



ラブレ乳酸菌と旬の野菜でつくる健康漬物

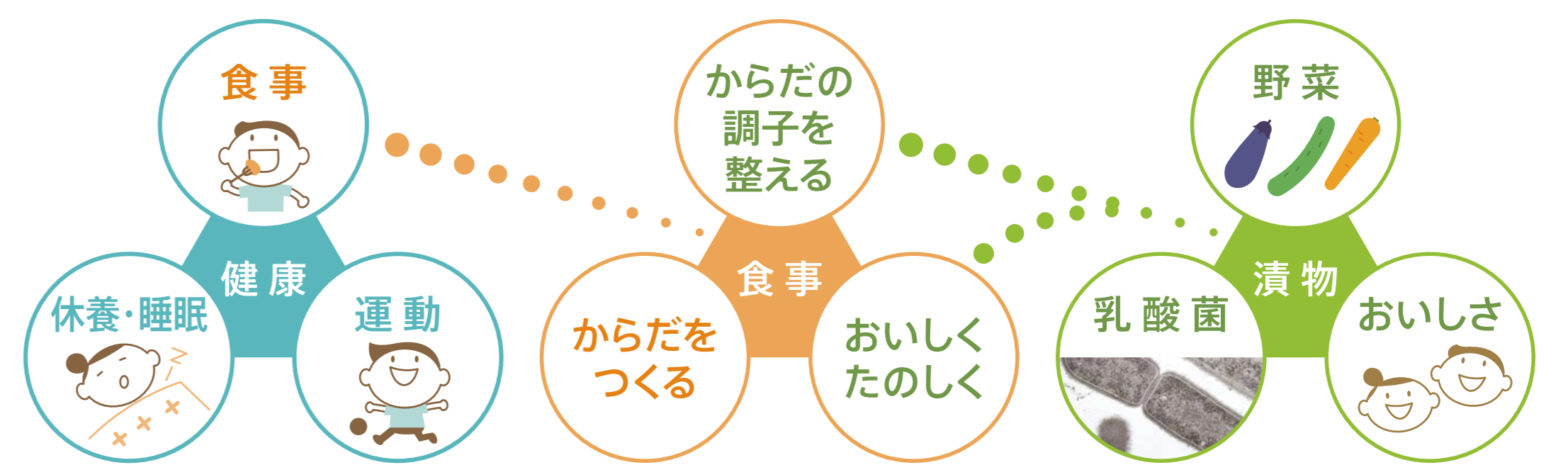
にしり 京つけもの 西利

知恵の使いどころ

「旬 美味しく、やさしく。」はお客様に喜んでいただき、正しく事業を行い、正しく利益を追求し、さらにお客様の助力によって新たな価値を創造し、経済的調和を果たし、社会に貢献するためのすべての社業の目標です。

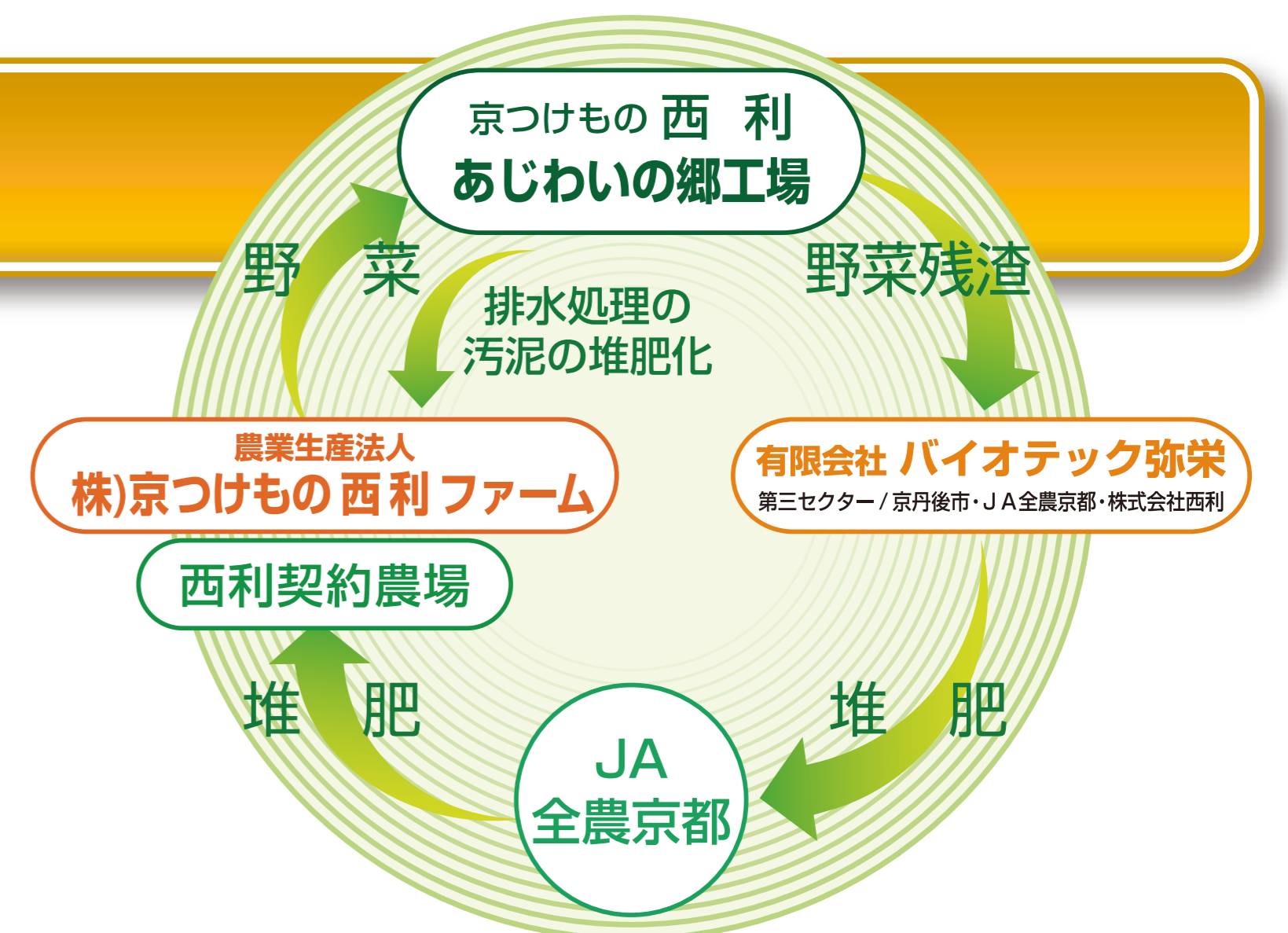
強み

健康で楽しく生活するためには、バランスのとれた食事、適度な運動、休養と睡眠をとることが大切です。おいしく、楽しく、バランスよく食べることは、心身ともに健康で豊かな生活を送る基本となります。西利は、毎日の食事に少しずつ取り入れることで健康維持に有効なはたらきを持つ漬物を、バラエティ豊かなおいしさで提供します。



プロフィール

「旬 美味しく、やさしく。」研究開発、製造、販売、それぞれの部門で、このテーマのもとたゆみない努力を続けています。直営店の展開、新しいギフトの展開。保存料・着色料を一切使用しない独自の技術。材料野菜からの一貫した管理・栽培、野菜残渣を堆肥化する循環型農業の実践。新しいジャンルの漬物、醗酵漬物、健康へのものづくり、新時代への食卓への提案の数々。省資源の包装改革など。食品安全マネジメントシステム「ISO22000」、京都府、京都市の食品安全登録制度の取得、等々…。西利が今日まで取り組んでまいりました全ての事業は、「旬 美味しく、やさしく。」の発露です。

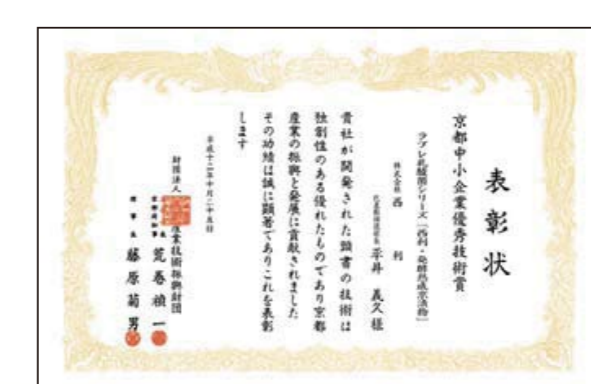
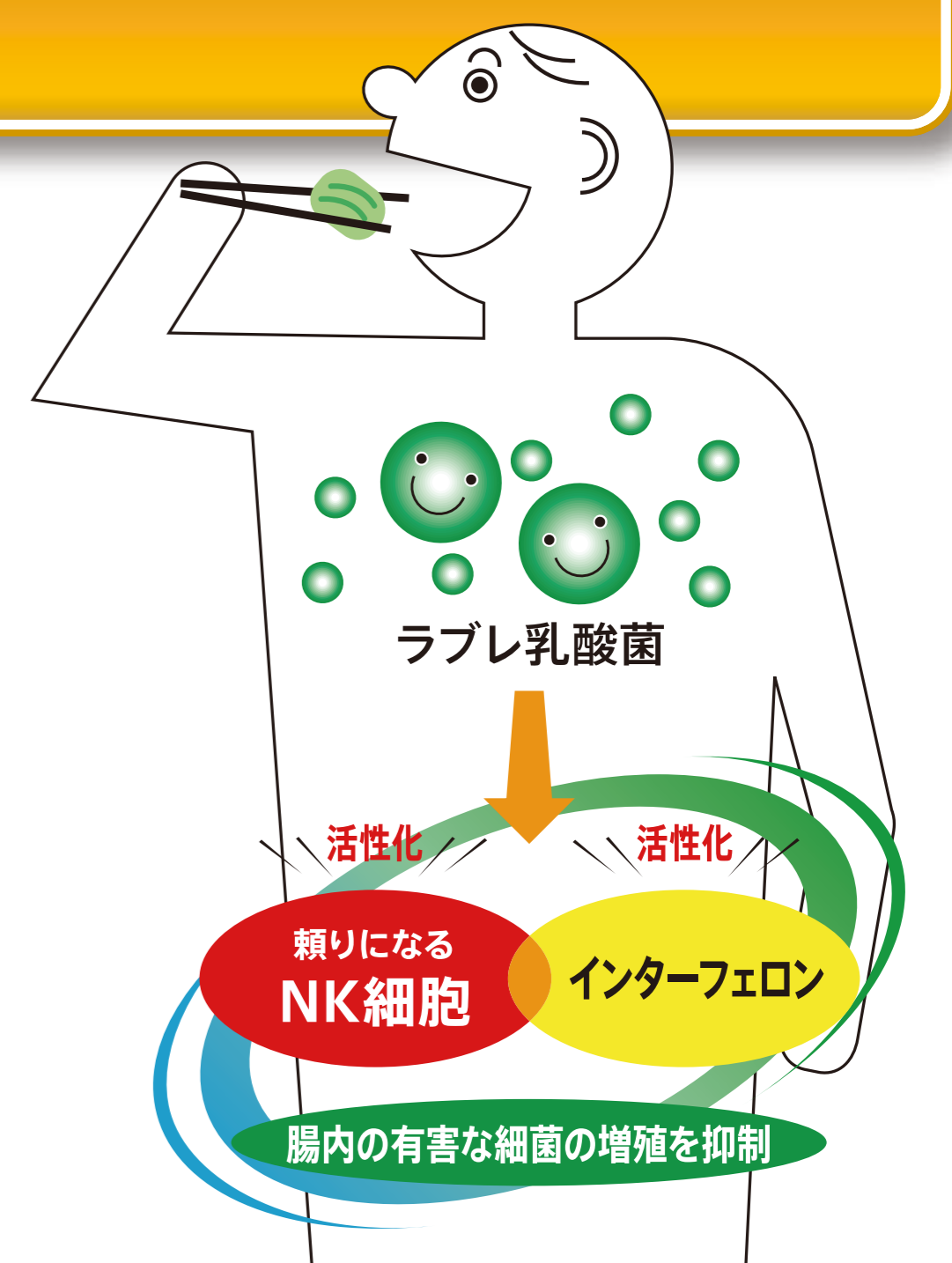
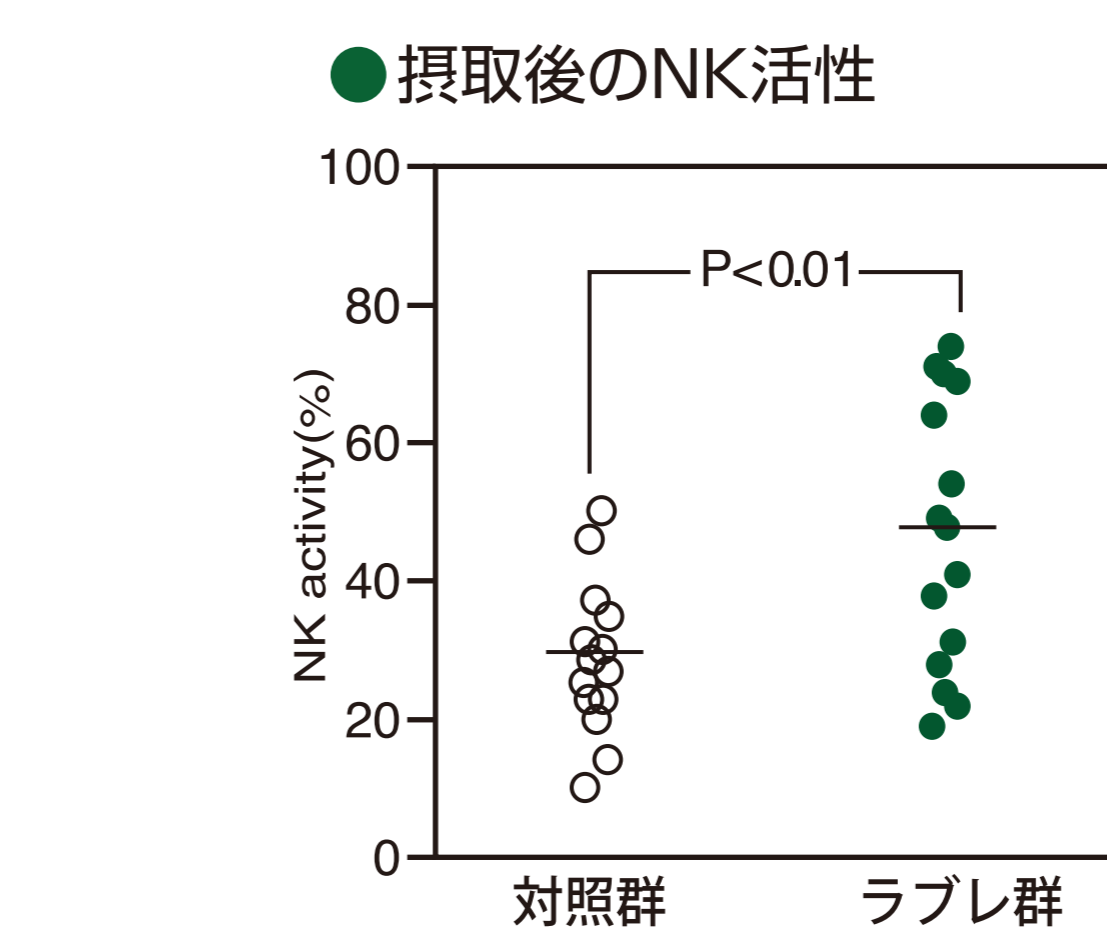


京つけもの西利は、安全で安心な商品をお届けする努力をしています。



実績・成果

- ◆ラブレ乳酸菌で旬の野菜を漬け込み醗酵熟成させた「西利のラブレ」は、続けて食べることにより、NK活性やインターフェロン産生能が高くなり、①からだの免疫力を高め、②腸内有害細菌の増殖を抑えることが摂取試験により実証されました。
- ◆「西利のラブレ」には、糠漬、古漬、天然旨味、キムチ、ラブレクッキング、昆布仕立の各シリーズで多彩な味を取り揃えています。
- ◆「西利のラブレ」昆布仕立シリーズは、血圧降下作用があるといわれているGABAをたっぷり(150mg/100g以上)含んでいます。



西利・健康漬物「ラブレシリーズ」は、平成12年度京都中小企業優秀技術賞を受賞しました。



京都・知恵ビジネス・ワークショップ