

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<sup>®</sup>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)

## ■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」

開催日: 10月6日(金)

## ■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 Najjar(カロリーナ 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

### 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

開催日: 10月6日(金)13:50~14:30

### 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

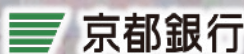
同じ会場で開催の京都スマートシティエキスポ2023HPから「来場事前登録」をクリックして必要情報を登録

<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