

## 京つけもの川久 北尾商店

京都府京都市右京区

<http://kawakyu.gourmet.coocan.jp/>



### 店舗概要

創業年 1927年(昭和2年)  
売場面積 20.0㎡(6.1坪)  
従業員 3.4人  
営業時間 8:00~19:00  
定休日 日・祝祭日

### 商品構成

・京都名産千枚漬 50.0%  
・その他漬物 50.0%  
(年間20~30種類)

### 経営方針

・味に厳しいお客様からの支持を得た深いおつきあい。

## 野菜産地から生まれた京の漬物を変わず伝える

京野菜という地域限定の野菜がある。その京野菜を生んだのは、消費地である京都だ。おいしいものが集積する都で、四季の旬を逃さずそれを食すひとたちの需要を満たすために、周辺で野菜産地が形成された。そうした野菜を使った「京つけもの」の製造販売店が同店だ。

同店を代表する「京都名産千枚漬」は、聖護院かぶと呼ばれる太く短かなでっぴりとした蕪。その産地は、京都市の西側にある亀岡市である。

販売を第一に考えれば、京都が観光で賑わう10月~11月に漬物を間に合わせるが、亀岡であのでっぴりと太った聖護院かぶが採れるのが12月。同店はそれを待ってから漬け始める(平成29年は10月の台風襲来で、産地が打撃を受け原料の調達がままならないという)。ここで、他産地の蕪を仕入れれば一応は千枚漬ができる。しかしそれをしないのは、同店を最良にする味に厳しい地元のお客様がいるからだ。同店の70%近くが店頭での販売であり、20~30年以上にわたり同店に足を運んでくれるお客様のために、手を抜くことはできない。まさに、京野菜というブランドが生み出されたのと同じ構図だ。かつて同店の回りには、同じように京つけものを商う同業社があったが、1km圏内に「手づくり」の漬物を製造販売するお店は無くなったという。

現在は長年最良にしてくれているお客様が集い、情報提供もできるミニサロンを、お店の一面に開設もしている。