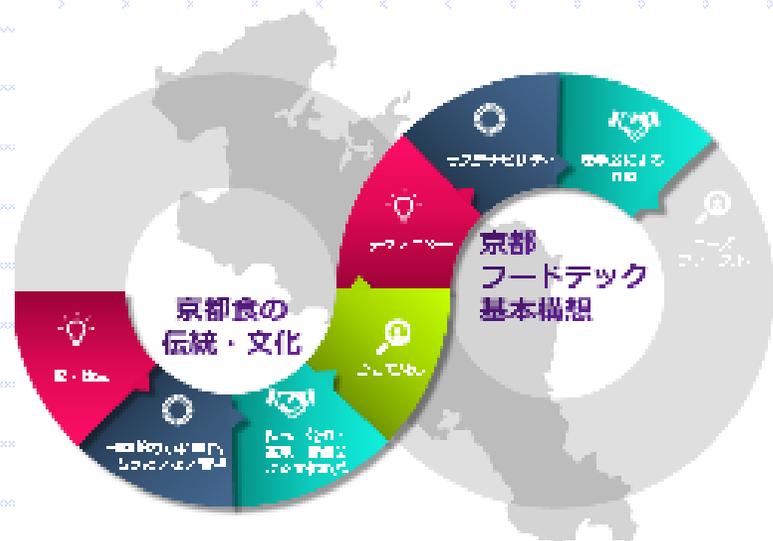


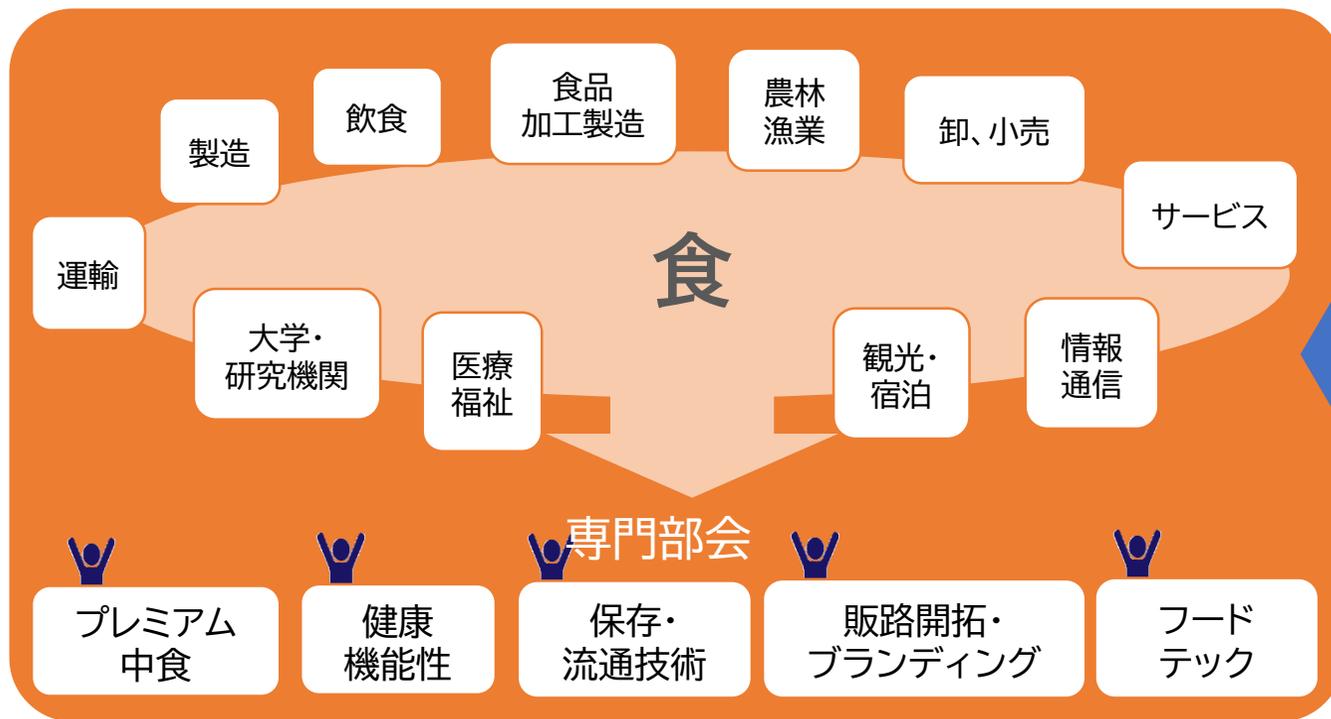
# 京都府におけるLFP事業の 実施状況について

～ 北海道LFPキックオフセミナー ～



令和5年7月10日(月)  
京都府農林水産部  
流通・ブランド戦略課

# 京都食ビジネスプラットフォームの概要(R4)



## 支援体制

### アドバイザリーボード

- <コーディネーター>
- <サブコーディネーター>
- <各部会プロデューサー>
- <事務局>  
京都府、(一社)京都府食品産業協会

### 事業化に向けた伴走支援

- ・研修会、ワークショップ等の開催
- ・有効な知見や方向性のアドバイス
- ・専門家の派遣

## プロジェクト組成



新商品、新サービスの開発

補助金による支援

# 令和4年度の取組状況

## 1 プラットフォームの運営

- 共同事務局である「京都府食品産業協会」と連携し、全体会（2回）と専門部会での研修会（4部会×2回）を実施した。
- 全体会や専門部会の研修会では、参加者が相互交流できるよう、ワークショップや交流会の時間を設けることで、新たな連携の創出を図った。
- プロジェクトが煮詰まり事業化する際には、既存の6次化事業（京ものブランドサプライチェーン構築事業）により、ソフト・ハードの両面から支援する体制を整備している。

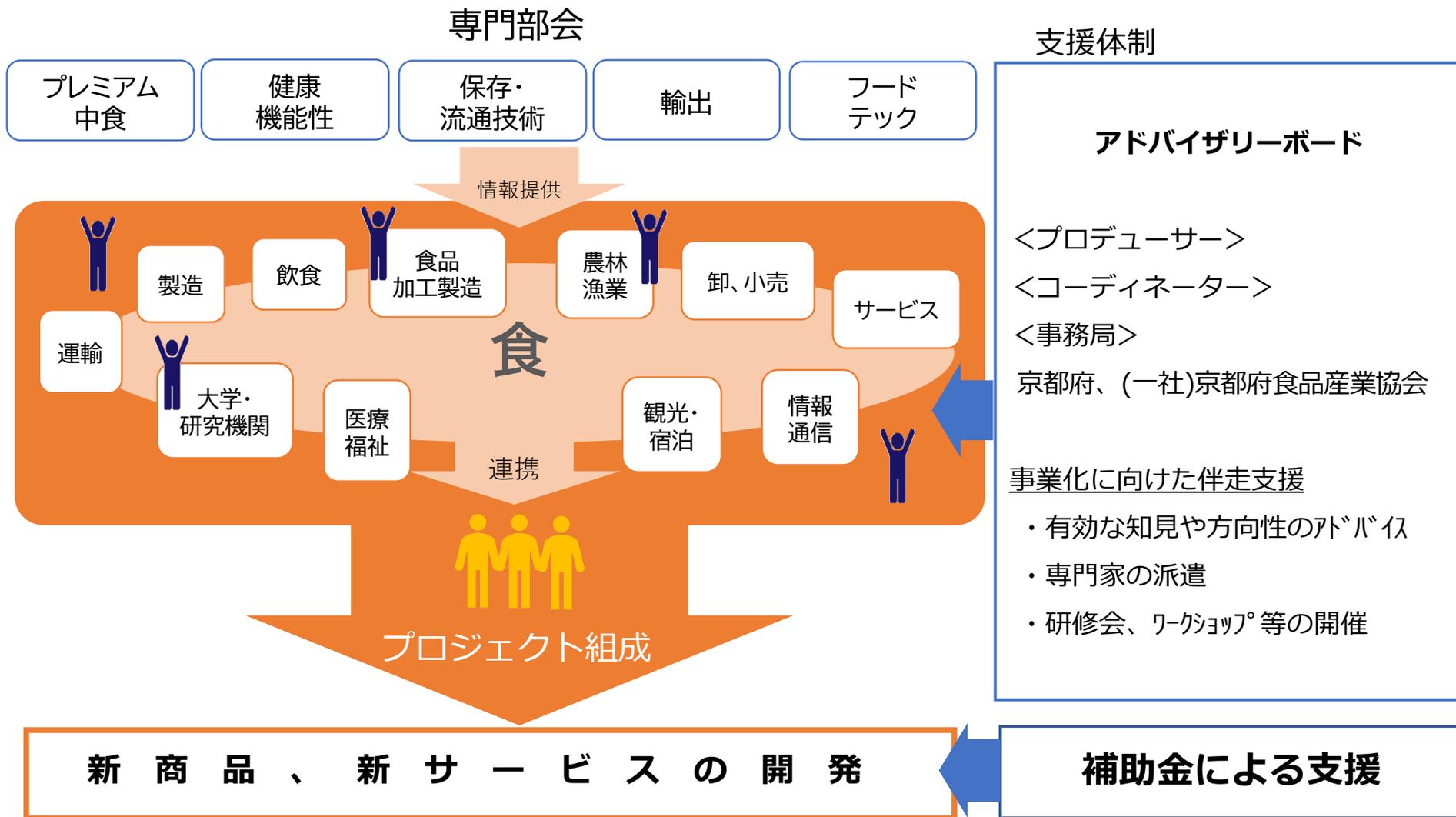
# 令和4年度の実績

## 専門部会開催実績

部会	第1回	第2回
プレミアム中食	8月29日 ○中食のトレンド、全国の事例（田中P） ○京都の取組事例（鳥米 田中氏） ○グループワーク	12月27日（オンライン） ○マクロ的な市場の捉え方（田中P） ○マーケティング手法やSNS戦略（サトリー 馬場氏） ○京都の商品開発事例（ソラアオ 福本氏）
健康機能性	10月7日 ○機能性表示制度と全国の事例 ○京野菜の機能性活用（京都府立大 中村教授） ○京都府の機能性研究（京都府農技C） ○グループワーク	2月24日 ○素材の機能性を活かした加工方法 （野菜ソムリエ 民野氏） ○機能性商品開発（京つけもの もり） ○食品向けの機能性素材開発（ファーマフーズ） ○座談会
保存・流通技術	9月12日 ○保存技術の基本と活用（中田P） ○保存技術の紹介 ・粉末（京都グレインシステム 田宮氏） ・缶詰（カンブライト 井上氏） ○グループワーク	12月5日 ○冷凍技術の基礎（えだまめ 成田氏） ○冷凍技術の紹介 ・ブライン式（中田P） ・エアブラスト式（クマガリイ 清田氏） ○冷凍用容器（エフピコ 古我氏） ○パネルディスカッション
販路開拓・ブランディング	9月7日 ○京都府の輸出の取組 ○新商品開発とブランディング（小財P） ○農林水産・食品の輸出状況（ジェットロ 庄所長） ○輸出の取組事例（谷商店 森氏） ○グループワーク	1月18日 ○通信販売の戦略（CMO 遠藤氏） ○通信販売の取組事例 ・国内事例（ソフトコム 川上氏） ・海外事例（オープンゲート 中山氏） ○プロジェクト提案会

# 京都食ビジネスプラットフォームの概要(R5)

令和5年度は、一部組み替えた専門部会のテーマごとに研修を深め、プラットフォームでのプロジェクト創出を目指す。



# 令和4年度の取組状況

## 2 間接補助事業（「京のおうちごはん」の開発）

（1）事業概要：京料理肆銘会が次の4つの事業に取り組んだ。

- ① 京懐石のミールキットの改良
- ② PR動画の作成
- ③ 体験ツアー
- ④ ECサイトでの販売



# 令和4年度の取組状況

## 2 間接補助事業（「京のおうちごはん」の開発）

### （2）事業実績

#### ア パッケージ等改良

- ・ 器、ケース、風呂敷、箸袋、リーフレットのデザインを改良



# 令和4年度 of 取組状況

## 2 間接補助事業（「京のおうちごはん」の開発）

### （3）事業実績

#### イ PR動画の作成

- 京料理肆銘会紹介動画

「おうち時間がより豊かで楽しい食事の時間になってほしい」との気持ちを伝える動画。（約1分）

<https://youtu.be/oMu1-MhiE1Y>

- 京のおうちごはんPR用動画

食材、器、設えに対するこだわりと商品について分かり易く紹介する動画。（約2分）

<https://youtu.be/KtzACG0aCsw>

- 京のおうちごはん作り方動画

購入者向けに調理方法や盛り付け方を紹介し、手軽に京料理を自宅で再現するための動画。（約5分半）

<https://youtu.be/eBC5D0INWpY>

# 令和4年度の取組状況

## 2 間接補助事業（「京のおうちごはん」の開発）

### （3）事業実績

#### ウ 体験ツアー（消費者評価会）

- ・ イベント企画会社と連携し、京料理肆銘会が「京のおうちごはん」購入者と共に京野菜や丹後の魚の産地を巡る3つの体験ツアーを実施し、生産者や出荷団体等と交流した。

#### エ ECサイトでの販売

- ・ 京都の魅力を前面にお客様にPR出来るよう、コンセプトをはじめ、商品の特性や農林水産物の良さを分かり易く動画を交えて、感じて頂けるサイトを構築した。

### （4）今後の展望

- 輸出に向け長期保存可能なミールキットへの改良