

# 知恵-1

受賞者には  
活動助成金や重点支援  
などの  
**特典** 授与!!



## 知恵を深めてさらなる飛躍を!

～企業の成長ステージに応じて3つの部門を創設～

公募  
期間

### ① チャレンジ部門

令和5年 9/13 水 ▶ 10/12 木 17:00 必着

### ② イノベーション部門 ③ コラボレーション部門

令和5年 10/25 水 ▶ 11/22 水 17:00 必着

主催: 京都商工会議所

受賞  
特典

京都商工会議所と専門家や  
他支援機関との連携による  
サポートを行います。

受賞プランを紹介する広報動画も制作します!

チャレンジ部門

京都商工会議所の経営支援員による、受賞後1年間の重点的な伴走支援

イノベーション部門

コラボレーション部門

活動助成金の提供

■ グランプリ…上限 100万円 ■ 優秀賞…上限 50万円

募集  
部門

各企業の成長ステージに合わせて  
3つの部門を募集します。

### ① チャレンジ部門

自社の知恵や強みを活かして顧客に新たな価値を提供しようとする  
ビジネスプラン

### ② イノベーション部門

知恵の認証・認定企業(\*)が、自社の知恵や強みを活用し、これまでの  
知恵ビジネスモデルを更に深化させ、新たな顧客創造を実現する取り組み

### ③ コラボレーション部門

知恵の認証・認定企業(\*)が自社の知恵や強みを活用し、同業他社  
や異業種との新たなコラボレーションを促進することで、相乗効果  
を発揮した画期的なビジネスプラン

(※) 該当する知恵の認証・認定制度は以下の通りです。

・知恵ビジネスプランコンテスト認定(京商)・知恵-1グランプリ受賞(京商)・京都府元気印  
中小企業認定制度(京都市)・経営革新計画承認制度(京都市)・知恵の創出“目の輝き”企業  
認定(京都市産業技術研究所)・京都市ベンチャー企業目利き委員会Aランク認定  
(ASTEM)・京都市オスカー認定(ASTEM)・これからの1000年を紡ぐ企業認定(ASTEM)  
・京都スマートプロダクト認定(京都知恵産業創造の森)

# 知恵-1GP 第4回

## 知恵-1グランプリ

知恵-1  
グランプリ  
とは？

京都商工会議所では、京都の地域特性や企業独自の知恵によってオリジナルの技術や商品・サービス、ビジネスモデルを創出し、新たな顧客創造を図る取り組みを発掘・育成してきました。これまでオール京都で取り組んできた知恵の集積を活かし、より深化させた知恵ビジネスの成長モデルを発信・発掘するために2020年度より「**知恵-1グランプリ**」を創設。「**知恵-1グランプリ**」では、知恵ビジネスのすそ野拡大に向けた発掘を担う「**チャレンジ部門**」、知恵の認証・認定を受けた企業を対象に、「**イノベーション部門**」、「**コラボレーション部門**」を展開することで、知恵を深めて更なる飛躍を目指す企業の個性豊かなビジネスプランを選出します。  
**「知恵-1グランプリ」**受賞企業には、ビジネスプランの実行・実現に向け、専門家との連携、各支援機関の施策等も活用しながら、それぞれの成長段階に応じた支援を行います。

公募  
対象

### 【3部門共通】

京都の特性や企業独自の強みを活かしながら、新たな知恵によって自社ならではのビジネスモデルや技術、あるいは商品・サービスを開発し、「顧客創造」を実現するビジネスプラン。

- (例)
- 地域の特性を活用した新商品の提供によって京都のブランド創出・発信につながる事業
  - 伝統技術・産品等を活用して新たな生活文化の提供や商取引を実現する事業
  - 自社や業界の課題に加えて、環境、少子・高齢社会等の社会課題も解決する事業
  - 農林漁業者との共同、または異なる分野の事業者が連携して新たな価値を創出する事業 等

応募  
資格

京都府内に活動拠点を置く中小企業者(法人・個人事業者)

- ② イノベーション部門については、知恵の認証・認定企業(\*)であること。
- ③ コラボレーション部門については、応募者を含む2社以上の連携でいずれかが知恵の認証・認定企業(\*)であること。

審査  
基準

### 【3部門共通】

- ✓ 知恵の使いどころが**巧み**(独自性、優位性 等)
  - ✓ 知恵の使いどころが与える**インパクト**(顧客創造力、社会性 等)
  - ✓ 知恵ビジネスの**実現性**  
(必要な経営資源の確保、事業計画の熟度 等)
  - ✓ 知恵の**相乗効果**  
(③部門のみ/数社がコラボすることによる効果 等)
- 上記に加え、②③部門では、  
✓ **市場性**、✓ **収益性**、✓ **成長性**も重視します。

応募  
方法

所定の**申請書(申請様式あり)**をEメールにて [bmpj@kyo.or.jp](mailto:bmpj@kyo.or.jp) までお送りください。

- ※ 受信確認メールの送信をもって応募完了とします。
- ※ 相談や申請書作成支援をご希望の方は、お早めに下記お問合わせ先まで。



知恵-1

## 独自の知恵で生まれたプランを幅広く選出

〈第3回知恵-1グランプリ受賞プランご紹介〉

第3回受賞プランの ▶  
詳細はコチラ



### チャレンジ部門



お米のプロ  
五ツ星お米マイスターが作る  
グルテンフリーお米パン

廣瀬米穀店お米屋カフェ

五ツ星お米マイスターProfの資格を持つ専門家が、精米したての厳選した一等上質米を主原料とし、小麦や動物性食品、増粘剤などの添加物を使わないお米パンを開発。グルテン類などの添加物は一切使わない、安全・安心で美味しいアレルギー対応のお米パンを、米穀店内のお米屋カフェで提供する。ご飯離れが進む中、お米の新たな付加価値を提案することで、食文化の見直しにつなげていく。

### イノベーション部門



発酵食堂カモシカの  
発酵ワークショップの  
グローバル展開

株式会社発酵食堂カモシカ

「発酵食を台所に取り戻す」をコンセプトに、海外の消費者に向けて発酵食を手づくりするワークショップをオンラインで開催。健康食への関心が世界的に高まる中、それぞれの国や地域性に合った素材・レシピを使って、味噌やぬか床などが自宅で仕込めるようにサポートする。飲食、製造販売事業に続く新たな販路開拓のコンテンツとして、発酵食の魅力グローバル市場に発信、展開していく。

### コラボレーション部門



京都発技術の融合による  
産業用小型静音コンプレッサー開発

株式会社坂製作所 ×  
清水長金属工業株式会社

坂製作所が培ってきた超精密加工技術と、清水長金属工業が独自に有する金属表面処理技術を掛け合わせることで、スクロールの滑らかさと耐久性、動作安定性を両立させた世界最小かつ最静音コンプレッサーを開発。工場等で使われる従来品に比べ、圧倒的に省電力・省スペースであることが強みで、市場の成長著しい協働ロボットの動力源へとターゲットを絞り、コンプレッサーの新たな用途の掘り起こしを図る。

お問合わせ  
応募先

京都商工会議所 産業振興部 知恵産業推進課

担当:津川、平田、梅垣 TEL:075-341-9781 E-mail:[bmpj@kyo.or.jp](mailto:bmpj@kyo.or.jp) 〒600-8565 京都市下京区四条通室町東入 京都経済センター7階