



〒600-8581 京都市下京区堀川通七条上ル西本願寺前
Tel(075)361-8181(代) Fax(075)361-8801
E-mail : nishiri@nishiri.co.jp <http://www.nishiri.co.jp>

旬
おいしく、やさしく。

西利会社案内

旬 おいしく、やさしく。

「旬 おいしく、やさしく。」はお客様に喜んでいただき、正しく事業を行い、正しく利益を追求し、さらにお客様の助力によって新たな価値を創造し、経済的調和を果たし、社会に貢献するためのすべての社業の目標です。

3つの心

きめこまかな心、おもいやる心、わかちあう心

「旬 おいしく、やさしく。」を追求する社業を通じて私たちが「3つの心(きめこまかな心、おもいやる心、わかちあう心)」を育み、自分を知り、自分を変え、精神的調和を深め、いきいきと充実した人生を送るための場となることを最も大切なこととします。

塩かげん

「旬 おいしく、やさしく。」による経済的調和。「3つの心(きめこまかな心、おもいやる心、わかちあう心)」による精神的調和。そして健康。この3つの調和を図り、人生と会社をつなぎ、私たちと共に会社が調和、成長し、社会に貢献し、私たちにとってなくてはならない会社の境地「塩かげん」をめざします。

西利は「旬 おいしく、やさしく。」のテーマのもと、京漬物を通じて、豊かな食生活と健康に寄与するという大きな目標をもって、永年にわたり商いをしてまいりました。この間、私共の思いが多少なりとも世の中に受け入れられ、ご評価をいただけることができたこととすれば、これはひとえにお客さまをはじめ、数多くのお得意先、諸先輩、関係先の皆様のご支援の賜物と、深く深く感謝いたしております。

食の嗜好は多様化し、安心安全な製品へのお客様の欲求、環境に配慮したものづくりへと時代が大きく移り変わってまいりました。また、様々な業界との協力において、日本の伝統食を見直し、食と健康のあり方、そして大切な原料野菜の供給元でもあります、農業の今後のあり方も模索し、しっかりと関わっていかねばなりません。その中で西利の存在価値をしっかりと見出していきたいと考えております。今後とも何卒、ご指導ご鞭撻のほどお願い申し上げます。



代表取締役社長
平井 誠一

旬 おいしく、やさしく。京つけもの西利の社業の目標です。

研究開発、製造、販売、それぞれの部門で、このテーマのもとたゆみない努力を続けています。直営店の展開、新しいギフトの展開。保存料・着色料を一切使用しない独自の技術。原料野菜からの一貫した管理・栽培、野菜残渣を堆肥化する循環型農業の実践。新しいジャンルの漬物、醗酵漬物、健康へのものづくり、新時代の食卓への提案の数々。省資源の包装改革。食品安全マネジメントシステム「ISO22000」、品質マネジメントシステム「ISO9001」取得、等々…。西利が今日まで取り組んでまいりました全ての事業は、この「旬 おいしく、やさしく。」の発露です。



伝承の技を知り、より高品質なものづくりに繋げる研究・開発。



「京のあっさり漬」を開発し、京漬物に新しいジャンルを築きあげた。



基礎研究から応用研究まで。ひたむきな研究開発。



京に老舗「西利」あり、直営店の快適な空間でお買い物。



ラブレ乳酸菌の醗酵技術を駆使し、健康漬物と取り組んで十数年。



循環型農業の実践と、農業生産法人(株)京つけもの西利ファーム。



野菜残渣を堆肥とするリサイクル施設完備。



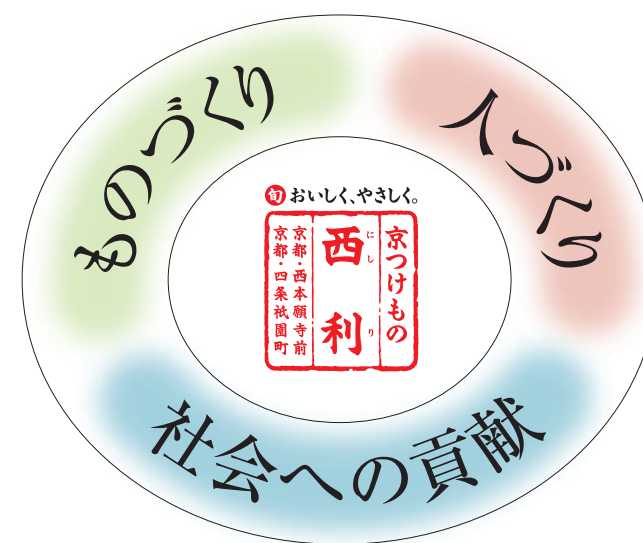
より高品質のものづくりをめざした大型プラント。エコ京都21認定



ギャラリーを開放して文化芸術活動への支援。



現代の食生活の数々の提案を「京漬物味わい処」で発信。



地球にやさしいエコケース、省資源を考えた包装資材を使用。



旬の情報をお届けするホームページ。読み物や京漬物レシピも紹介。

京つけもの西利は、安全で安心な商品をお届けする努力をしています。



JQA-FS0012



JQA-QMA13016



京・食の安全衛生管理認証



子どもたちに望ましい職業観、勤労観を育むため「京都まなびの街 生き方探求館」にあるスチューデントシティに出店協賛。



京都サンガF.C.のオフィシャルスポンサー

※京つけもの西利のさまざまな地域貢献の紹介の一部です。

伝統の技が生きる

伝統を守るということは、脈々と受け継がれてきた知識や技術を理解し習得してこそ成立します。先人たちの確かな技、知恵、数々の実績を基礎として、さらに時代に即した新たな創意工夫を積み重ねて初めて「伝統の技が生きる」といえます。歴史を持つだけでなく、技を理解して鍛えてこそ伝統にその価値が生まれると考えます。



*認定された商品のパッケージにそれぞれのマークを表示しています。



西利の千枚漬
総理大臣賞受賞(昭和51年)



すぐき
京都府知事賞受賞(昭和51年)



しば漬

西利が誇る創作京漬物

伝統を継承しながらも、現代のライフスタイルに求められる商品を創ることも老舗に与えられた使命。西利は新しい京漬物の創造に積極的に取り組んでいます。1984年には低塩度で野菜本来の旨味を引き出した「京のあっさり漬」シリーズを発売、爆発的なヒットとなりました。さらには、「真夏の千枚漬」やオードブル感覚のお漬物など、注目を浴び人気を集める京漬物を絶えず創作しています。



京のあっさり漬®



京の伝統野菜仕立



京の和(やわらぎ)

西利の健康漬物

漬物には私たちが健康で美しく生きるための大きなチカラがあります。漬物のベースとなる野菜と乳酸菌にはからだの調子を整えるのに有効な成分を含んでいるからです。伝統食としての醗酵漬物を研究し続けた西利は、免疫力を高め腸内有害細菌の増殖を防ぐラブレ乳酸菌の機能を生かした、健康漬物「西利乳酸菌ラブレ」を1994年に発売、2000年には京都中小企業優秀技術賞を受賞し、健康漬物としての新しいジャンルを築きました。食卓から元気を一西利はさらに次のステップをめざしています。



ラブレ乳酸菌使用
健康漬物
西利乳酸菌ラブレ®



ラブレ乳酸菌使用
健康漬物
昆布仕立®



ラブレ乳酸菌ヘルシーメニュー
健康漬物
ラブレクッキング®

醗酵の技術を活かした健康的な食生活のスタイルを提案

2018年に新ブランド「酵房西利」をスタートさせました。京都の風土が育んだ食文化を守り伝えることを大切に古来からの醗酵の技を活かし、食卓に健康と笑顔をお届けする、醗酵食の知恵が詰まった商品を展開しております。西利が健康漬物「西利乳酸菌ラブレ」シリーズで培った、発酵と野菜のちからを活かした技術、そして、お客様に健康な食生活を楽しんでいただきたいという気持ちから生まれました。

酵房西利の3つのこだわり「旬」「美味」「自然」をテーマに、発酵食の知恵がつまった美味しさの提案をしています。



酵房西利の西京焼を京漬物(すぐき・しば漬)と彩り豊かなお惣菜が引き立てたお弁当を店頭にて販売。



「発酵と野菜のちから。」をコンセプトに、サラダやお料理に「かける・あえる」ことで、ラブレ乳酸菌を摂取できる、ラブレ乳酸菌で発酵させた野菜で作った「発酵 野菜ドレッシング」。



乳酸発酵甘麺「AMACO」
ラブレ乳酸菌で発酵させたシャーベット状の冷凍発酵甘麺。酵房西利店頭の発酵生活AMACOスタンドにて「乳酸発酵甘麺ドリンク」としても展開。

旬
おいしく、やさしく。

伝統の継承と新しさの創造

西利は伝統的な京漬物を守り育てるだけではなく、常に研究し分析し、おいしい漬物の創作へと繋げています。1987年には、他社に先がけ原料野菜の保蔵システムの開発を行ったことは画期的であり、その功績は多大であると認められ、農林水産省より新技術実用化促進事業補助金の交付を受けるに至りました。1990年からスタートした「真夏の千枚漬」は、本来は真冬の美味である千枚漬を真夏の祇園祭のクライマックスに限定販売し、京の街に大きな話題を呼びました。これも研究開発の成果のひとつです。また繊細な風味と鮮度が人気の「京のあっさり漬」や「京のあさあさ」の開発で新しいジャンルを築きました。漬物の基本となる「醗酵」との地道な取組みは、ラブレ菌を使った「健康漬物西利乳酸菌ラブレ」「健康漬物ラブレクッキング」「健康漬物昆布仕立」を生み、「旬 おいしく、やさしく。」を求め、基礎研究から応用研究までひたむきな研究開発に取組み、夢ある未来型商品を世に送り出しお客様に喜んでいただいています。



京都伝統の「すぐき」から発見されたラブレ乳酸菌で、旬の野菜を漬け込み醗酵熟成させた健康漬物「西利乳酸菌ラブレ®」



千枚漬を真夏の祇園祭に再現する恒例「千枚漬有り団」の催しは、西利の技術が可能にしました。研究開発でも、一歩先ゆく西利です。



研究開発部門



「千枚漬」



「すぐき」



「しば漬」

先輩の仕事インタビュー



本社研究室 安田 愛
京都府立大学大学院 生命環境科学研究科
2015年入社

私の仕事

あじわいの郷工場を経て洛西工場研究室で品質管理、現在は新商品開発、既存商品のリニューアルに取り組んでいます。

入社のきっかけ

研究室で、大学での研究を生かせる。

大学では野菜の遺伝子に関する研究をしていたので食品関係の仕事に就きたいと思い、就職活動をしていました。会社説明会に行くまでは「漬物＝職人技」というイメージがありましたが、研究室があり、伝統を守るだけでなく新しいことにも挑戦される姿勢に魅力を感じました。

西利での仕事で得た充実感

シェフとコラボして惣菜の開発も。

私は漬物だけでなく、惣菜の開発も行っています。シェフとコラボした商品もあり、提供いただいたレシピを基に試作を行うこともあります。どうすれば同じ品質のものが工場で作れるか、おいしさが保たれるか？検討課題も多いですが、無事に商品として店頭に並ぶと嬉しいです。

今だから話せる失敗談

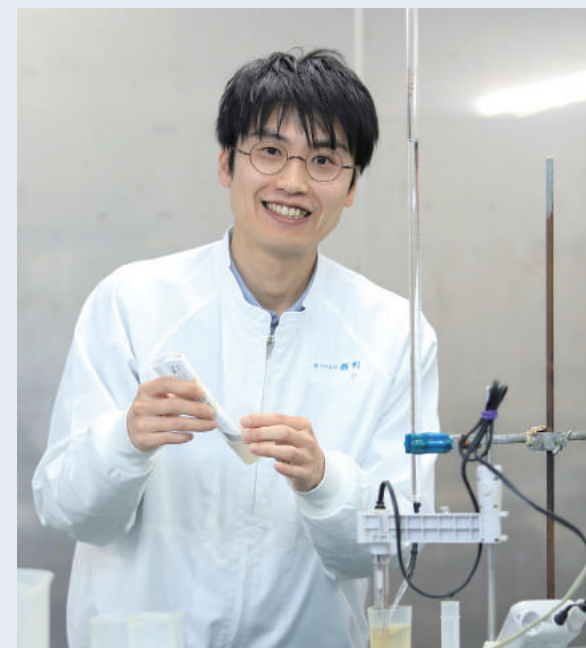
研究室での結果を、工場で均質に再現するのが難しい。

研究室で行った小ロットの試作ではうまくいったことでも、工場では同じようにいかないこともあります。新商品の現場試作時は立ち会いますが、火加減や水切り具合等その都度調整し、いつだれが製造しても同じ品質のものが製造できる様にルールを決めなければならないのが難しいです。

入社して学んだこと

仕事は連携。責任を持つことと、「次に回す」ことが大切。

自分の仕事は責任を持って行い、次に回さないといけないということを学びました。商品の開発・製造・販売は多くの部署、人の連携によってなされているので、自分の仕事にはミスや不備がないように注意して仕事をするようになりました。



洛西工場 研究室 柳田 洋平
近畿大学大学院 農学研究科バイオサイエンス専攻
2011年入社

私の仕事

あじわいの郷工場 浅漬下漬室を経て、洛西工場へ。ラブレ室、FP室を経て2015年から研究室に勤務。

入社のきっかけ

チャレンジする企業精神にひかれました。

野菜の栽培から製造、販売まで一貫した体制であること。また保存料・着色料を使用しない独自の技術やラブレシリーズの開発など、伝統的な漬物を時代のニーズに合わせ進化させる技術力に魅力を感じました。新しいことにチャレンジし成長する事に積極的な企業で働きたいと思っていた私にはぴったりな会社でした。

西利の仕事を通して得た充実感

「自分の判断で商品の味が決まる」から責任は重大。

品質管理では、出荷する全ての商品の風味や外観のチェックをしています。つまり自分の判断で西利の味を決め、安全な商品を出荷しなければなりません。野菜やラブレ菌といった生き物を扱うため、時には容易にはいかないことがあります。そんな時、出荷時間までに解決策を考え対処し、無事に商品を出荷できた時に嬉しく思います。

今だから話せる失敗談

体調を崩して実感した、健康でいることの大切さ。

味覚は体調の状態に影響されます。以前、体調を崩してしまい、味を判断し難い時があり、品質管理の仕事では体調管理も大切だと痛感しました。部署メンバーや現場の方に助けていただき、周りに支えられていると改めて感じました。

入社して成長できたこと、学んだこと

独りよがりではなく、相手の意見に耳を傾けられるように。

部署メンバーや他部署へ指示する時に、一方的に自分の考えを伝えるだけでは相手を巻き込む事ができませんでした。そこで意見交換してみると自分にはないアイデアを知ることや、物事を円滑に進められるようになりました。独りよがりではなく相手の意見に耳を傾けることで成果につながることを学びました。

旬
おいしく、やさしく。

おいしさと安全・安心を貫くモノづくり

現在の社会が食品に求める最大のポイントは、おいしさと安心・安全です。材料となる野菜は、京都を中心とした信頼できる全国の契約農家をはじめ、西利直営の農業生産法人(株)京つけもの西利ファームとともに、種蒔きから栽培まで一貫して管理し、国内産の安全な野菜のみをそのまま最良の状態で漬けています。

京都府の要請により丹後あじわいの郷公園(現 丹後王国「食のみやこ」)に隣接して建設した「西利あじわいの郷工場」は、7,000㎡を超える大型プラントです。加工場内はクリーンルーム化し、最先端の設備を整え徹底した衛生管理体制を確立しています。クリーンルーム作業室、用途別大型冷蔵庫の数々や、野菜残渣を堆肥化し、農場の豊かな土作りとおいしく安全な作物収穫という循環型農業を実践するリサイクル施設も稼働、整備されています。

このように地元との共存、地域活性化に貢献しながら「旬 おいしく、やさしく。」を追求し、高品質のモノづくりに日々取り組んでいます。

循環型農業の実践

かぶらの皮をはじめ野菜残渣を堆肥化し、農場の豊かな土を作ります。
理想的な循環型農業を実践しています。



あじわいの郷工場
(京都・京丹後市弥栄町)

最先端の設備と
徹底した衛生管理体制



エコ京都21
2002年、京つけもの西利あじわいの郷工場がエコ京都21循環型社会形成部門に認定されました。



農業生産法人(株)京つけもの西利ファーム



あじわいの郷工場 堆肥化施設

先輩の仕事インタビュー



洛西工場 守谷 真梨子
茨城大学大学院 理工学研究科博士前期課程理学専攻
2013年入社

私の仕事

入社当初は包装部署、その後、浅漬製造部署を経て、現在は乳酸菌ラブレの生産管理と製造を担当。

入社のきっかけ

西利の循環型農業の取り組みに関心を持ちました。

健康に携わる仕事がしたいと思っていて、食べることも好きだったので、ラブレ乳酸菌を使用した商品をつくっている西利に興味を持ちました。また、会社説明会やパンフレットで、製造で出た野菜くずを堆肥にして利用するなどの取り組みにも関心を持ちました。

西利の仕事で得た充実感

様々な部署を経験。できることが増えてゆく充実感。

毎年のように違う部署で仕事させてもらい、その度に異なる作業をしています。そのなかで、1人で機械が動かせるようになったり、お漬物を漬けられるようになったり、まだまだ知らないこと、教えてもらうことばかりですが、1つ1つ、できることが増えていくことは、充実感・達成感があります。

今だから話せる失敗談

備品を間違えて発注。周りに助けられました。

一度、備品を注文して、欲しかったものと異なるものが来ていたことがあったのですが、よく確認せず、いざ使用しようとしたときに気づいたことがありました。そのときは、本社から急遽もらったりして、周りの方に迷惑をかけました。いつも、周りの方に助けてもらっています。

入社して成長できたこと、学んだこと

自分から発信することを学びました。

学生時代は、自分から人に働きかけることはあまりなく、間違えることがあっても自分だけのことで済みましたが、入社してからは自分から発信して伝えないといけないことを学びました。気付いたことやしたいことを伝えるのは難しいですが、少しずつでも口に出していきたいと思っています。



原菜仕入部門 産地開発 幡 風美世
近畿大学 農学部環境管理学科
2014年入社

私の仕事

製造、西利ファームを経て契約野菜の数量の計画、産地とのやり取り、契約圃場の野菜の生育状況の確認などを担当。

入社のきっかけ

大学時代に学んだ農業を生かせる仕事があった。

食品会社で勤めたいと考えており、就職活動中は食品に関わる仕事を探すなかで西利の説明会に参加。その際に「原菜仕入」という仕事に初めて出会い、他社にはなく面白そうだと思いました。自分が大学時代に学んだ農学と自分が興味を持つ食品が合わさった仕事だと魅力を感じました。

西利の仕事で得た充実感

全国の契約農家さんと農業を体験できる。

年間の野菜の契約数量を計画し産地へ依頼をしますが、計画通りにいかないこともあります。悩みながらも西利で製造する漬物の仕入れを任されていると思うとやりがいを感じます。また西利の契約産地は全国にあるので、各産地の様々な農業を体感出来るのは、この仕事の1番楽しい点です。

今だから話せる失敗談

野菜出荷の予定が、天候不順で思い通りにいかず・・・。

冬、1週間単位で事前に産地へ注文していた茄子。注文通り入荷出来ると安心していましたが。しかし冷え込み・曇天が影響し、急に茄子の出荷量が少ない状況になり慌てることがありました。野菜の生育は天候に左右されやすいので、産地へ日々状況を確認することの大切さを感じた経験でした。

入社して成長できたこと、学んだこと

多くの人と関わり、感謝の気持ちを持つように。

産地開発は契約農家・JA・市場・種苗会社・工場で働く人など関わる人の数が多い仕事です。自分のことだけでなく、他人の気持ちを考えて行動することの大切さを学びました。また、暑い時も寒い時も野菜を管理する農家さんや、野菜の品質に合わせて製造する工場の人々の苦勞に感謝の気持ちを持つようになりました。

旬

おいしく、やさしく。

楽しくお買い物をしていただくために

西利は製造から販売まで徹底した一貫体制。だからこそ品質管理が行き届き安心・安全で、しかも最高の漬かり具合の京漬物をお客様に直接お届けすることができます。

そして京漬物のある豊かな食生活を楽しんでいただこうと独自のサービスも展開しています。直営店のみならず百貨店の主要店すべてで店舗イメージを統一。また旬の季節感の表現として、四季折々に変化するのれんやショッピングバッグのデザイン、市田ひろみさんデザインの着物ユニフォームの導入、売場では見やすく取りやすいオリジナル冷蔵ケースのレイアウト工夫など西利独自の展開をしています。

また、好きなものを組み合わせることができるフリーチョイスシステム、わずかでも購入できるカuttingコーナーの設置など、きめ細やかなサービスを取り入れ、店舗作りからユニフォームに至るまで、全店舗でお客様に楽しくお買い物をしていただけるよう、おもてなしに工夫を凝らしています。



百貨店部門関西エリアマネージャー 永井 航貴
大谷大学 文学部社会学科
2015年入社



営業販売促進部 企画開発グループ 松田 夢芽
早稲田大学 人間科学部
2015年入社

私の仕事

本店で販売の後、百貨店部門関西・中部エリアマネージャーとして、店舗と連携。

私の仕事

祇園店・味わい処、風土食品祇園西店から京都高島屋発酵生活の店長を経て、本社 営業販売促進部 企画開発グループに。

入社のきっかけ

就職活動中に西利の漬物を試食、感動して。

就職活動中に西利の漬物を試食する機会があり、おいしさからの感動を今でも覚えています。自信を持って一人でも多くの方においしさを広めていきたいという思いから入社を決意しました。今では西利のお漬物が誇らしく、その思いは自分の活力でもあります。

西利の仕事で得た充実感

お客様への第一声で「いつもありがとうございます」。

やはり、接客を幾度と重ねていくうちに常連のお客様が増えていくことが本当に嬉しい出来事です。中には自分を目掛けてご来店してくださるお客様もいます。ここ最近を振り返ると、ご来店してくださるお客様の第一声に「いつもありがとうございます」と言う回数が増えてきたことを実感しております。

今だから話せる失敗談

失敗回避には、確認!確認!確認!の3回確認。

お恥ずかしながらも焦って失敗したことがいろんな場面で数多くあります。そんな時いつも先輩の方々にフォローをして頂き、支えられて前向きに頑張ってこられたのだと思います。今ではどんな場面でもまず落ち着くことを心がけ、確認!確認!確認!の3回確認を言い聞かせています。

入社して成長できたこと、学んだこと

何事にもチャレンジする習慣が身に付きました。

入社してから沢山の先輩や上司の方に面倒を見て頂き、いろんなことを沢山体験する場を設けて頂きました。その経験一つ一つに無駄は無く、今の自分があります。これからは自分自身が人のお手本になるべく売場の意見をまとめ、より良いチームワークを目指し、おいしさを広めていきたいと思います。自分自身のカラーを強みに日々の振り返りと共に前進して行きたいです。

入社のきっかけ

西利の活気ある販売員さんと出会って。

アルバイトをしていた百貨店での京都物産展で、非常に活気に溢れ販売員が楽しそうな売場があり、それが西利でした。それを受けて京都の良い物を全国の方に手に取ってもらいたいと感じた事がきっかけです。

西利の仕事で得た充実感

様々なシチュエーションでの、お客様の一言がうれしい。

「年に1度の京都旅行で必ず寄る」と予定に組み込んでくださるお客様との会話。そして、催事で地方に赴いた時に「この時を楽しみにしていた」という言葉、「昨日も買ったけど美味しかったからまた来た」という言葉を頂けることがうれしいです。

今だから話せる失敗談

「味わい処」でうっかり転倒……。

味わい処に勤務している際、元旦のとても忙しい時間帯に転倒。お盆に乗せて下げて来たお茶碗やお湯呑みを両手で数えるほど割ってしまいました。他の従業員の方はもちろん、お客様にまで心配を掛けてしまい、非常に恥ずかしい思い出です。

入社して成長できたこと、学んだこと

臨機応変に、そして周りをしっかり見ることを学びました。

直営店や百貨店、地方での催事など、売場ごとに雰囲気は様々で、その時々に応じた対応が大事だと改めて学びました。また、企画開発グループに異動し、売場から離れると、今まで意識せずにいた事などにも気を向けるようになったり、自分の売場という枠を越えて物事を見るように意識を向けるようになりました。周りをしっかり見て行動することに一層心を配りたいと感じます。



四季それぞれに、暖簾とキャリーバッグが替ります。



京都の着物にこだわった服飾研究家市田ひろみさんデザインのユニフォーム。2005年「第1回和風ユニフォーム・コンテスト」にて最優秀賞を受賞。



1953年漬物の冷蔵ケースを業界ではじめて考案。各店舗オリジナルのケースで統一展開しています。



「カuttingサービス」



店頭で漬けて、その場で漬けたてを販売。



お好みに合わせて、用途に合わせて自由にお話し合いいただけるフリーチョイスギフト。

西利が企画開発したパッケージの数々



西利エコケース
地球にやさしい、省資源化にいち早く取り組んだ業界初の新容器。
■エコマーク認定1991～2004年
■1993年メイドイン京都ベストデザイン大賞



ちょっぴりセット
季節ごとにパッケージの絵柄がかわります。
■農林水産大臣賞受賞
(平成22年度全国推奨観光土産品審査会)



花かご
環境にやさしい風情のある竹かご。
■京都府知事賞受賞
(第2回京滋奈良食文化フォーラム)

店舗からの新提案

—— お客様の声を活かす ——

西利は食文化のみならず企業文化活動にも積極的に取り組んでいます。祇園店の3階と4階のギャラリースペースでは巨匠から新鋭まで多彩な作家に発表の場を提供しています。それは同時に、美しい写真や絵画等の作品の中で京漬物に出会うという、新鮮なカルチャースタイルの提案でもありました。1982年には業界に先がけ、嵐山店で茶房を併設して以来、今日まで西利は数々の食のシーンへの提案を行ってまいりました。本店2階でのワインで楽しむ「京漬物パーティー」では連日お客様の笑顔が絶えません。祇園店2階「京漬物味わい処」をはじめ「嵐山 昇龍苑店」「東京コレド室町店」の各味わい処では、さらに発展したカタチで京漬物懐石や京漬物寿司などの創作メニューをご提供、さらに「風土食品 祇園西店」では、健康漬物ラブレシリーズを中心に京漬物バイキングを、「アルデ新大阪店」では、下味付き常備菜としての漬物活用法の提案を行なっています。

これからも西利は、さまざまなシーンでいただいたお客様の声を活かすべく、創意工夫とおもてなしの心で新たな価値を創造してまいります。



祇園店 ギャラリー3F



祇園店 ギャラリー4F

本 店

旬の京漬物を、ワインとお茶でゆっくりお召しあがりいただけます。



本店2階
京つけものパーティ

祇園店

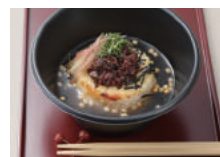
祇園店2階では、旬の京漬物を使った料理をお楽しみいただけます。



京漬物懐石

嵐山 昇龍苑店

お気軽に京漬物寿司やお茶漬などをお楽しみいただけます。



焼きおにぎりの
京漬物だし茶漬

風土食品 祇園西店

ご飯、おかゆ、味噌汁とともに、漬物バイキングをお楽しみいただけます。



漬物バイキング

東京コレド室町店

旬の京漬物を使ったお料理をお楽しみいただけます。



京漬物御膳

アルデ新大阪店

「あっさり漬大根の親子丼」など、漬物の創作料理がご好評いただいています。



あっさり漬大根の
親子丼

先輩の仕事インタビュー



本店店長 太田 真司
大阪学院大学 経済学部
2013年入社

私の仕事

本店、ポルタ店を経て、本店店長に。接客販売のほか、観光バスの営業も。

入社のきっかけ

「この人と働きたい」と思える社員さんとの出会いがあって。会社説明に行った際、平井社長より「皆さんがこれから面接で会う人は、入社したら皆さんの上司になる人ですので、皆さんも面接官の人と一緒に働きたいと思うか考えながら受けてください」と話されました。そう思って受けた面接で「この人と働きたい!」と思う方と出会い、今はその方に憧れ、日々一緒に働かせて頂いています。

西利の仕事で得た充実感

お客様に名前を覚えてもらった。一度対応したお客様が再度ご来店の際に、「太田さんいる?」と自分を訪ねて来て頂いた時は、お客様にとって印象に残る対応が出来たのかなとうれしく思いますし、やっていて良かったなと思います。

今だから話せる失敗談

失敗から学び、成長し、今の自分があります。

入社当初は、一通りやりがちな失敗を全てやってしまいました。失敗から学び、失敗を決して無駄にせず、成長の材料にしようと思い続けてきた事で、今の自分があると思っています。

入社して成長できたこと、学んだこと

目標達成の喜びもみんなです。

本店で店長として勤務していますが、みんなで協力しなければ、上手く回らない中で、常に相手を思いやる心を持つ事の大切さを学びました。目標に向かって頑張ってきたメンバーと達成出来た事を一緒に喜び瞬間は最高です。



酵房西利店長 間野 裕香里
立命館大学 法学部
2012年入社

私の仕事

祇園店、キューブ店にて販売、味わい処勤務を経て、酵房西利店長に。

入社のきっかけ

バイト先で知った西利の漬物の美味しさを知って。学生時代の飲食店アルバイトの経験から、お客様と直接触れ合える接客の仕事を中心に就職活動をしていました。決め手となったのは、アルバイト先で西利の漬物を提供し、その美味しさを知っていたことでした。

西利の仕事で得た充実感

お客様とのふれあいの時間に魅力を感じました。味わい処は、お漬物の物販とは異なり、お客様が「美味しい!」「盛り付けがキレイ!」と喜んでくださる姿を直接目にすることが出来るので、やりがいを感じました。また、ひとりのお客様と接する時間が長いのも、この仕事の魅力の一つだと思います。

今だから話せる失敗談

お客様からのイメージは大切に・・・

スタッフを指導する時の厳しい部分を常連のお客様に見られてしまい、普段のイメージと異なる(らしい)姿に驚かせてしまった事です。お客様が私に対して持っていたイメージは、大切にしようと心に決めた出来事でした。

入社して成長できたこと、学んだこと

日々の協力と笑顔がお客様の笑顔に繋がります。

良い雰囲気のお店をつくるためには、店舗スタッフ皆んなの日々の協力が欠かせないという事を学びました。スタッフの笑顔がお客様の笑顔に繋がっていると実感として得たことが、私の最も大きな成長点です。

旬
おいしく、やさしく。

もっと楽しく、もっと身近に

もっとお客様にお買物を楽しんでいただいたり、西利を身近に感じていただけるようなお付き合いをさせていただきたいとの思いから、会員制度「京つけもの西利・旬の会」は誕生いたしました。お客様のお買物・ご飲食に応じたポイントサービスを始め、コンシェルジュサービスや各種情報のご案内など、様々な特典をご用意しています。さらに、季節感たっぷりの旬の京漬物を毎月お届けする「京つけもの西利 旬の会 頒布会」では着実に全国に京漬物ファンの輪を拡げています。また、見やすく分りやすく新鮮な情報満載のホームページやカタログの作成と、旬のおいしさをそのままにお届けできるシステム構築により、お近くに西利の店舗がない地域の方々にも、あたかもそばに西利があるがごとく、気軽にお買物をしていただけるように取り組んで参りました。このような通販サービスを充実させるのも、老舗の新たな役割として力を注いでいます。2014年春には、西利が京都を代表する老舗に呼びかけ一同に集めた商業施設「嵐山昇龍苑(しょうりゅうえん)」をオープンし、「老舗はたのし」をコンセプトに、身近に老舗の魅力を体感していただける試みを展開しています。

これからも「旬 おいしく、やさしく。」を追求する西利の独創的なサービスは、次々と具現化していきます。

西利 旬の会



お客様にもっとお買物を楽しんでいただき、もっと西利を身近に感じていただきたいとの思いから発足した会員制度です。

ホームページ



旬の情報をお届けするホームページ。読み物ページや、京漬物を活用したレシピも紹介しています。

嵐山 昇龍苑



西利が京都を代表する老舗に呼びかけ一同に集めた商業施設。

旬の会頒布会



旬の京漬物を毎月お届けする「京つけもの西利 旬の会 頒布会」は、全国に京漬物ファンの輪を拡げています。



春



夏



秋



冬

先輩の仕事インタビュー



営業販売促進部 通信販売グループ 藤本 真冬
同志社大学 文学部哲学科
2014年入社

私の仕事

お客様やお取引先様の電話対応、伝票・請求書作成や通信販売業務、顧客管理などを担当。

入社のきっかけ

会社説明会で、活き活きた先輩が印象的でした。

事務職希望で就職活動をしており、好きなものに携われる職場がいい!と思い、入社前から好きだった西利の説明会に参加しました。事務の先輩方のお話をたくさん聞くことができ、一緒に働くイメージが具体的に浮かんできたこと、どの部署の方も活き活きとされていたのが印象的でした。

西利の仕事で得た充実感

電話の向こうのお客様から、お礼をいただいて。

通信販売は顔の見えない接客だからこそ、想像力を働かせお客様に寄り添った対応が求められます。お客様から「丁寧な対応ありがとうございます」とお手紙とお品をいただいた時は、喜んでいただけたうれしさとともに、これまで以上に自分の対応力のハードルが上がることに身が引き締まる思いでした。

今だから話せる失敗談

失敗は先輩方に助けられ、次につなげる糧に。

数えきれないほどたくさんの失敗がありましたが、どんなときも傍には相談できる上司や先輩がいて、私の失敗を責めることなくフォローをしてくださいました。どうして間違いが起こったのか、どのように改善すべきか、一緒に考えて次につなげてくれる仲間にも助けられています。

入社して成長できたこと、学んだこと

積極的に人と話して、視野が広がりました。

人と話すことが苦手で事務職を希望していた私ですが、新入社員の頃、忙しい先輩方のために自分が唯一できることとして積極的に電話に出て色々な対応を経験したことで苦手を克服できました。周りを見て助け合うことで、自分に出来ることが増え、視野が広がっていくのを感じています。



営業販売促進部 頒布会担当 木村 瑞希
京都府立鴨沂高等学校
2018年入社

私の仕事

頒布会でお届けする商品の手配や注文の集計、伝票の準備、商品に同梱する頒布会通信の作成、備品の発注などを担当。

入社のきっかけ

自分が成長できる職場だと感じて。

働きながらこの仕事が好きだと思って、自分が成長できるような仕事があった!と、小さいころから知っていて好きだった西利を選びました。企業訪問では先輩方が仕事内容を丁寧に説明してくださり、とても明るく話されていてこんな先輩方と一緒に仕事がしたいと思い、入社を志望しました。

西利の仕事で得た充実感

達成感が自信につながる。

先輩が退職されるとき、業務の引き継ぎがあり、短期間でたくさんのことが覚えられるのか不安になりましたが、周りの先輩方が助けてくださり、ひとつの仕事をやり遂げた時は達成感を感じることが出来ました。次も頑張ろうと思って、自分の自信にもなりました。

今だから話せる失敗談

緊張して頭の中が真っ白に。

話している相手の顔が見えない電話対応は、すごく苦手でした。電話を取るたびに緊張してしまって、件名や名前を忘れてしまったり、言葉に詰まり頭の中が真っ白になることもありましたが、先輩の電話対応を聞いたり、アドバイスをいただいて今は落ち着いて対応できるようになりました。

入社して成長できたこと、学んだこと

仕事は優先順位を考えて、計画的に。

最初は仕事を覚えるのに必死で、優先順位を間違えてしまったり、作業に時間がかかってしまい時間内に終わらなかったりしましたが、今ではなるべく時間内に終わるように、業務の優先順位を考えて、計画的に進められるようになりました。

旬 おいしく、やさしく。

京に老舗「西利」あり



本社・外観

本社・本店

洛中・西本願寺前



風土食品併設



会社概要

商 号 株式会社 西利(にしり)
 本 社 京都市下京区西中筋通七条上ル菱屋町150-1
 (通称 堀川通七条上ル西本願寺前)
 役 員 代表取締役会長 平井 義久
 代表取締役副会長 平井 達雄
 代表取締役社長 平井 誠一
 資 本 金 2,400万円
 創 業 昭和15年3月(設立昭和28年4月)
 事業内容 京つけもの製造及販売
 従 業 員 401名(2017年4月1日 現在)
 工 場 洛西工場／京都市西京区大枝中山町2-58
 あじわいの郷工場／京都府京丹後市弥栄町字木橋

祇園店

京都の礎・祇園



ギャラリー3F



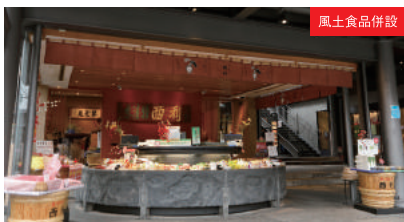
ギャラリー4F



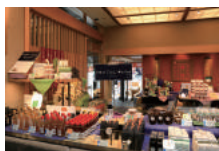
味わい処

嵐山 昇龍苑店

嵐電嵐山駅前



風土食品併設



嵐山 昇龍苑



「老舗はたのし」をテーマに、京の老舗の味と工芸品を、ギャラリーのようにゆったりとお楽しみいただける複合施設。試食やものづくり体験などのイベントも開催。

清水店

洛東・清水寺門前



清水産寧坂店

洛東・清水産寧坂青龍苑



錦店

京の台所・錦市場西入口



京(みやこ)店

京都駅西口2階南北自由通路(南側)



■京都

高島屋京都店
 高島屋洛西店
 大丸京都店
 ■大阪
 阪急うめだ本店
 高島屋大阪店
 高島屋堺店
 泉北高島屋
 千里阪急
 あべのハルカス近鉄本店
 近鉄百貨店上本町店
 近鉄百貨店東大阪店

■兵庫

川西阪急
 宝塚阪急
 西宮阪急
 大丸神戸店
 ■姫路
 姫路山陽
 ■加古川
 ヤマトヤシキ
 ■奈良
 近鉄百貨店奈良店
 近鉄百貨店橿原店
 ■名古屋
 JR名古屋高島屋
 松阪屋名古屋店
 一宮名鉄
 ■岐阜
 高島屋岐阜店

■岡山

岡山高島屋
 ■広島
 福屋
 尾道福屋
 ■松山
 いよてつ高島屋
 ■香川
 高松三越
 ■鳥取
 米子高島屋
 ■島根
 一畑百貨店
 ■山口
 山口井筒屋
 下関大丸
 ■福岡
 大丸福岡天神店
 博多阪急
 小倉井筒屋
 ■熊本
 鶴屋百貨店
 鶴屋フーディーワン(各店)

■東京

高島屋日本橋店
 新宿高島屋
 玉川高島屋
 立川高島屋
 グランデュオ立川
 阪急百貨店大井食品館
 東武池袋店
 小田急新宿店
 小田急町田店
 ニッポンスタンダードアトレヴィ三鷹店
 座・ガモール京都
 吉祥寺東急
 ■神奈川
 ニッポンスタンダードアトレ大船店
 ■横浜
 横浜高島屋
 港南台高島屋
 タカシマヤフードメゾン新横浜
 都筑阪急
 そうてつローゼン
 ジョイナステラス二俣川店
 ■埼玉
 大宮高島屋
 ■千葉
 柏高島屋
 タカシマヤフードメゾン
 おおたかの森店
 ■高崎
 高崎高島屋
 ■静岡
 松坂屋静岡店
 ■浜松
 遠鉄百貨店
 ■仙台
 めぐりめぐるめ仙台
 ■札幌
 大丸札幌店

■京都市内取扱店

知恩院三門亭
 知恩院和順会館
 京都文化博物館
 レストラン嵐山(渡月橋)
 京都水族館
 京都国際会館 売店
 南禅寺
 金閣寺 境内
 金閣寺北天神森町店
 嵐山花伝抄 売店
 ホテル日航プリンス京都
 東急ホテル京都 売店(かおり)
 ANAクラウンプラザホテル京都
 グランドプリンスホテル京都
 ホテルルビノ京都堀川
 京都新阪急ホテル
 京都ブライトンホテル
 ウェスティン都ホテル京都
 京都ホテルオークラ
 からすま京都ホテル
 リーガロイヤルホテル京都
 ホテルグランヴィア京都
 西本願寺間法会館
 ホテルモントレ京都
 梅小路 市電ひろば
 京都鉄道博物館
 二条城売店
 京都・時代祭館十二十二

■京都駅

Kiosk
 ギフトキヨスク(八条口)
 グランドキヨスク(新幹線2階コンコース)
 京のみやげ(新幹線2階コンコース)
 みやこみちハーベス京都店
 ■新大阪駅・大阪駅
 Kiosk
 グランドキヨスク(新幹線コンコース)
 ■神戸駅
 新神戸アントレマルシェ
 ■大阪国際空港
 空港専門大店1号店
 空港専門大店3号店
 ■関西国際空港
 アプロース2階店(第1ターミナル)
 LCCターミナル
 京名物のれん会(エアロプラザ内)
 ■名神高速道路上り
 大津SA内売店
 草津PA内売店

「発酵生活」ブティック

高島屋京都地下1階



ポルタ店

京都駅前地下街



風土食品併設

近鉄京都駅店

京都・近鉄京都駅構内



MOMOテラス店

京都・伏見桃山MOMOテラス



丹後王国「食のみやこ」店

京都・丹後王国「食のみやこ」



風土食品 祇園西店

祇園南座東



アルデ新大阪店

新大阪・2階グルメゾーン



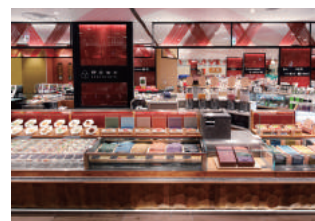
東京コレド室町店

東京・日本橋室町



酵房西利 京(みやこ)店

京都駅西口2階南北自由通路(南側)



京漬物バイキング



胡瓜の古漬とトマトのすき焼



店舗に併設された味わい処



店内設置のAMACOスタンド



創業者
平井 太郎
(平成 6 年 9 月永眠)

西利創業：ひたむきな心

明治38年に滋賀県志賀町で生まれた平井太郎は、高等小学校卒業と同時に、老舗西利商店に丁稚奉公。100余年ののれんを誇る西利商店にて修行の後、「のれん分け」を認められ、昭和15年に現在の「京つけもの西利」を創業しました。修行から創業への道のりや数々の苦行、努力、太郎の持ち前のひたむきな努力と創意工夫が、今日の西利の基盤を築いたのは云うまでもありません。昭和46年には、京都府漬物協同組合を法人資格をもった組織として発足させ、初代理事長に就任し、京漬物業界の発展に寄与しました。温厚篤実で頑強なその精神は、伝統産業としての京漬物業界のリーダーとして、多くのすぐれた後継者や後輩を育て世に送りだしました。その功績が認められ、1975年に勲五等瑞寶章を受章しました。



著書「びわこ路 - ひたむきな心」



平井太郎半生記「塩かげん一代」
(KBS 京都テレビドラマ)より



代表取締役会長
平井 義久

第二創業：旬 おいしく、やさしく。の実践

平井義久は父、太郎から26歳の若さで経営の全権をまかされました。当時は百貨店に1店と小さな小売り店舗が2つほど。卸売りをやめて京漬物専門店としての出発でした。毎日の売り上げも期待できない状態でしたが、持ち前のパワーで取り組んだのが漬物をギフトとして認知させること。自分の手でつくって自分の手で京つけものを売る大切さ。他に先がけておいしい製品を世に出すこと。この情熱は次第に実を結び、京都発の雅やかな新製品を次々と生み出し、まず地元にしかりと根をはり、京都の名所には直営店舗を構え、そして全国百貨店へと進出しました。「井の蓋にのった沢庵2切れ」ではない伝統の京漬物の文化を大切にすべきだという持論のもと、数々の商品群の開発をはじめ、各事業を成功に繋げ、西利のブランド化、多店舗化など、現在の西利のすべてを築いてきました。

自社の事業展開だけでなくとどまらず、京都を愛し、地域を愛するがゆえ、京都府と共に丹後活性化に取り組んだ「西利あじわいの郷工場」建設などの事業展開。また京都商工会議所、京都経済同友会でのエネルギー活動、国際ロータリー地区ガバナーとして、東奔西走の日々の社会貢献、京漬物のレベルアップに率先して務めたり、全日本漬物協同組合連合会会長として業界の新機軸を発信し続けること等、企業家の責務と走り続けてまいりました。1999年に黄綬褒章を受章。そして2010年にはそれらの功績が認められて春の叙勲で旭日中授賞を受賞しました。会長平井義久の挑戦の歴史はそのまま西利の歴史であり、今もその挑戦は続いております。



代表取締役副会長
平井達雄

「塩かげん」を求めての二人三脚

京都大学農学部食品工学科卒業、同大学院修士課程終了後、1974年西利入社。

専務取締役、代表取締役副社長、代表取締役社長、代表取締役副会長に就任しました。平井義久と兄弟二人三脚で、伝統の京漬物を頑なに守る一方、漬物のジャンルを塗り替えた「京のあっさり漬シリーズ」を開発。日本の伝統食品「漬物」の本来の役割をしめしてみせた「健康漬物乳酸菌ラブレシリーズ」、そしてその効用を実証した摂取試験実施など新しい分野を展開。またエコケース開発による包装革命、直営店舗各店での京漬物味わい処開設、野菜残渣堆肥化施設、農業生産法人櫛京つけもの西利ファーム設立、食品安全国際規格ISO2200取得。また、本来あるべき日本の食生活(和食)を漬物を通じて伝えるための「風土食品(fuud:food)」ブランド展開など「旬 おいしく、やさしく。」を求め続けてきました。

これからも京つけもの西利は、社業を通じて「3つの心(おもいやる心、きめこまかな心、わかちあう心)」を育むことを最も大切なこととし、「塩かげん」を求め続けてゆきます。

西利の歩み

- 1940 ●京つけもの西利は、創業百余年の西利漬物店より、創業者平井太郎がのれん分けを受け誕生。
- 1953 ●株式会社西利設立。
 - 丸物百貨店と取引を開始。
 - 浅漬販売用の冷蔵ケースを導入。
- 1969 ●高島屋京都店出店。
- 1970 ●万国博覧会にオープンを合わせ、本社社屋を西本願寺前に竣工、阪神方面へ販売網を拡張。
- 1972 ●阪急百貨店本店との取引を開始。
- 1973 ●高島屋大阪店出店。
 - 新幹線岡山開通に伴い、岡山高島屋出店のため岡山営業所を新設。
 - 観光土産の便宜を計るため鉄道弘済会とお取引開始。
- 1974 ●事業計画推進のため、本社にコンピューターを導入し商品管理の徹底を図る。
- 1975 ●創業者平井太郎 勲五等瑞寶章受章。
 - 直営店として四条祇園町に祇園店を出店。
 - 京つけもの専門店として直営店展開の基盤をつくる。
- 1976 ●「西利の千枚漬」内閣総理大臣賞受賞。(京都滋賀漬物展示品評会)
- 1977 ●洛西工場竣工。
 - 清水店、太秦店出店。
- 1979 ●平井義久 代表取締役社長就任。平井達雄 専務取締役就任。
- 1980 ●京都駅前地下街、ポルタ出店。
- 1981 ●横浜高島屋出店。
 - 関東ではじめて百貨店の拠点となり、足掛かりとなる。
 - 七条店を画廊の機能をもたせ、西利の新しいショールームとしてオープン。
- 1982 ●嵯峨天竜寺門前に嵐山店を開店。
 - 京都初、季節のおつけものの茶房を併設。
 - 「京漬物の新しいこころみ」と、話題を呼ぶ。
- 1983 ●洛西工場に研究室を開設、食品工学の専門スタッフによる品質管理と新製品への本格的な取組みが始まる。
- 1984 ●京都駅南口、アバンティ出店。
- 1985 ●新企画商品群「ばあてい」(現 京の和)を新発売。
 - あっさり漬シリーズ新発売。
 - 旬の素材を漬け込む西利独自の手法による「京のあっさり漬」は、時代の志向に受け入れられ大好評を博し、主力商品の地位を築くと共に京漬物に新しいジャンルを拓く。
- 1986 ●京都全日空ホテル<伝統工芸ギャラリー内>に、京つけものお食事処・西利を開店。
 - 高島屋東京店出店。
- 1987 ●加工原料の保蔵システムの開発での功績を認められ、農林水産省から、新技術実用化促進事業の補助金交付を受ける。
- 1988 ●大原三千院門前に三千院店開店。
- 1990 ●創業者平井太郎がのれん分けを受けて50年目。本社社屋を新築。
 - 真冬の味を真夏の祇園祭に！
 - 限定販売で祇園祭に売り出した千枚漬が話題を呼ぶ。
- 1991 ●本店の「お昼のつけものパーティ」開始。
 - 一客一亭で、京つけものフルコースの提供が脚光を浴び、予約が殺到する。
 - 千枚漬をはじめ主力商品を、地球にやさしい省資源を考えた再生紙利用のバルブモールド「西利エコケース」に切り替える。西利エコケースが(財)日本環境協会より、エコマークの認定を受ける。
- 1992 ●東武百貨店池袋店出店。
 - 小田急新宿店出店。
- 1993 ●千枚漬の西利エコケースがメイドイン京都デザイン大賞受賞。(京都府知事より)
- 1994 ●会長平井太郎永眠。(享年89歳)
 - 注目のラブレ乳酸菌で漬け込んだ健康漬物「西利乳酸菌ラブレ」発売。
- 1996 ●静岡松坂屋出店。
 - 無添加商品「昆布仕立」発売。
 - 新宿高島屋出店。
 - 熊本鶴屋百貨店出店。
 - 近鉄百貨店桃山店出店。
 - 経営近代化及び生産性向上により農林水産大臣より表彰。
- 1997 ●博多大丸出店。
 - 従来の祇園店より東へ約50メートルの地に、新祇園店を新設。
 - 京都駅ビルオープン、ザ・キューブ店開店。
- 1998 ●近鉄百貨店樺原店へ出店。
 - 丹後「あじわいの郷工場」竣工。
 - 京都府の要請により、丹後味わいの郷公園に隣接して、約7,000㎡の大型プラントを建設。
 - 近鉄百貨店阿倍野店出店。
- 1999 ●社長平井義久 黄綬褒章受章。
 - 京都駅地下ザ・キューブ「京つけもの味わい処西利」出店。
 - ラブレ摂取本試験報告。
 - 近鉄百貨店奈良店出店。
- 2000 ●平井義久をリーダーに老舗が集結、清水産寧坂青龍苑に出店。
 - JR名古屋高島屋出店。
 - 宝塚阪急百貨店出店。
 - 都筑阪急百貨店出店。
 - 小田急町田店出店。
 - 「西利のラブレ」が永年に亘る研究開発と、技術の独創性を認められ、京都中小企業優秀技術賞受賞。(財・京都産業技術振興財団)
- 2001 ●丹後あじわいの郷工場の、野菜くずリサイクル施設設置。
- 2002 ●近鉄百貨店桔梗が丘店出店。
 - リサイクル施設本格稼動。
 - 丹後あじわいの郷工場がエコ京都21に認定される。
- 2003 ●出町店出店、いよてつ高島屋出店。
- 2004 ●近鉄京都駅店、近鉄百貨店上本町店、堺北花田阪急出店。
- 2005 ●平井義久 代表取締役会長就任。
 - 平井達雄 代表取締役社長就任。
 - 平井誠一 代表取締役専務就任。
- 2006 ●大丸神戸店出店。
 - 農業生産法人(株)京つけもの西利ファーム設立。
 - ISO22000、ISO9001認証取得。
 - 平安神宮大鳥居前店出店。(京つけもの味わい処西利 併設)
 - 錦店出店。(京つけもの味わい処西利 併設)
- 2007 ●近鉄百貨店東大阪店、近鉄松下百貨店、小田急藤沢店、タカシマヤフードメゾンおおたかの森店出店。
 - NHK「ビジネス新伝説 ルソンの壺」で京つけもの西利紹介。
 - 京・食の安全衛生管理認証取得。
- 2008 ●タカシマヤフードメゾン新横浜店出店。
 - 源氏物語千年記 記念商品「ゆかりむらさき」発売。
 - 加古川ヤマトヤシキ出店。
 - 銀座松坂屋出店。
 - 西宮阪急出店。
 - きょうと信頼食品登録制度。
- 2009 ●洛西工場 厚生労働大臣表彰。(食品衛生優良施設)
 - 「四季のうつわ詰合せ」京都府知事賞受賞。(京都物産出品協会)
 - 新企画商品「京つつみ」発売。
 - 大丸京都店出店。
- 2010 ●祇園西店リニューアル 風土食品(ふうど・ふーど)開店。4つの漬け物語り発行。
 - 会長平井義久 旭日中綬章受章。
 - 近鉄百貨店四日市店出店。
- 2011 ●「ちょっぴりセット」農林水産大臣賞受賞。(全国推奨観光土産審査会)
 - 博多阪急出店。
 - 阪神梅田本店出店。
- 2012 ●千枚漬、すくき、しば漬が「京もの伝統食品」(京都府知事指定)に認定される。
- 2013 ●平井達雄 代表取締役副会長就任。
 - 平井誠一 代表取締役社長就任。
 - 風土食品ポルタ店出店。
 - 近鉄百貨店和歌山店出店。
- 2014 ●東京コレド室町店開店。
 - 嵐山昇龍苑竣工開業。
 - 嵐山昇龍苑店開店。
 - 風土食品昇龍苑店開店。
- 2015 ●丹後王国「食のみやこ」出店。
 - MOMOテラス出店。
 - アルデ新大阪店出店。
- 2017 ●高島屋京都店に発酵生活を出店。
 - 乳酸菌ラブレ毎日20gパックを発売。
 - 松坂屋名古屋店出店。
 - 大丸札幌出店。
 - 京都・時代祭館十二十二(トニトニ)出店。
- 2018 ●キューブ店がリニューアルし、京店として開店。
 - 酵房西利 京店開店。西京漬や西京焼弁当、ラブレ乳酸発酵甘麹ドリンク「AMACO」を発売。
 - 「乳酸菌ラブレ毎日20g」が第20回 福岡デザインアワード大賞を受賞。(福岡県知事より)