



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

## 生産者の顔が見える安心の無添加惣菜店

### ごはん日和／玉置 篤

#### 店舗紹介(ごはん日和)

桂店、西大路御池店、上桂店、帷子ノ辻店、四条西洞院店、西京極店(以上惣菜店)、  
「京うまれごはん日和」烏丸丸太町店(お食事処)



#### DATA

**事業者名:** 株式会社 ホーラク  
**代表者:** 代表取締役 玉置 篤  
**所在地:** 京都市右京区西京極  
**電話:** 075-326-0718  
**URL:** gohanbiyori.com  
**事業概要:**  
 惣菜・弁当の製造販売  
**主な仕入れ先:**  
 近隣の契約農家 など

#### ●食品添加物に頼らない手づくり惣菜



ごはん日和では、春巻きの具やハンバーグのたねはもちろん、ドレッシングやたれに至るまで自社製です。しかも、すべての原材料を精査して、保存料や着色料などの使用の有無を確認し、成分が不明なら使わないという徹底ぶりです。

大量生産・大量消費の飲食業界では、食中毒を出さないことが最優先されて、殺菌剤や保存料などの化学物質に頼りすぎている、と疑問を感じた玉置さんは、添加物を使わない惣菜店をめざして、2002年に「ごはん日和」を開業しました。手づくりなので食物アレルギーへの対応も可能になり、食にこだわるお客様への期待に応えています。

#### ●生産者の情報発信で安心を確保

安全安心を求めると、顔が見える近隣の生産者から直接食材を仕入れるスタイルになりました。取引を始める際には、必ず生産現場に足を運んで確認し、ごはん日和のコンセプトを理解してもらいます。そして、生産者のこだわりを聞き取って、自社のホームページや毎月のリーフレットで紹介し、お客様に伝える努力をしています。



京都御所西側に2016年に開店した「京うまれごはん日和」では、観光客向けに京都産にこだわり、米も丹後の米を使い、野菜から肉、卵に至るまで地物を提供しています。

#### ●素材の味を活かすと味も変化する

今や味を数値化して、化学調味料を加えて味

を均一に保てる時代ですが、玉置さんは味がばらつくことをおそれず、あえて素材をシンプルに調理することも大事だと言います。例えば、かぼちゃは水と三温糖だけで煮るようで、かぼちゃ自体の味が変化すると、煮物の味も変わります。焼いただけのさつまいもや農家こだわりみかんのばら売りが好評です。



また、好きなものを必要な量だけ買える量り売りのスタイルは、とりわけ高齢者世帯に喜ばれています。素朴で体にやさしい惣菜の味は、地域に愛されて欠かせない存在になっています。



ごはん日和  
 デラックス弁当  
 1,000円(税込)



特定栽培米や地場食材を使ったこだわりのお弁当。だし巻きは、京都産飼料米で育った純国産鶏が産んださくらたまごを使用。「京都ぼーく」のウィンナーに、旬野菜を使ったサラダや和え物も入っています。10,000円以上のご注文で配達もできます(配達地域や時間はお問い合わせください)。