

京都フードテックエキスポ2023

出展者を募集します！

京都府では、今、国内外で注目を浴びるフードテックに着目して伝統的食文化と最先端技術を融合した京都ならではのフードテックによる産業振興を目指しています。この取組のキックオフイベントに参加いただける出展者様を募集中です！

新たな時代の異業種連携のきっかけづくりに、貴社の技術を大きくPRしませんか？

10月5日(木)・6日(金)

けいはんなオープンイノベーションセンター (KICK)

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



※京都スマートシティエキスポ2023併催

食関連産業の更なる振興と世界的な食の課題解決を目指す
「京都フードテック基本構想」のキックオフイベント

- 国内外の大学、研究機関、企業等による技術・サービスの展示
 - ◆ 京都の伝統的フードテックゾーン（漬物、酒、みそなど）
 - ◆ 京都及び国内の大学・研究機関・企業発アグリテック・フードテックゾーン（機能性研究など）
 - ◆ 世界のフードテックゾーン（スペイン、台湾、アメリカなど）
- フードテックに関する国内外の企業トップや専門家によるセミナー・シンポジウム（菊乃井村田吉弘氏ほか）
- 京の食文化の紹介（有名料亭による京料理提供など）
- 京都食ビジネスプラットフォーム研修会

京都フードテックエキスポ2023とは

昨年度、京都府では食関連産業の更なる振興と世界的な食の課題を解決するため、「京都フードテック基本構想」を策定しました。この基本構想に基づき、今回初めて京都の食文化、京野菜に代表される食材と食に関連する最先端技術の融合を目指す展示会を開催します。長い歴史とともに培われた京都の食品加工技術及び国内外の食に関する最先端技術を紹介するとともに、最先端のフードテックに京都の食文化のエッセンスを加えた京都ならではのフードテックの創出につながる出会いの場をつくりま



- 多様な業種の方々と交流でき、新たなコラボにつながるイベントです。新たなビジネスチャンス（特にBtoG）に期待できます！
- VR展示会により、来場できない方々へも展示内容を訴及できます。（別料金にて内容の充実も可能）
- 会場ブースで展示内容に係る商品の販売が可能です。

出展者の資格

伝統的フードテック

京都府内で伝統的な食品製造を営み新技術を有する企業等、及びその関連団体など

最先端フードテック

国内外で世界に発信できる食に関連する新技術を有する企業、大学・研究機関、及びその関連団体など

出展内容例

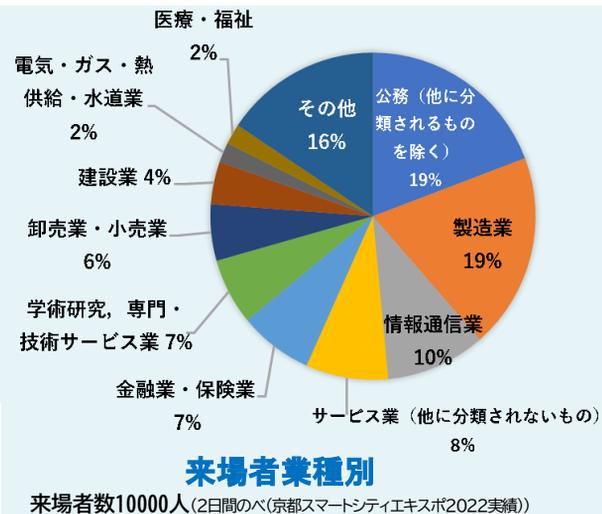
- 京都の伝統食品、食文化等の最新技術・サービスの出展
- フードロス、食料不足等の解決に関する出展
- 高機能性食品、代替食等の出展 など

出展料 82,500円（税込）

募集小間数 30小間

出展申込(〆切:7月28日)

<https://miceform.jp/ksc-expo2023/>



基礎小間・基本設備



1小間ブースレイアウト (約1.5×3m)

- 社名板 1ヶ所
- アームスポット (2灯)
- コンセント 1ヶ (2口)
- 電気幹線工事・使用量 (1kWまで)

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