

iso life

五十家グループが発行するフリーペーパーマガジン「iso life」
季節の旬な情報や各店舗のおすすめ情報などを掲載しています。

Vol.8

イソライフ

TAKE FREE

Back to real food.



五十棲農園の露地栽培

新鮮なルッコラ、
という新しい挑戦。

店舗 & 農園で個性を発揮する
スタッフ・インタビュー

目利きおやじのなくてはならない相棒

おうちで楽しめるISO STORE
五十家グループのウワサ



五十棲農園の露地栽培

美味しいの向こうに、 畑の景色

「FARM TO TABLE 畑から直接みなさまのテーブルの上へ」
これは五十家グループが大切にしている言葉です。

食べるシーンを思い浮かべながら、年中休みなく自社農園の専任スタッフが野菜づくりをしています。八百屋さんの野菜との大きな違いは二つあって、ひとつは鮮度の良さ。五十棲農園で育てた野菜はもちろん、協力農家さんにつけていただく野菜も収穫したその日に店舗に直行。この鮮度をとても大切にしています。



収穫した手で 各店舗に配送

もうひとつはつくり手と使い手が深いところにつながっていること。五十棲農園の田畑には店舗スタッフが時折やってくる、野菜づくりを手伝います。作物が育つ様子をすることで野菜の知識が増え、農作業を体験することで農園スタッフや協力農家さんへの感謝が芽生えます。また、店舗スタッフが「こんな料理に合う野菜をつくってほしい」お客さまからこんな意見があったよ」と現場の声を届けることで、農園スタッフが作る野菜の品種を変えられることもあります。

グループ創業当初、農業を営む代表の面親が「野菜がぎょうさん採れたから、スタッフみんなまで食べて」と届けていた野菜を、常連さんに出したところ大好評。そこからすべてが始まりました。家族や友人にふるまうように、テーブルの上に美味しい野菜を届けていきたい、そんな変わらぬ思いをのせた配送トラックが、今日も東へ西へと快走します。



新鮮なルッコラ、 という新しい挑戦。

五十家グループ農園部

ゴマのような香ばしさと爽やかな辛さ、ほろ苦さを併せ持つルッコラ。地中海沿岸が原産と言われる葉野菜であり、βカロテンやビタミンCを豊富に含むことから、人の体に役立つハーブに分類されることもあります。ピリッとした辛さのもとであるアリルイソチオシアネートという成分には抗酸化作用があり、実は古代エジプト時代にはクレオパトラが好んで食べたという逸話が残されているほど、美肌に良いとされる野菜です。

採れたてルッコラならではの個性をダイレクトに楽しみたい場合は、サラダやカルパッチョのトッピングなど生のままで。また、葉野菜としてモリモリ食べたい場合はサッと茹でたり、炒めたり、軽く火を通すのがおすすめの食べ方です。

場所は、京都・西山の麓に位置する丘陵地・大原野。田園風景と美しい竹林が広がるこの地で、2021年春から五十家グループ農園部はハウスでの水耕栽培をスタートさせました。コロナ禍の最中、農園経営を通して知り合った養液栽培農家さんが「葉物の水耕栽培をやってみませんか？」と声をかけてくださったのが着手のきっかけです。水耕栽培でつくる野菜はルッコラ一択！その理由は「京都産の新鮮なルッコラってほとんど出回っていないから」です。

プロから教わった養液栽培の知識をベースにしながらも、開始当初は手探りの日々。雑菌の発生を防ぐ環境を保つことや、日射量に合わせた温度管理など、露地栽培とは違う大変さがあることに気付かされました。トライ&エラーを繰り返し、今では20日～1ヶ月ほどのペースで元気に成長。美味しいルッコラを安定して通年出荷できるよう、ハウスの中で日々奮闘しています。



五十種農園 大原野ハウス



のどかな大原野ハウスの中で
元気なルッコラが育っています。

ルッコラ・グリーンに染まるハウス内。
隅っこではドリンクなどに使うレモンやザクロの苗木を試験的に育てはじめました。



お野菜とワイン 五十松

ルッコラと特選和牛のローストビーフのサラダ

1,300円(税込)

朝採りのルッコラの爽やかな辛さは、ジューシーな和牛の甘みと相思相愛。メープルビネガードレッシングの風味、食感の良い紅はるかチップスと一緒に楽しめください。



煮野菜 おにかい

無限ルッコラ

500円(税込)

つまみ始めたらやめられなくなる、無限ループ必至のサラダ。自家製塩ダレにほんの少し加えた煮野菜の出汁がやさしい旨みとなり、ルッコラに寄り添ってくれます。



串焼きとおでん 五十種

和牛とルッコラのちょこっとすき焼き

1,300円(税込)

赤身のモモ肉の中でも脂肪が少なく、旨みが濃厚なウチヒラという部位を使用しています。甘辛く味付たやわらかな和牛で、ルッコラの風味を巻いてどうぞ。

新鮮な大原野産ルッコラを心ゆくまで。
※季節によってメニュー内容が異なる場合がございます。

採れたてのルッコラが
各店舗でお待ちしています。

大切なのは観察力です！



香りも味わいも濃厚な大原野産ルッコラ、もう食べてくださいました？水耕栽培のハウスを管理している農園部の下司祐樹です。この仕事を始める前は12年ほどアパレル業界にいて、2021年1月から五十家グループの一員になりました。もともと農家に憧れがあったし、水耕栽培という新しい分野に興味もあったので、この道を歩くことにしました。苗の変化をよく観察し、光と水と肥料の最適なバランスを探ることが日課。葉が色濃くなり、ほどよい大きさになったら収穫して、各店舗に届けています。

ルッコラの成長を見守るのも楽しいのですが、もともと人と接するのが好きな性格。ハウス以外で、人と会う仕事がいい気分転換になっています。協力農家さんのところに野菜を受け取りに行って話をする時間もすごく好きだし、

各店舗のスタッフから直接、ルッコラの感想を聞けるのも興味深いです。これからは、もっとルッコラの生産量を増やしマルシェなどに参加して、お客さまに直接手渡しできるような、新しい取り組みにも挑戦していきたいです。



店舗 & 農園で個性を発揮する

スタッフ。インタビュー。

雨にも風にも負けない努力のひと

よしざわ みな
吉澤 美菜 (ちゃんみ)

農園部

「生きてるなー!って実感があります」

五十家グループの農園スタッフになって、ようやく半年が過ぎました。以前はアパレル業界で販売スタッフをしていたので、まったくの畑違いからの転身です。コロナ禍でいろんな常識が変わったこともあったし、これまでは誰かがつくった洋服や小物を売ってきたけれど、自分でつくる側になってみるのも楽しいかもしれないと思って、農業の世界に飛び込んでみることにしました。この仕事に就いてから、朝はだいたい5時半に起きて、雨の日も風の日も農作業に出かけます。

夏の盛りに入社したのですが、汗をかきながら作業していると、「今、生きてるなー!」って力が湧きました。太陽と土からパワーをもらうんですね。



好きな野菜

小松菜・カボチャ・茄子

元気ハツラツ! 大声ランキング No.1

いしか まさゆき
石高 大之 (まさ)

酒場トやさい インスタンド

「活気ある職場に出合えて幸せです」

調理師の専門学校を出て、就職したとある店の近くに【お野菜とワイン 五十松】がありました。コロナ禍という逆境にあっても、活気を失うことのないお店だなあ、いつかここで働いてみたいなあと思っていました。そんな憧れとご縁が重なり2020年夏に入社して、今に至ります。田植えのお手伝いをしたり、農園を見学したりすることで、お店に届く野菜や米への愛情もどんどん深まっています。勤務している【酒場トやさい インスタンド】は同世代のお客さまも多くていつも賑やかだし、ここで働く毎日そのものが楽しい。誰にも負けない大きな声で「いらっしゃいませ!」って挨拶してくれるスタッフがいたら、それが僕かもしれません(笑)。



好きな野菜

玉ネギ・ネギ・トマト

心を動かされるのはいつも人間力

たけうち しょうご
竹内 祥悟 (りき)

煮野菜 おにかい

「京都で活躍する先輩方の存在も自慢」

大学生の時、特別講義で五十家グループ代表の話を聞いたのが入社のかきかけです。野菜に特化した居酒屋、自社農園という面白そうなキーワードを聞いてワクワクしたことを覚えています。入社からの5年を改めて振り返ると、良い先輩方に恵まれてきたなあと思います。すでに独立して、京都の繁盛店を経営している方も多いのですが、OBの方達の店に行ったり、僕らの顔を見に来てくださったたり。ずっと良い関係を保てているのも五十家グループらしいところだと思います。

スタッフ同士が良い関係だから、営業中の空気にも自然とそれが出ると思います。お客さまにもオープンマインド、祥悟なのになぜ「りき」と呼ばれるのか、気になる方は声をかけてください!



好きな野菜

茄子・大根

栄養学のことなら彼女におまかせ

かわむら りか
河村 理佳 (りか)

漬け野菜 isoism

「漬け野菜の魅力をお知らせしたい」

以前は栄養士の資格をいかして保育園で働いていました。子どもたちの成長を見守る仕事も好きだったのですが、飲食業にも興味があって。五十家グループには、お客さんのひとりとして通っていたのですが、寒かったらブランケットを渡してくれたり、必要な時に新しいおしぼりがサッと出てきたり、スタッフさんの気配りがピカイチな印象でした。今は、地元の人々も、観光の方もいらっしゃる、京都駅エリアの【漬け野菜 isoism】に勤務。サラダ感覚で食べられて、味のバリエーションも豊富、体にも良い。漬け野菜の魅力をお客さまに伝えていけたらと思います。美味しく栄養のあるものを提供したい想いは、園児たちに向けていた想いと一緒かもしれません。



好きな野菜

里芋



漬け野菜マイスターセレクト

漬け野菜おすすめ5種

日々のおつまみやサラダとして使える【漬け野菜 isoism】の人気商品をセットにしました。とまとの白ワイン漬け、セロリのオレンジ漬け、ごぼうの胡麻味噌漬けなど、最良の調味料と合わせ野菜のポテンシャルを最大限に引き出しています。

2,250円(税込)



おうちでお店のような炊き込みご飯

炊き込みご飯3種類セット

店舗の人気シメメし2種とオンライン限定1種が楽しめる、三飯三様の料理キットです。「五十松のまるごととまとの炊き込みご飯」「おにかいの九条ねぎと甘鯛の炊き込みご飯」「インストアのカオマンガイ」はどれも、炊飯器で簡単に作ることができます。

3,700円(税込)

FARM TO YOUR TABLE.

いつまでもみずみずしく、葉っぱはピンピン、彩り鮮やか。

京都で育った季節の野菜をおうちでも楽しんでいただけるよう、五十家グループが立ち上げたオンラインショップ。漬け野菜はもちろん、店舗の人気メニューも、オンライン限定商品も、ぜひ味わっていただきたい自信作ばかりです。



五十松の味をご家庭で

【お野菜とワイン 五十松】で不動の人気を誇る「野菜のしゃぶしゃぶ」をおうちごはん。五十家グループで扱うすべての野菜の番人・目利きおやじが選んだ季節の野菜に、京丹波高原豚の肩ロース、お出汁をフルセットにてお届けします。

目利きおやじシリーズ 畑のごちそうカレー

FROM THE FIELD.

COMING SOON!

【目利きおやじシリーズ】の次なる新商品は、畑のごちそうカレー。試作&試食を繰り返し、完成した味わいをお披露目できる日が近づいてきました。野菜の甘みと旨みを凝縮させたレトルトカレーの販売開始については、五十家グループ公式インスタグラム等でお知らせします!ぜひチェックしてみてください。

その他多数の商品をご用意しております。ご購入はこちらから→



<https://isozumi.shop/>



グループのウワサ

野菜もウワサも鮮度が命!五十家グループのお客さまのために、とれたてのウワサをお届けします。

合言葉パート1「色黒いですね!」

真っ黒に日焼けした肌がトレードマーク、神出鬼没に五十家グループ各店舗を巡回する代表・五十松新也。店舗で遭遇した際の合言葉は「色黒いですね!」。勇気を出して言えたなら、真っ白な歯を見せて笑う代表が何かサービスしてくれるらしいです。

遅い時間帯のカウンター席を狙え

忙しい盛りを過ぎた時間帯のカウンター席には、まかないをお裾分けされるチャンスあり。野菜をふんだんに使ったこれから名物になるかもしれない一品にありつけることも!

夜な夜なコトコト、あの香りが...

閉店後の厨房で、オンラインショップ向けのカレーをつくっている自撃情報多数!かなりたくさん野菜を持ち込んでいて、スパイシー系からマイルド系まで数種類試作している模様。どんなカレーができあがるのか、今から完成が楽しみです。

大鍋出汁のヒ・ミ・ツ

おにかいの煮野菜に使う大鍋出汁は、永遠なる継ぎ足しではありません。サイクルはちょうど1週間、つくりたての火・水曜日はあっさり、終盤の日・月曜日は濃いめになります。どの日も野菜の旨みは十分ですが、曜日で違いを楽しむツウな使い方もあります。

FROM「I」TO「M」=444

インスタンドからEMインスタンドまで、徒歩だとちょうど444歩です。(スタッフ調べ、個人差あります。笑)

合言葉パート2「つまみ食い発見!」

スタッフだって人間です。お腹と背中がくっつきそうになったら、新作の試食をしてるんや!という名目で、つまみ食いする日もあるみたいです(笑)。そんなつまみ食い?中のスタッフを見つけた際の合言葉は「つまみ食い発見!」。何かをお裾分けしてくれるみたいですよ。

スタッフ募集中

五十家グループでは、共に働くスタッフを募集しています。詳しい情報はリクルートサイトをご覧ください。



<http://isozumi.jp/recruit/>

五十家グループ農園部
目利きおやじの
なくてはならない相棒
今回のテーマは「サンダル」

底冷えする京都の冬、凍っていた畑での作業は大根、壬生菜、白菜など冬野菜の収穫が中心になります。その一方で、次はどんな野菜を作付けしようか考えるなど、春夏に向けた準備が始まります。京都府の南西部、竹の里として知られる乙訓に保有する竹やぶの整備も、冬の間に行われるべきこと。土を掘り起こし、肥料を加え、ワラを引き、お布団をかけるように土をかぶせて、筍が顔を出す春を待ちます。

この竹やぶの管理作業や畑仕事に長靴は欠かせませんが、それ以外はいつも「ベルケンシュトゥック」のマドリッドを愛用。今履いているのは3代目。とにかく軽くて脱ぎ履きしやすく、これからの人生でマドリッドを超えるサンダルに出会う気がしないほど気に入っています。



※スタッフの写真に関して一撮影時のみマスクを外しています。五十家グループではマスクの着用・手洗いうがいの徹底・毎日の検温等、新型コロナウイルス感染症対策を徹底し、皆さまをお待ちしております。

SHOP LIST

五十家グループは、京都市内に飲食店7店舗、[無印良品 京都山科] 内で漬け野菜と採れたて野菜の物販店を展開しています。
煮たり、焼いたり、ワインと合わせたり。野菜との向き合い方は店舗ごとに異なりますので、その日の気分に合わせてお選びください。

煮込み・野菜一品 (M)iso stand



[イソスタンド]のスピノフ酒場は、牛スジやテールに味噌の風味が染み込んだどて煮が名物。ドリンクを片手にエンドレスな夜を。

TEL 075-741-6210
17:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区烏帽子屋町477



酒場トやさい イソスタンド



ジャンルレスな野菜のアテと季節のフルーツサワーでゆる飲みを。一階は立飲みスタンド&カウンター、二階に座敷もあります。

TEL 075-585-5613
平日 17:00 - 24:00
土日祝 16:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区姥柳町190-2

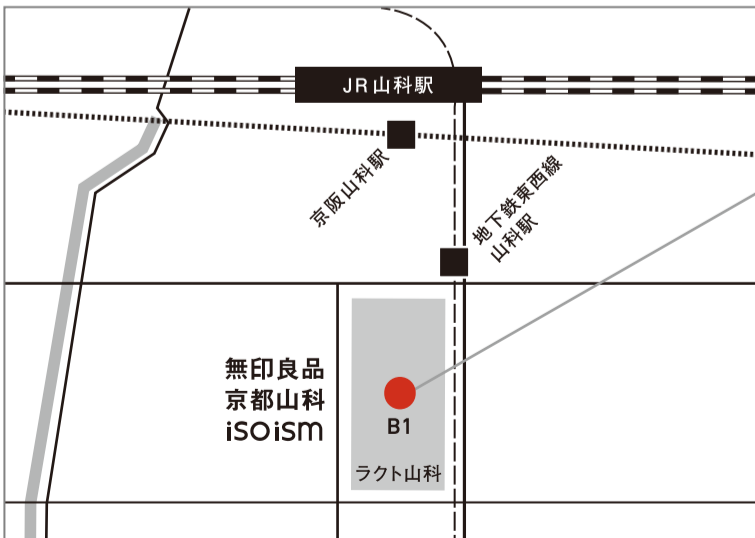


漬け野菜 isoism



味噌漬け、オイル漬け、白ワイン漬けなどサラダ感覚で食べられるお漬けもん＝漬け野菜を発信しています。漬け野菜12種が楽しめるランチも好評。

TEL 075-353-5016
LUNCH 11:30 - 15:00
DINNER 17:00 - 23:00 (L.O.22:00)
京都市下京区七条通烏丸西入中居町114



無印良品 京都山科 isoism



食に関する商材すべてが揃う[無印良品 京都山科]内。グループ初の物販専門店には、漬け野菜のほか、畑から直送する新鮮な野菜も並びます。

TEL 075-606-1241
10:00 - 20:00
京都市山科区竹鼻竹ノ街道91
ラクト山科ショッピングセンターB1



焼き野菜 五十家



ラフなビニールカーテンの奥で鉄板がお出迎え。湯気と活気が満ちる空間は「旬の野菜を焼かせてください」がテーマです。

TEL 075-212-5039
17:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区木屋町通御池下下丸屋町
421-5 ラディーチェ・マツヤビル1F



お野菜とワイン 五十松



野菜だけでも美味しいけれど、ワインと合わせるともっと美味しい。セラーから取り出す厳選ワインと野菜とのマリアージュに心酔。

TEL 075-255-1239
17:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区河原町通四条上ル
米屋町384



煮野菜 おにかい



カウンター中央の大鍋でコトコト煮たり、サッと茹でたり。野菜の滋味と秘密基地のようなお二階に和む煮野菜の専門店です。

TEL 075-223-5052
17:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区河原町通り四条上ル
米屋町388 2F



串焼きとおでん 五十棧



2003年「女性でも気軽にはいれる赤提灯」をコンセプトにオープンした本店。野菜のおでんやバリエーション豊かな串焼きを提供します。

TEL 075-223-5050
17:00 - 24:00 (L.O.23:00)
京都市中京区河原町通り四条上ル
米屋町388

