

新たなチャレンジをし続ける、健康にも環境にも配慮された京つけもの屋さん

株式会社西利（京つけもの西利） <https://www.nishiri.co.jp/>

企業情報

- 業種：京つけもの製造及び販売
- 代表者：代表取締役社長 平井 誠一
- 創業：1940年3月
- 資本金：2,400万円
- 従業員：377名
- 住所：〒600-8581
京都市下京区西中筋通七条上る菱屋町150-1



京つけもの製造や販売をしています。「旬 おいしく、やさしく」をテーマに、体にも環境にも優しい食品づくりと、季節感や社会が潜在的に求めているニーズに的確に応え、伝統を継承するだけでなく、発酵技術を使った新たな商品の製造・販売も行っています。

学生目から見た「事業」の魅力

歴史ある京つけものに加え、その発酵技術を応用し、ラブレ乳酸菌入りの製品を扱う「発酵生活」や「酵房西利」というブランドもある総合食品メーカーです。ゴミの削減や環境への配慮から、ギフトパッケージを本樽から再生紙利用のパルプモールド「西利エコケース」に切り替え、エコマークの認定やメイドイン京都デザイン大賞を受賞されています。

学生目から見た「働き方」の魅力

全国の売場で京都を感じてもらいたいという思いから、西利独自の動きやすく豊富な種類のNEWきものを制服として着用されています。また、新人やベテラン、部門を問わず、常に商品提案を行っており、ふとした一言が商品の開発につながっています。さらに、時短勤務などの子育てに優しい制度を整えています。



私が取材しました

京都女子大学
現代社会学部

3年生

