



加工食品にも 京野菜。



京都府・京都産業21×京都先端科学大学 「新 京食材」プロジェクト報告発表会

和食ブームや京野菜の人気を背景に、「加工食品に京野菜を使いたい」というニーズが高まる一方、量や価格等があわずに実現しない場合も多く見られます。そこで、こうした課題を克服するため、「規格フリー京野菜※」の活用提案、「京野菜加工のトリセツ」や京野菜を活用した新商品のご紹介を行い、新たな「京の食」の開発、ブランド力向上を後押しします。

※いわゆる規格外野菜

参加無料!
試食あり!
定員：先着50名

- ・ 日時 2020年2月27日(木) 14時～16時
(16時～16時30分 ネットワーキングタイム)
- ・ 会場 京都経済センター 3F「KOIN」
- ・ 対象 食品製造・加工企業等 (一般の方も可)

— Menu —

1 「京野菜加工のトリセツ」

京都先端科学大学 バイオ環境学部 講師 四日洋和氏

2 「規格フリー京野菜」と「京めんま」

～一次加工設備のシェアリング～

(株)京都義の 代表取締役 能瀬義弘氏

3 京野菜を活用した新商品紹介

- 「ふぞろい野菜」による和カフェメニュー (株)笹屋伊織
- 素材のおいしさを引き出した京野菜スープ サクラフーズ(株)
- 京野菜スキンケア「FUMIKA KYOTO」 玉理化学(株)
- 「京のおばんざい」京野菜冷凍惣菜 京都食品(株)
- <番外編> 「GOOD NATURE STATION」が目指す
モノづくりについて (株)ビオスタイル
- <番外編> 次世代タンパク源・コオロギ (株)BugMo

<HACCP相談コーナー有>

※1社15分程度

(公財)京都産業21



主催 京都府

KUAS
KYOTO UNIVERSITY OF ADVANCED SCIENCE

Ki21
京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト

協力



京都知恵産業創造の森

会場アクセス

会場：京都経済センター 3F「KOIN」 (オープンイノベーションカフェ)

住所：京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町78

◎京都市営地下鉄烏丸線「四条駅」北改札出てすぐ

◎阪急電車京都線「烏丸駅」26番出口直結

◎京都市営バス「四条烏丸」徒歩すぐ

■駐車場に限りがあるため、なるべく公共交通をご利用下さい。



申込方法 (期限：2020年2月25日 ※定員(50名)に達し次第、受付終了)

以下のいずれかの方法でお申し込みください。

①E-mail → monozukuri@pref.kyoto.lg.jp ※下記項目をメール送信してください
(メールタイトルに「新京食材プロジェクト報告発表会参加申込み」とご記入ください。)

②FAX → 075-414-4842 ※下記項目を記入しFAX送信してください

「新京食材」プロジェクト報告発表会 参加申込書 (FAX)			
企業名		参加者名	
TEL			
E-mail			HACCP相談の希望 有 ・ 無

※ご記入いただきました個人情報は、適切に管理し、本事業の目的以外には使用いたしません。

主催者・お問い合わせ先

< 主 催 > 京都府、京都先端科学大学、(公財)京都産業21、京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト推進協議会

<お問い合わせ先> 京都府商工労働観光部ものづくり振興課 担当：足利、丸山 (TEL：075-414-5106)

報告発表会ホームページ

<http://www.pref.kyoto.jp/sangyo-sien/kyousyokuzai20200227.html>