



- 農業
- 畜産業
- 食品加工業者
- 流通業者
- 飲食店
- 弁当惣菜店**

野菜ソムリエがつくる地野菜のカラフル弁当

やさい・きっちん／山田美香

営業案内(やさい・きっちん)

店舗は伏見区小栗栖 オリジナル弁当の注文、たけのこの通販は電話とHPから JR京都駅新幹線コンコース「デリカステーション」で「惣菜いなり」を販売



DATA
 事業者名：有限会社 ワイズ
 代表者：代表取締役 山田智祥
 所在地：京都市伏見区小栗栖
 電話：075-571-8311
 URL：kyoto0831.com
 事業内容：
 弁当・惣菜の製造販売
 主な仕入れ先：
 近隣の契約農家、直売所

●地場産にこだわる旬野菜のお弁当



「やさい・きっちん」は野菜ソムリエの資格を持つ山田さんがつくる、野菜中心のお惣菜の店です。旬の野菜の持ち味を最大限活かして、副菜までこだわった手づくりのお弁当が特長です。その美味しそうなお弁当が並んだカラフルなホームページを制作しているのは、店主であるご主人です。

使用する野菜は8割ほどが地元伏見や久御山産で、農家に直接出向いて仕入れたり、直売所で購入したりしています。新鮮な野菜を活かせるメリットはもちろん、農家さんと直接話をすると、今ある旬の野菜を提案してもらえこともあります。米も滋賀県産コシヒカ



りを使用し、地産地消で勝負しています。

●ニーズに応じて人気のオリジナル弁当

オーダーメイドのオリジナル弁当は、10個以上から京都市内に配達しています。野菜中心なので、ロケ弁として美容にこだわる女優さんやモデルさんに好評です。会社の昼食やイベント、グループの会合など、お客さまの年齢や性別、好みに合わせた弁当やオードブルをつくりまします。この注文弁当はブログで公開されていて、カラフルな写真に温かみのある手書きコメントで、食欲をそそられます。

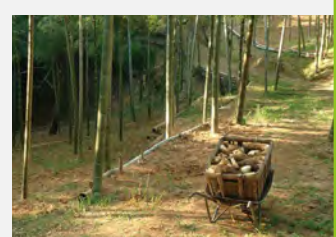


店舗の近所のエリアには定番弁当の配達をしており、毎日食べてくださるお客さまもいるそうで、高齢化する地域の日々の台所を担っています。毎日でも飽きないのは、3種類ほ

ど入る副菜も手づくりで、旬の野菜を使った日替わりだからのようです。

●地元伏見のたけのこの販路開拓も

やさい・きっちんのホームページでは、春に地元のたけのこの通販をしています。伏見の里山はたけのこに適した土壌で、夏に草刈り、秋にわら敷き、冬に土入れをして、1年かけて手入れしています。えぐみが少なく香りと甘みがある上質なたけのこですが、手入れできずに荒れた竹林が増えてきたのを放っておけない山田さんが、新たな販路をつくって昔の景観に戻したいという想いで始めました。鮮度が命と言われるたけのこは、朝掘りをすぐゆでて、添加物は加えず真空パックにした自慢の逸品で、お店のホームページから購入できます。



KGPN
 いちおし/ジモノ
 やさい・きっちん
 惣菜いなり
 1個200円～



やさしいお味に炊きあげたおあげさんに、味付けごはんと季節のお惣菜をトッピング。具だくさんでカラフルなおいなりさんは、見た目も華やかでボリューム満点です。お客さまのお好みに合わせて、旬の地元野菜もアレンジします。(要予約 1種類・5個以上から承ります)