

2022年3月8日(火)

小川食品工業株式会社



旬の京都産たけのこを食べてコロナで大打撃を受ける

「たけのこ農家」さんを応援しよう！

【収穫期限定商品】春筍ボイルたけのこの一般販売を開始します！

～朝掘りたけのこを秘伝の技で釜茹でし、氷詰めで全国にお届けします～

小川食品工業株式会社(本社:京都府長岡京市 代表取締役社長:小川 修司)は、伝統の栽培手法で育てられた京都産たけのこを使用した製品を製造卸、販売を行っております。

旬の季節である3月、4月は2年連続で緊急事態宣言が発令され取引量が激減、それにより栽培継続を断念するたけのこ農家さんも出てきております。

このような厳しい状況を打破するためにも、今年はこれまでの取引先様だけではなく、一般のお客様にも【収穫期限定商品】春筍ボイルたけのこ(しゅんじゅんボイルたけのこ)を本日より販売受付開始することを決断しました。この機会にたくさんの方に旬の京都産たけのこを楽しんで頂き、コロナで苦しむ農家さんの応援に繋がっていきます。

商品ページURL: <https://www.takenoko.co.jp/contents/34>



一般販売開始の背景

200年以上続く伝統栽培で掘り出される「京たけのこ」は、白くて柔らかく、エグ味が少なく、他の産地の物とは全く別物と言われるほどの逸品です。

これを収穫するために農家さんは春の収穫期から来年の収穫期まで休むことなく、苦労を重ね、一年中弛まぬ努力を続けられています。

コロナ禍のこの2年間は、我々の大事な収穫時期(3月中旬～5月初旬)に緊急事態宣言が発令され、「こだわり筍」を買っていただいていた高級料亭・ホテル等、飲食業界は大変な事態となり、取引量は激減しております。

農家さんは高齢の方が多くもあり、この厳しい状況の中でたけのこ栽培を継続していくことが非常に難しくなっております。

「京たけのこ」を絶やさないためにも、これまでの限られた流通経路だけではなく全ての方に旬の京たけのこをお届けできるよう「春筍ポイルたけのこ」の一般販売を決断しました。

春筍ポイルたけのこについて

春筍(しゅんじゅん)ポイルたけのこは収穫期(3月～4月)にしか販売できない旬の京たけのこを最も楽しむことができる商品です。早朝に掘り出したたけのこをすぐに釜茹でにし、氷詰めしてそのまま発送します。

<お届けするまでの流れ>

①AM 5:00～ たけのこ掘り



たけのこは日が当たると固くなってしまいますので、まだ土の中にあるたけのこを掘り出します。目に見えないたけのこを掘る、ここで職人の技が光ります。

②AM 8:00～ 掘りたてたけのこを釜茹で



工場に周辺の農家さんから続々とたけのこが持ち込まれます。
その中から上グレードの判定となったたけのこを釜茹でします。
すぐに茹でること鮮度が保たれ、京たけのこ本来の香り、柔らかさ、味わいをお楽しみいただけます。

③AM 9:00~ 氷詰めで発送



釜茹で後すぐに発送準備に取り掛かります。氷詰めで発送することで最も新鮮な状態でお客様のもとにお届けが可能になります。

商品ページはこちら

【冷蔵便】春筍ボイルたけのこ(氷詰め)
<https://www.takenoko.co.jp/contents/34>

※3月下旬以降の発送となります。

おすすめのお召し上がり方

・京たけのこのお刺身



新鮮なたけのこでなければできない食べ方です。
京たけのこ本来の食感や香りをお楽しみください。

・たけのこの天ぷら



旬ならではのシャキシャキした食感や香りを楽しむなら天ぷらもおすすめです。

・たけのこご飯



京たけのこを大きくカットした、たけのこご飯もおすすめです。

<コメント>小川食品工業(株) 代表取締役 小川 修司

この地で200年以上続く京たけのこ伝統栽培を守りながら掘り出される「京たけのこ」は、白くて柔らかくてエグ味が少なく、他の産地の物とは全く別物と言っても過言ではない逸品です。しかし、特別な栽培法、収穫法を、代々伝えて来た農家さん達は今、後継者不足という大きな問題に直面しております。そこにコロナが発生し、たけのこ栽培は今、大変厳しい状況となっております。

弊社は、「何とかこの伝統を未来へつなげたい」その思いで、日々頑張っておられるたけのこ農家さん達と『京たけのこ伝統栽培を守る会』を立ち上げ、京たけのこ存続に奮闘しております。「春筍ボイルたけのこ」を通じて、少しでも多くの方に京たけのこの魅力が伝わり、農家さんに明るいニュースをお届けできればと考えております。

商品には自信があります。是非一度お召し上がり下さい。

<コメント>京たけのこ農家さんの声



昨年、一昨年は二年続きのコロナの影響で、せっかく手塩にかけて育てた『たけのこ』がいつもほど出荷出来ひんで残念やった。悲しかった。

『みなさんにおいしい京たけのこを食べてもらいたい！』

この一心で、小川さんと一緒にこれからもたけのこ畑を守って行きたいと思ってます。

今年はたけのこの豊作年！

おいしいたけのこをきばって掘りますんで、どうぞみなさん是非食べてください！

小川食品工業とは？

「京たけのこ」と言えば小川食品。弊社食品工場では300年以上昔より続く伝統栽培方法で農家さんが丹精こめて育てた「京たけのこ」を一番美味しい状態でお客様にお届けするべく日々研究・製造を続けています。また本社工場では米糠より米糠原油を抽出しています

「こめ油」は国産原料100%安心・安全の食用油として学校給食では50%以上使用されています。弊社は「安全・安心・健康」を经营理念として掲げ、妥協を許さぬこだわり食品の製造販売を通して、お客様、地域、従業員の幸せに貢献すべく日々努力を続けています。

URL: <https://www.takenoko.co.jp/>

会社概要

会社名: 小川食品工業株式会社

代表取締役社長: 小川 修司

住所: 〒617-0833 京都府長岡京市神足四反田13

創業: 1927年4月

事業内容:

◇筍水煮缶詰・佃煮製造販売業

- ・竹の子の水煮缶詰と袋詰、
竹の子を使用した佃煮、
惣菜等の製造販売

◇米油原油抽出業

- ・米糠から食用油の原油を抽出

◇こめ油販売業

【本件に関するお問い合わせ先】

小川食品工業株式会社(担当:オガワ)

Mail: ogawasyuuji@takenoko.co.jp

Tel: 075-951-4381(営業時間: 平日9時~17時)