

飲食・宿泊
・食品加工
業対象

taiwa * miyazu

丹後地域特産品等 開発アドバイザー事業2026

**料理や加工食品の
開発・改良をサポート！**



**食のスタートアップを支援！
商品（メニュー）開発や販売戦略・開業支援に
ついてアドバイスを行います！**

これから創業する方及び創業5年以内の事業者限定

学校法人大和学園と宮津市では、観光や料理などの分野で連携し、観光振興と人材育成を図っていくため、平成25年2月に連携協定を締結しました。大和学園グループは、4つの専門学校（京都栄養医療専門学校、京都調理師専門学校、京都製菓製パン技術専門学校、京都ホテル観光ブライダル専門学校）と、ラ・キャリエールクッキングスクールを京都市内で展開しています。

美食のまちづくり推進事業



学校法人大和学園

☎ 075-812-0199 ※平日 10時～12時・13時～15時

✉ taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

宮津市産業経済部 商工観光課商工係

☎ 0772-45-1663 ✉ s-suisin@city.miyazu.kyoto.jp

(募集期間：令和8年9月1日～令和8年11月15日)

お申込みは
こちらから



商品（メニュー）開発支援、販売方法やブランド展開などの戦略や開業支援（原価・諸経費を考慮した料金設定など）の経営視点についての講義等も交えアドバイスをを行います。

【内容】 申請内容に基づき、申込者へのヒアリングを実施のうえ、指導内容や回数、求める成果目標について協議のうえ設定します。

【日程調整】 申請内容に基づき指導等の内容を検討のうえ、日程調整を行います。

【指導等場所】 申込者の指定する場所

※申込者が希望する場合には、本校の合意の上、原材料等を持ち帰り、料理や加工食品の試作を行うことが可能です。

※希望する場合には、オンライン会議を利用した指導等も可能です。

【原材料費】 申込者が負担します。

【条件】

- 1.料理や加工食品は、宮津市産の農林水産物又はそれらを使用した加工食品を使用して提供していることが条件です。
- 2.過去に本事業を利用した同一のメニュー・加工品等の指導及びアドバイスを希望する場合には、新たな課題が明確になり、さらに改良が必要となった場合に限ります。その場合は、1事業者につき1回、4時間までとします。（同一の原材料であっても別のメニューや加工品等に対する指導及びアドバイスを希望する場合は新規とします。）
- 3.アドバイスを受けて開発、改良した商品状況について、今後3年間売上等の状況をお聞きします。

★販売方法やブランド展開などの戦略や開業支援の経営視点についての講義等も交えアドバイスをを行います。

【対象者】 宮津市内の飲食・宿泊事業者、農林水産物の加工事業者・グループ等です。
これから創業する方及び創業5年以内の事業者限定です。

【事業期間】 令和9年1月25日までとします。

【申込手続】 期限までに、上記QRコードからお申込みください。後日、申込内容の詳細を聞き取らせていただきます。なお、申込者が一定数に達した場合は、申込受付を締め切ります。

【事業報告】 事業終了後、指導及びアドバイスを受けた日時、その内容、成果等を記載した事業報告書（様式は別途指定します。）を令和9年1月25日までに提出していただきます。

美食のまちづくり推進事業



学校法人大和学園

☎ 075-812-0199 ※平日 10時～12時・13時～15時

✉ taiwa_nyu@taiwa.ac.jp

宮津市産業経済部 商工観光課商工係

☎ 0772-45-1663 ✉ s-suisin@city.miyazu.kyoto.jp