

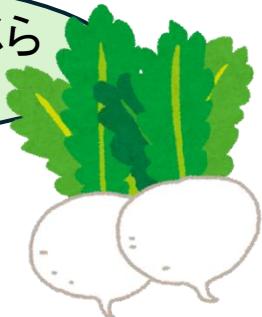
京つけもの川久 北尾商店

季節の食材を使った商品

秋から冬は千枚漬けがおすすめ



京野菜の聖護院かぶら
から作る



素材と塩へのこだわり

- ・いい野菜を使う
- ・塩加減



昔ながらの製法

他の店では省かれることの多い
下漬けの工程も行っている

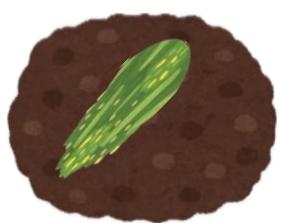


消費者との関わりについて

消費者に売っていくために
時代の変化に対応する
→嗜好は変化していく
それに合わせた商品開発
基本的な漬け方は変えない！！

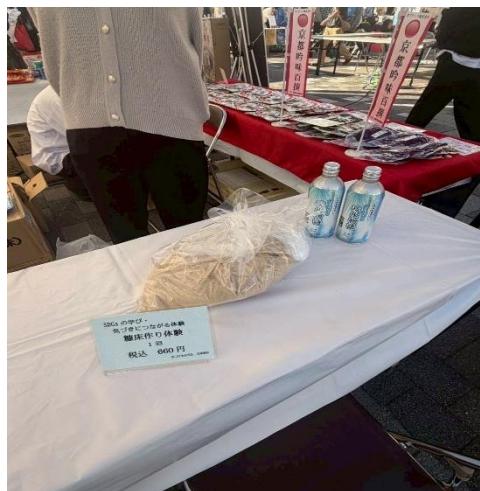


漬物を練りこんだパンを
近くのパン屋さんで販売



花菜おはぎ
(漬物が入ったオリジナルおはぎ)

イベント・ワークショップ
百貨店、海外など色々な場所で
アピール！！
体験スペースを設けて消費者に
難しさを体感してもらう



漬物に馴染みのない人にも
漬物の良さを発信したい！！

様々な世代、国の人々に届く商品

消費者に伝えたい思い

最近は和食のご飯と漬物と一緒に食べる機会が減っている
定食に漬物が付くことも減ってきてる

お酒に合う漬物を聞くことも増えた
→ ワインソムリエの資格を取得！！

ニーズに合わせた行動をしつつ、文化も大切にしてほしい！
沢山の人に漬物を広めたい、食べてほしい

農家との関わりについて

- ・良質な食材を選ぶために

農家さんと直接やりとりを行っている。美味しさはもちろんのこと、人間関係も大切にしている



- ・農家との今

高齢化により廃業した農家も多い。そのため、現在は卸売市場からも仕入れている。

取材で学んだこと

- ・現場の環境について

実際に見学して美味しい漬物を作るために厳しい環境で作業している

- ・これから漬物文化のために
時代に合わせた商品開発、
漬物に馴染みがない世代にも広める

