

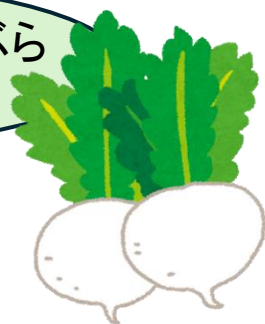
# 京つけものの川久 北尾商店

## 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を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いる

お酒に合う漬物を聞かれることも増えた  
→ 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
- ・ これからの漬物文化のために  
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

