

農商工セミナーのお知らせ

セミナー PM 1:30 ~ PM 3:00



【丹後の農林水産物を売れる商品に】

講師：京の料理研究家 小宮 真由 氏

1971年・京都生まれ 京都の昔ながらの味を大切に簡単でおいしく作れる料理をご提案する。伝統食のおせち料理を得意とし、2010年に京都大丸百貨店より『小宮真由のおせち』を発売、からだに優しい味が評判を得る。京都市北区にて会員制・料理教室を主宰。20代から60代と幅広い年齢層の女性から大きな支持を得ている。その他、食品デザイン、食品開発、美空間アドバイザーとして独自のセンスを活かしクリエイティブに活動する。

【農商工連携支援策について】

講師：応援コーディネータ 森 戸 博 氏

【経歴と取り組み分野】

平成6年3月～平成16年5月まで地元金融機関に勤務、主に融資営業を担当。平成16年5月から行政書士事務所を開設、前歴を活かし経営相談や経営革新支援を行ってきました。今般、応援コーディネーターとして、農商工連携認定、地域資源活用プログラム認定などを中心に、様々な事業者の皆様と一緒に取り組んで参ります。



【事例発表】

(有) 創 造 工 房 代表取締役 早 川 雅 映 氏
(予定) 竹野酒造有限会社 取締役 行 待 佳 平 氏

日時

平成22年

2月11日 木

PM 1:30 ~ PM 3:00

場所

野田川わーくばる

(与謝野町勤労者総合福祉センター)



申込締切日：平成22年2月5日(金)

事業者

代表者氏名

住所

連絡先

〒

セミナーにお申込の方は、京丹後市商工会経営支援課までFAXを！

FAX 0772-62-3553

売れる商品に

丹後の農林水産資源を

地域力連携拠点（京丹後市商工会）は、農商工連携の取組みをサポートします。

こんな悩みをお持ちの農林漁業者の皆様へ

- こだわりの生産物をもっているが、思うような価格で販売できない
- 加工食品にしたいが、加工の仕方がわからない

こんな思いをお持ちの中小企業者の皆様へ

- こだわりの農水産物をメニューに加えたい
- 新たな加工食品のアイデアを商品化したい
- 転業または多角化して農業経営を考えたい
- 製品、製造技術を生かした場所を新たに求めたい



次のような支援策を用意しています

1 様々な場面で専門家を派遣

（アイデアを計画にまとめる、商品を試作する、販売先を探す、申請書を製作など）

2 連携先を求めるマッチング会の開催（丹後および京都府下で予定）

3 情報を提供（新たな技術や生産物、マッチング会開催など）

農商工連携とは・・・

丹後には、特色ある農林水産物、美しい景観など、長い歴史の中で培ってきた貴重な資源がたくさんあります。

農商工連携は、こうした資源を有効に活用するため、農林漁業者と商工業者の方々がお互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄り、新しい商品やサービスの開発・提供・販路の拡大などに取組むものです。

京丹後から「農商工等連携」認定事業者が誕生しました

竹野酒造有限会社

連携事業者：
栃木県いちご生産農業者

「京都丹後産純米酒を用いた『いちごリキュール』と『いちごジャム』の開発・製造・販売」

(有) 創造工房

連携事業者：
市内農業者3名

「京丹後産にんにくの地域ブランド商品製造販売事業」

農事組合法人日本海牧場

連携事業者：
京都市内焼き肉レストラン

「京都丹後地方の『京たんくろ和牛（JAS認定）』の安全・安心な牛肉のブランド化と販売拡大」

京丹後市商工会経営支援課

TEL 0772-62-0342

FAX 0772-62-3553

主催：京丹後市商工会（地域力連携拠点）

共催：与謝野町商工会・伊根町商工会・宮津商工会議所

後援：京丹後市・与謝野町・伊根町・宮津市