

# Our Services

## 玉ねぎ

私たちの手で厳選した玉ねぎを一年を通して納品いたします。

サイズはL・2Lサイズを中心に、Mサイズ以下のものやさらに大きなサイズのものなど、お客様のニーズに合わせて出荷可能です。小ロットの注文や、シーズンに合わせた納品数を増やしたりなど、幅広いニーズに対応しております。



## むき玉ねぎ

お客様の「玉ねぎの皮を剥く手間を省いて欲しい!」というニーズにお応えし、自社で玉ねぎの皮を剥いて出荷いたします。

玉ねぎの皮が剥かれてあるため、皮を処理する手間やコストが軽減されます。むき玉ねぎにつきましても、玉ねぎと同様、サイズをご指定いただけます。K.ファームでは、主に淡路島産の玉ねぎと国産の玉ねぎをむき玉ねぎとして取り扱っております。

## Other products

K.ファームでは玉ねぎの他に、淡路島の玉ねぎをふんだんに使った期間限定の『白いドレッシング』や、『スタンダード』『ゆず』『昆布』『唐辛子』の4種の特製ドレッシングや、玉ねぎの旨みをそのまま味わえるオニオンスープなど、様々な商品を取り扱っております。



## 出荷スケジュール

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
早生(わせ)				■	■	■						
中手(なかて)					■	■	■					
晩生(おくて)	■	■	■				■	■	■	■	■	■



株式会社 K.ファーム

TEL&FAX 0799-70-4347

〒656-2305 兵庫県淡路市浦 627-1  
<https://kfarm-awajionion.website/>

公式サイト



Instagram

@AWAJISIMA\_ONION



淡路島を耕す会社です!

# K → FARM



たまねぎの値段も、自分たちの運命も、自分で決める。



# About us



## 社長挨拶

本当に美味しい玉ねぎをもっと多くの皆様に味わい続けてもらいたい



玉ねぎ生産者の高齢化が進む一方で、玉ねぎづくりは若い人々にとって農業の魅力のない産業となってしまいました。若者には、3K【きつい】【きたない】【カッコ悪い】とを感じるからでしょう。しかし、そんな時代だからこそ、「やらなくちゃならない農業」から「やりたい魅力のある農業」にしたいと、K.ファームは考えます。

## 『歩』玉ねぎに込めた思い

K.ファームは会社設立以来、多くの方々に支えられながら、玉ねぎ作りを行なってきました。そうして玉ねぎを作り続けて10年目の2023年、私たちの玉ねぎに『歩』という名前をつけました。『歩』という名前には、これからも地域の皆様やお客様と共に淡路島ブランドの玉ねぎを守る「千里」の道を「一歩」ずつ歩いていきたいという思いを込めています。



## K→FARM 5つのこだわり



1 自社生産 90%、  
信頼できる農家 10%



2 化成肥料、農薬を  
控えた栽培方法



3 適切な保管方法で  
いつでも玉ねぎを提供



4 ご注文後、徹底した  
選別で玉ねぎを出荷



5 玉ねぎ愛に満ちた  
スタッフ一同

# Process

## 玉ねぎの出荷まで



### 1 播種～育苗

8月中旬ごろから種まきを行います。K.ファームでは、1月終わり頃から収穫できる「極早生」の品種から、年末ごろまでの保存が可能な「晩生」の品種まで、一年間玉ねぎを出荷するための品種選定を行っております。播種後一週間ほどで発芽し、そこから1~2ヶ月の間丁寧に苗を育てます。



### 2 土づくり

良質な玉ねぎを作るため、土づくりにもこだわっています。毎年の土壌診断の結果をもとに、有機の堆肥や牛糞堆肥を基本とし、畑に応じて最適な肥料を用いることができるようにしております。

### 3 定植～収穫

苗が十分に育てば、苗は玉ねぎを育てるための畑に移し替えられます(定植)。定植後は、約半年の時間をかけてじっくりと育てられます。十分な大きさに育ったものから順番に収穫され、「早生」のものはそのまま、「中生・晩生」のものは冷蔵庫に保管されて順番に出荷されます。



### 4 保管

K.ファームでは専用の冷蔵庫を使い、最適な温度で玉ねぎを保管することで、一年を通した玉ねぎの出荷が可能です。



### 5 出荷

出荷の際には、人の手でキズや傷みのあるものを選別し、綺麗に磨いて出荷します。出荷は注文が入り次第、随時行なっております。



K.ファームでは、これらの工程を全て自社で管理しております。