

3つの知恵を活かした五十家の“漬け野菜”で通販市場の開拓

株式会社五十家コーポレーション

！ プランの背景 京野菜を主役に心のこもったおもてなしを提供

- 自社農園や契約農家から新鮮な野菜を直接買い付けできる仕入れネットワークを生かし、京都産の野菜を主役としたコンセプトが異なる飲食店を京都市内で展開。女性客を中心に多くのファンを獲得している。
- 今、健康意識が高まる中で、毎日の食習慣・食生活を見直す人が増え、野菜やローフードを取り入れた、家庭内でも手軽に食べられる食事メニューの開発が求められている。



！ プランの知恵 漬物でもマリネでもない新感覚のヘルシーフードを開発

- 伝統的な漬けものの技法にとらわれない、フレッシュな状態で素材のうまみを引き出す独自の調理法で、京野菜の魅力を最大限に味わえる「漬け野菜」を開発・提供する。
- 「おくらの梅麴漬け」「みょうがの甘酢漬け」「トマトの白ワイン漬け」など10種類の商品を真空パックで用意。運営する飲食店で提供するほか、ネットなどで全国に通信販売していく。
- 漬けものでもマリネでもピクルスでもない料理ジャンルの提案で、既存の女性客だけでなく、添加物や塩分を気にする中高年層や、中食を利用する世帯などの関心を引き寄せることで、ヘルシー食の新たな市場開拓を目指す。



！ 私たちのチャレンジ 食を通して地域農業の活性化に貢献

- 地域農業の活性化や農業雇用の創出、また若い世代の人たちの食育や食環境の見直しなどにつながっていくことが期待される。
- 京都産農作物の新たな用途開発と需要の掘り起こしで、食の分野から健康に対する社会ニーズに応えていく。



会社概要

代表者	五十棲 新也
所在地	京都市中京区河原町通四条上る米屋町388番地
事業概要	飲食業・食品の加工販売
電話番号	075-205-4043
URL	http://isozumi.jp/