

ごま製品を通じて 人と地域をつなぐ

「京都・桂 山田カレー 地域連携 試食会」

試食会・取材のご案内

日時：12月14日（水）11:00～12:00／13:45～14:45

会場：「ピッコロモンド・ヤマダ」（京都西京区・桂）

株式会社山田製油（本社：京都市西京区／社長：山田康一）は、2017年2月に直営店舗ピッコロモンド・ヤマダ（京都市西京区）にて、地域連携の一環となる「京都・桂 山田カレー」をスタートします。まずは、山田カレーの食材連携をする京都府桂高等学校（京都市西京区）の先生・生徒の皆さん、ともに働く就労継続支援B型事業利用者（特定非営利活動法人 輪の花：京都市西京区）の方々にお召し上がりいただく「京都・桂 山田カレー 地域連携 試食会」を開催いたします。

昭和9年より82年、山田製油は「整えるごま」-未来ある子どもたちと 今を生きるすべての人のために-を企業理念に、ごま製品の製造と京都市内に直営店舗（レストラン事業含む）を2店舗運営しています。このたびの「京都・桂の山田カレー」の地域連携は「京都・桂らしい 地産地消」「人と地域をつなぐ 食」をコンセプトに開発がすすみました。完成に伴い、まずは日頃ともに歩んでくださる方々やご協力いただいた皆様への感謝の気持ちをもって、試食会を実施する運びとなりました。

報道関係の皆さんにはお忙しい中恐縮ですが、ぜひご取材賜ります様、心よりお願い申し上げます。



【山田カレー 試食会概要】

■日時：12月14日（水）

<招待者>

11:00～12:00 NPO法人輪の花／利用者・職員

13:45～14:45 京都府桂高等学校／先生・生徒

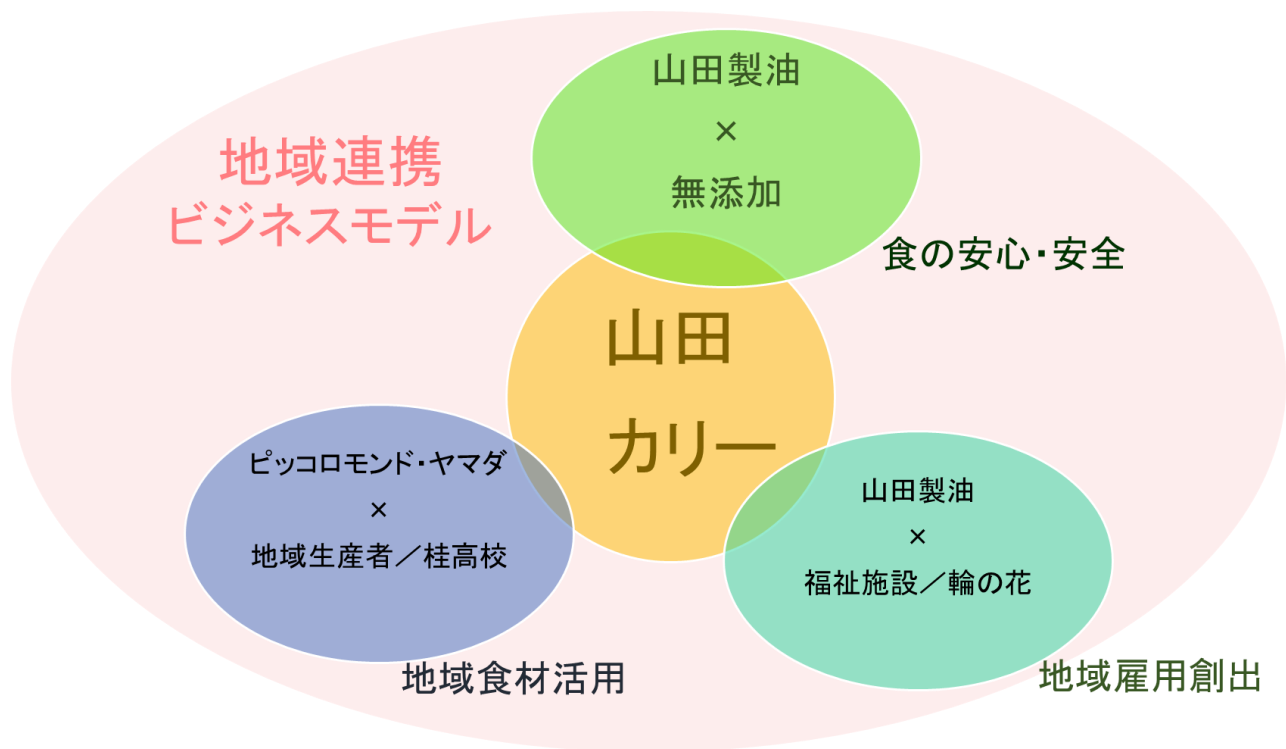
■場所：ピッコロモンド・ヤマダ

京都市西京区桂巽町4番地（株式会社山田製油本社となり）

当日取材についてのお願い

お手数ではございますが会場準備の関係上、**12月12日（月）まで**に、別紙「ご取材返信用紙」にて、ご参加の有無をお知らせくださいますようお願い申し上げます。

STORY



京都・桂らしい地産地消をめざして

ピッコロモンド・ヤマダが、山田カレーの開発において大切にすることは、桂地域の「食」を通しての地域連携でした。桂周辺の店舗の食材・農作物や、京都府桂高等学校の野菜・研究テーマ食材を使用すること。そこに山田製油の安心・安全無添加にこだわったごま製品を加えることで“桂らしい、地産地消を発信するカレー”を作り上げることを目指しました。

人と地域つなぐ「食」 —地域連携ビジネスモデルとして—

山田製油は創業地の桂へ地域還元しながら、地域とともに成長する、地域連携ビジネスモデルを目指しています。桂にある複数の障害者福祉施設を利用する方の生産活動の場として、ごま製品の製造に関わる仕事提供もその取り組みの一環です。このたびの山田カレーの完成に伴い、まずは日頃お世話になっている地域の方に食べていただきたい。その思いから、人と地域をつなぐ、地域試食会を開催することとなりました。