

「規格フリー京野菜」と「京めんま」

～一次加工設備のシェアリング～



株式会社 京都義の

自己紹介ー 会社概要

株式会社 京都義の

住 所 〒610-1132 京都市西京区大原野灰方町46-2

代表者 能瀬 義弘

創 業 100年以上前（実際には200年ほど前）

設 立 平成24年2月2日

従業員 3人 専属掘師 7人

事 業 (1)筍生産 (2)野菜卸



自己紹介ー 事業内容(1)筍生産

京都乙訓地域で栽培される国内最高級筍「白子筍」等の生産を京都一の規模で行っています。

- ・ 京都乙訓地域の土壌は「テンコ」と呼ばれ、カルシウム、ミネラルなどの栄養分が豊富で、真っ白でやわらかい白子筍を育てるのに適しています。
- ・ 同地域の伝統的な栽培方法「京都式軟式栽培」により、一年間を通して藁敷き、土入れなどの手入れを行い、高品質な筍を育てています。
- ・ 筍の中でも最高級品と言われる「白子筍」は、光に当てずに土の中だけで育てます。皮まで白く、柔らかいのが特徴で、生産した筍の約1%程度だけが白子筍となります。

< 当社の筍生産 > 面積：約9000坪
生産量：約20 t /年



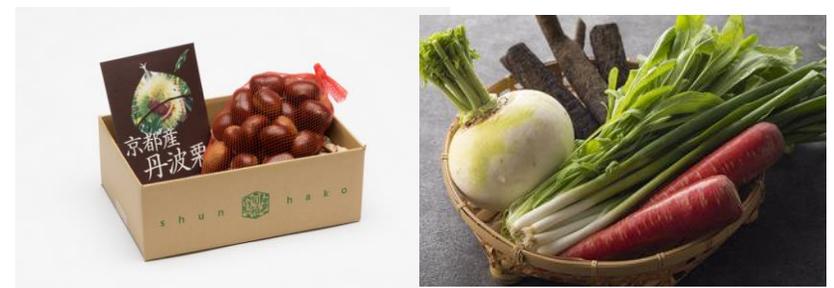
自己紹介ー 事業内容(2)野菜卸

百貨店・飲食店等に対し農家直送野菜を卸しています。

- ・ 筍等の取引を通じて知り合った百貨店・飲食店等から、当社の農家との繋がりを見込んで、農家直送野菜の取り扱いの要望があり、平成26年度から開始。
- ・ 高級感あるパッケージング、京野菜という付加価値を活かすブランディングを行い、取引先・農家とも拡大。

(関東のそば屋 十数店舗で京野菜フェア

全国百貨店20店舗で京野菜弁当販売開始)



契約農家

府内：約70軒、

府外(奈良・長野・淡路・徳島)：約10軒

新規プロジェクトのご紹介ー 目的

農 家



京野菜等の収穫原料ロス問題

農地では、品質は正常でも形状が規格に合わないものが、収穫後そのまま放置・廃棄されている。その量は、一般の野菜で約2～3割、形状規定が厳しい京野菜では3～4割とも言われる。

食品メーカー



加工・惣菜用京野菜へのニーズ

ブランド価値が高い京野菜（乾燥野菜、野菜パウダー等）を用いたいが、京野菜の量・価格等の条件が合わず、加工用利用が思うように進まない。

(1) シェアリング

当 社：1次加工施設
(洗浄・カット・乾燥)

(2) 規格外京野菜等を 加工用に供給

新規プロジェクトのご紹介ー 関係者

農家



食品メーカー



自社・近隣の筍農園

(1) シェアリング

京都義の



一次加工機械施設

洗浄機、カット機、乾燥機等

- ・食品乾燥機 (2台)
- ・野菜洗浄機
- ・シンク台
- ・ポイル釜
- ・カット台
- ・野菜スライヤー
- ・真空包装機

乾燥野菜
野菜パウダー
メンマ

(2) 自社加工販売

食品メーカー



京めんま販売

食品関連事業者様へー 「規格フリー野菜」等のご提供

- ・ たけのこ
- ・ とまと
- ・ 菜の花
- ・ 九条ねぎ
- ・ 水菜
- ・ 壬生菜
- ・ 小松菜
- ・ ほうれん草
- ・ 伏見とうがらし
- ・ 万願寺とうがらし
- ・ 丹波黒枝豆

- ・ 賀茂茄子
- ・ 千両茄子
- ・ 堀川ごぼう
- ・ 聖護院大根
- ・ 聖護院かぶ
- ・ 金時人参
- ・ さつま芋
- ・ 海老芋
- ・ 玉ねぎ
- ・ オクラ
- ・ 人参



食品関連事業者様へー 京都産「京めんま」のご提供

現在、中国産メンマが市場のほとんどを占めています。しかし、近年は国産にこだわる動きがあります。

筍農家で今まで廃棄していた規格外の筍を加工し、「京めんま」として販売致します。



商品ラインナップ



【お問合せ先】

株式会社京都義の

京都市西京区大原野灰方町46-2

☎075-200-9417 📠075-201-3460

✉y-nose@Kyoto-yoshino.com

ご静聴ありがとうございました

