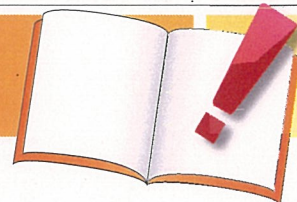


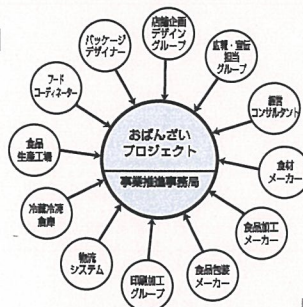
# 株式会社京ほっ

伝承の味がきらりと光る京のおばんざい処

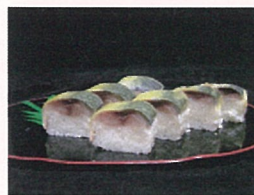


## ！ 京都ブランドを活かした安心で美味しい食の提供

- ▶ 平成2年に創業。「健康」「安全」「安心」「おいしく」をつねに追求していきたく考える企業をネットワークし、共同で企画・研究・開発・生産・販売を行う「おばんざい共同プロジェクト」を運営。冷凍豆腐をはじめ和惣菜や漬物、おせち料理や贈答セットなど、安全で美味しい食品を生産し、卸・小売りしている。



- ▶ 冷凍豆腐の開発により蓄積したノウハウを活かし、本プロジェクトで約10年の年月をかけ、今まで難しいとされていた、家庭で簡単に解凍できる、おいしい冷凍寿司の開発に成功。炊飯時に特殊調味料を加えることにより、特別な解凍設備がなくても解凍を可能にし、家庭用に、「鯖寿司」「手毬寿司」を生産・販売している。



## ！ 知恵の使いどころ：安全に、より美味しく

- ▶ プロジェクトネットワーク各社のもつ多分野に渡る専門的知識と技術が強み。さらに、参加する企業に、食品の管理の仕方等を指導することで、高付加価値の「食品」を作り出す。
- ▶ 当社の冷凍寿司は、手軽さだけでなく、解凍時、眠っていたたんぱく質成分から旨味が放出されるため、出来たてのお寿司より、味わいがある。さらに商品化に当たっては、「鯖寿司」「手毬寿司」といった京都をイメージするものを選び、ブランドイメージを高めている。

## ！ 私たちのチャレンジ

- ▶ 当面、冷凍鯖寿司、手毬寿司の販売を強化したい。中堅企業に製造委託をするなど、生産体制を整備し、OEM商品としての成長を目指す。5カ年計画で、150億円の売上げが目標(国内のみ)。
- ▶ 冷凍寿司は、すでにヨーロッパ、アジア圏からオファー有。検疫上の問題もあり、生魚をネタとする鯖寿司や手毬寿司は難しいが、ボイルしたエビ、焙ったサーモン、ウナギなど、外国文化に受け入れられるネタを市場調査して、供給・生産体制を整備したい。

### ● 会社概要

代表者	津田 朗
所在地	京都市中京区西ノ京西中合町 59-3 宏栄ビル 2階
事業概要	京のおばんざい商品の製造・販売等
電話番号	075-822-1675 URL <a href="http://www.kyo-ho.jp">http://www.kyo-ho.jp</a>

