

(フリガナ)	キョウトミヤズオリーブシンヅケ		
商品名	京都宮津オリーブの新漬け		
(フリガナ)	ユラオリーブヲソダテルカイ	(フリガナ)	所在地 都道府県名
エントリー 事業者名	由良オリーブを育てる会	製造者名	由良オリーブを育てる会 京都
(フリガナ)	フジモノリオ		役職
代表者	会長 藤本徳雄		

商品写真	一括表示
	

-生産者のコメント-

項目	記入欄
商品名	京都宮津オリーブ新漬け
使用方法	オリーブご飯、ワイン等のつまみ等の用途は多い
付加価値	日本海側で栽培したオリーブ果実を手摘みして加工しています。丹後産(網野産)太郎塩を使用しております。
販売実績	令和4年度 合計100kgを製造、販売しております。毎年製造早々に商品が完売してしまいます。現在(2022年秋)の在庫も残りわずかです。(袋の数にすると約1250袋の製造量)
原料の特徴	地元・宮津由良産オリーブ果実。丹後産【太郎塩】のみを使用(2%程度)。
品質	賞味期限4カ月 冷蔵保管
栄養	ポリフェノールが豊富。健康食品。
規格	一袋:80g入り(オリーブの大きさによって個数は変動します) 袋のサイズ:17.5×10.7
生産力	令和4年度 約100kg製造。販売(期間限定商品)
開発力	規格の変更は、要相談で受付いたします。現状も500g入りの業務用規格はあります。ただし、その年の生産量によって変動しますのでご理解下さい。
ケア	食品ですので基本的には返品交換は致しかねます。ただし、弊社側に不備があり未開封の商品で到着後2日以内にご連絡を頂戴しましたらご対応致します。
歴史	製造販売実績7年。
繋がり	由良オリーブの会で、放棄地を耕し、苗木から埋めて育てています。オリーブの身が収穫出来るまでは3年かかります。今では、作付け面積は、2.8ヘクタールまでになりました。 販売は、地元のお土産店、道の駅、などで販売中
コストパフォーマンス	現状は、少人数で栽培から製造加工まで行っているために、オペレーション改善などは難しいことから、価格を変更することは難しいです。
企業メリット	品質の高い商品で自信を持って販売して頂けます。
消費者メリット	日本国内でも数少ない、オリーブの新漬けです。海外の商品とは違い鮮度の高い商品で、あっさりの中にも、旨みを含んだ味わい深いオリーブの新漬けです。
将来性	由良オリーブとして、ブランド化を目指します。
社会貢献	農福連携、地元小学校、各種団体との連携を有し、京都府知事からの表彰も受賞。