

エリア最前線 近畿・四国版

京野菜 冷凍で海外狙う

岩谷産業の 独自製法で 旬のおいしさ 通年供給

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。初年度売上目標は1億2000万円、5年後の5億円達成を目指す。

(佐藤路登世)



亀岡市に設立した新工場………養バランスを保つことで、野菜本来の風味や食味を生かした凍結を可能とする。

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

販路を求め海外展示会に出展した際、京野菜への関心の高さを実感しつつも、高コストの

空輸でも半量廃棄を余儀なくされる現状を知り「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出合

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。

扱い品目は、九条ネギ中心で、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

「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

もに、加工・販売までを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。販売量は年間1000t弱に達し、九条ネギの

に供給する。

に供給する。

に供給する。

に供給する。