



# 全国のラーメン屋にネギを売り込む!! 農業生産法人 こと京都株式会社

## 知恵の使いどころ

### 商品力と営業力に支えられたねぎビジネス!

伝統野菜「九条ねぎ」の産地で知られる京都市南部で、ねぎの生産農家から農業生産法人に変身。通常の農家とは違い、生産者としての品質のこだわり、ニーズにあったカット加工を行い、社長自らが全国のラーメン店などに足を運び顧客を増やすなど生産から販売まで一貫システムで事業を展開。



## 強み

### 京都ブランド「九条ねぎ」の生産・加工・販売の一貫システム

- ①「九条ねぎ」としての本場ブランドの確立。
- ②栽培は有機肥料・減農薬。
- ③自社農場以外に近隣農家から農場を受託(年間延べ4ha)。
- ④新鮮で美味しく、値段は年間通して一定。安定供給が出来る。



## プロフィール

社長は次男だが、平成6年に実家の後継者として農家(1ha)を継ぐ。思ってもいなかったが、脱サラして農業をやる以上「年商1億円以上」を目標と心に決める。サラリーマン時代に培った営業経験を活かし、全国各地のラーメン屋などに飛び込み営業。経営から11年目にして年商3億円を突破!

## 実績・成果

- 京都産ねぎ** 全国のラーメンチェーン店を中心に出荷。京都産ねぎ出荷量京都一。ねぎの産地を拡大…現在美山町に「美山農場」を建設中。
- 養鶏** 高級卵にも挑戦!(昔ながらの卵)  
美山町に養鶏場を確保し「おいしい本物の卵」を生産、全国ホテルや料亭を中心に卸している。
- 菓子** 美山の卵を使ったケーキの製造・販売。  
京都伊勢丹SUBAKOに出店。



京都・知恵ビジネス・ワークショップ