令和9年予定

食関連産業のイノベーション拠点

『京都プレミアム中食オープンイノベーションラボ』 を開設します

京都府南部総合地方卸売市場(宇治市)に 京都府農林水産技術センターの食品加工研究部門 として、付加価値の高い商品を開発する研究開発 拠点を整備します。

食品加工技術研究の他、商品開発・分析・評価 等の支援を行います。



健康志向や中食需要の増加などの消費者ニーズに対応する 食品加工技術を研究・開発します。

- 【研究例】・「京の食」の魅力の分析とデータベース化
 - 京都の食文化を活かした中食加工技術
 - ・未利用資源の活用に向けた新たな食品加工技術







京都フードテック 研究連絡会議



民間企業や大学、研究機関の研究者が連携するネットワーク「京都フードテック研究連絡会議」を設置し、 技術の集積や共同研究を促進しています。

商品開発支援

企画から、試作、分析・評価、販売戦略まで、 産学公民のオープンイノベーションによる一貫した開発支援を行います。





- 商品化の相談
- 実現可能性の検討
- 異業種との交流



- 加工機器の利用
- 加工処理方法の検討







- 成分分析の受託
- おいしさの評価

販売戦略



- 販路開拓の検討
- 試食会等
 - イベントの開催

こんな場合に 活用いただけます!

- 未利用食材を活用して新商品を作りたい!
- 健康機能性を維持した保存食を開発したい!
- ・地域の特産物を利用した土産物を開発したい!
- 客観的な食味データが欲しい! など

問い合わせ先:京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 フードテック・研究推進係 TEL. 075-414-4968 E-mail. ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp