

京都産食材をふんだんに使った 冷凍 ヴ ィ ー ガ ン 弁 当 P J

有限会社 京フーズ
関 佳彦
こじま株式会社
小島 俊之

インバウンド客の増加に伴い
『フードダイバーシティ』への対応が急務



食品産業が究極の人手不足により対応が難しい

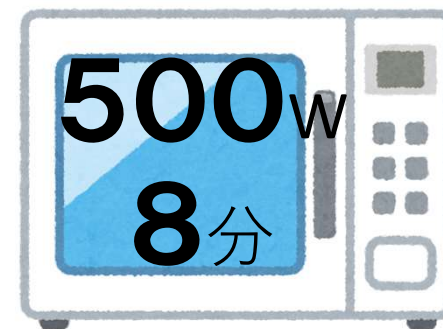
インバウンド客に日本を堪能してほしい！
お弁当屋さんが出来ること。

『安全安心な美味しいご飯をいつでも手元に届けること』



京都産のブランド野菜をふんだんに使用した冷凍弁当

電子レンジで簡単解凍



希望小売価格(税抜)

2,500円

【京都産野菜】

里芋、加茂なす、京小かぶ、水菜、
万願寺とうがらし、かぼちゃ、
パプリカ、しいたけ、
金時にんじん(京かんざし)



冷凍だから「日本の旬」を1度に味わえる

これから。。

弁当のみならず『**販売ツール**』と『**業務用展開**』でトータル提案を実施

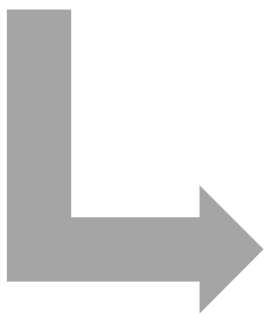


+



冷凍自販機の設置で
深夜や早朝到着の客の対応

「無人販売」
「キャッシュレス」
「原料供給」



ホテルやレストランの
ヴィーガン対応メニュー
業務用商品供給

京都府

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
京都府京都市下京区四条通室町東入面谷餅町78番地
京都経済センター3階 京都府中小企業団体中央会内
Tel:075-708-3704

LFP
パートナー数
600
社・団体
2025.2
現在

プロジェクト
創発数
8

ヴィーガンにも対応した 冷凍弁当から始まる 京都産食材の魅力発信

新商品・サービス概要

主に観光客に最新の急速冷凍技術をベースに四季折々の京都産食材を活用した弁当を国内外向けに開発。冷凍という利点を生かしニーズに合わせた豊富なバリエーションのメニューを実現。



レンジ解凍後も作りたての品質を保持

新しい価値を生み出す取組



訪日外国人向けに販売し京都産食材の魅力発信



目指す経済成果・波及効果

サプライチェーンの各段階で連携した新商品の開発で、農家や加工業者の収益向上を目指す。また、訪日外国人向けの提案を実施することで、京都産食材の認知度向上に伴う食材の輸出への期待もあり。

新しい価値

訪日外国人増の課題をビジネスチャンスに変えました。食材のサイズや冷凍技術をもとに工夫し、冷凍に合う食材の選定にもこだわり、短時間で提供できる多彩な冷凍弁当を開発しました。また、弁当製造工程もメンバーの知恵と経験を生かし、作業の効率化を図ることが出来ました。



アルコールブライン凍結機*を使用し、急速に弁当を凍結

消費者への価値共有

ホテル等の販売先を通じ、訪日外国人へのアプローチも実現できます。フライドで深夜にチェックインする訪日外国人への食事提供が可能となりました。

運営や支援の工夫

定期的なメンバーの意見交換の場を設け、伴走支援の担当プロデューサーが多様な意見を随時取りまとめながら、プロジェクトを遂行してきました。常に販路を意識した商品開発を実施したことで、消費者ニーズに合う商品開発につながりました。

*アルコールブライン凍結機とは、包装した食品を低温の液体アルコール(-35℃)に漬けて急速に凍結させる装置です。

取組の詳細は、
こちらから
ご覧いただけます。



プロジェクトメンバーの声



京都府LFP プロデューサー
中田 健悟さん

食の多様性への対応と
京野菜の魅力最大化
「冷凍弁当」で実現

京都ではインバウンド増に伴い、食の多様性への対応が喫緊の課題となっています。中にはイスラム圏のハラール食などのように特定の食べ物が禁じられている国もあります。ホテルや飲食店にはその対応が求められていますが、人手不足で対応しきれない状況です。今回のLFPでは、こうした課題に 대응するために、京都産食材をふんだんに盛り込んだ「冷凍弁当」の開発に取り組みました。京野菜の魅力を最大限に訴求したいと考えたからです。京野菜にはそれぞれ旬があり、多彩な種類の野菜を生かした料理を一年を通じて提供することは簡単ではありません。そこで冷凍弁当です。旬の時期に収穫した野菜を冷凍保存することで、四季を通じて好きな京野菜を使った弁当を作れるようになります。提供する際も冷凍ですので、お客さまがいつでも解凍し温めるだけ。今回はまずモデルとなる弁当を作りましたが、実際には事業者ごとに受注生産の方がよいかもしれません。多様なニーズに対応できるようにしていきたいと思っています。

**安全安心な美味しいご飯を
いつでも手元にある安心を届けます**