

飲食・宿泊・食品加工業対象  
丹後地域特産品等  
開発アドバイザー事業のご案内

(募集期間：令和4年7月7日～令和4年12月16日)

宮津市では、市内産農林水産物を使用した料理や加工食品の開発、改良を行おうとする市内事業者を対象に、「丹後地域特産品等開発アドバイザー事業」を実施します。

アドバイザーは、学校法人大和学園の講師で、指導やアドバイスに要する経費は宮津市が負担します。

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。

## 1 事業内容

講師が、事業者に対し、料理や加工食品の開発、改良の取組に関して指導及びアドバイスを行います。店舗のカラーコーディネート等、調理以外の内容も受け付けています。（大和学園が対応できる内容に限りますので、まずはご相談ください。）

- (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) 回数は、1事業者につき最大2回、1回あたり4時間までとし、講師が事業者の指定する場所に赴きます。（希望に応じてオンライン会議での指導も可）
- (3) 講師の派遣に係る費用は市が負担しますが、①講師が原材料等を持ち帰り料理メニューや特産品の試作を行う場合の費用、②原材料費等は、事業者の負担となります。
- (4) 過去に本事業を利用した同一のメニュー・特産品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、その場合は、1事業者につき1回、4時間までとします。
- (5) 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。

## 2 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。

## 3 事業期間

令和5年1月31日（火）までとします。

## 4 申込手続・提出書類

期限までに、アドバイザー事業申込書を提出してください。後日、宮津市から申込内容の詳細を聞き取らせていただきます。なお、予算の都合により、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。

- (1) 募集期間 令和4年7月7日（木）～令和4年12月16日（金）
- (2) 申込先 宮津市産業経済部商工観光課商工係（別館1階）  
〒626-8501 京都府宮津市字柳縄手 345-1
- (3) 申込方法 所定の申込書を記入の上、申込先へ郵送又は持参してください。

※申込書の様式は、宮津市ホームページからダウンロードできます。



市HPはこちらのQRコードからご覧いただけます

## 5 その他

- (1) 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5年1月31日までに提出してください。
- (2) 事業の中止  
事業を途中で中止する場合は、商工係まで申し出てください。

### 【問 合 せ 先】

宮津市産業経済部 商工観光課商工係

電 話 0772-45-1663  
FAX 0772-22-8480  
メー ル s-suisin@city.miyazu.kyoto.jp

