



株式会社もり

京都府京都市右京区西院金槌町15-7(本社三条店)
TEL : 075-802-1515
https://kyoto-mori.co.jp
従業員数:80名
創業:1962年3月
主な事業内容:京漬物の製造販売



JOB INFORMATION

正社員募集

「おっちゃんとおばちゃん」の求人広告を見ての応募です」とお伝えください。

文理不問

面接重視

①製造職

【内容】製造にかかわる業務、漬物の製造職人や発送業務や商品・品質管理など
【勤務地】本社工場・亀岡漬処

②販売職

【内容】直営店舗にて販売にかかわる業務
【勤務地】当社直営店舗のいずれか

①～②いずれも

【応募資格】2024年3月大学・短大・高専・専門学校卒業見込みの方
【給与等】諸手当・昇給・賞与・福利厚生・休日(休暇)・勤務時間等の詳細はハローワークの募集要項に準じます。
【連絡先】まずは一度お電話ください。
☎075-802-1515(担当:山田 麻紀)



漬物の概念をくつがえす、現代人好みの和洋折衷な漬物が新感覚と評判。



京都の老舗お酢メーカーの村山造酢とコラボ。かわいい瓶詰めが人気。

京都おろしぶシリーズ

京びくるすシリーズ

地域で愛され、
全国・世界へ。

京つけもの
もり
がおもしろい!
前編

京都のおいしい漬物屋「京つけものもり」をご存じだろうか？独自の道突き進んで成長する、個性が光る企業だ。前編である今回は、「地域貢献」の観点からそのユニークさに迫る。



自社農場で野菜を栽培する徹底ぶり！

「駅の売店に並ぶ、さまざまなメーカーのお漬物。そこから会社の違いはわからない」、そんな人も多いだろう。しかし地元京都に根差す「京つけものもり」の経営方針は一風変わっている。1962年に創業し、現在は16店舗を展開する「もり」。その最大の特徴は、京都府亀岡市に約6千坪の自社農場をもっていることだ。6千坪とは、サッカー場約10面分の広さ。年商9億円という規模がありながら、本格的に自社栽培の野菜を使う漬物会社は多くない。

「農業を始めたのは、『おいしい野菜からしか、おいしい漬物は作れない』という創業者の教えに基づきます。自社農場を開設した1989年以降、30年以上、失敗と成功を重ね、野菜を育ててきました。」

こう話す2代目社長の森義治さんは、自身も畑に立つ。働き者の父である先代を見習い、夜明け前から農作業に励む日もめずらしくない。

自社農場だから、作付け野菜は自分で決めることができる。たとえば青味大根や聖護院かぶらなどの京野菜は生産農家が減り、絶滅が危惧されていた。これらを「もり」が育てることで、種が保存でき、京野菜の復興につながった。

「一般的な大根より、香りも歯応えも

が大切にするのは、まず地元の人たちと、地域に生きる従業員。だから『京都で人気の漬物を、観光客にも召し上がっていただく』この感覚で、おみやげ物として漬物を販売しています。」

「子どもに食べさせたい」漬物を作る

地域に根差す「もり」だからこそ、作る商品にもその思想が表れる。「端的に言えば、自分の子どもに安心して食べさせたい。そんな漬物だけを作っています」と森社長は語る。

実際、漬物は手軽に美味しく野菜を食べられるだけでなく、熱に弱い野菜のビタミン類が、豊富に摂取できるという長所がある。さらに、従来、塩分が多いという漬物のイメージを、くつがえす商品企画も進めてきた。「産学連携でGABAや減塩など健康訴求の商品も生み出しました。これも業界では

「森の恵み」GABA漬物



京都で初めて、昔ながらの漬物で「機能性表示食品」の認定を取得。

京都の漬物が観光客に人気、その火付け役に

一方で、京都に来る日本人観光客に、「最も人気のおみやげは漬物」である事実※はあまり知られていない。歴史をさかのぼると、他社に先駆けて、「もり」は京漬物を観光客に販売し始めた。

きっかけは1975年にオープンした東映太秦映画村(以下映画村)。その7年前、映画村のすぐそばに太秦本店を構えていた「もり」は、映画村開業を機に、館内でテナントを出店する。当時、映画村には観光客も大勢来て、「もり」の漬物は大盛況。しかし、森社

うちが初めてです」と森社長は話す。観光都市京都において、全国へ、世界へと広く展開しながらも、地域で愛され、地元で生きる京都の漬物専門店。地域貢献のひとつの形として、今後注目していきたい企業だ。

※日本人観光客の約35%が漬物を購入。京都市産業観光局による「令和4年(2022)観光客の動向等に係る調査(本冊)45ページより。
https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/cmsfiles/contents/0000313/313654/honsatu.pdf



漬物で初、国立循環器病研究センター認定の漬物。減塩とおいしさを両立。「健康のために塩分を控えたい」という人たちに向けた。

減塩「かるしお」シリーズ