

京都産九条葱の未利用部位(蕾)を使った商品開発と素材供給

農業生産法人 株式会社西陣屋

！ プランの背景 独自技術で生産した京都産の九条葱を一年を通して提供

- 自社農場で独自に生産した九条葱を中心に、高品質で新鮮な伝統野菜を提供。お客様のニーズに応じて、洗浄やカットなどの加工処理、包装、発送までワンストップで対応する。
- 九条葱は5月から6月上旬にかけて蕾(ネギ坊主)が膨らむが、現段階では需要が高くなく、この時期の葱は葉が固くなり商品価値が下がることから、そのまま放置・廃棄されることが多かった。



！ プランの知恵 未利用食材のうまみと味わいを生かした新商品を開発

- 蕾は葉の部位に比べて、コンパクトで柔らかく、香りも良いのが特徴。京の伝統野菜が注目され、高級レストランなどで九条葱の需要が高まる中、食材としての新たな活用を進める。
- 九条葱の専門生産者としての技術やノウハウ、地域のネットワーク等を生かし、風味が魅力のご飯に合う「蕾の佃煮」などオンラインワンの商品開発に取り組んでいく。
- 自社農場や協力農場から年間10トン以上の蕾を確保することが可能。大きな生産コストをかけずに商品化できるのが強みで、将来的には食品会社とのコラボも視野に入れ、蕾を使ったレトルト商品やドレッシング、菓子等への展開を目指す。



！ 私たちのチャレンジ 京都ならではの食文化を創造

- これまでになかった京都ならではの食の名産品として、周辺地域を巻き込んで、九条葱の魅力を発信していく。
- 今まで廃棄されていた食材の有効活用により、新たなメニューやレシピの開発で豊かな食文化の提案につながることを期待される。



会社概要

代表者 田中 武史
所在地 京都府亀岡市宮前町神前下長野2
事業概要 農業
電話番号 0771-56-8125
U R L <http://www.nisijinya.com/>