

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

## 美味しく品質の良い商品を、精度高く安全に ユースイド／久保田将之


ユースイドの製品を食べるには…

フレンドフーズ、京都伊勢丹、京都大丸、オンラインショップ「優彩堂」直営店(宇治市槇島町) 営業時間: 月～金 9:00～17:00(土日祝休み)



**DATA**  
**事業者名:** 株式会社 ユーサイド  
**代表者:** 代表取締役社長 久保田将之  
**所在地:** 宇治市槇島町  
**電話:** 0774-24-7417  
**URL:** www.u-side.co.jp  
**事業概要:** 調味料製造卸販売  
**主な販売先:** 百貨店、小売店  
**オンラインショップ:** 「優彩堂」で検索

### ●酒屋の御用聞きからスタート



質の良い食材、安心して食べられる食品を製造・販売する。そんな食品作りの考えを柱としているユースイドは、1983年に創業しました。もともとは酒屋で、化学が得意だった先代が酒屋仲間やお客様に、お酒だけでなく調味料も品質のいいものを売ろうと、全国の昔ながらの製造方法、無添加にこだわる食材を集めて卸し始めたのが始まりです。今では卸売業と調味料メーカーとしてドレッシング、マヨネーズなどの調味料の製造販売を行い、自社ブランド品約60アイテム、その他他社からの委託品を含めると約100アイテムを製造しています。

### ●無添加調味料へのこだわり

ユースイドの調味料の特徴は、何といても

素材を選び、作り方の基本を守り、ごまかしのための添加物は入れず、美味しく、品格のある食品を丁寧に作っていることです。調味料の隠し味も、魚・果物・豆腐などの身近な食材を発酵させて独自に作っているこだわりぶりです。また開封後、各家庭の環境で保存される調味料。自然の材料しか入っていないので、菌が繁殖しないように敢えて試作段階で菌を植え付けて、その増減を検査し、商品化の検討をしています。製造後すぐ食べるととても美味しいのに、この検査で商品化できなかった調味料も多数あるとのこと。

### ●京野菜ドレッシング


10年ほど前に丹後の農家から、畑で赤くなった万願寺唐辛子をドレッシングにできないかと提案を受けました。試行錯誤を重



ねた後、ピクルスにしてからドレッシングにする製法で商品化されました。今では九条ねぎドレッシングと合わせて京野菜ドレッシングとして売り出しています。食品ロスが社会問題となっている昨今、「他のB品野菜でも、1次処理、加工、味などの条件があればぜひ他の野菜でも挑戦してみたい」と久保田社長。これまでに蓄積されたノウハウや



経験と、社長のオープンな人柄でユースイドの挑戦は続きます。



**■ユースイド 直営店**  
 京都府宇治市槇島町十一-156番地  
 TEL:0774-23-3206(店舗直通)

KGPN  
 いちおし/ジモノ  
 京野菜ドレッシング  
 (万願寺唐辛子・九条ねぎ)  
 100ml 432円、180ml 616円(税込)



**万願寺唐辛子:** 淡いピンク色で、洋風の乳化タイプのドレッシング。ユースイドメイン商品のマヨネーズの他、柚やチーズが隠し味で入っています。  
**九条ねぎ:** さっぱりとした和風のドレッシングです。マヨネーズと混ぜて使うのが社長のオススメです。