



関西 食の「わ」プログラム



京つけものの屋さんが作る、 おにぎりが食べられるお店

- 主催者名 : 京つけものもり 八坂店
- 活動期間 : 令和 5年 9月 29日 ~ 現在に至る
- 開催場所 : 【京都府 京都市】
京つけものもり 八坂店



プログラムの概要

「美味しい野菜からしか、美味しい漬物は作れない」の想いの元、亀岡の自社農場で野菜作りから行い、よい京つけものを皆様へお届けしています。

《京つけものを使ったおにぎり》

しば漬・沢庵などといった昔ながらの漬物から、だし漬けのオリーブといったユニークなものまで、多種多様な具材を用いています。こだわりぬいた米（コシヒカリ）で、ふわっと握るおにぎりは、京都に観光に来る修学旅行生や外国人にも人気です。



食や食文化の保護・継承のための工夫

漬物を毎日のように食べるという人が少なくなっている中で、漬物を身近に感じて食べてほしいという思いから、テイクアウトも可能な、手軽なおにぎりとして提供しています。最近では「おにぎり」という言葉が海外でも浸透してきていることから、いわゆる「インバウンド」の外国人にも好意的な反応があり、日本の食文化に興味を持ってもらうきっかけとなるよう、積極的に声をかけています。

