

平成29年度 きょうと農工商連携応援ファンド支援事業<採択事業 11件>

○一次募集（3月1日～4月25日）

代表	申請者名	所在地	テーマ名・内容
1	○ 井戸野農園 井戸野 武司	山城	◆次世代へ継ぐ、京都新ブランド宇治茶農家「春番茶」への挑戦！ 南山城村のお茶農家と地元のお茶を販売増強するため、イベント企画、広報等の経験を有する中小企業者が連携。慣行農法からの脱却を図りながら、地元では根強い人気の「春番茶」をブランド化。イベント企画等により、お茶の販売増強を図る。
	井戸乃井 東谷 修子	山城	
2	比賀木材 比賀 守	京都 乙訓	◆ウェブとIoTを活用した山林相続コンサルティング事業の立ち上げ 林業・製材業・ウェブ制作業の三者が連携し、山林に関する総合ポータルサイトを立ち上げ、インターネットを通じた集客を図るとともに、相続問題の窓口となる金融機関との提携により、山林の売買・仲介や、山林の管理、境界線策定、立木処分などの山林コンサルティング業務を行う。
	○ 有限会社京北商会 代表取締役 山口 展稔	京都 乙訓	
	株式会社ウインドミル 代表取締役 岩橋 卓朗	京都 乙訓	
3	京都府漁業協同組合 代表理事組合長 西川 順之輔	中丹	◆京都産アカモク乾燥品を利用した健康志向の高い即席おみそ汁の開発と市場開拓 京都府漁業協同組合と京都市伏見区の食品製造販売の中小企業者の連携。漁協がアカモクを乾燥品にして、(株)ミル総本社がフリーズドライタイプの即席おみそ汁の具材に使用して商品化する。
	○ 株式会社ミル総本社 代表取締役 藪 修弥	京都 乙訓	
4	○ 株式会社K・Kファーム 代表取締役 村山 寛	京都 乙訓	◆「アロマの聖地」を目指したアロマ体験イベントサービスの展開 京都市右京区の農業者と京都市下京区のアロマ関連の中小企業者が連携。京都京北の自然の中で、日本のアロマを体系的に体験できる教育プログラムやサービスメニューを開発し、京都京北に「アロマの聖地」を目指す。
	株式会社スパホスピタリティー 代表取締役 井口 武士	京都 乙訓	
5	寺井 憲治	南丹	◆美山日本茜の里づくりプロジェクト 南丹市の農業者と中小企業者が連携。日本茜を栽培し、「草木染めワークショップ」を主催し、体験型の観光商品を開発し、美山町の滞在型観光の展開を図る。
	○ 美し山の草木舎 渡部 康子	南丹	
6	○ 株式会社エチエ農産 代表取締役 越江 雅夫	丹後	◆京都産オーガニック野菜を使ったヴィーガン向けパンで世界に発信 京丹後市の農業者と京都市中京区の食料品製造業の中小企業者が連携。エチエ農産の野菜パウダーをパン生地に練り込んだオーガニック野菜パンと野菜を使ったサンドウィッチを開発し、ヴィーガンの人たちとアレルギーのある子供を持つ子育て世代のお客様への需要にこたえる。
	株式会社アルペンローゼ京都御池店 代表取締役 坂本 輝雄	京都 乙訓	
7	○ ひかり餅・中村本舗 代表 中村 光宏	京都 乙訓	◆観光客をターゲットとした新しい羽二重米加工品の開発と販路開拓 京都市伏見区の農業者と中小企業者が連携。伏見の日本酒や酒粕、宇治茶など地域特産品を活かした餅加工品を開発し、中小企業者の観光関連店舗で、餅つきパフォーマンスと餅つき体験をセットにした販売手法を開発。
	びあびあコミュニティサポート合同会社 代表社員 藤崎 壮滋	京都 乙訓	

○二次募集（8月1日～9月20日）

代表	申請者名	所在地	テーマ名・内容
1	畑郷ゆず栽培組合 代表 横田 恭治	南丹	◆地域の特性を生かしたゆず・キヌヒカリ米等を使った「京じゅれ おこめ・発酵食品」の開発と製造及び販売事業 日吉産キヌヒカリ米と新丹波黒豆を使い、米を発酵させた原料による「新食感スイーツ 京じゅれ おこめ、黒豆発酵食品」の開発と販売促進を図る。
	○ 農事組合法人グリーン日吉 理事長 吉田 好男	南丹	
2	株式会社橋本水産 代表取締役 橋本 弘	丹後	◆丹後の農林水産物の統一ブランド商品づくり「伊根プロジェクト」 伊根町産ブリ、サーモンを原料とした加工食品を開発し、丹後地域内の道の駅、商業施設で、観光客の土産物として販売を実施。地域内の飲食店への卸売りからスタートし、ネット販売、大都市圏でのセレクトショップでの販売を行う。
	○ 株式会社Jコロバ丹後 代表取締役 金子 知弘	丹後	
3	○ 有限会社オアシスランド 代表取締役 大崎 克巳	南丹	◆京丹波・竹野地域産「やさいおいる」の海外展開で農業を活性化 京丹波町産農産物を利用して「ご当地やさいおいる」（シソ、ニンニク、ショウガ、パクチー）を開発する。「やさいおいる」は海外展開を意識したパッケージデザインし、海外向けや、国内の海外観光客向け商品として販売。
	株式会社京都ものがたり 代表取締役 森 典子	南丹	
4	数本 三男	丹後	◆「阿蘇海のめぐみ」を詰めた商品開発プロジェクト 阿蘇海の水産資源を活用した「阿蘇海の恵み商品化」に取り組み、既存の販路を活用しながら需要調査を行い、新たな販路開拓を行う。
	○ 吉野茶屋 京都都色 平木 志乃	丹後	