

京都の野菜を素材にした「京都御飯の素」の商品開発

京都市西京区で筍を軟式栽培する農業者と同市下京区で惣菜製造販売業を営む中小企業者が連携。府内の農家グループの協力のもと、農家が厳選した野菜を使い、「堀川ごぼうと金時人参」、「京たけのこ」、「京白丹波豆」、「丹波鶏しめじ」等の贅沢な御飯の素の開発を行う。

農林漁業者	株式会社京都義の	〈京都市西京区〉
中小企業者	株式会社オノウエ	〈京都市下京区〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

農家が自信を持って選別した野菜を使い、贅沢な御飯の素を開発し、大手百貨店のカタログ販売により販路拡大を図る。

○中小企業者

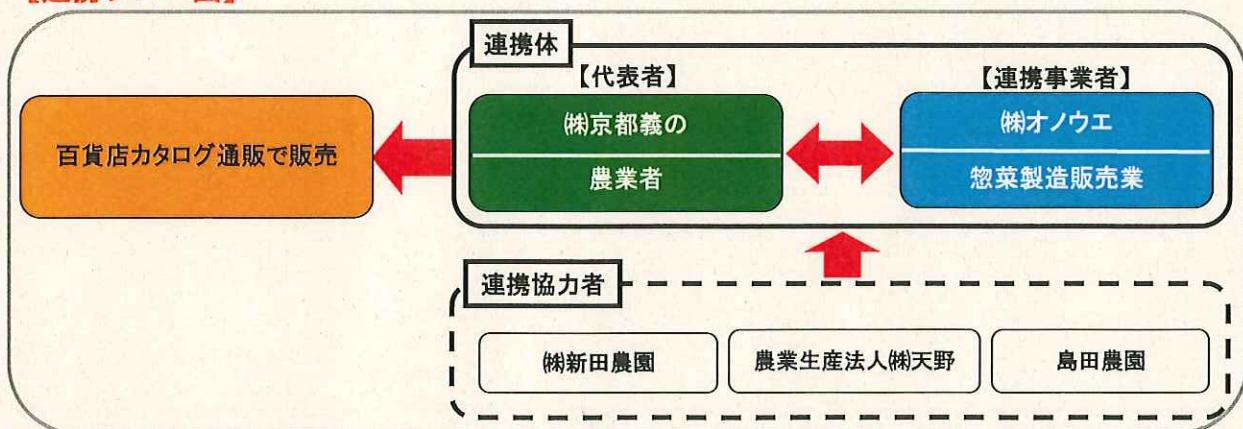
京都の野菜農家が厳選した野菜で、最高の御飯の素を開発し、新たな販路の拡大を図る。

【他の商品との違い】

産地表記のみでなく、農家自らが厳選した一級品野菜を使用していることを伝える。合成保存料や合成着色料も一切使用せず、手作りすることにより、他にはない贅沢さで差別化する。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

農家が選別した最も良い野菜を使用した贅沢な「御飯の素」の開発

府内の農家グループ（「株式会社新田農園」「農業生産法人株式会社天野」「島田農園」）の協力のもと、農家が選別した最も良い野菜を使用した贅沢な「御飯の素」の開発で商品ラインナップを増やし、販路を拡大することにより収益向上が期待できる。

中小企業者

素材を活かした新規加工品の開発により新たな販路拡大

京都の農家が厳選した野菜を使用し、合成保存料や合成着色料を一切使用せず、手作りによる贅沢な御飯の素を開発することで新たな販路の拡大が期待できる。

閑散期の相互補完により収益の安定化を図る「カカオと宇治茶のイベント需要対応商品」の開発と販路開拓

和束町でお茶の栽培・加工、販売をしている農業者と、京都市北区でカカオを材料とした菓子製造業を営む中小企業者が連携。チョコレートとお茶に非常に多く含まれるポリフェノールを生かし、カカオのアントシアニンとお茶のタンニンの特有の苦みをコントロールして、年間を通じて販売できる茶葉商品を開発し、販売増による年間収益の向上と平準化を図る。

農林漁業者	京和あずま株式会社	〈和束町〉
中小企業者	Dari K株式会社	〈京都市北区〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

加工品の安定販売により茶葉生産の拡大につなげ、企業の成長を図る。

○中小企業者

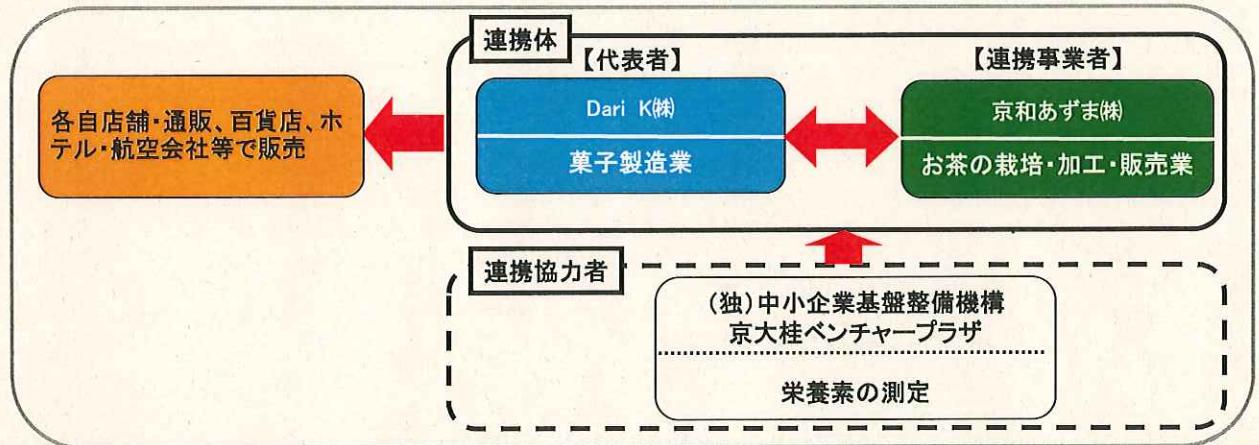
カカオと宇治茶のコラボによる茶葉商品として常温保存が可能となり、賞味期限も長くなることから保存性が良くなり、ギフト需要の取り込みによる売上拡大、年間売り上げの平準化を図る。

【他の商品との違い】

抹茶味のチョコレートなどは大変多く存在するが、日本茶専門店のお茶と本格力カカオそのものを使用しているカカオ風味のお茶は見当たらず、新規性がある。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者 本格力カカオを使った宇治茶で新規性を追求

既にお茶の加工品を販売しているが、本格力カカオを加えた商品開発で新規性を追求。一定の販路は確保しているが、さらに、中小企業者がもつ販路も活用することで、相乗的、効率的な新規販路開拓が期待できる。

中小企業者 世界に向けて本格力カカオと宇治茶のコラボ商品を発信

バレンタイン・ホワイトデーで収益の大半を上げているが、本格力カカオと宇治茶のコラボ商品を世界に発信するとともに、お中元・お歳暮のギフト需要も取り込むことで、収益の向上と平準化が期待できる。

京都のおもてなし：FUKUSA YAKIを世界に広めよう

銘柄豚「京都ぼーく」を京丹波の指定農家に生産委託し、ハムやワインナーに加工販売する京都市南区の畜産業者と、玉子惣菜製造卸業を営む宇治市の中小企業者が連携。京都ぼーくとふくさ焼きをコラボさせた「FUKUSA YAKI」を開発し、「京都味職倶楽部」ブランド商品として国内外の観光客をターゲットに販売する。

※京都味職倶楽部は、味へのこだわりと職人気質をあわせもつ京都の食品製造販売業者の集まり。

農林漁業者	有限会社農業法人京都特産ぼーく	〈京都市南区〉
中小企業者	辻鶏卵株式会社	〈宇治市〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

観光客が手軽に食べられる「FUKUSA YAKI」で京都の新しい食文化を提案し、京都ぼーくとハムやソーセージの販売増加を図る。

○中小企業者

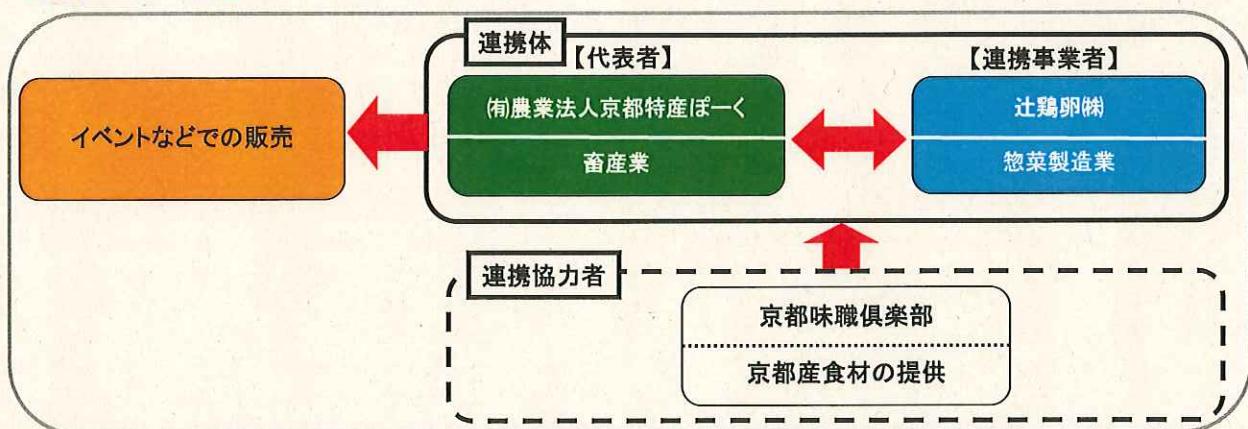
「京都」「新しい食文化」という特徴を押し出し、国内外の観光客に受け入れられる商品の開発で商品ラインナップの拡充を図る。

【他の商品との違い】

京都のお土産にはカジュアルで手軽に食べられる食品は意外と少ない。ほんまもんの京都の食文化を感じさせるような、しかもカジュアルで簡単に食べられ、お土産にもなるような商品の開発を目指す。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

「京都ぼーく」の知名度向上と安定生産及び経営の安定化

京都銘柄豚「京都ぼーく」を原材料とした「FUKUSA YAKI」を開発することで、「おもてなし」に通じる京都の新しい食文化を提案し、「京都ぼーく」のイメージ向上と京都の畜産業の維持発展が期待できる。

中小企業者

商品ラインナップの拡充と経営の安定化

辻鶏卵株式会社は玉子料理のお惣菜加工で50年の歴史がある。中でも古くから伝わる「ふくさ焼き」に、京都ぼーく、ハム、ソーセージ、ベーコンなどの食材を入れ込み、観光客が歩きながら食べられる「京都B級グルメ」としてアレンジした現代風「FUKUSA YAKI」をラインナップに加えることで、売上増が期待できる。

携帯式抹茶 ドリンクボトルの開発と 品評会用規格外抹茶の有効活用

宇治市を中心に手摘みの茶を生産する茶農家と同市でお茶の小売業を営む中小企業者が連携。茶せんなしで、茶せんと同様の泡効果が生じる携帯式抹茶 ドリンクボトルを開発する。また、高品質ながら品評会には適さず廃棄される茶葉を活用して、ドリンク用抹茶を新たに開発しボトルとセットで販売する。

農林漁業者	寺川大福園	〈宇治市〉
中小企業者	テアニン株式会社	〈宇治市〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

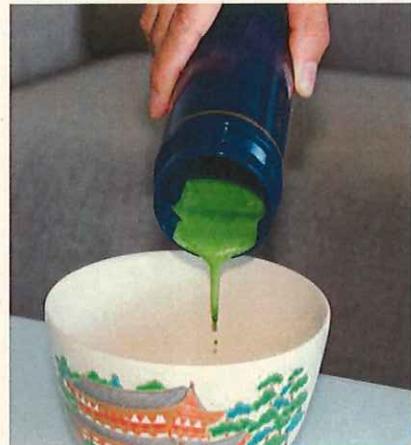
今まで商品とならなかった茶葉の販売が可能となる。

○中小企業者

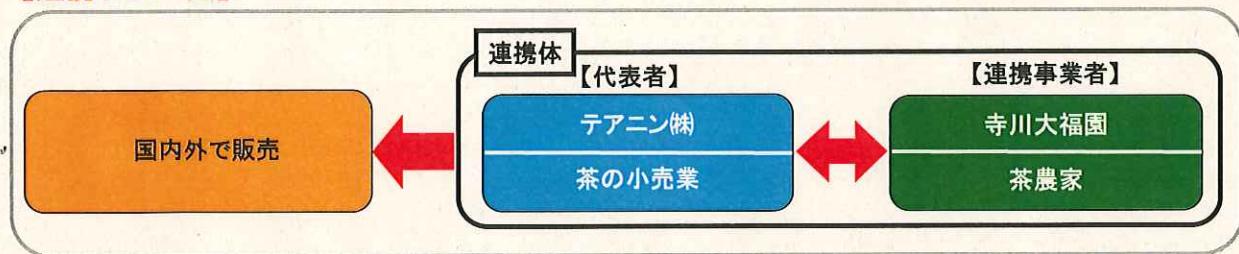
抹茶は、抹茶＝茶道と認識され、敷居の高い飲み物と捉えられているが、ボトルで手軽に飲める高級飲用抹茶として、若者・女性に受け入れられることを図る。

【他の商品との違い】

今回開発する抹茶 ドリンクボトルは茶せんと同様の泡立ちを追求した商品。更に、スプーン、茶こしなどはセットにして持ち運びを可能とする。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者 廃棄される茶葉の活用で収益向上

原料の茶葉は、機械摘みが主流の現在でも葉にダメージを与えない手摘みを行っている。厳選され、高品質ながら品評会には適さず規格外抹茶として廃棄されている茶葉を、新たに開発するドリンク用抹茶として活用することで収益向上が期待できる。

中小企業者 携帯用抹茶 ドリンクボトルの開発で抹茶ファンの開拓

抹茶 ドリンクボトルを開発し、マイボトルを持つことが普及している若者や女性を対象に新たな抹茶ファンを開拓して、寺川大福園より提供される抹茶とセットにして販売を行う。既存のウェブサイトを利用しての販売、海外展示会を通じての販売により収益の向上が期待できる。

ゴルフ専用玉露ティーバッグ “Tea-Shot” の開発と販売

京田辺市で玉露の生産を行う農家と同市で茶製造販売業を営む中小企業者が連携。玉露が持つ成分、テアニン、アルギニン、カフェインの効能に着目し、ゴルフプレーヤー向けにゴルフ専用玉露ティーバッグ “Tea-Shot” を開発し販売する。同成分には集中力向上や疲労回復効果、リラックス効果等が期待されており、その効能を謳い文句に、今までにターゲットとして捉えていなかった新たな分野への進出を目指す。

農林漁業者	小林 治	〈京田辺市〉
中小企業者	祥玉園製茶株式会社	〈京田辺市〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

京田辺産玉露の需要拡大を図る。

○中小企業者

玉露の効能である集中力向上や疲労回復効果、リラックス効果等を謳い文句に、ゴルフプレイヤーをターゲットにゴルフショップやゴルフ場での小売販売を図る。

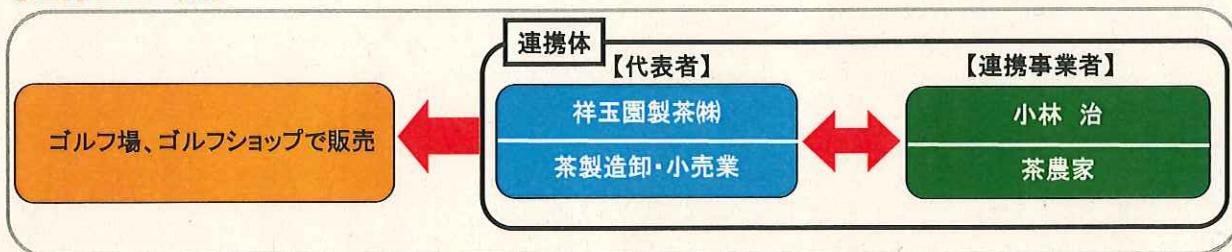


【他の商品との違い】

ゴルフプレイヤーに愛用されることに特化したお茶として新規性がある。手軽に高級茶を楽しめるようティーバッグ加工を施し、パッケージもゴルフをイメージしたものを使用する。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

高級茶を使った商品開発で需要増加

茶の国内市場は、ペットボトル向けを除き縮小傾向にあり、価格の下落問題が懸念されている。特に高級茶の需要の減少は著しく生産農家の影響が大きくなっている。このような状況下高級茶を使った商品を開発することで高級茶の需要増加が期待できる。

中小企業者

新たな分野への販路拡大

玉露が持つ成分、テアニン、アルギニン、カフェインに着目し、集中力向上や疲労回復効果、リラックス効果等の効能を必要とするターゲットを洗い出すことで、ゴルフだけでなく各種スポーツ関連の分野への販路拡大が期待できる。

ほかさんといで！廃雌鶏の叫び ～京都産ヒネ鶏をおいしくいただくプロジェクト～

京丹波町の養鶏業者と、京都市中京区で食品製造販売業を営む中小企業者が連携。雌鶏の老鶏は肉質が硬いため、ほとんどが産業廃棄物に近い状態で処分されているが、この老鶏をミリケンフーズ株式会社が開発した「真空ドラム式」加工装置を用いて下処理し、柔らかく、おいしく食べられる加工食品を数種類開発して、有限会社みずほファームの「京桜」ブランドで販売する。

農林漁業者	有限会社みずほファーム	京丹波町
中小企業者	ミリケンフーズ株式会社	京都市中京区

【連携のねらい】

○農林漁業者

卵を産む鶏は雌鶏であり、産めなくなると肉質が硬くなり老鶏（ひねどり）として産業廃棄物に近い状態で処分される。月平均1万羽の廃鶏を、肉質を柔らかくするミリケンフーズの技術で「京桜」ブランドとして再生利用を図る。

○中小企業者

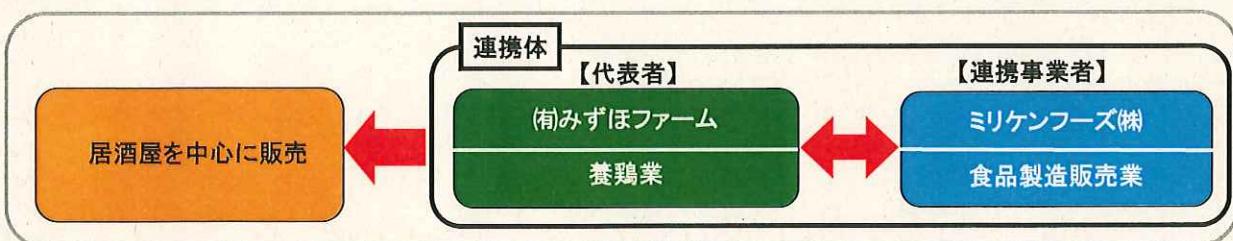
未利用資源を再生利用するノウハウや技術を有しております、真空ドラム式加工装置で廃鶏の商品化を図る。



【他の商品との違い】

ヒネ鶏を酢の力で柔らかくして販売する焼き鳥屋はある。これに対して、「京桜」は真空加工装置で肉質を柔らかくしながらも、歯ごたえと味わいがある商品とする。

【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者 ヒネ鶏を「京桜」としてブランド化

京都は昔から「かしわ」を食べる食文化がある。「かしわ」は親鳥であり、しっかりとし歯ごたえと旨みが持ち味である。「かしわ」の味がわかる京都の消費者をターゲットに販売することで「京桜」ブランドとしての認知度を上げることが期待できる。

中小企業者 未利用資源を活用した事業実績を作り将来につなげる

自社開発の真空加工装置で、産業廃棄物に近い状態で処分される老鶏を柔らかくおいしく食べられるように加工。「京桜」ブランドとして販売し、未利用資源の活用実績を築き上げることで、会社のPR効果が期待できる。

亀岡の女性農業家ネットワークで、 京都野菜オイルの企画開発事業

亀岡市の野菜等の生産農家と京丹波町の女性、地域、農業を応援するNPO法人が連携。香菜（小松菜、バジル、ニラ）とオイル（米オイル、オリーブオイル、菜種オイル等）を材料として、調味オイル商品を開発し、天然嗜好の料理を好む老若男女を対象に販売する。

農林漁業者	湯浅農園	〈亀岡市〉
中小企業者	特定非営利活動法人京都女性起業家協議会	〈京丹波町〉

【連携のねらい】

○農林漁業者

中小企業者も収穫に立会い最適な状態の農産物が提供されるよう協働し、アイデアを持ち寄り共同で香菜オイルを開発することで農産物の販路の拡大も図る。

○中小企業者

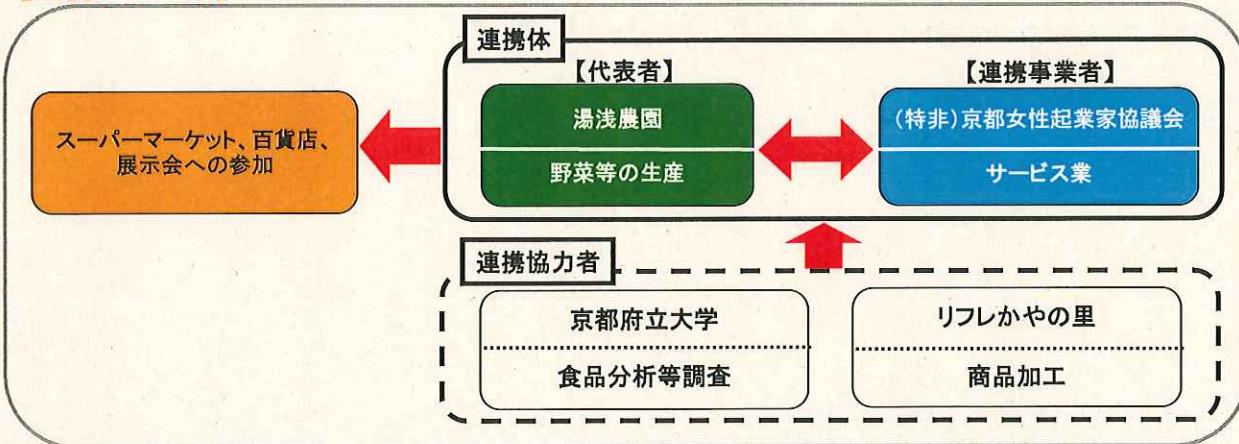
材料も製造場所も京都にこだわり、京都ブランドを前面にアピールして販売の拡大を図る。

【他の商品との違い】

米油や菜種油に香菜を使った商品はない。香菜の入ったオイルは、市場に販売されていないので新規性がある。



【連携フロー図】



【連携による効果】

農林漁業者

農産物の利用と販路拡大

観光農園や日本伝統食調理体験場を運営するとともに、亀岡ガレリア朝市の会長として農産物の販売促進の仕組みづくりに携わっている。香菜オイルの開発により農産物利用、販路拡大の一層の展開が期待できる。

中小企業者

香菜オイルで世界のマーケットへ

調味オイル商品「香菜オイル」の開発により、亀岡市の農業に携わる女性とのネットワークやマーケットを確認できる販売チャンネルを活かすとともに、京都産の材料で京都で製造する京都ブランドを前面にアピールすることで、日本だけでなく海外のマーケットでの販売が期待できる。