

扱い品目は、九条ネギを中心で、両社の販路を活用して販売。今後、府内自治体や生産者、JAなどを巻き込み、堀川ごぼうや丹波黒枝

豆など多様な京野菜の生産・仕入れ体制を整え、その季節しか味わえない旬の野菜を、通年で国内外マーケットに供給する。

「フレッシュ・アイ製法」とは、岩谷産業が02年に開発した、冷凍野菜の鮮度やおいしさ、栄養価を保持する技術。原料の水分や栄

弱に達し、九条ネギのもに、加工・販売まで手掛ける農業生産法人で、実需者へのダイレクト販売が強み。販

## こと京野菜、亀岡工場竣工

京野菜を冷凍加工する6次産業化事業体こと京野菜の亀岡工場が21日、竣工した。同社は、九条ネギを加工・販売すること京都が、販路拡大を目指し、独自冷凍技術「フレッシュ・アイ製法」を持つ岩谷産業との共同出資で設立。府内で生産された京野菜の冷凍加工に乗り出し、4月初旬から国内大手外食チェーンやスーパーなど業務・市販ルートはもとより、海外に向けての販売をスタートする。初年度売上げ目標は1億2000万円で、5年後の5億円達成を目指す。



亀岡市に設立した新工場

こと京都は、九条ネギを府内農家のリレー生産で安定供給を可能にするところ。

岩谷産業の  
独自製法で

旬のおいしさ通年供給

# 京野菜 冷凍で海外狙う

ブランド化に貢献している。ただその加工は、カットや乾燥、ペースト製造にとどまり、新規に冷凍食品事業に参入し、自社ブランド「フーズブランド」を立ち上げ、約300品目の冷凍野菜や水産・畜

年に冷凍食品事業に参入し、徐々にエリヤや量的拡大を図りたい」と意気込む。

一方、岩谷産業は4回の竣工に至った。岩谷之社長は、「世界で戦うため冷凍化は必須」(山田敏之社長)と判断。岩谷産業の冷凍技術と合って新会社設立し、今

日本料理店は増えたが、日本人が関与しない店は客足が遠くなど、選別の時代に入つたと聞く。当社にとってまさにビジネスチャンス到来。国内外でブランド力高まる京野菜を、国内はもとより、シンガポールや台湾、香港などアジア圏を皮切りに輸出を開始し、徐々にエリヤや量的拡大を図りたい」と意気込む。

# エリア最前線 近畿・四国版

産加工品を輸入販売している。独自開発した「フレッシュ・アイ製法」を用いた高品質な冷凍野菜は、惣菜加工業や外食チェーンから高評価を得ている。山田社長は「海外の