

京丹後市食品加工支援センター 11月1日から「事前相談受付」を開始します ～ 12月7日に同センター稼働予定 ～

令和4年10月25日
京丹後市役所

京丹後市は、四季折々の豊富で多彩な農水産物に恵まれています。小規模事業者が多く、食品加工分野への設備投資や顧客の要求水準に見合う価格帯での商品製造ができないなどの課題がありました。

「京丹後市食品加工支援センター」は、こうした課題に対して、高品質な素材を活かしたブランド力のある地場産品にするための新商品開発、製造・販売を一気通貫で支援します。

この度、12月7日(水)に施設稼働する準備が整い、製造する加工品の事前相談受付を11月1日(火)から開始することとしたのでお知らせします。

【現在までの経過】

時期	内容	内容
令和3年 9月定例会	補正予算可決	工事設計委託料(1,500 万円)
12月定例会	食品加工支援センター設置 条例の制定	設置目的、センターで実施する業務などを規定
令和4年 3月定例会	指定管理者の指定	公益財団法人丹後地域地場産業振興センターを指定
	当初予算可決	工事費や設備導入費など関連予算(約1 億 5,000 万円)の可決

1 食品加工支援センターの概要



2 加工品の種類

- ① 缶詰
- ② 瓶詰
- ③ レトルト食品
- ④ 炭酸飲料

3 主な設備と能力等

設備名	能力等	用途
巻締機	8 缶／分(缶種により異なる)	缶詰の蓋を自動で巻締める
レトルト殺菌装置	平 3 号缶詰 700 缶／1 回 パウチ 250 袋／1 回	レトルトパウチや缶詰などの容器入り食品を高温・高圧で殺菌する
攪拌機	満水容量約 300 リットル	蛸などの下ゆで、果実ソースの煮込み、豆等の煮物に使用する
瓶殺菌機	低温(90℃以下)から高温(102℃前後)までの温度設定可能	瓶詰め前の瓶の殺菌、ドレッシング瓶の後殺菌などに使用する
金属探知機	ベルト式(ブザー警報機能付き)	食材受入時の金属混入をチェックする
スチームコンベクションオーブン	ホテルパン 10 段 複数メニューの同時調理が可能	熱と蒸気で「焼く・蒸す・煮る・茹でる・炒める・炊く・揚げる」の調理が可能
クールインキュベーター	容量 25 リットル	缶詰の検体保存など
炭酸飲料設備	充填 200 本／時間 シールラベラー最大 350 本／時間	炭酸飲料の製造から充填、キャップ締め、ラベル張りに使用する
電動ピーラー	りんご約 700 個／時間	果物の皮むきなど
充填機	果物ソース 200 グラム／10 秒	ドレッシング等を攪拌しながら充填する
裏ごし機	500～1,000 キログラム／時間	果物等の裏ごしに使用する
フードプロセッサー	内容量 4.2 リットル 1,800 回／分	切る・刻む、こねる、薄切り、おろす等の食材の下ごしらえに使用する

4 1日当たりの製造目安

作業時間を含んだ1日当たりの最大想定見込数(製造品の中身により増減)

- ① 缶詰・・・700 個(さば煮の例)
- ② 瓶詰・・・600 本(いちごジャムの例)
- ③ レトルト食品・・・500 パック(おでんの例)
- ④ 炭酸飲料・・・1,500 本(果物サイダーの例)

5 予約の申込先

〒629-3101

京丹後市網野町網野367番地

公益財団法人丹後地域地場産業振興センター(アミティ丹後)

電話:0772-72-5261 FAX:0772-72-5262

E-mail:info@tango.jibasan.jp

※予約受付、商品製造の流れは別紙のとおり

6 オープニング式典、内覧会(予定)

日 時:令和4年12月7日(水) 午前10時から

内 容:オープニング式典、施設概要説明、内覧会

※施設内の設備は、内覧会以降はご覧いただけません。

【問い合わせ先】

〒629-3101

京都府京丹後市網野町網野 385-1(ら・ぽーと 2 階)

京丹後市役所 商工観光部 商工振興課

TEL:0772-69-0440 / FAX:0772-72-2030

メールアドレス:shokoshinko@city.kyotango.lg.jp

京丹後市食品加工支援センター オリジナルブランド商品製造の流れ

商品化可能な食品は下記のとおりです。

缶詰・瓶詰・レトルト食品・炭酸飲料など



STEP 1 地域産品を製造しよう！

- 1 問い合わせ
商品化を希望される方は、丹後地域地場産業振興センターへ
電話、メールでお問い合わせください
- 2 ヒアリング
商品化の内容についてヒアリング及び相談をさせていただきます。
- 3 レシピの作成
商品化を目指し、味付け、販路の検討等を行います。
必要に応じフードコーディネーターを斡旋（実費要）します。
- 4 試作品の製造
レシピに基づき、試作品を3種、10点製造（実費要）します。
（材料は持込でお願いします。）

商品化の相談

STEP 2 商品の完成品化・製造

試作品のレシピを最終調整し、商品化を行います。
（材料は持込でお願いします。）

※既にレシピをお持ちの方はSTEP 2からの製造受付も可能です。

○見積書の作成



○製造食品仕様書の作成

○食品表示ラベル等の作成（商品に貼付）

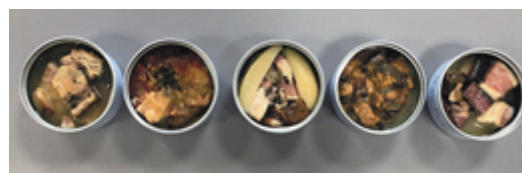
○賞味期限の決定

○パッケージの製作

○納品数量（ロット数）、納品時期の決定



○料金精算後に納品いたします



問い合わせ先

公益財団法人丹後地域地場産業振興センター（製造委託先：株式会社丹後王国ブルワリー）

電話 0772-72-5261 FAX0772-72-5261

e-mail : info@tango.jibasan.jp

※STEP 1 の試作の製造については京丹後市商工業支援補助制度等の助成制度をご利用いただけます。