

令和7年 **1**月 **31**日(金)

13:30 ~ 16:30

キャンパスプラザ京都 第3講義室、ホール

食品ビジネスの新しい可能性を 異業種連携で見つけないか

学ぶ

今回の研修テーマは「**情報発信**」。

商品に込めた思いを消費者へ届け、効果的に購入につなげる方法を座談会形式で学びます。



発想する



昨年の様子

今年度、京都食ビジネスプラットフォームでビジネスづくりに取り組まれたプロジェクトの中から3つの取組を報告。

御自分のビジネスに引き寄せて**新しい発想のヒント**にしてください。

つながる

自由な雰囲気交流会で、異業種連携に積極的な方々が自身の取組を伝えるブースを構えます。**新しい商品やアイデア、新しいビジネス仲間**とつながってください。

参加申込はこちらのQRコードから
(1月24日×)

このURLからでも可能です↓

<https://forms.office.com/r/nF5TDBCuNk?origin=lprLink>



開 催 概 要

開催日時 令和7年1月31日(金)13:30~16:30

会 場 キャンパスプラザ京都

学ぶ

研修会13:30~14:30

@ 4階 第3講義室

【座談会】

「情報発信のポイントとSNSの効果的な活用~商品の思いを乗せるには~」

<ゲスト>

(株) 鼓月 総務部広報 鳥飼優介氏

(一社) SNS エキスパート協会 代表理事 後藤真理恵氏

<司 会>

京都食ビジネスプラットフォーム 小財誓子プロデューサー

発想する

成果報告会14:30~15:10

@ 4階 第3講義室

【報告プロジェクト】

○企業連携で食の多様性と人手不足に応える

~京都産野菜冷凍ビーガン弁当 出会いからビジネス化まで~

○おせち文化を次世代に継承する大学との共創

~京のネオおせち 学生の学びとビジネスの両立~

○有機農産物を身近に。小ロットからの商品開発に挑戦

~京都有機赤紫蘇シロップ バイヤーと取り組む売り場を想定した商品づくり~

つながる

交流会15:30~16:30

@ 2階 ホール

【交流ブース参加予定 (一例)】

生産者の
ビジネス
を広げる

付加価値
創造



京都かめよし、新食工業、ビオスタイル

農業者主体の小ロットから始める加工品開発
赤紫蘇シロップ開発

市場拡大

食文化
継承

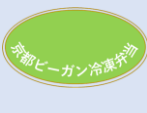


ノムラフーズ、京都文教学園

食の未来を見据えて、Z世代へのアプローチ
京のネオおせち開発

生産者の
ビジネス
を広げる

社会課題
をチャンスに



こじま、京フーズ、京都ベジラボ、府内生産者等

訪日外国人増の課題をビジネスチャンスに変換
ビーガン冷凍弁当開発

生産者の
ビジネス
を広げる

市場拡大

食べられる
文房具

イーエスピー、ニッセン、しんやさい

非食品への活用 着色料としてのチャレンジ
食べられる文房具開発

生産者の
ビジネス
を広げる

付加価値
創造



ミナト、加工業者、農業者、食品メーカー等
府内の未利用素材活用の仕組み発掘から商品づくりまで
MIRYOFOOD プロジェクト

お問い合わせ 京都食ビジネスプラットフォーム事務局 ☎075-414-4954

(京都府 農林水産部 流通・ブランド戦略課 食品産業振興係)