

# “私<sup>わたし</sup>の挑<sup>ちようせん</sup>戦”

ビジネスプラン誕生の裏側

第2回・チャレンジ部門 優秀賞 受賞

京都の出汁文化の魅力を  
幅広い層に向けて発信したい



弊社が運営する「美ね寅」は創業四十余年の和食レストランです。自慢は天然素材の深い味わいが特徴の「出汁」。名物のうどんや鍋などの出汁は美ね寅にとって大切なものです。料理はもちろん、京都南1-Cから100mという立地からも、地元だけではなく旅行者など多くのお客様にご愛顧いただいています。

一方で昨今の和食離れや客層の高齢化といった課題は見ており、新たな顧客の獲得を目指して20代〜40代をターゲットに据えた出汁文化の発信拠点『京都離宮』の立ち上げを考えました。美ね寅の店舗横の古民家をスタイリッシュにリノベーションした『京都離宮』では、様々な角度から出汁の魅力を発信します。合わせ・かつお・京さわら・あごの複数の種類より好きな出汁を選べる出汁巻きなどを提供するフードスペース、お洒落なパッケージのオリジナル出汁パックなどを取り扱うショップスペース、出汁文化を学べるギャラリースペースなどを展開。和食にあまり親しみのない方も楽しめるよ



う、エンタメ性の高い施設を目指しており、出汁のもつ美容・健康効果などに関するワークショップやセミナーも開催したいと考えています。

また、『京都離宮』では、SDGsとフードロス問題に着目し、素材を最後まで使い切る和食の知恵をお伝えすることも、長期保存可能な商品の開発を進めます。「京さわら出汁」はその一つ。京都で漁獲されたサワラの幼魚は大半が廃棄処分やアジアへ輸出されているのですが、これを京都で加工することで「京さわら出汁」が生まれました。上品な風味をお楽しみいただける自慢の商品です。

今後は『京都離宮』から発信する新ブランドの出汁関連商品を物産展などにも出品するほか、ECサイトでの販売にも力を入れていく予定です。これらの活動を通じて「出汁の京都離宮」として様々な世代の方に広く知っていただきたいと思っています。

## 宮永 朋美 株式会社プレメーズ 常務取締役

大阪府出身。2015年に(株)プレメーズへ入社し、出汁の魅力に引き込まれる。以後、廃棄処分される京野菜と卵を産めなくなった親鶏に、出汁を掛け合わせる商品を企画開発するなど、持続可能な「和食」の在り方を考えながら京都離宮のオープンに挑戦する。

### ビジネスプランの詳細はこちら

<https://www.kyo.or.jp/chie/contest/gp/117442.html>



### 今後予定している支援

展示会への出展フォローや商品開発に関する支援を通して、多くの皆様に新たな出汁商品を届けるお手伝いをしていきます。京都離宮のオープンを心待ちにしています！