



代表取締役 森田 作男さん

年間5000万人を超える観光客が京都を訪れるようになりましたが、その賑わいの中心は市内に限られています。京都にはその周辺にまだまだたくさんさんの魅力が埋もれています。私自身、南丹市の出身であることから、特に北部地域の素材を掘り起こして発信できないかと考え、南丹産の万願

寺とうがらしや久美浜産の日の菜を素材に使ったフリーズドライ漬物を提供してきました。南丹市は京都のへそと呼ばれる場所に位置しているので、京都中心部と北部地域を結ぶハブ拠点としての役割が期待されています。観光に多様なニーズが求められる時代、オール京都で京都の賑わいを盛り上げていければと考えています。



# 漬物文化で 結わえる 心のつながり

## ここを込めて 我が社のおもてなし

### 京都 森乃家 有限会社 もりた

代表者 / 森田 作男  
住 所 / 京都市下京区猪熊通四條下る松本町284番地2  
TEL / 075-811-8778  
URL / <http://www.oisiosu.jp/shop/>

花びらを散らばめたようなカラフルで美しい彩り。和を感じさせるはんなりとしたパッケージデザイン…。これがフリーズドライされた京都のお漬物だと聞けば、きつと驚くに違いありません。

今から7年前、「買って帰りたいが、もっと手軽で日持ちするものはないか？」というお客様の声に応えて生まれたものです。水を一かけ、二かけしてしばらく待てば、香り豊かでしゃきしゃき感たっぷりの漬物に。ふりかけやドレッシングとしても使えます。京都らしい土産品としてはもちろん、海外に出張するビジネスマンや高齢者施設に入居する人たちにも喜んでもらっているそうです。

「ものづくりを通して、京都で培われてきた食文化の魅力を多くの人にお届けしたい」と森田さん。昨年には、西京漬を桜のスムークチップで燻製にしたオリジナル商品を開発しました。ご飯のおかずにもお酒のおつまみにもぴったり。年代を問わず人気を集めているといいます。その味わいや食感を楽しむだけでなく、誰かにプレゼントしたとき、「これ何？」「面白いな！」とコミュニケーションの輪が広がっていく。「私たちの商品が、そんな人と人の心を結ぶツールとしての役割を担っていければ」と笑顔を見せます。

ホクホクのあったかご飯に合わせて、賀茂なす、みぶな、聖護院大根…。何をお供に頂きますでしょうか？きつと、一足早い春の息吹が感じられることでしょう。