

🌱 年末年始のお知らせ

- 12月22日 年末年始の定期便のお休み受付終了
 - 12月27日 年内ご注文・お問合せ14時まで
 - 12月29日 年内最終発送(12/29~1/4当初発送予定分)
 - 1月1日 ご注文受付開始(1/5発送)
 - 1月5日 通常営業
- ※12月27日14時~1月4日は、お問い合わせの返信も出来かねますのでご了承ください。

京野菜

Web担当のまさみです。大阪出身の私は、京野菜はお正月料理に使うイメージがあり、京都に住むまで、日常食卓に上がることがありませんでしたが、今や毎日のように口にしています。私のように馴染みの少ない方もいらっしゃると思い調べてみると、「京野菜」とは京都府で生産された野菜のことだそうです。トマトも京都府で生産されれば京野菜。ちょっと違う気がしますね。もう少し調べると「京の伝統野菜」「京のブランド野菜」と細かく定義が分かれていました。

私たちがイメージしている「京野菜」は「京のブランド野菜」だと思います。

京みずな、壬生菜、九条ねぎ、京たけのこ、賀茂なす、京山科なす、えびいも、鹿ヶ谷かぼちゃ、堀川ごぼう、聖護院かぶ、聖護院だいこん、くわい、花菜、京かかぶ、万願寺とうがらし、京むらさきずきん、やまのいも、金時にんじん、丹波大納言小豆、黒大豆、丹波くり、京丹波大黒ほんしめじ
みなさんご存じでしたか？冬の寒さで美味しくなる京野菜がこれからの季節楽しみです。

🌱 やおよしの歴史

前は、サラリーマン時代に北海道で美味しい玉ねぎに出会った話まででした。その続きです。せつかく一生懸命に育てた美味しい野菜も市場に出すと産地名のみで普通に育てた野菜と一緒に価格で同じように販売されてしまう。であれば、美味しいと思った生産者の物だけを仕入れて販売すれば僕のように「この玉ねぎ美味しい！また買いたい！」って買うことが出来、商売になるかもな！って思い、起業しました。結婚して子供が生まれたばかりの時期で全く未経験の職業に脱サラでした。当時は勢いだけでした(笑) 当時からのお客様はご存知だと思いますが、最初は京都の円町で生産者の分かる有機野菜専門店として路面店を始めました。オープン直後こそ面白半分で購入していただけるお客様が多かったのですが、少ししたら一日数人しかお客様が来ない日もありました。けど、仕入れて置かないと売れない、売れ残っても粘って並べて置くか悪いものを販売してしまう。。。悪循環が始まった時期もありました。そんな中で定期セットにして配達日に合わせて仕入れたら負の連鎖を止められると思いました。



最初は電話とFAXのみで受注してました。

毎晩原付きに乗ってチラシを配りました。

徐々にですがお客様が増えて来て古くなった野菜を店に並べる事が終わりました。

良い循環が生まれると祇園や烏丸の料理屋さんも店まで足を運んでくれる様になり、店で京都やおよしの事を宣伝してくれたり本当にありがたかったです。

当時のお客様は今でも定期セットを続けて頂いており本当に嬉しいです。

配達があるのでチラシ配りが出来なくなり、簡単なホームページを作成し受注を募りました。京都やおよしネットショップのスタートです。次回につづく...

🌱 自社農園生育状況

【育苗】 葉ねぎ、そら豆、スナップエンドウ

【本栽培】 小松菜、水菜、しろ菜、チンゲン菜、壬生菜、春菊、みつば、わさび菜、にんじん、大根、かぶ、ラディッシュ、玉ねぎ、カリフラワー、ブロッコリー、ルッコラ、コールラビ、キャベツ、白菜、レタス、葉にんじん、にんにく、タアサイ、菜花

🌱 京都やおよしの日常をSNSでご覧いただけます。下記のQRコードをスマホのカメラで読取ってください。

🌱 お客様の投稿お待ちしております。

Instagram #京都やおよしレシピ で投稿していただけると嬉しいです。

キャンペーン
開催中!!



写真で情報を
紹介します

インスタグラム



写真で情報を
紹介します

フェイスブック



写真で情報を
紹介します

ブログ



お買い物して
頂けます

TOPページ・ショッピング

京都やおよし通信

Vol.4
2022年12月

京都やおよし

検索

