

# 地産地消 マッチング会

京都一の鮮度に挑戦!

受付締切  
6/30(土)  
参加費無料  
※先着順

2018年7月7日(土)

14:00~16:00

会場:プレミアム百

京都市中京区手洗水町654-2 ホテルチェックイン四条烏丸2F  
阪急「烏丸駅」・京都市営地下鉄「四条駅」21番出口から徒歩2分

## 対象

京都府産食材を取り扱う/取り扱いたい、

- ホテル・レストラン・飲食店・食堂事業者 (30名程度)
- 生産者・食品加工業者 (10名程度)

## ■プログラム

14:00 開会~ 話題提供:「我々の『美味しい関係』が続く<sup>ワケ</sup>理由 ~地産地消のメリットと関係づくりのヒント~」

株式会社 中嶋農園 中嶋 直己さん (生産者)

有限会社 京フーズ 関 佳彦さん (弁当店・レストラン・食堂・居酒屋経営者)

14:15 参加者の生産食材の試食・名刺交換・商談

16:00 閉会

申込み・問合せ: KGP N (京都でグリーン購入を進める企業・団体のネットワーク)

〒600-8085 京都市下京区葛籠屋町515-1ひじきビル4階 NPO法人木野環境内(担当:土井・古本)

TEL:075-708-8551 FAX:075-708-8062 Mail:kgpn@dolphin.ocn.ne.jp

主催:京都市, KGP N 後援:京都府, 公益社団法人京都府農業総合支援センター 協力:有限会社京フーズ, 京都向島農園(農家グループ)



食堂

鮮度にこだわった地元の旬の食材の美味しさを知って欲しい。

丹精込めて育てた野菜を、新鮮なうちにお店で出してもらいたい。

お店のニーズやこだわりに応じて生産してくれる農家とつきあいたい。

お店でどんな野菜が求められているのかを知りたい。

生産者



このような飲食店や生産者の願いが実現すれば、京都近郊でいい循環が生まれ、消費者も新鮮で美味しく、旬で栄養価が高く、顔が見えて安心な食を得られます。互いのニーズをすりあわせて、新たな価値を生み出すには、可能性を語る出会いと、その後のフォローが肝心です。京都型の食の好循環をめざして、小規模でしっかり交流でき、長続きする関係づくりのヒントも得られる、地産地消のマッチング会を昨年度に引き続き開催します。

■ 参加要項

募集：飲食事業関係者・その他／30名程度  
生産者・食品加工業者／10名程度

申込：KGP N事務局（表面記載）宛てに、  
下の申込書をFAXか必要事項をメール

申込締切：6月30日（土）

（先着順・各枠定員に達し次第締め切り）

■ 生産者の方へ／事前情報提供と試食食材出品について

参加受け付け後、生産者と農産物のプロフィールシートをご提出いただき、当日配布して交流に役立てます。（所定様式あり。書き方は支援します。）

また、試食用食材の出品をお願いします。食材はこちらで買い取ります。事前に納品いただき、会場の料理人が調理します。納品や調理法などの詳細は調整いたします。

地産地消の勉強会の開催（事後）

今回の参加者を中心に呼びかけて、継続的に地産地消を研究していく機会を設けます。生ごみ堆肥化の地域循環を考える勉強会や関係者の交流会など、京都型の持続可能な地産地消を深化するための情報交換を続けていく予定です。

地産地消マッチング会参加申込（FAX.075-708-8062 E-mail : kgpn@dolphin.ocn.ne.jp）

■ 事業者名：

■ 参加者氏名：

業種 (いずれかに○)	飲食事業者 →(A) / <input type="checkbox"/> ホテル <input type="checkbox"/> レストラン <input type="checkbox"/> 社員食堂 <input type="checkbox"/> その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 生産者 →(B)   <input type="checkbox"/> その他 ( )

■ (A)料理ジャンル / (B)主な生産品目：

■ (A)求めている主な食材：

(B)試食で提供できる食材：

■ 住所：

■ 電話：

■ メール：

■ FAX：