

KYOTO Next Award 2025



次代の京都ブランドを創り出す新たな担い手を
発掘・表彰・支援する「KYOTO Next Award」。

2回目の実施となる今回は、まちおこしやソーシャルビジネス、
福祉や環境・エコ等のSDGsをテーマとした幅広いジャンルから
99件もの応募がありました。

書類による1次審査、オンライン調査、
プレゼンテーションによる最終審査を経て、
決定した4件の受賞者を発表します。

受賞者決定！

実施概要

募集対象

法人、団体、個人およびその商品や技術、サービス等で、以下の各項目に該当するもの。

- 1 京都の新たなブランド構築や課題解決のための取り組みを行っていること。
- 2 活動拠点が京都府内にあり、今後も府内での活動を想定していること。

受賞特典

ブランド化サポート資金 総額400万円

- ①奨励金(総額200万円)…人件費や賃料、一般広報等、通常の事業活動に係る費用をサポートします。
- ②支援金(総額200万円)…設備投資や広告宣伝、コンサルティング等、未来のブランド化を見据えた活動に係る費用をサポートします。

マッチング支援

京都府・京都市・京都商工会議所のネットワークを活用し、受賞者の京都ブランド化を支えるビジネスマッチングを推進します。

広報支援

京都府・京都市・京都商工会議所の広報誌やホームページ、SNS等での広報と、メディアを活用した戦略的な情報発信を支援します。

表彰基準

- 【未来】 未来の京都を創る、もしくは未来の京都ブランドとなる可能性を有する取り組みであるか
- 【課題解決】 社会や業界の課題、身近な不便・不具合を解消・解決する遂行力があるか
- 【京都】 京都(地域)に対する想い、または文化や歴史に対する理解や潜在的な可能性を有しているか

主催

京都ブランド推進連絡協議会(構成:京都府・京都市・京都商工会議所)

選考委員

- 【委員長】 内田 隆 京都青果合同株式会社 代表取締役社長兼グループCEO
京都ブランド推進連絡協議会 会長
- 【委員】 秋元 祥治 株式会社やろまい 代表取締役
武蔵野大学 アントレプレナーシップ学部 教授
- 門脇 あつ子 大阪ガス株式会社京都地区 執行役員
京都地区統括支配人
- 矢島 里佳 株式会社和える 代表取締役
- 山崎 大祐 株式会社マザーハウス 代表取締役副社長



株式会社ローカルフラッグ

代表取締役 濱田 祐太さん



地域の旗振り役に—— 与謝野町発、クラフトビールで描く地域の未来



店内に併設された醸造タンク



ASOBI PALE ALE



与謝野町のホップ畑

若者の転出が続き、人口減少が深刻化する京都府与謝野町。そんな課題に真正面から向き合っているのが株式会社ローカルフラッグだ。地元産ホップを使ったクラフトビール事業をベースに、宿泊施設や土産店の運営、地域を巻き込んだイベントの開催、行政や金融機関と一体となった人材育成等、多角的に事業を展開しながら持続可能なまちづくりに挑んでいる。

「色んな地域に行けば行くほど、地元を良くすることが自分の使命だと感じた」と語るのは、代表の濱田祐太さん。地元・与謝野町に対する熱い思いを胸に、大学在学中に起業。持ち前の行動力で、地域資源として埋もれていたホップ栽培に着目し、自社栽培からビールの製造・販売まで一貫して手がける事業を確立した。今や、同社の「ASOBI BEER」がプロバスケットチーム・京都ハンナリーズの公式ビールに採用される等、着実にブランド価値を高めている。また、与謝野町前に構える醸造所兼ビアバーは、地元住民や観光客が集う交流の場となり、地域の魅力を体感できる拠点として親しまれている。

**選定理由と
これからの期待**

地元への深い愛着を原点に、民間主導による持続可能な地域活性化に取り組んでいる点が、賞の趣旨に最も合致しています。今後、与謝野町での取り組みを京都全体、さらには全国の過疎地域の活性化に向けて波及することを期待しています。

株式会社ローカルフラッグ
京都府与謝郡与謝野町
下山田1342-1
<https://local-flag.co.jp/>



Riku Matsuzaki

代表 松崎 陸さん



100年の時を超えて——京藍が紡ぐものづくりの未来



一つひとつ丁寧に手染めしている

世界的ブランドとのコラボ作品

京藍を育てる畑

かつて京都で栽培されていた「京藍」。その歴史は約100年前に途絶えたが、今、ある一人の職人の手で見事に復活を遂げている。京藍染師の松崎陸さんは、かつて藍の栽培が盛んであった洛西地域で、京藍を自家栽培し、独自の発酵技術で染料化。化学薬品を一切使わず、天然素材のみを染める「京藍染め」の商品やアート作品の制作に取り組んでいる。

松崎さんが藍染と出合ったのは、意外にもニューヨーク留学中のこと。現地では「ジャパンブルー」として取り上げられていた藍染に、強く興味を惹かれたという。「大概のことがコントロールできる世の中で、藍染の染料作りに必要な微生物の発酵だけはコントロールができない。そんな、答えがないものに向き合う奥深さに魅了されました。」

帰国後、愛媛県で養蚕から手織を学び、京都の染色工房で修行を重ねる中で、自身の地元・洛西地域が、かつて藍の一大産地だった事実を知る。しかし、その歴史や文化が約100年前に途絶えていた。「誰かが復活させなければ」という使命感から、文献を読み漁りゼロから京藍復活への挑戦を始めた。

選定理由とこれからの期待

100年前に途絶えた京藍の復活に挑み、栽培から染色・製品化までを一人で担う姿勢に、みなみならぬ使命感と圧倒的な熱量を感じます。単なる復活に留まらず、アート作品や教育にも力を入れ、また自然を活かした製法を通じて新たな藍染文化の創造を目指す取り組みとして、さらなる発展を期待しています。

Riku Matsuzaki

京都市西京区大原野
南春日町544-26

<https://matsuzakiriku.com/>



審査員
特別賞

株式会社虫秘茶

代表取締役 丸岡 毅さん



虫の力で生まれる、新たな発酵茶文化 ——京大発スタートアップの挑戦

「蛾の幼虫の糞を原料にしたお茶」。思わず顔をしかめる人もいるだろう。そんな世界でも類を見ない発酵茶の研究・製造・販売を手掛けるのが、株式会社虫秘茶だ。京都大学農学研究科で学んだ代表の丸岡毅さんは、研究室の先輩が持ち帰ったマイマイガの幼虫を飼育するうちに、桜の葉を食べた幼虫の糞から華やかな香りがすることを発見。好奇心からお湯を注いで飲んだ一杯が、虫秘茶の始まりとなった。

虫と植物の自然な営みが生み出す独自の香りと味わいは、ミシラン三つ星の世界的レストランで採用される等、高い評価を得ている。さらに、中山間地域の農家に幼虫の育成と糞の回収を委託することで、耕作放棄地の活用や新たな収益源の創出にも貢献。学術的知見と感性を武器に、京都から新たな食文化の可能性を切り拓いている。

選定理由とこれからの期待

豊かな食文化が息づく京都において、全く新しい食のブランドを生み出す取り組みに大きな可能性を感じました。「大学のまち京都」「京の食文化」を象徴するユニークな食品として、京都から世界へ、さらなる飛躍を期待しています。



華やかで甘い香りがするお茶

株式会社虫秘茶
京都市伏見区
深草車阪町6-17
<https://chuhicha.com/>



審査員
特別賞

株式会社斗々屋

代表取締役社長 梅田 温子さん



ゼロウェイストで描く、 京都発・循環型ライフスタイル

日本初のゼロ・ウェイスト（ゴミを出さない）スーパーマーケットとして、2021年に開業した株式会社斗々屋。個包装を排した量り売りやリターナブル容器の導入、食品ロスを抑えるキッチン運営等、徹底した循環型の仕組みを実践している。オーガニックやフェアトレード商品を中心に切り揃え、環境負荷の少ない消費スタイルを提案。さらに、斗々屋の理念を実践する店舗の開業支援にも力を入れ、ゼロ・ウェイストの輪を着実に広げている。

「職場でゼロ・ウェイストを実践するための『オフィス斗々屋』や、肉や魚の包装に使われる発泡トレーに代わり、リターナブルなアルミ製トレーの統一規格を定めて全国的に置き換える取り組み等、やりたいことは山ほどあるんです」と語るのは同社代表の梅田温子さん。持続可能な未来に向け、斗々屋の挑戦は続いていく。

選定理由とこれからの期待

「量り売り」は、地産地消を促し、消費者の選択肢を広げる点で大きな社会的意義があります。共感する支援者や消費者が全国に広まっており、新たな生活文化と循環型経済の先駆的モデルとして、世界に向けた展開が期待されます。



ゼロ・ウェイストを実践した店内

株式会社斗々屋
京都市上京区出水町
252
大澤事務所ビル1階
<https://totoya-zero-waste.com/>

