

いつもありがとうございます。

W22 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。

・淡路島産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・白玉ねぎ

(販促部：生島 麻亜子)

伊吹さんの玉ねぎ・白玉ねぎが新登場になります！

淡路島で玉ねぎが有名なのは、

ミネラルの豊富な土壌と温暖な気温・日照時間などから、甘い玉ねぎが育つため です。

測定日	産地	生産者	商品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素 (ppm)	糖度 (Brix)		
							おしり	中央	外皮
2025/05/21	兵庫県	伊吹さん	淡路島玉ねぎ	ターザン	292.5g	検出せず	11.1	11.3	7.0
2024/05/30	兵庫県	伊吹さん	淡路島玉ねぎ	ターザン	257.0g	検出せず	10.4	10.3	8.1
2022/05/27	兵庫県	伊吹さん	淡路島玉ねぎ	ターザン	366.0g	検出せず	11.6	12.0	11.0
2025/05/21	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトペアー	255.0g	検出せず	10.5	10.7	7.4
2024/05/30	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトペアー	218.5g	検出せず	11.0	10.7	4.8
2023/05/31	兵庫県	伊吹さん	淡路島白玉ねぎ	ホワイトペアー	337.5g	検出せず	11.6	12.3	8.6
2024/06/17	兵庫県	新家青果	あまたまちゃん	あまたまちゃん	278.5g	検出せず	10.0	8.1	6.9
2023/06/14	兵庫県	新家青果	あまたまちゃん	あまたまちゃん	297.0g	検出せず	10.2	11.6	5.7
2024/06/17	兵庫県	新家青果	夏のさらだちゃん	夏のさらだちゃん	249.5g	検出せず	8.6	8.1	5.6
2023/06/14	兵庫県	新家青果	夏のさらだちゃん	夏のさらだちゃん	297.0g	検出せず	9.0	10.3	6.8
2025/07/18	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	368.0g	検出せず	8.9	9.2	5.1
2024/08/07	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	219.5g	検出せず	11.5	12.7	6.9
2023/06/28	奈良県	益田さん	奈良玉ちゃん	さつき	339.5g	検出せず	9.0	10.2	5.8
2025/04/24	長崎県	永友さん 他	なんぶ玉ねぎ	スーパーアップ他	234.0g	検出せず	9.6	8.5	7.7
2024/03/21	長崎県	永友さん 他	なんぶ新玉ねぎ	スーパーアップ他	243.5g	検出せず	9.0	8.9	6.2

弊社の玉ねぎは糖度が高めの商品ばかりなため、

この測定結果では“淡路島の玉ねぎが甘い”という明らかな結果は出ていませんが

通常、玉ねぎの糖度は5%程度のです。

そう考えると、弊社の玉ねぎは安定して高い糖度が出ています。

伊吹農園さんの玉ねぎは栽培に拘っており、
魚粉や菜種油粕といった天然素材をからできた肥料を使用し、
それぞれの使用も必要最低限に抑えることで、
毎年安定した絶品の味を保つだけでなく、土づくりにも力を入れ続けています。

伊吹さんは特別栽培の基準を満たすように育てられていますが、
農薬のカウント数増加・硝酸態窒素の蓄積を恐れ、
使用回数を抑えすぎると、病気になりやすい弱い玉ねぎになってしまいます。
安心して食べられて・美味しく・健康的な玉ねぎに育てている
伊吹さんの技術に尊敬します。

【 価格シミュレーション 】

伊吹さんの玉ねぎ	原価	販売単価	粗利率
L2 玉	175 円	259 円	32.43%
L10kg を 2 玉 p	159 円	259 円	38.99%
L3 玉	250 円	359 円	30.36%
L10kg を 3 玉 p	238 円	359 円	33.84%

※上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。

※L10kg を 2 玉にインスタパックした場合の歩留まりは 18 p で計算しています。

※L10kg を 3 玉にインスタパックした場合の歩留まりは 12 p で計算しています。

パック詰めの商品を御注文頂きますと、
インスタでパックしたり・包材を管理する手間がなく売場に並べて頂く事ができますが、
金額面で見ると原体で御注文頂く方がお安くなります。

パートさんの人件費を最低限に減らすのではなく、
人件費を有効活用して粗利を稼ぐ手段として、原体でのご発注をご利用ください。

【 玉ねぎのスケジュール 】

産地	玉ねぎ 商品名・品種	栽培内容	3月			4月			5月			6月			7月		
			上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
長崎県	なんぶ新玉ねぎ	特別栽培															
兵庫県	伊吹さんの淡路島玉ねぎ	特別栽培															
兵庫県	伊吹さんの淡路島白玉ねぎ	特別栽培															
兵庫県	夏のさらだちゃん	概要表示															
兵庫県	あまたまちゃん	概要表示															
北海道	オホーツク玉ねぎ	特別栽培															
奈良県	益田さんの奈良玉ちゃん	概要表示															
北海道	中村さんの玉ねぎ	特別栽培															

	8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下

『伊吹さんの玉ねぎ』は、通常の黄玉ねぎと一緒に、

白玉ねぎも今週の発注書から新登場になります！

白玉ねぎは柔らかく、糖度も高く美味しいのですが、

6月の中旬頃に終了予定となっております。

私も昨年購入し、1玉を半分にしたりせず、まるごと玉ねぎスープにしたのですが、

とても美味しかったので今年も購入しようと思っています。

お取り扱いをご検討されている方は、お早めにご注文ください。

6月の中旬からは、同じく淡路島産の

『夏のさらだちゃん』『あまたまちゃん』が登場します。

特殊な機械を使用し、時期を過ぎてもサラダ玉ねぎを食べられるようにした

『夏のさらだちゃん』

加熱調理すると甘みがよくわかる『あまたまちゃん』

伊吹さんの玉ねぎも含めてイチオシの商品ですので、是非お取り扱いをお願い致します。

・このらっきょうの価値を理解してもらいたい！

宮崎県 尾崎さんたちの土付きらっきょう (有安海)



アルファーが『土付きらっきょう』に力を入れ始めて8年くらい経つだろうと思います。

取扱当初はほとんど言って良いほど、売れず取扱をやめようと思ってしたほどでした。

しかし、姫路の企業さまより販売強化される申し入れがあり、現在まで取扱を継続しております。

『土付きらっきょう』の一番のメリットは、

やはり『汎用性が高い』というポイントが大半を占めると思っています。

らっきょうの食べ方として一番に思いつくのは、やっぱり漬けて食べることですね。

しかし汎用性が高いことをメリットとして販売できることを知ってほしいと思います。

多くのお店は1kgパックで販売することが多いはずですが、

1kg全部を漬けようと思うと、多い家庭向けに食べ方の提案をしてもらえると、

それなら！と買ってもらえる可能性も増えるように思います。

食べ方提案はこんな感じでコトPOPにしてあります。



ど定番な甘酢漬け以外としては、

沖縄の島らっきょうでは、定番かと思う天ぷらも

ほくほく感を味わうことができ、とても美味しいそうです。

もう一つは、サラダに入れシャキシャキを楽しむ。

実はこれ私的には一番お勧めな食べ方になります。

見た感じでわかると思いますが、玉ねぎと実はお友達な関係で、
硫化アリルという刺激は強いのですが、
血行を良くしたり、疲労回復に良かったり、
いい作用を持っている食材の一つです。

火を通して甘酢漬けにしても、その成分が流れてしまうようで、
一番恩恵を預かろうとすると、サラダの生食が理にかなっているそうです。

そもそも『土付きらっきょう』が売れなくなったのは、
らっきょうの芽が伸びてくるスピードが尋常じゃないから、
芽取りのメンテナンスが必要となり、敬遠され始めたと聞きました。

であれば、芽が伸びにくくなるタイミングを把握していれば、
伸びにくくなったタイミングから始めれば、
メンテナンスの手間もストレスもゼロに近づけることはできます。

その芽が伸びにくくなるタイミングは 6 月 10 日ごろから、芽は伸びにくくなるそうです。
理屈としてはらっきょう自体が完熟を迎えるため、芽を伸ばす必要がなくなるということです。
また、完熟を迎えるということは、
それまでのものよりかも味は乗っているということにも繋がります。

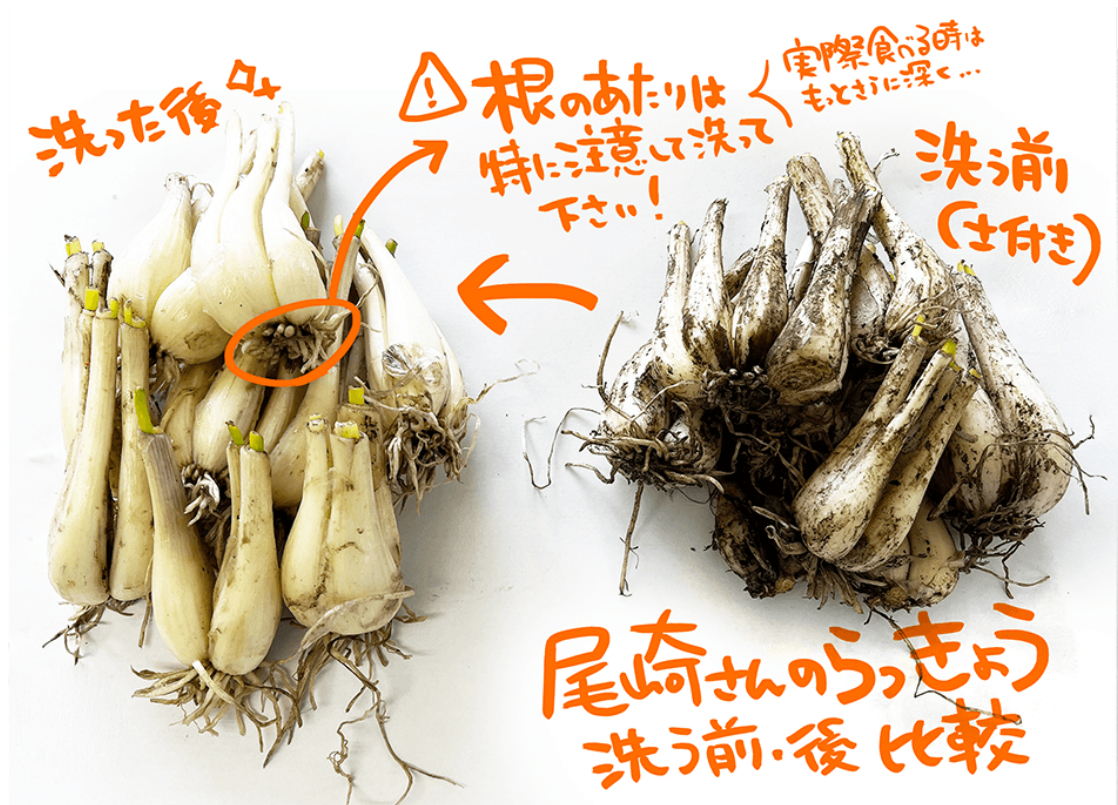
らっきょうの販売は先行逃げ切りの考えが大きな割合を占めていますが、
6 月 10 日ごろの完熟を迎えるころの、大きなポイントで、
スタートとは違う角度からの売り込みをかけることで、
実はシーズンに 2 回売上 UP を狙えるようになるはずですよ。

らっきょうはシーズンに 1 回しか買ってもらえないという、

今までの決めつけてきた常識を崩す計画を立ててみると面白いかもしれません。

・土がスルッと落ちてくれます。

【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)



今週、産地・尾崎さんから「土付き らっきょう」のサンプルが届きました。

一粒一粒が大きく、厚みがある らっきょうなので、

らっきょうの漬物を想像していると、

「らっきょうって、こんなに大きかったっけ？」と驚いてしまいます。

昨年も行ったので、今年も比較できるように

商品そのまま(土付き)/水洗いした後の比較写真を掲載します。

らっきょうが育つ 宮崎県・都城の土壌は、
火山灰由来のサラサラとした土である為

水洗いすると、付着が少なく短い時間で洗い流す事が出来ます。

簡単に落ちる分、油断しがちなので
根元は念入りに洗う事・意識する事が重要。

そこを意識すれば、流し台にもこびりつきが少なく、
後処理も楽で
扱いやすい食材であると感じます。

頂いたサンプルは、
酢漬けされていない状態だからこそできる
「醤油漬け」にしようと思っています。

味付けが自由で幅広い事から、根強い人気がある
土付きらっきょうです。是非ご検討ください。

・何年かぶりに青梅が新登場予定に加わりました。 (吉田麻衣)

先日に紹介しました 和歌山県の南高梅発祥の地で 25 年間梅を栽培している横畑さんの青梅が新登場予定に加わりました。

実際に納品を開始するのは 6 月 1 日～10 日の 10 日間くらいなのでごくごくわずかな期間ではありますが、何年かぶりの梅の取り扱いになります。



ただ今年は初年度なのと大不作であったため、アルファーへ割り当ててもらえるのが 250kg までとなります。

例年であれば全体で 10～15 t の収穫量なのですが、
今年は異常に実がつくのが少なかったうえに
5 月の初旬ごろに雹が降り多くの畑が被害を受けたそうです。

結果予定の収穫量は全体で 5～6 t ほどになり、
青梅はその中でも 1 割ほどなのでおよそ 500kg。
その中でも半分をアルファーへと割り当てて頂きました。
横畑さんの畑は点在している為、全体への被害は避けられたのですが、
まとまった畑であった人はかなりの被害を受けたそうです。
和歌山県全域ということはなさそうですが、
今年の南高梅の相場は実がつくのも少なく雹害もあった為
相場がだいぶ高くなりそうだという話も出ています。

横畑さんの梅は収穫の翌日には出荷となります。
出荷形態は段ボールで量目は 10kg。
約 25kg/箱が作業量的に限度であるため、
2～3 箱/日が最大の出荷量となる為、
まとめてご注文を頂くには不利な商品ではあります。

冷蔵保管でだいたい 1 週間が目安ですが、
時間が経つにつれ熟していき皮が黄色く、柔らかくなっていきます。

久しぶりの取り扱いであるうえ初めての生産者さんでもあるため不安がありますが、
らっきょうに続く自宅で漬けるものとしてアルファーから提案できるもう一品です。
宜しく願い致します。

・今週の成分測定報告 (販促部:吉田紗知子)

■宮崎県産 尾崎さん らっきょう

測定日	産地	品名	品種	1玉の重量	硝酸態窒素	糖度 (Brix)
					濃度平均(ppm)	
2026/05/13	宮崎県	尾崎さん らっきょう	らくた	30.0g	検出せず	28.4



宮崎県・尾崎さんのらっきょうを測定しました。
前回は昨年同時期の
2025年5月8日に測定を行っています。

とても一粒一粒が大きく、
ずっしり育ったらっきょうです。

糖度は、28,0度→28.4度 となりました。

洗う前



前回と近い数値ながら、高い結果となりました。
また、今回も
硝酸態窒素は検出されませんでした。

洗った後



可食部の部位が同じ
「にんにく」や「ゆり根」なども、
30度前後あることから、
らっきょうがこの高い数値である事は、
納得がいく数値といえます。

これらの可食部は、鱗莖(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。

・今週の栽培履歴調査報告 (中澤佐江子)

■長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし

品目 スイートコーン

品種 ゴールドラッシュ

特別栽培農産物

栽培責任者 荒木 慎吾

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

確認責任者 農事組合法人ながさき南部生産組合 中村 大介

住所 長崎県南島原市北有馬町戊 2465-1

連絡先 0957-84-3393

■計画

節減対象農薬 6回 当地比 5割減

化学肥料（窒素成分） 2.1kg 当地比 9 割減

■ いったん計画表示を作成、
実績入手次第、実績表示に切り替えます。

■ 台帳 NO.3501

生産者 荒木慎吾 他 5 名 全 490a

(昨年 全 5 名 全 513a)

反収 4500 本/10a

収穫期間 2026/5/下旬～6/中旬

ネオニコチノイド使用あり(リストには入っているが、実績は無)

■ 今季の作柄

昨日圃場の確認行って来ました。(4/25)

- 1 天候の影響や病害虫については、今の所大きく被害は有りませんが
強風の影響で 2 回倒れましたが、根張りが良かったので、その後は
また起き上がっています。おおむね順調です。
- 2 実の大きさについては、一部の生産者でやや小ぶりな傾向が見られますが
今の時期はヤングコーンの摘果中なので、これからの肥大に期待するところです。
- 3 収穫時期については、例年通り 5 月 20 日あたりからの収穫になりそうです。

コメント 1 月下旬より種蒔きし、大事に育てました。

これから実が出来るにつれて、

サル、イノシシ、アナグマ、カラスなどの動物にも狙われますが

沢山食べないで欲しいです。

・新登場

- 兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの玉ねぎ・・・w36 まで予定
- 兵庫県産 特別栽培 伊吹さんの白玉ねぎ・・・w31 まで予定
- 奈良県産 特別栽培 小林さんのトマト・・・w31 まで予定
- 長崎県産 特別栽培 なんぶとうもろこし・・・6月10日納品まで予定

・商品案内変更

新登場予定商品追加

- 高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。
- 宮崎県産 坂元親子の肉厚のにら・・・クール出荷に変更。

・終了

- 長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン
- 高知県産 西崎さんの新生姜
- 熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・福島さん

・6月新登場予定

- 長崎県産 特別栽培 なんぶメイクイン・・・w23 より新登場予定
- 兵庫県産 養父養生 生にんにく・・・w23 より新登場予定
- 長崎県産 特別栽培 なんぶタカミメロン・・・w23 より新登場予定
- 兵庫県産 夏のサラダちゃん・・・w24 より新登場予定
- 兵庫県産 あまたまちゃん・・・w24 より新登場予定
- 奈良県産 小林さんのきゅうり・・・w24 より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎