

「旬、おいしく、やさしく」を伝えたくて 株式会社 西利

今回は、京都の伝統食品である「京つけもの」を愛し、環境への配慮や研究開発などたゆまぬ革新を続けて発展を目指しながらも、昔ながらの「旬、おいしく、やさしく」という気持ちを変わず伝える株式会社西利の平井達雄代表取締役社長にお話を伺いました。



平井 達雄 代表取締役社長

西利の京つけもの

西利では、製造から販売まで徹底した一貫体制で、安心・安全の高品質なものづくりによる最高の漬かり具合の京つけものをお客様にお届けすることに努めています。

今でこそ、京の伝統食品としてお客様に愛され、贈答品やお土産としても重宝されている京つけものですが、昔はそういった地位が漬物にはありませんでした。先代の社長（現会長）が、「井の蓋にのった沢庵2切れ」ではない伝統の京つけもの文化を大切にすべきだという持論のもと、京都発の美味しい商品の数々を世に出すことで、漬物の持つ美味しさや季節感といった素晴らしさを伝え、ギフトとしても定着させていきました。こうした漬物の地位向上のための努力を続けてきた結果、地元しっかりと根をはり、京漬物業界の発展にも寄与してきました。

伝統の技を活かした漬物はもちろんのこと、伝統の技を基本に現代の好みにあった「体にやさしい」漬物を食卓への新たな提案として、ラブレ乳酸菌、GABAをはじめとする健康漬物などを生み出してきました。これらの商品は、一人でも受けとめてくださるお客様がいる限り販売はやめません。すべて、「旬、おいしく、やさしく」の思いが込められた商品なのです。

「旬、おいしく、やさしく」から生まれる「安全・高品質」のものづくり

西利の京つけものづくりは、大きく分けて研究開発、製造、販売の部門がありますが、そのすべてで「旬、おいしく、やさしく」の気持ちを大切にしています。

研究開発は、より「おいしく、やさしく」を求めて取り組んでいます。例えば、千枚漬です。千枚漬はもともと秋から冬のもので、伝統の京つけものです。伝統技法には、決まった原料や決まった製法があって、その通りにつくるからこそ伝統になるわけです。では、基本的に変えてはいけない伝統に対して、「旬、おいしく、やさしく」を求めするにはどうすれば良いのかということを考え、千枚漬に関するデータをとり分析しました。その結果、今までは経験上の知識でしかなかったコツや秘伝の技術に対して気付くことが多くあり、その意味も分かりました。そして、野菜貯蔵の新技術を発見し、漬物と野菜の知見が合わさって千枚漬が年中つくれるようにな

りました。しかしながら、「旬」の大切さも考え、西利では夏の千枚漬とあって祇園祭の期間限定の千枚漬として皆様に提供しています。

製造では、京都府との関わりもあり、1998年に丹後あじわいの郷に工場を建設しました。当時、丹後は少し遠いという感覚がありましたが、「環境にやさしい」ゼロ・エミッションの工場づくりを目指すことができる可能性が大きいと感じました。その結果、工場内に設置した野菜残渣を堆肥化するリサイクル施設でつくられた堆肥をつかって、農業生産法人（株）西利ファームなど丹後農場で豊かな土をつくり、すぐれた作物を収穫する循環型農業を実践し、地元の方との協力を通じて連携も深まっていく中で、「安全・高品質」のものづくりが確立されてきました。

環境に配慮する「やさしさ」

販売では、1993年にメイドイン京都ベストデザイン大賞を受賞した「環境にやさしい」西利のエコパッケージがあります。それは、木の代替としてリサイクル材であるパルプモールドを活用したパッケージです。それまでは、千枚漬のパッケージというと木の樽を使うのが当然でした。当時、世の中で地球環境への思いが盛り上がる中で、「旬、おいしく、やさしく」の思いから木の樽を使い続けることへの疑問が湧き、このパッケージを使うことにしました。

しかし、これには販売に携わるベテラン社員の反発やお得意さんの百貨店からの苦言がありました。他社はすべて木の樽なのに、突然西利だけがエコパッケージになるのですから心配も当然です。パッケージの採用について悩み、会長に相談しましたが、その答えは「旬、おいしく、やさしく」でした。これまでずっと「旬、おいしく、やさしく」に取り組んできて、お客様には喜んでもらっている。環境に配慮することが、「やさしく」に繋がるなら良いじゃないかということでした。結果的には、エコパッケージも木の樽に劣らず良く売れました。このように西利らしさを形あるメッセージとして伝えることは、西利にとってもお客様にとっても大切です。パッケージやパンフレットは、西利のことをよく伝えられるデザイナーに永くつきあってもらっています。

西利らしさの表現

西利らしさの表現については、パッケージや包装のデザイン以外に空間や建築のデザインについても同じことが言えます。西利の大切にしている「旬、おいしく、やさしく」という理念を社員と同じレベルで共有できる人でなければなりません。はやりのトレンドを熟知しているとかデザインや色使いが素晴らしいという理由だけでは任せられません。

1990年に建て替えた現在の本店社屋は、建築家・デザイナーの若林広幸氏によるもので、そのデザインは当時話題になりましたが、西利と若林氏とのつき合いはこの時から初めてではありませんでした。初めてお願いした仕事は、「旬、おいしく、やさしく」をイメージした店舗の冷蔵ケース（ショーケース）のデザインでした。それ以来、ビジネスパートナーとして、店舗、空間のデザインをお願いしています。



店舗の冷蔵ケース

京都のおもてなし

また、製造から販売まで徹底した一貫体制のなか、「おいしく、やさしく」を実現し、お客様が楽しく購入できるように、京都のおもてなしに工夫しています。店舗づくりは、先ほど申しましたとおりですが、販売の制服のきものについては、服飾研究家の市田ひろみ氏が開発された動きやすくて京都



らしいきものを制服として着用しています。きものの柄は西利のためにつくられたものではなく、一般的な反物を仕立てていますので、色や種類も豊富です。これも全国のお客様に京都らしさを楽しんでいただきたいというもてなしの心と京都に対する思いの現れです。

次代に伝えて欲しいこと

夏の千枚漬やエコケースの話は、毎年、新入社員に聞かせます。その意図は、「旬、おいしく、やさしく」「3つの心」「塩かげん」を追い求めてやってきたことが、今ある西利のすべてだということを伝えたいからです。西利の場合には、「旬、おいしく、やさしく」を目指してやってきた取組が、すべて好循環でここまでできています。

西利の次代を担う人には、その人なりに、デザイナーも含めビジネスパートナーと新たに関係を築いてもらいたいと考えています。伝え方は時代とともに変わっていくものです。しかしながら、「旬、おいしく、やさしく」「3つの心」「塩かげん」という西利の理念は、お客様との約束ですのでこれからも変わらず守り続けます。西利が、形にして欲しいことを理解できる人との関わりには何年も時間をかける必要はありますが、永く変わる事のない関係を築くことができれば、西利の「旬、おいしく、やさしく」を表現しつづけることができると思います。そして、西利は、今後も京都を愛し、地域を愛するがゆえの社会貢献と業界の発展に尽くしていきます。



本社・本店

DATA

株式会社西利

代表取締役社長 平井 達雄 氏

所在地 〒600-8581 京都市下京区西中筋通七条上ル菱屋町150-1

創業 昭和15年3月(設立昭和28年4月)

資本金 24,000千円

従業員 441名

事業内容 京つけもの製造及び販売

T E L 075-361-8181

F A X 075-361-8801

E-mail nishiri@nishiri.co.jp

U R L <http://www.nishiri.co.jp/>

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
企画連携課 情報・デザイン担当

TEL:075-315-9506 FAX:075-315-9497

E-mail: design@mtc.pref.kyoto.lg.jp