

# 地産地消 マッチング会

京都一の鮮度に挑戦!

受付締切  
11/27(火)  
参加費無料  
※先着順

2018年12月4日(火)

14:00~16:00

会場: プレミアム百

ホテルチェックイン四条烏丸2F(1Fはセブンイレブン)

〈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 (20名程度)
- 生産者・食品加工業者 (10名程度)
- 京都府産食材を使った弁当やケータリングを利用したい一般企業 (10名程度)

地産地消マッチング会は「京都市バイオマス産業都市構想」に掲げる「食の循環プロジェクト」の一環として実施しています。飲食店等から排出される食品廃棄物から堆肥や肥料を製造し、農畜産物の生産に活用することで環境負荷の低い「食の循環」を目指します。

## プログラム

〈マッチング会〉 14:00/開会 話題提供:「京都で地産地消を展開する新たな一手(案)」

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)

株式会社 中嶋農園 中嶋 直己さん(生産者)

14:15/参加者の生産食材の試食・名刺交換・商談

地元食材をふんだんに使った  
ケータリングもご試食ください!

ひき続き...

〈勉強会・交流会〉 16:00/地産地消の勉強会「循環型の地産地消の可能性を探る」

話題提供:「生ごみ堆肥化の実際や課題を学び、  
実現に向けての可能性を考えます」

NPO法人木野環境 丸谷一耕さん(循環型社会構築支援)

中嶋農園の酒米を使った  
城陽酒造の日本酒を試飲できます

17:00/交流会

〈マッチング会〉だけ  
〈勉強会・交流会〉だけの  
参加もOK!





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ほしい。



生産者

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。



一般企業

社員の健康や地域貢献につながるお弁当やケータリングを利用したい。

このような飲食店や生産者、一般企業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。職場で注文するお弁当も、地域の食材を使うことを意識している業者から買うことで、会社として地産地消に取り組むことができます。今回は、京都型の食の好循環をめざして、志の高いメンバーと小規模でしっかり交流でき、新たな展開のヒントも得られる、地産地消のマッチング会を開催します。

### 参加要項

**募集：** 飲食事業関係者・その他／20名程度  
生産者・食品加工業者／10名程度  
一般企業／10人程度

**参加申込：** K G P N事務局（下記記載）宛てに、下の申込書をFAXか必要事項をメール

**申込締切：** 11月27日（火）

（先着順・各枠定員に達し次第締切）

### 生産者の方へ／事前情報提供と試食食材出品について

試食用食材を出品いただき、ケータリングメニューに調理してビュッフェ形式で提供します。調理分はこちらで買い取り、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、申込後に調整します。各生産者に小テーブルでブースを設け、食材見本を展示できます。

## 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）

参加するプログラム全てに  マッチング会（14:00～）  勉強会（16:00～）  交流会（17:00～）

事業者名：

参加者氏名：

業種 （いずれかに✓）  
飲食事業者 →(A) /  ホテル  レストラン  社員食堂  その他（ ）  
 生産者 →(B)  一般企業  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：

**申込み・問合せ：K G P 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