

フードテックを産業振興のきっかけに ～京都フードテックエキスポ2023を10月5日、6日に開催～

- 京都府では、フードテックに着目した産業振興を図るため、最先端技術と京都の食文化との融合を目指すイベント「京都フードテックエキスポ2023」を10月5日、6日に開催します。（参加無料）
- 本日より来場者の事前登録を開始しますので、周知をお願いします。

1 日 時

令和5年10月5日（木）、6日（金） 10:00～17:00

※京都スマートシティエキスポ2023 併催

2 場 所

けいはんなオープンイノベーションセンター（相楽郡精華町精華台7丁目5番地1）

3 内 容

（1）展示

国内外の企業、大学・研究機関など約20社が最新のフードテック・サービスに関する展示を行います。

（2）講演、ディスカッション、セミナー

国内外の専門家や企業による講演・ディスカッションを開催します。また、SDGsや発酵技術といった身近なテーマに関するセミナーについても実施します。

（3）国内スタートアップピッチコンテスト

国内フードテック企業10社によるコンテストを行います。

（4）京都の料理人によるお話と実演

京都に店を構える料理人に「京の食文化」についてお話いただくとともに、京料理の調理実演をしていただきます。

（5）学研フードテック共創プラットフォームキックオフ

産学官民の世界的なネットワークを形成し、オープンイノベーションによる研究・企画を推進するプラットフォームを立ち上げます。

（6）京都食ビジネスプラットフォーム交流会

京都食ビジネスプラットフォーム会員を対象に、フードテックをテーマとした講演、事例紹介、交流会を開催します。

（7）食品の販売

京都の食材を利用したお弁当や植物性素材を使用した料理を販売します。

4 事前登録

以下のページから必要情報を登録ください。

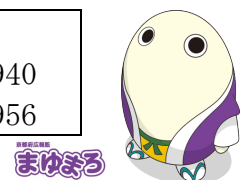
<https://smartcity.kyoto/expo2023/>

※出展者や講演等の登壇者などの詳細は、確定しましたら、別途お知らせします。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 加茂 TEL 075-414-4940

参事（食品産業振興係長）村瀬 TEL 075-414-4956



京都の食文化や食材と
食の最先端技術の
融合を目指す展示会



10月5日(木) 6日(金) 10:00-17:00

会場:けいはんなオープンイノベーションセンター(KICK)

※近鉄新祝園駅・JR祝園駅、近鉄学研奈良登美ヶ丘駅から無料シャトルバスで来場できます!
※「京都スマートシティエキスポ2023」と同じ会場です。

京都フードテックエキスポ2023

特別講演 開催日:10月5日(木)11:50~12:50 開催場所:スマートシティエキスポ シアター
世界の最新のフードテック事情と京都の食とフードテックの融合
京都海外ビジネスセンター ディレクター 南川 一郎 氏

メイン講演・ディスカッション

持続可能な食、 環境負荷低減のためのフードテック

開催日:10月5日(木)14:00~15:30
開催場所:スマートシティエキスポ ホール

[講演]

NPO法人 日本料理アカデミー
名誉理事長 村田 吉弘 氏



[ディスカッション]

NPO法人 日本料理アカデミー 名誉理事長 村田 吉弘 氏
合同会社シーベジタブル 共同代表 友廣 裕一 氏

[モデレーター]

味の素(株) 食品研究所 エグゼクティブスペシャリスト
NPO法人 日本料理アカデミー 理事
川崎 寛也 博士(農学)

日本のフードテックの現在地 世界との比較と未来の食の創造

開催日:10月6日(金)13:00~14:30
開催場所:スマートシティエキスポ シアター

[ディスカッション]

■スペイン
AZTI(海洋・食料技術センター) CEO
Rogelio Pozo(ロヘリオポソ) 氏
■シンガポール
The GrowHub Innovations Company, CEO.
Chan Lester(チャンレスター) 氏
■日本
SKS JAPAN 主催者/「フードテック革命」共著者
田中 宏隆 氏

[モデレーター]

インサイトスペシャリスト/「フードテック革命」共著者
岡田 亜希子 氏

分野別セミナー・ピッチコンテストなど

開催場所：フードテックエキスポ特設会場

開催日：10月5日(木)

開催日：10月6日(金)

■食料生産 14:10~14:50

(株)スプレッド 代表取締役 稲田 信二氏
「世界の食料問題解決に挑む、
持続可能な食料生産システム」

■健康機能性 15:00~15:40

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門
エグゼクティブリサーチャー 山本(前田) 万里氏
「食で実現する健康で長生きできる社会」

■SDGsへの対応 15:50~16:30

イオン(株) 環境・社会貢献部 部長 鈴木 隆博氏
「持続可能な社会の実現に向けたイオンの取り組み」

■京都食ビジネスプラットフォーム交流会 10:50~12:20

【講演】 (株)メロス 代表取締役 小倉 千沙氏
「中小企業にも求められる、企業価値を高めるサステナブルへの対応」
【事例紹介】 (同)シーベジタブル 共同代表 友廣 裕一氏
【名刺交換会】

■発酵技術 12:40~13:20

(株)発酵食堂カモシカ 代表 関 恵氏
「日本の伝統的フードテックを次世代へ」

■国内スタートアップピッチコンテスト 15:00~16:40

【審査員】 AZTI(海洋・食料技術センター) Food Business Director
Carolina Najar(カリリーナ ナハル)氏
SKS JAPAN主催者/「フードテック革命」共著者 田中 宏隆氏
(株)国際電気通信基礎技術研究所(ATR) 代表取締役専務 鈴木 博之氏
(株)メロス 代表取締役 小倉 千沙氏
【モデレーター】
インサイトスペシャリスト/「フードテック革命」共著者 岡田 亜希子氏

食文化のお話と実演

開催場所：フードテックエキスポ特設会場

開催日：10月5日(木)13:00~13:40

開催日：10月6日(金)13:50~14:30

料亭主人による京料理の盛り付け実演

～京料理に見る伝統食文化のフードテック～
京料理鳥米 六代目主人 田中 良典氏

京菓子職人による生菓子の造形

～京菓子の世界に受け継がれる伝統的な技術とフードテック～
御菓子司 塩芳軒 五代目主人 高家 啓太氏

お弁当販売・キッチンカー出展

- 会場内の販売スポット及びキッチンカーで京都の食材を用いたお弁当やお料理を販売
- キッチンカーで植物性素材を使用したメニューを販売

最新技術・サービスの展示

出 展 社

イオンアグリ創造(株)	京都グレインシステム(株)	(株)ドコモビジネスソリューションズ	京都大学大学院 農学研究科 地域環境科学専攻
(株) O O Y O O	サラヤ(株)	星野科学(株)	京都大学大学院 農学研究科 附属農場
環境衛生薬品(株)	合同会社シーベジタブル	三菱食品(株)	京都府農林水産技術センター
(株)カンブライト	(株)島津製作所	京つけものもり	京都府公立大学法人 京都府立大学 精華キャンパス
共栄製茶(株)	(株)たけびし	The GrowHub Innovations Company	国立大学法人 奈良先端科学技術大学院大学

来場申し込み

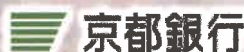
同じ会場で開催の京都スマートシティエキスポ2023HPから「来場事前登録」をクリックして必要情報を登録

<https://smartcity.kyoto/expo2023/>



来場登録

協 賛



主 催

京都府【問い合わせ先】京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 食品産業振興係
TEL:075-414-4964 メール:ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp