

京の食 SDGsと商品開発



京都府では、食品開発・販路開拓などの「京の食」振興に取り組んでおり、昨年来のパンデミックの影響や近年の社会課題に対する人々の意識の変化を踏まえ、今年度は、「コロナでインバウンド需要が減少する中での海外市場開拓」「SDGsを軸とした商品開発」「デジタル化の進展を踏まえたメディア活用」の3つをテーマにシリーズでセミナーを開催しています。

今回は、第2回目として「京の食 SDGsと商品開発」と題し、規格外京野菜・カカオハスクの加工食品への活用や賞味期限延長技術、サステイナブル市場の発展可能性など、SDGsを軸とした商品開発に関する講義・意見交換会を行います。

- ・ **日時** 令和3年10月19日(火) 14時～16時
- ・ **会場** YouTube ライブ配信(オンライン)
- ・ **対象** SDGs・新商品開発に関心のある
食品製造・加工企業等



参加費無料!!

1 講義「京の食 SDGsと商品開発」

講師：株式会社ビオスタイル マーケット事業部 マネージャー 本山 喜之

詳細はこちら

2 京の食 SDGsと商品開発事例の紹介

- ・ ビオスタイル関連取組事例の紹介（サクラフーズ株式会社、株式会社京都・一乗寺ブリュワリー）
- ・ 京都府施策活用事例紹介（株式会社UCHU、株式会社京都義の、角井食品株式会社、株式会社リカーマウンテン、GIN BAR C&D先斗）



3 トークセッション・質疑応答

株式会社ビオスタイル、京都府商工労働観光部ものづくり振興課

申込方法は裏面
をご覧ください

主催  京都府