



100年先もつづく、農業を。

Agriculture, looking ahead 100 years.



法人様向け野菜卸サービスのご案内

## 圃場において、化学合成農薬・化学肥料不使用

化学肥料や化学合成農薬に頼らず丁寧に育てられたお野菜には、そのお野菜本来の深い味わいがあります。私たちも日々そのおいしさを実感しています。

自然の中で育っていますので、雨が続くと水っぽくなったり「はしり・さかり・なごり」によっても、味は大きく変化します。季節や天候によって移り変わっていくお野菜の種類も味わいも、産地を想像しながら楽しんでいただけるようお届けしていきたいと考えています。

※種子や苗には化学肥料・化学合成農薬が使用されている場合がございます。  
※果物やお野菜の一部には特別栽培相当の商品がございます。弊社の通常の取り扱い基準ではないものに関しては「特別栽培相当」「慣行栽培」と記載しております。

## 既存のお客さまの満足ポイント

品質(おいしい・綺麗) 38%

珍しい野菜がある。バリエーション豊富 16%

近郊にない野菜が買える 13%

栽培基準 11%

配送が便利 7%

野菜の保ちのよさ 4%

その他 11%

自然の力を活かした元気いっぱいの土で育ったお野菜は、お野菜本来の美味しさが詰まっています。

## ご注文をいただいてから収穫

鮮度を大事にしています (根菜や乾物等の貯蔵商品を除く)

1週間ほど冷蔵庫保存し、注文が入るとそこから出荷するケースも多い青果流通。見た目はきれいでも鮮度は落ちていることもあり、味にも影響します。坂ノ途中では、お客さまからご注文をいただいてから生産者に発注。多くの野菜は収穫から約2~3日以内にお届けしています。

## 一軒一軒の生産者との密なやり取りを大切にしています



生産者から坂ノ途中に直接お野菜が届きます。

定期的に産地を訪問。日々、作付計画の相談や使用資材のチェックなど綿密な連携を図っています。

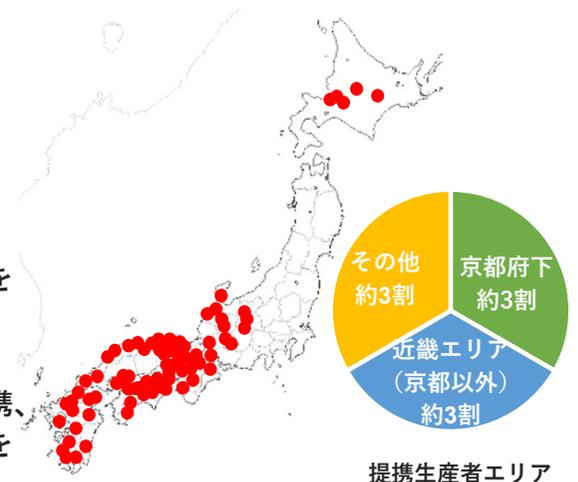


## 産地

- 提携生産者は西日本を中心に約380軒

- 時期によって産地をリレーしながら旬の野菜をお届けします

- 新規就農者と積極的に提携、農業の未来を担う生産者を応援しています



定番野菜から伝統野菜、西洋野菜まで  
年間400種類以上のバリエーション

坂ノ途中は、栽培期間中に化学肥料・化学合成農薬を使わずに育てられたお野菜を扱っており、全国の飲食店さまや小売店さま、企業さまの社員食堂、料理教室など、さまざまな法人のお客さまにお届けしています。

定番のお野菜はもちろん、コールラビやカーポロネロ、うずまきビーツなど手に入りにくい西洋野菜、伏見とうがらしや聖護院だいこん、加賀れんこん、大和真菜などの伝統野菜も。リストに掲載のないお野菜のご要望も承ります。お届け時には取り扱い方や調理法などをご紹介した「お野菜説明書」を一緒にお届けします。

## ラインアップ例

- 年間400種類を超えるバリエーション
- お客さまのご要望やニーズをもとに作付依頼を実施
- お米、調味料、お菓子、コーヒーなどもご注文いただけます



※天候不順による収穫量の不足や輸送事故等により、ご注文の商品をお届けすることができない場合がございます。できるだけ早めのご連絡を心掛けておりますが、遅い場合でもお届け予定前日までに、メール、FAX、LINEいずれかでご連絡いたします。

# ご注文からお届けのスケジュール

ご注文後、4営業日後にお野菜をお届けします。たとえば、月曜16時までに発注していただくと金曜日にお届けします。  
(月・水～土曜のお届けが可能です。火曜・日曜のお届けはございません)

品種、産地、生産者名などの情報が記載されたお野菜の説明書も一緒にお届けいたします。お届け可能日は以下の通りです。

**注文日から最短のお届けには、各日16時が締切となっております。**



※一部、ご注文からお届けまで5日以上いただく商品があります。  
※欠品が生じた場合は前日までに連絡いたします。  
※北海道、青森県、秋田県、沖縄県、一部離島のお客さまに関しては、お届けが出荷日翌々日になります。

## お届け方法

自社は、ご希望のお客さまが多い場合お受けできないケースもございます。詳しくはお問合せください。

	配送曜日	配送料金	時間帯指定	
クロネコヤマト便	月水木金土	関東・中部・近畿・中国・四国地方 ※中部には北信越地方を含みます	690円/箱 ※クール便(5～10月) 990円/箱	午前中 14～16時 18～20時 19～21時
		東北・九州地方 青森/秋田/岩手/宮城/山形/福島/福岡/佐賀/長崎/熊本/大分/宮崎/鹿児島	870円/箱 ※クール便(5～10月) 1,170円/箱	
		北海道・沖縄一部離島	1,720円/箱 ※クール便(5～10月) 2,020円/箱	
坂ノ途中自社便《京都》	月水木金土	350円/回 ※税抜3,000円以上のご注文で送料無料	不可 ※置き配可	
坂ノ途中自社便《大阪》	弊社指定曜日	450円/回	不可 ※置き配可	
坂ノ途中自社便《関東》	週1回弊社指定曜日	550円/箱	不可 ※置き配可	

※税込表記です

### 自社便 京都市内周辺の配送可能エリア

下記エリアは週5回お届け可能です。

【京都市・北区 / 左京区 / 上京区 / 中京区 / 下京区 / 南区 (久世を除く) / 東山区】  
エリアによりお届けできる曜日が異なる場合もありますのでお問合せください。

### 自社便 大阪の配送可能エリア

お届け先ご住所により配送可否が変わります。ご希望の場合は弊社担当営業までご相談くださいませ。

### 自社便 関東の配送可能エリア

【足立区 / 江戸川区 / 葛飾区】以外の区・神奈川県川崎市一部区が週1回弊社指定曜日にお届け可能です。湾岸エリアなど、一部お届けできない場合もございます。お届け曜日は別途ご相談ください。

※ 自社便とクロネコヤマト便の併用も可能です

※ ヤマト便箱サイズ・重量 [常温便：160サイズ 25kgまで] [クール便：120サイズ 15kgまで]

※ 自社便 (関東のみ) 箱サイズ・重量 [通年、140サイズ 20kgまで]

<https://order.on-the-slope.com/>

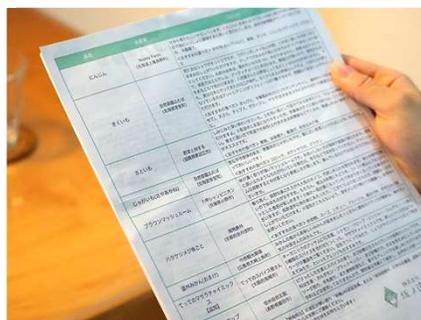


- 毎週水曜に、翌週お届けの野菜リストを配信。
- スマートフォン、パソコンで簡単注文。
- お気に入り商品、過去の注文も検索可能。
- 写真つき。珍しい野菜もビジュアルで。

(一部商品除く)



スマートフォンでの表示イメージ



## ご登録から商品到着まで

お客さま登録

お客さま登録フォームからお届け先情報等のご登録をお願いします(右記QRコードからも可能)  
<https://forms.gle/RGQ6L5SePXSX8u2C8>



お支払い方法  
ご登録

請求代行会社Money Forward Kessai(マネーフォワードケッサイ)を通じて請求させていただいています。詳しくは下の「お支払い方法」をご覧ください。

やさいノート  
アカウント  
発行

登録フォームに入力いただいたアドレスへ「やさいノート」(オンライン注文ページ)へのご招待メールをお送りします。パスワードを設定後、ご注文いただけます。

商品到着

ご指定日に商品をお届けします。

※個人事業主さまを除く個人利用のお客さまはご利用いただけませんので、ご了承ください。

## お支払い方法

Money  
Forward Kessai  
へご登録

お客さま登録フォームのご入力内容をもとに、**坂ノ途中側でお客様のMoney Forward Kessaiへの登録を行います。**

審査

審査は、**最短数秒から最長でも翌営業日まで**に完了します。審査通過後、ご注文いただけます。

お支払い

月末締めで請求書がMoney Forward Kessaiから発行され、**メールにて請求書をお送りします。**お支払い方法は、口座振替(手数料不要)もしくは銀行振込(手数料お客さま負担)となります。

《Money Forward Kessai》に関するお問い合わせは、こちらからお願いします。

■メールサポート窓口：[support@mfkessai.co.jp](mailto:support@mfkessai.co.jp)

■お客さま向けコールセンター TEL：0120-366-334 (平日10:30~18:30)

# 事例 小売・飲食・ホテル業態の導入事例

## 小売店



**デイリーカーナートイズミヤ  
洛北阪急スクエア店さま**  
京都市左京区高野西開町36番地



**無印良品 京都山科さま**  
京都市山科区竹鼻竹ノ街道町91  
ラクト山科ショッピングセンターB1



**ナショナル田園さま**  
東京都世田谷区玉川田園調布2-6-21



**サンフレッシュ高島屋玉川店さま**  
東京都世田谷区玉川3-17-1  
玉川高島屋S.C本館 地下1階

## 飲食店



**野菜ピストロ レギュームさま**  
兵庫県西宮市高松町5-59なでしこビル8F



**gomacro Salonさま**  
京都市中京区神明町67-3 (御池新町通南東角)



**Cosme Kitchen Adaptationさま**  
大阪府大阪市北区梅田1-13-13 阪神梅田本店 3F



**Brown Rice by Neal's Yard Remediesさま**  
東京都渋谷区神宮前5-1-8ブルーヒルズ1階

## ホテル



**マルダ京都さま**  
京都市中京区堺町通御池下丸木材木町684



**梅小路ホテル京都さま**  
京都市下京区観喜寺町15



**ホテルアンテルーム京都 ミールズさま**  
京都市南区東九条明田町7

「100年先も続く、農業を」  
環境への負担の小さな農業に取り組む生産者の野菜を扱います

## 農薬 ・ 肥料

### 栽培期間中、化学合成農薬・化学肥料は原則不使用

特別な記載がない限り、上記栽培基準で育てられた野菜を扱っており、有機許容農薬（有機JAS規格の農薬類）は使用している場合がございます。「原則」としているのは、リアルタイムでの栽培履歴のチェックを行っていないためです。（詳しくは弊社HP「栽培基準とその運用について」<https://www.on-the-slope.com/cultivation-standard/> をご覧ください）。  
特別栽培および特別栽培同等の基準の商品を扱う場合は、「特裁同等」「特裁相当」また慣行栽培の基準のものは「慣行栽培」と、商品リストに明記します。

### 「栽培期間」とは

栽培期間とは前作物の収穫が終了してから、該当作物の収穫が終わるまでを指します。また、生産者自身が育苗や圃場において、化学合成農薬、化学肥料の使用はしませんが、購入する種子や苗に、前もって農薬が使用されていることはあります。

## 果物

### 特別栽培同等の基準で取り扱います

果物類はその性質上、耕種の防除だけで管理するには多くのリスクがあります。中でも木本性（果樹類）は5年後、10年後も樹を資源として残していくことが重要です。化学合成農薬の不使用が理想ですが特別栽培農産物（慣行値1/2以下）と同等が弊社基準となります。

## 栽培基準管理のためのガイドライン

- ① 生産者には年一度圃場で使用する資材リストを提出してもらい資材の確認、共有を行います。
- ② 出荷前にその都度の栽培履歴の提出は求めています。お手元に届いた野菜や果物の栽培履歴を確認したい方はご連絡ください。生産者に提出を依頼し、2日ほどで回答いたします。
- ③ 特別栽培同等の栽培基準である果物類は、出荷前に栽培履歴の確認を行います。（特別栽培農産物の基準に則っているか、確認が必要なため）
- ④ 栽培基準の逸脱が発見された場合、その内容、経緯について、お客さま、各生産者に向けて即時に報告します。安全性等について疑念のある場合は、野菜果物の内容を専門機関にて分析し、その結果を報告します。

「おいしく育つ理由がある野菜」をご提案

## また手にとりたくなる野菜

「昔のトマトは匂いが立っておいしかった」

その理由は、露地で放任的に栽培していたから。現在の高温多雨な日本では、トマト栽培は難しく、ほとんどがハウス栽培。無風のため蒸し蒸しします。涼しさを欲しが「おいしいトマト」にとって、苛酷な環境です。

このトマトは雨よけハウスで栽培。那須高原という地理的環境も大きく、常に涼しい風が通り抜けます。常に風を取り込んだトマトは、少し硬めで匂いが立ち、**トマト好きが好きなトマト**になります。

出荷時期は7月～10月。  
トマトの出荷量が減る時期にご提案できます。

### 事例

## 那須高原の 風が育む 秋トマト

そのほか「塩セロリ」「無人島のレモン」「寒ざらしほうれんそう」「根っからのきゅうり」など。  
ストーリーとともに展開いたします。

### 1. こんな生産者の野菜をとりあつかいます

野菜果物の本質を理解し、  
風土の特徴を見極め「おいしくする」栽培技術を重視します

高い栽培技術を持ち、  
意欲高く栽培に取り組む生産者の農産物を扱います

環境への負担の小さい方法で育てられた野菜を扱います

地域の産業として農業に取り組む生産者と協力します

### 2. メニューや売り場への訴求をお手伝いします

土地の特性や栽培上の工夫など、  
お客様の手元にやってくるまでの「経歴」を伝えます

おいしく育つ「理由」を伝え、食卓で  
料理とともに話題にのぼるようなエピソードを提供します

産地の風景や生産者の写真を掲出し  
産地に思いを馳せてもらえるように展開します



株式会社坂ノ途中

本社 〒601-8101 京都市南区上鳥羽高島町56  
TEL 075-200-9773  
FAX 075-200-9774  
HP <http://www.on-the-slope.com/>  
代表者 代表取締役 小野 邦彦  
資本金 808百万円（資本準備金含む）  
設立 2009年7月  
従業員数 180名程度（アルバイトスタッフ含）

事業内容 新規就農者を中心とする提携生産者が栽培した農産物の販売。  
少量不安定な生産でも品質が高ければ適正な価格で販売できる仕組みを構築することで、環境負荷の小さい農業を実践する農業者の増加を目指す。  
「海ノ向こうコーヒー」の展開。  
"farmO(ファーモ)"の開発、運営。



## 坂ノ途中法人窓口 LINE公式アカウント

リンクにアクセスいただくとお友だち追加ができます。もしくは右のQRコードを読みとり、お友だちに追加をお願いします。



<https://lin.ee/fpKd78s>

ID @ibd5024g (@を含めて検索してください)

もしくは電話・メールにて、なんでもお気軽にお問い合わせください。やさいノートにご登録いただくと、メールにて季節のおすすめ情報などをお届けしています。







