

平成28年度 きょうと農商工連携応援ファンド支援事業<採択事業 14件>

代表	申請者名	所在地	テーマ名・内容
1	農事組合法人河原林代表理事 関 茂久	南丹	◆京都大納言小豆&京都府産小麦を使った京ブランドのパン作り等 丹波大納言小豆と京都府産小麦を使った京ブランドの丹波大納言小豆パンを試作開発し、自家需要とともに、ギフト・お土産・通販・インバウンド用に販売する。また、地産地消にこだわり、京都産の小麦全粒粉を使った学校給食用パンを試作開発し、府内の小中学校全校への納品を目指す。
	株式会社山一パン総本店代表取締役社長 山本隆英	京都乙訓	
	井澤製粉株式会社代表取締役 井澤 雅之	京都乙訓	
2	巽 靖宏	中丹	◆京都産米と麹糖化技術を用いた発砲清酒とノンアルコール飲料の開発 佐々木酒造(株)の独自技術である麹糖化技術とその製造設備を活用し、冬期の酒造時期以外に製造できる新たな新商品として、京都産酒造好適米「祝(いわい)」等を原料としたシャンパン感覚で楽しめる発砲酒とスパークリングワインのようなノンアルコール発砲酒を試作開発し、国内での市場開拓や海外での販路開拓を目指す。
	株式会社酒造株式会社代表取締役 佐々木 晃	京都乙訓	
3	株式会社中嶋農園代表取締役 中嶋 直己	京都乙訓	◆「向島を新たな京都の農業観光の地にする」 農業体験を通じ、地域連携で支える安定農業を知ってもらうため、海外で注目されているスローフードの原点である野菜の収穫等、国内外の観光客をターゲットとした新たなツアー商品の開発とそれに伴う新商品の開発を行い、連携ビジネスを勉強したい諸外国の団体に向けて発信することで、地域農業ビジネスを発展させる。
	有限会社京フーズ取締役 関 佳彦	京都乙訓	
	有限会社ワックジャパン代表取締役社長 小川 美知	京都乙訓	
4	キノコノ山田 山田 一貴	山城	◆京都・南山城村産トマトと椎茸を使ったイタリアン食材の製造・販売 乾燥シタケと自然塩を組み合わせた「椎茸塩」、生の原木シタケの味を活かした「パスタソース(椎茸)」、フレッシュトマトの酸味と甘味を活かした「パスタソース(トマト)」、生のトマトよりも旨味と甘味が凝縮された「ドライトマトオイル漬け」を試作開発し、平成29年春に開業する「道の駅南山城村」をはじめとする小売店やイベント等で販売する。
	ハト畑 坂内 謙太郎	山城	
	FRONT 岡田 良太	山城	
5	京都やましろ農業協同組合代表理事組合長 十川 洋美	山城	◆山城「天王柿」の産地復元と「食」分野での柿渋を利用した新商品の開発 山城地域において、柿渋原料「天王柿」の苗の育成～加工に至る一貫した取組を行い、食の分野で新たに利用できる柿渋製品を安定的に製造することを可能にするシステムを構築することにより、山城特産の「天王柿」の産地を復興し、地域農業の活性化を目指す。また、新たな柿渋の用途開発の一環として、従来の粉末柿渋をベースに抹茶を使った新しい調味材を試作開発する。
	株式会社三樹嘉七商店代表取締役 三樹 嘉嗣	山城	
6	株式会社久丸小山園代表取締役 小山 元治	山城	◆回収抹茶を用いた、抹茶お香とその香炉および抹茶入り入浴剤の開発と販売 宇治抹茶の製造時に副生する飛散した抹茶を集めた回収抹茶を有効利用し、抹茶お香と抹茶お香専用の香炉及び抹茶を添加した入浴剤を試作開発し、京都の観光施設等に販売する。
	星野科学株式会社代表取締役 星野 正美	山城	
7	加悦ファーマーズライス・野菜生産者協議会会長 塩見 文雄	丹後	◆「京野菜と京都産野菜」を使った寿司の開発と販路開拓 与謝野町で生産された京野菜(みず菜・九条ねぎ)や京都府産野菜を使ったチラス寿司、棒寿司、手まり寿司、巻寿司を京都ブランド商品として商品開発し、高速道路サービスエリアなどの売店や生活協同組合で販売するとともに、海外展開を目指す。
	株式会社加悦ファーマーズライス代表取締役 西原 重一	丹後	
8	吉田農園 吉田 陽一	丹後	◆京野菜と京丹後の水産物を使った「京都 和ひーじょ」の開発 吉田農園でオーダーメイド栽培した京都伝統野菜を中心とした磁場野菜と京丹後で漁獲される海産物を使って、洋風テイストで常温流通できる商品「京都和ひーじょ」を試作開発し、京丹後エリアはもとより、京都中心エリアや関東エリアへ、「海の京都ギフト」として販売展開を図る。
	レストラン・アン・ソン・ベニール 竹山 昌弘	丹後	
9	植和田園 植和田 重雄	中丹	◆舞鶴茶と海の京都の食文化国産鯖へしこを使用した手間なし茶漬の開発 舞鶴産100%の舞鶴茶と国産鯖へしこを使い、常温保存が可能で、調理せずに手軽に食べられる鯖へしこ茶漬を試作開発し、舞鶴近郊の観光施設、土産物店、小売店等に販売する。
	崎田商事株式会社代表取締役 崎田 功	中丹	
10	オカダファーム 代表 岡田 真吾	山城	◆京野菜を使用したお漬物でもない漬け野菜「京爽漬」の商品開発 30代から40代の女性をターゲットに、従来のお漬物とは違うスタイリッシュかつヘルシーなお酢を使った漬け野菜を京野菜をベースにスタンドパックにして試作開発し、全国での拡販を目指す。
	株式会社京都はんなり本舗代表取締役 伴 康夫	京都乙訓	
11	有限会社農業法人京都特産ばーく代表取締役 片山 昭彦	京都乙訓	◆京都銘柄豚 京都ばーくの「京とろまん」を世界に 京都の観光地で手軽に食べられる「京とろまん」を開発し、外国の文化である「食べ歩き」を取り入れることで、特に海外観光客や若年層をターゲットに店舗販売やイベント・催事での実演販売及びネット通販により販売していく。
	辛麺専門店辛獅子 代表 飛鳥 祐大	京都乙訓	
12	株式会社山末農園代表取締役 村田 和弘	山城	◆京都・久御山産「農産物で作る包み・器」の開発と久御山野菜ブランドの確立 料理素材の提供だけでなく、新たに農産物を使った「包み・器」を開発し、イベントやテイクアウトで使用・販売するとともに、久御山町産の旬の農産物とセットにした「季節の野菜セット」を時代屋の顧客に向けて販売する。
	株式会社時代屋代表取締役 井上 雅晶	京都乙訓	
13	大庭農園 大庭 久宜	南丹	◆「幻の京藍」をつかった京都ブランド「藍抹茶」の販売展開 戦前にはすでに京都では栽培が途絶えていた「藍」を、再び亀岡市保津町で栽培を復活し、その「幻の京藍」を使った「藍抹茶」を商品開発し、新たな京都ブランドとして日本はもとより海外にも販売していく。
	ひのまる米工房 中野 恵二	南丹	
14	株式会社岡本ファーム代表取締役 岡本 将孝	中丹	◆京地どりを使用した食肉加工製品の新規開発 京地どりの臓物や端肉、鶏ガラなどは、これまで活用されずに廃棄処分していたが、スープ、そばろ、つくね、鶏味噌などに加工して商品開発することにより、飲食店向けの業務用食材として、また道の駅や量販店にも販売していく。
	株式会社玉峰八百平代表取締役 古嶋 希有	京都乙訓	