

Press Release
2018年10月18日

子どもを野菜好きにしてしまう 「やさいをたべる ベビーフード」発売



持続可能な農業の普及を目指す京都の野菜提案企業、株式会社坂ノ途中（京都市、代表取締役：小野邦彦）は、提携生産者が無農薬無化学肥料で育てた野菜を使用した離乳食「やさいをたべるベビーフード」2種類を、2018年10月15日に販売開始いたしました。

坂ノ途中は、環境に負荷をかけない農業に取り組む生産者が育てたお野菜を、セットでの通販、直営店での小売販売、そのほかスーパーや百貨店を通じてご家庭へお届けしています。提携生産者、約200軒のうち9割は新規就農者。土を愛おしみ、環境と人にやさしい農業を目指す生産者の人たちは、とても勉強熱心です。収穫量は少量で不安定ですが、彼ら、彼女らが育てるお野菜はとびきりの味わいです。

子どものおかげだからこそ、野菜の本来の味やおいしさを経験してほしい、そんな思いから、離乳食を開発いたしました。小さな子どもがいるスタッフや、管理栄養士の資格を持つスタッフが意見を出し合い、何度も試作を重ねて完成にいたしました。



坂ノ途中の野菜に対する、ユーザーの声（野菜セット購入者）

- 新鮮で野菜の味がおいしい。子どもが喜んで食べてくれる【40代 お子さん2人（13～18歳）】
- なかなか購入できない珍しい野菜があって楽しく料理できています。子供も喜んで食べてくれています。私も苦手だった野菜をたべられるようになりました。【30代/お子さん2人（3～5歳）】
- 野菜本来の味を知ると、そうではない野菜が食べられません。子供も野菜が大好きになりました。【40代/お子さん1人（6～12歳）】
- 野菜嫌いな子供が少しずつ食べるようになり、野菜セットが届くと目をキラキラさせて「これはなに？見たことないねえ。どうやって食べるの？」と興味津々でお野菜を手にとっています。【30代/お子さん1人（3～5歳）】

■ 商品概要

◎ やさいをたべるベビーフード

「ころころ野菜のおだし煮」



4種のお野菜（かぼちゃ、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも）を食べやすい大きさに切り、

昆布と椎茸のおだしで煮ました。野菜の甘みと旨みが広がります。調味料による味つけ一切はしておりません。お肉や小魚など、ほかの食材と合わせたり、おじやにしたりと、さまざまなアレンジも楽しんでいただけます。

名称：野菜出汁煮

原材料：野菜(かぼちゃ、玉ねぎ、人参、じゃがいも)(国産)、干し椎茸(宮崎県産)、日高昆布(北海道産)

内容量：110g

賞味期限：1年

保存方法：直射日光を避け、涼しい場所に保管

殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

対象月齢：9ヶ月～

販売者：株式会社坂ノ途中（京都市下京区西七条八幡町 21）

製造者：イーナバリ株式会社 隠タカラモノ農産加工所（三重県名張市滝之原 1050）

お召し上がり方：そのまま袋から出してお召し上がりいただけます。温める場合は、袋のまま沸騰したお湯のなかに入れ、約5分間温めます。電子レンジの場合は、袋から出して器に移して温めてください。開封後は賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がりください。

栄養成分表示(1袋 110g 当たり)：エネルギー 27.5kcal/たんぱく質 0.9 g/脂質 0.2 g/炭水化物 5.4 g/食塩相当量 0.04 g *サンプル品分析による推定値

食物アレルギー 7 品目不使用/食品添加物不使用/放射能性物質検査済み

*アレンジレシピ



とりそぼろ煮

<材料>

- ・ころころ野菜のおだし 1袋
- ・鶏ひき肉 20g
- ・水溶き片栗粉 小さじ 1/2

1. 鶏ひき肉は熱湯で茹で、完全に火を入れ、水気を切る
2. 湯がいたひき肉と野菜の煮物を煮汁ごと鍋に入れて、火にかける
3. ふつふつと沸いてきたら、水溶き片栗粉を入れて、とろみをつける



野菜のおやき

<材料>

- ・ころころ野菜のおだし 1袋
- ・小麦粉（または米粉） 40g
- ・油 少々

1. 小麦粉は泡だて器で軽く混ぜ、ダマをとっておく
 2. 野菜の煮物は煮汁と野菜にわけ、野菜を食べやすいように小さめにカットする
 3. 小麦粉に袋の煮汁を全て入れてよく混ぜる
 4. カットした野菜を入れ、全体をヘラで混ぜる
 5. 油を少し引いたフライパンにスプーンで生地をすくって丸く落とし、中に火が通って表面にこんがり焼き色がつくまで焼く。
- *つかみ食べの時期にぴったりのおやき！小麦粉を米粉に変えても。



しらすスープ

<材料>

- ・ころころ野菜のおだし煮 1袋
- ・しらす 20g~30g
- ・水 50cc

1. しらすは熱湯でさっと湯がいで水切りをする
 2. 鍋に、野菜の煮物を汁ごと入れ、水を切ったしらすと水 50cc を入れる
 3. 火にかけて、スープが温まれば完成
- *野菜のうまみとしらすのうまみたっぷりのスープが、とっても簡単に。他の白身魚で作ってもおいしいです。

◎ やさいを食べるベビーフード

「さつまいも豆乳プリン」

さつまいもの甘みと豆乳のコクがマッチした優しい味のプリン。さつまいもを丸ごとふかしてペーストにしています。野菜を食べ



る感覚でお召し上がりください。離乳食中期～のお食事として。おでかけ時のおやつにも便利です。

名称：豆乳入りさつまいもペースト

原材料：豆乳（大豆：国産、遺伝子組み換えでない）、さつまいも（香川県産）、甜菜グラニュー糖、寒天 *一部に大豆を含む

内容量：70g

賞味期限：6ヶ月

対象月齢：7ヶ月～

保存方法：直射日光を避け、涼しい場所に保管 殺菌方法：気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌

販売者：株式会社 坂ノ途中京都市下京区西七条八幡町 21

製造者：イーナバリ株式会社 隠タカラモノ農産加工所三重県名張市滝之原 1050

お召し上がり方：開封後は賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がりください。

栄養成分表示(1瓶 70g 当たり)：エネルギー73.5kcal/たんぱく質 1.3g/脂質 1.2 g/炭水化物 14.4 g/食塩相当量 0.01 g *サンプル品分析による推定値

食物アレルギー 7 品目不使用 / 食品添加物不使用 / 放射能性物質検査済み

■ ご購入は Online Shop、もしくは直営店で

・ Online Shop

<https://www.on-the-slope.com/shop/>

・ 坂ノ途中 soil (直営店)

<京都> 京都市南区西九条比永城町 118-2

定休日：毎週日・火曜日、毎月第2月曜日、お盆、年末年始

営業時間：11:30～18:00

<東京> 東京都渋谷区代々木 5-39-5

定休日：毎週月・水曜日、GW、お盆、年末年始

営業時間：10:00～19:00

■ 野菜セットのお得なお試し (旬のお野菜 6 種類)

送料不要、980 円は、こちらから↓

<https://www.on-the-slope.com/shop/products/505/>



■ 株式会社坂ノ途中 会社概要

環境負荷の小さい農業を営む若手農家や新規就農者を増やし、農業の持続可能化を達成することを目的として2009年7月に設立しました。「環境負荷の小さな農業」を志して新規就農を目指す人は増えていますが、実際に就農し、農業をつづけていくためにはたくさんの課題を乗り越えなければなりません。新規就農者が確保できる農地は、小規模で水はけが悪いなど、条件が良くないことが多く、栽培する農産物は少量不安定になりがちです。そのため一般的なバイヤーから見ると、新規就農者は「つきあいにくい相手」と映ってしまいます。

当社はこの問題を解決するため、新規就農者を中心に約200件の農業者と密なコミュニケーションをとりながら連携し、グループ全体としては常にバリエーション豊かな農産物を確保できるという体制を構築しています。季節によって変わる農産物の味わいや色、かたち、風味など、その多様さを楽しんでいただける提案を顧客に行うことで、野菜という生きものの持つ不安定性を、ネガティブなものから楽しむものへと変えていきたいと思っています。

また、持続可能な社会のカタチを例示するため、2012年には東アフリカでの「ウガンダオーガニックプロジェクト」を、2016年からはラオスを中心として「メコン オーガニックプロジェクト（2018年9月、海ノ向こうコーヒーへ継承されました）」を、2017年には、生産者とバイヤーのマッチングのためのオンラインプラットフォーム事業「farm0(ファーム)」をスタートさせています。

株式会社 坂ノ途中

本社：京都市下京区西七条八幡町21番地

創業：2009年7月21日 代表取締役：小野 邦彦

資本金：250,130,000円(資本準備金含む)

URL：<http://www.on-the-slope.com/>

事業内容：提携生産者が栽培した農産物の販売

環境負荷の小さい農法で栽培された"海ノ向こうコーヒー"の販売

オーガニックが広がるオンラインプラットフォーム"farm0(ファーム)"

発展途上国での有機農業普及

【お問い合わせ】

株式会社坂ノ途中

広報担当：松田 真弓

電話：075-200-9773

FAX：075-200-9774

MAIL：mayumi@on-the-slope.com