

農家との連携で、安心・安全に

こだわった手づくり弁当を提供

有限会社 京フーズ

代表取締役 関佳彦さん



関佳彦さん

FC店から持ち帰り弁当事業スタート

お弁当と惣菜の店として知られる「遊食邸」^{ゆうしょくてい}。無農薬の米や野菜を使った手づくりの味が固定客を獲得し、現在、京都市内に6店舗を展開しています。運営するのは「有限会社 京フーズ」。社長の関佳彦さんが大学在学中に開業した弁当店がその前身です。

昭和57（1982）年、折からの“できたて弁当”ブームに乗り、大学生だった関さんは大手弁当チェーンのフランチャイズ（以下FC）に加盟。これが持ち帰り弁当事業のスタートです。約7年間で5店舗に経営を拡げ、FC加盟店の売上げトップになったこともあったといいます。しかし、大手FCのワンパターンメニューに限界を感じ、FCから脱退。自分でも食べたいような弁当を作りたいと、平成2（1990）年に「遊食邸」を設立しました。

開業にあたり着手したのは、「手づくり」と「メニューの豊富さ」を重視した商品の開発。店頭にフライヤーを置き、目の前で揚げたてを提供するという“できたて感”の演出も図りました。24時間、年中無休の営業スタイルと、ご飯大盛無料などのサービスが若者に受け最盛期には16店舗にまで拡大。しかし、「規模拡大を急ぐあまり、自社の体力も考えず無計画に出店し、赤字店舗をいくつも抱えてしまった」と関さんは当時を振り返ります。そして、平成11（1999）年には業績不振のため不採算店舗を整理し、3店舗にまで縮小することに。



手づくり・無添加・安心安全にこだわったお弁当

徹底して素材にこだわった弁当を提供

失敗を教訓に、「お客様」「地域の人々」「職場の人材」など“人”を重視した経営に切り替えて再スタート。まず、お客様の満足と健康のために「手づくり・無添加・安心安全」にこだわった食を提供することを徹底。“お母さんの手づくり”に限りなく近づくことを信条に、素材を大切に調理を行います。例えば、海老フライなら1尾ずつ海老の殻をむくところから手作業で行い、タルタルソースもゆで卵から手づくり。食材に関しては、「自分の食べたいもの」と

農林水産物の活用

環境対策

いう基準で厳選。米や野菜は無農薬・自然農法で作られたもの、水は還元水、塩は自然塩を使い、冷凍食品や保存料・着色料などの添加物は極力使わない、というように食材には徹底的にこだわりました。

自然の恵みに対する感謝や、無農薬栽培への関心が高まったのには、こんなきっかけがありました。百貨店内の店舗で売れ残った弁当が生ゴミとして処分されるのを見て、心を痛めた関さんは堆肥化して農業に利用することを発案。当初は、農家へ運んでいましたが、やがて農園を確保し、そこで活用するように。同時に自らも農業に取り組むようになり、生産者が丹精込めて作った作物に対し「ありがたく調理させていただく」という気持ちが深まったといいます。



「生産者との信頼関係が大切」と農家に足を運ぶ関さん

規格外野菜に着目し、ビジネス展開へ

大規模作付けされた農作物の一部は、需給調整のため収穫されることなく破棄されます。また、見た目や形の悪い“規格外”の作物も出荷されず、お金にならないのが現状です。これに着目した関さんは、味や品質に問題がないことから規格外も含めて全量引き取り、自社で活用することを思いつきました。野菜はカットし、漬け物や惣菜に加工。真空パックにして店頭で販売します。さらに、素材の一次加工や下ごしらえなど、全店の厨房機能を担うセントラルキッチン（集中加工処理場）を導入し、効率よく調理できるシステムを作りました。また、農家と連携し、府内の休耕田を確保して自ら耕作に取り組み、生産・加工・販売を一貫して行うことにより新たな付加価値を生むことになりました。

平成21（2009）年度のファンドで「地域の農産物を原材料として行う事業」として採択されたのを契機に、六角店の厨房をセントラルキッチンに改装。一括して調理することで生産性が向上し、商品の均質化やコストカットにもつながりました。また、スチームコンベクションナーの導入により大量受注にも対応できる体制が整いました。

これによって同社は農作物の安定的な仕入れが可能

に。また生産者サイドも農作物の確実な流通が可能になり、安心して農業に従事できる環境が整備されました。



新たな魅力を発信（京都国際マンガシニアム）から

食ビジネスのノウハウを活かした新事業

同社の錦店は、昼の弁当の食材や什器を活用して、夕方からはワンコインのスタンディングバー「立ち飲み居酒屋“百”」を展開するという二毛作の業態で若い女性客の人氣を呼び、急速に売上げを伸ばしています。

平成21（2009）年には「知恵の経営」実践モデル企業に認定。また平成22（2010）年度には、同社が蓄積してきた食ビジネスのノウハウを活用し、マンガと食文化のコラボによる「まんがレストラン」の運営事業でファンドに採択されました。今後の活躍が期待される企業です。



全店舗の厨房機能を担うセントラルキッチン

事業概要

有限会社 京フーズ

<http://yushokutei.jp/>

代表：関 佳彦

業種：飲食業（持ち帰り弁当・総菜・デリバリー）

創業：昭和57（1982）年 設立：平成16（2004）年

住所：〒604-8134

京都市中京区六角通烏丸東入堂之前町 228

TEL：075-494-6444 FAX：075-494-6445