮崎県・尾崎さんのらっきょうを測定しました。

今年初めて取り扱いがある商品です。

大小、計 2 検体を選んで測定しています。

糖度は、

【大】28.0 度 【小】26.6 度 となりました。

今回の結果でも、重量と糖度の値が比例しています。

大>小 と、重量が重ければ重いほど、糖度も高くなっていました。

そもそも、らっきょうの糖度が 30 度前後あることに驚きですが、

宮崎県産 尾崎さん 土付きらっきょう



同じく糖度の高い「にんにく」やと「ゆり根」などと、
可食部の部位が同じであることから 納得のいく数値といえます。

これらの可食部は、
鱗茎(りんけい) と呼ばれる部位にあたり、
成長に必要な養分や糖が蓄えられているため、
他の野菜よりも、糖度が高く出ると考えられます。
洗う前・洗った後の比較も、同時に行いました。
表面の土はサラサラとしており、強くこすらずとも水洗いで
写真の用に落ちます。白い身がとても綺麗です。

■山形県産 遠藤さん 行者菜

測定日	産地・生産者	品名	重量	測定部位	硝酸態窒素濃度	糖度
					ppm	
2025/5/8	山形県産 遠藤さん	行者菜	7.5g	葉	7.3	7.0
				茎	1.6	8.8



遠藤さん・行者菜の測定を行いました。
前回は1年前の2024/6/17に測定を行っています。

葉物でありながらも、
硝酸態窒素測定時に希釈が必要にならない程、
低い値が検出されました。

各数値は、
葉 : 2.6 ➔ 7.3
茎 : 1.9 ➔ 1.6 と、

茎は前回より高い数値ですが、
葉に関しては低い数値が検出されています。

糖度は、

葉 :6.6 ➡ 7.0

茎 :7.8 ➡ 8.8 と、

どの部位でも前回より高い数値が検出されています。

・新登場

青森県産 特別栽培 津軽りんご・有袋ふじ

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン

長崎県産 特別栽培 なんぶ新じゃがいも

宮崎県産 特別栽培 大葉・誠の香り 20g

宮崎県産 特別栽培 大葉・誠の香り 2.5kg 加工用

・商品案内変更

北海道産 お米・・・再開はまだですが価格変更。値上げ。

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・新登場延期

有精卵・・・新規ご案内休止。

・終了

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン

大阪府産 式守さんの紅甘夏

・5月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w22 より新登場予定

兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w22 より新登場予定

・6月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶタカメロン・・・w24 より新登場予定

奈良県産 特別栽培 小林さんのとまと・・・w24 より新登場予定

奈良県産 小林さんのきゅうり・・・w25 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、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