

京都栄養医療専門学校との

京都丹波産の /

そばを使った新メニュー

を開発しませんか？

- 1 テーマ そばを使ったおいしくて健康によいメニュー
- 2 概要
開発方法 : 京都栄養医療専門学校との共同開発または独自開発
募集店舗数 : 15店舗程度
(京都栄養医療専門学校との共同開発は5店舗程度)
対象店舗 : そば屋さんはもちろん、和菓子店、洋菓子店、カフェなど様々な店舗を募集しています！
- 3 スケジュール 令和4年8月 新メニュー開発
(京都栄養医療専門学校との共同開発の場合
Web会議等を活用しつつ、開発会議(計4, 5回))
10月頃 そば畑見学会及び交流会
令和5年2月頃 新メニュー発表会
3月～ 各店舗にて販売
- 5 申込方法 下記担当あてメールまたは裏面応募用紙に記入の上FAX
- 6 申込締切 令和4年7月28日(木)

御協力よろしくお願ひします！

※アレルギーの表示等が必要になります。
※発表会后、店舗で新メニューとしての販売をお願いします。

【連絡先】京都府南丹広域振興局農林商工部農商工連携・推進課
担当 農畜産振興係 金海(かなうみ)
TEL: 0771-22-0371
FAX: 0771-21-0118
メール: s-kanami63@pref.kyoto.lg.jp



京都丹波産のそばを使った新メニュー開発 応募用紙

TEL：0771-22-0371

FAX：0771-21-0118

京都府南丹広域振興局農林商工部

農商工連携・推進課 金海あて

店舗名	
代表者氏名	
連絡先	
メール	
希望開発方法	京都栄養医療専門学校との 共同開発・独自開発・どちらでも
備考	連絡の取りやすい 時間帯、営業時間、 新メニューに求め ていること等、自 由にご記入くださ い。