

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

京都産の金ごま・大豆・京野菜を使用した京都ブランド商品の企画・販売

京都産金ごま・大豆(きな粉用)を栽培、未利用の京野菜を使用した京都ブランド商品の企画開発と販売を行う。

連携体

農林漁業者 (有)誠武農園 (農業)

新たに京都産の金ごま・きな粉用大豆を栽培、既存で栽培している京野菜の未利用部分も原材料として安定的に提供する。

中小企業者 (株)京山城屋 (食料品製造卸売業)

京都産の金ごま、きな粉、京野菜を中心にした京都ブランド商品を積極的に開発し販売する。

連携参加者 (株)真田、(株)向井珍味堂、(株)チーリン製菓、旭製粉(株)、(株)マエダ・スーパーテクノ

山城屋開発商品「すりごま」きな粉」「ふりかけ」「お茶漬けの素」「飴」「チョコレート」等々の委託製造を行う。

サポート機関等 (財)京都産業21、地域活性化支援事務局

連携の経緯

安全志向が高まる中、国産原料、中でも京都産品で商品開発及び販売を中心とした事業展開を目指す(株)京山城屋と、京丹後で京野菜の栽培実績があり、新たに商品作物を増やすことで利益拡大を計画していた(有)誠武農園の思惑が合致、とうがらしの契約栽培の成功も奏功し連携に至った。

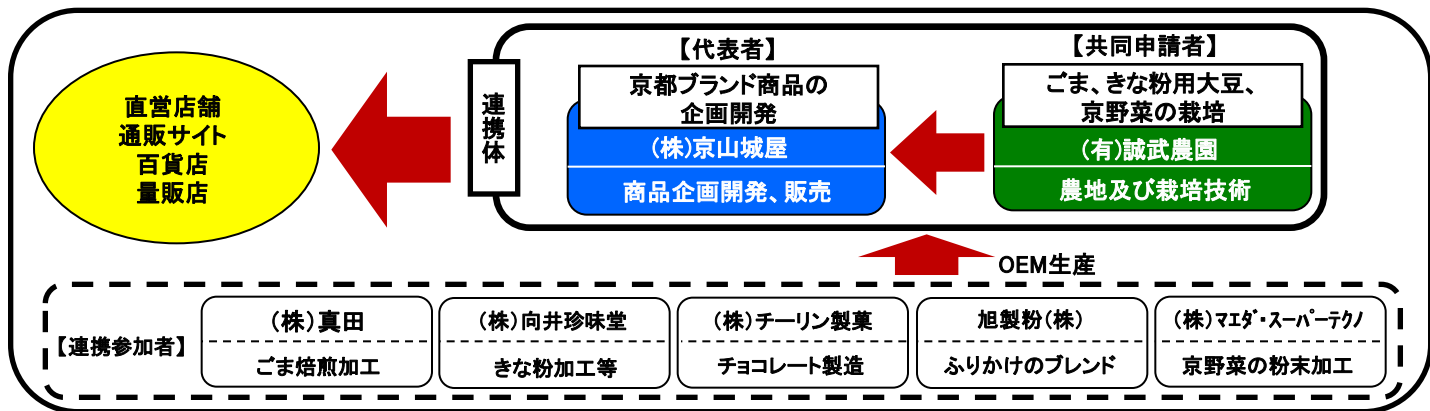


連携に当たっての課題や工夫等

京野菜栽培に実績がある(有)誠武農園が新たに金ごま・きな粉用大豆を栽培し、既存の京野菜の未利用分も原材料として提供。未利用野菜は、(株)京山城屋が乾物で培ってきたノウハウを用いて乾燥、その後粉末加工し使用する。農園では、栽培以外の時間で乾燥工程を行う予定で作業の効率化にも一役買っている。環境への配慮も含めて新たな京都ブランド商品群として展開していく。



京山城屋



連携による効果

農林漁業者 5年で1,000万円の売上高増加、未利用の京野菜を有効に活用

新品目の栽培に着手することでノウハウを蓄積、未利用の京野菜を有効利用で環境面でも貢献することが期待される。

中小企業者 5年で5,000万円の売上高増加、京都ブランドの確立

原材料を京都産にこだわった京都ブランド商品を中心とした事業展開を図ることにより売上増加が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社京山城屋
TEL : 075-551-3001
E-mail : info@kyo-yama.jp

所在地 : 京都府京都市東山区八坂塔上田町81-2
FAX : 075-551-2507
ホームページ : <http://www.kyo-yama.jp/>