

京都府

事業所管：京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
地域事務局：一般社団法人京都府食品産業協会

● 消費志向の変化や社会変容に対応する新たな中食産業の創出

消費志向の変化やコロナ禍による外食・観光需要の減少等の社会変容に対応した中食マーケットにおける新たなビジネスモデルを構築することで、「京もの」ブランドの更なる価値向上と食関連産業の収益アップを目指す。

LFP パートナー数

276 社・団体
(2023.3 現在)



京懐石のミールキットに、京都ならではの伝統工芸品、特別な体験を組み合わせ、輸出を目指す。

プラットフォームの体制

- 令和3年11月に、食に関連する多様な事業者のオープンイノベーションの場として、京都食ビジネスプラットフォームを設置。

農業者、食品加工業者、京料亭等の飲食サービス業者、大手百貨店等の卸・小売業者、大手運送会社、インターネット等の情報通信業者、機械メーカー、観光・宿泊業者、金融・保険会社、大学・研究機関、福祉団体など。

新しい取組・仕組みづくり

- 京懐石に朝日焼の器や丹後ちりめんの風呂敷など京都の伝統工芸品をセット。料理人とともに京野菜の収穫体験や漁港めぐりなどの特別な体験を提供。
- 保存技術・輸送体制を持つ事業者と連携し、小ロットの海外への輸出体制や冷凍技術の確立を目指す。

新たなビジネスの価値

- 京懐石に加えて、伝統工芸品、京野菜の収穫体験などを組み合わせて、自宅に居ながら、京都の食文化を体感。
- 海外における京都の知名度を生かし、京の食文化を海外に届ける。
- 京料理店等の技術を結集した家庭向け商品を開発し、外食や観光需要に過度に依存しない中食産業の新たなビジネスモデルを構築。

ビジネス創出のプロセス

- プラットフォーム内に「プレミアム中食」、「健康機能性」、「保存・流通技術」、「販路開拓・ブランディング」、「フードテック」の5つの専門部会を設置し、多数のビジネスアイデアを創出する仕組みを構築。
- 府独自の補助事業により、ビジネスの開始を支援（生産・加工・販売事業者の連携が条件）。
- その結果、京懐石のミールキットの他、産業廃棄される麦芽粕の有効活用、京もの食品や甘酒の海外輸出など16のビジネスを創出。



部会毎にアドバイザーを配置し、勉強会や情報交換の場を定期的で開催するなど、プラットフォーム内の事業者のマッチングやプロジェクト組成の仕組みを構築。