

3月27日

(月曜日)

平成29年(2017年)

第2414号

発行日(週刊・毎週月曜日)

購読料1年35,280円(うち消費税1,680円)

昭和44年6月19日第三種郵便物認可

冷凍食品新聞

THE REITO SHOKUHIN

こと京野菜、新工場竣工

冷凍京野菜を世界市場へ

岩谷産業と農業生産法人こと京都との共同出資会社こと京野菜は21日、亀岡工場(京都府亀岡市)を竣工、内覧会及びレセプションを行い、こと京都、岩谷産業の関係者、取引先等約110名が参加した。同社は九条ねぎなどの冷凍京野菜を生産、販売。初年度1億2000万円の売上を目指す。

こと京野菜は京野菜の冷 凍品を製造することを目的 こと京都が共同出資し20

15年12月1日に設立され た。工場の敷地面積3190㎡、延床面積1369㎡。



生産能力は日産200~300kg



山田社長

九条ねぎを中心とした京野菜を岩谷産業のもつ冷凍野菜製造技術「フレッシュ・アイ」製法を使って生産、販売する。トンネルフリーザーを有する同工場の生産能力は日産200~300kg。今月末から生産、出荷を開始する。生産品目は九条ねぎのほか、堀川牛蒡、

黒枝豆、海老芋賀茂ナスなどを順次品目を拡大する予定。投資額は約5億円。工場近隣の会場で開催されたレセプションには、出

資ファンド農林漁業成長産業化支援機構増安弘社長をはじめ関係者が参加した。挨拶に立った山田敏之社長は「2015年12月に

会社を設立し、新工場を竣工することができた。5年程前から京野菜の輸出を考えた。海外の展示会に赴き九条ネギを販売した。しかし、輸送過程で品質が劣化し不本意な商品を提案することになった。京野菜を海外で売るには乾燥あるいは冷凍

「アイ」技術を活用するとほぼ復元する。その技術を使った工場が本日完成した。皆様の互助力のおかげ。京都の生産者とタッグを組んで安定的に、大量に日本

全国、世界各国に届けていきたい」と述べた。 乾杯は農林漁業成長産業化支援機構増安弘社長、中締は日本政策金融公庫長 井浩近畿地区営業統括。