



令和7年度 第2回 総会／提案・報告会

開始時刻までしばらくお待ちください

開始時刻**14:00** 終了予定時刻**17:00**

- ・ Zoomウェビナー及び会場内では、事務局が記録のために**録画・撮影**を行います。

参加者の皆様への注意事項

- ・ 講演の二次配信・録画・録音・スクリーンショットを含む**撮影は禁止**しております。
- ・ ネットワーキング会場では、**出展者様の許可が得られた場合のみ撮影可**とします。

フードテック官民協議会

令和7年度 第2回 総会／提案・報告会

2025年10月15日

フードテック官民協議会 事務局

フードテック官民協議会 令和7年度 第2回 総会／提案・報告会議事次第

2025年10月15日（水） 14:00～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
3. 日本のフードテックエコシステムの新潮流
(北海道、新潟、静岡のフードテックエコシステムとのパネルディスカッション)
4. 登壇者発表
5. 事務局からの報告
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

フードテック官民協議会 令和7年度 第2回 総会／提案・報告会議事次第

2025年10月15日（水） 14:00～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
3. 日本のフードテックエコシステムの新潮流
(北海道、新潟、静岡のフードテックエコシステムとのパネルディスカッション)
4. 登壇者発表
5. 事務局からの報告
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

フードテック官民協議会

令和7年度 第2回 総会／提案・報告会議事次第

2025年10月15日（水） 14:00～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
3. 日本のフードテックエコシステムの新潮流
(北海道、新潟、静岡のフードテックエコシステムとのパネルディスカッション)
4. 登壇者発表
5. 事務局からの報告
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

2. 作業部会（WT）・コミュニティサークル（CC）からの報告

- 美食テックWT
- 細胞農業CC
- アップサイクルWT
- プラントベースフードWT

美食テックWTご紹介

2025.10.15

美食テックWT 事務局
OISSY株式会社 代表取締役社長
國酒テック・イノベーション推進機構 理事
鈴木隆一

キツカケ：Basque Culinary Centre

- ・ 慶應義塾大学卒業後、特任講師など歴任、AI味覚センサーレオ開発
- ・ 「日本人の味覚は世界一」「悪魔の食べ合わせ」など著書多数
- ・ 美食の街として名高いサンセバスチャンの美食大学(BCC)主催のコンテストでアメリカ・イギリス・デンマーク・アルゼンチンのチームを破って2024年最優秀賞(世界一)を受賞、美食テックWT立ち上げ



BCC (Basque Culinary Centre) とは



[About BCC](#) [Training](#) [Online courses](#) [Research](#) [Events](#) [Business](#) [More](#) [Contact](#)

[Home](#) / [About BCC](#) / [International Council](#)

INTERNATIONAL COUNCIL

モンドラゴン大学食科学部 (Gastronomic Science) Boardにはレジェンドシェフがズラリ 共創に強み(フェラン・アドリアの影響？) GIC Tokyoがパートナーとして東京に

The Basque Culinary Center's International Board is comprised of some of the world's most important and influential chefs. Its work consists of guiding the Basque Culinary Center's strategic efforts and providing the institution with a modern outlook, connecting the sector's global realities and catalysing them in this unique and far-reaching project. The Basque Culinary Center International Board's commitment and advisory work provides an international perspective, with experience as its cornerstone.

MEMBERS

サンチェバスチャン駅から遠い・・・

Presided over by Joan Roca, active Board members include Gastón Acurio, Massimo Bottura, Enrique Olvera, Trine Hahnemann, Dominique Crenn, Yoshihiro Narisawa, Elena Reygadas, Josh Niland, Narda Lepes, Pía León, Manu Buffara, Mauro Colagreco and Thitid Tassanakajohn; with the Board's founding members including Ferran Adrià, Michel Bras, René Redzepi, Heston Blumenthal, Alex Atala, and Dan Barber.



Ferran Adrià
FOUNDER MEMBER

エル・ブジ



Michel Bras
FOUNDER MEMBER

ミシェル・ブラス



René Redzepi
FOUNDER MEMBER

ノマ



Heston Blumenthal
FOUNDER MEMBER

ファット・ダック

G0e (Gastronomy Open Ecosystem)

- ・ 今年10月にサンチェバスチャン駅徒歩圏内に開設された新施設
- ・ 料理×科学×地方創生などがテーマ
- ・ サンチェバスチャンは約20年で経済成長して、所得倍増

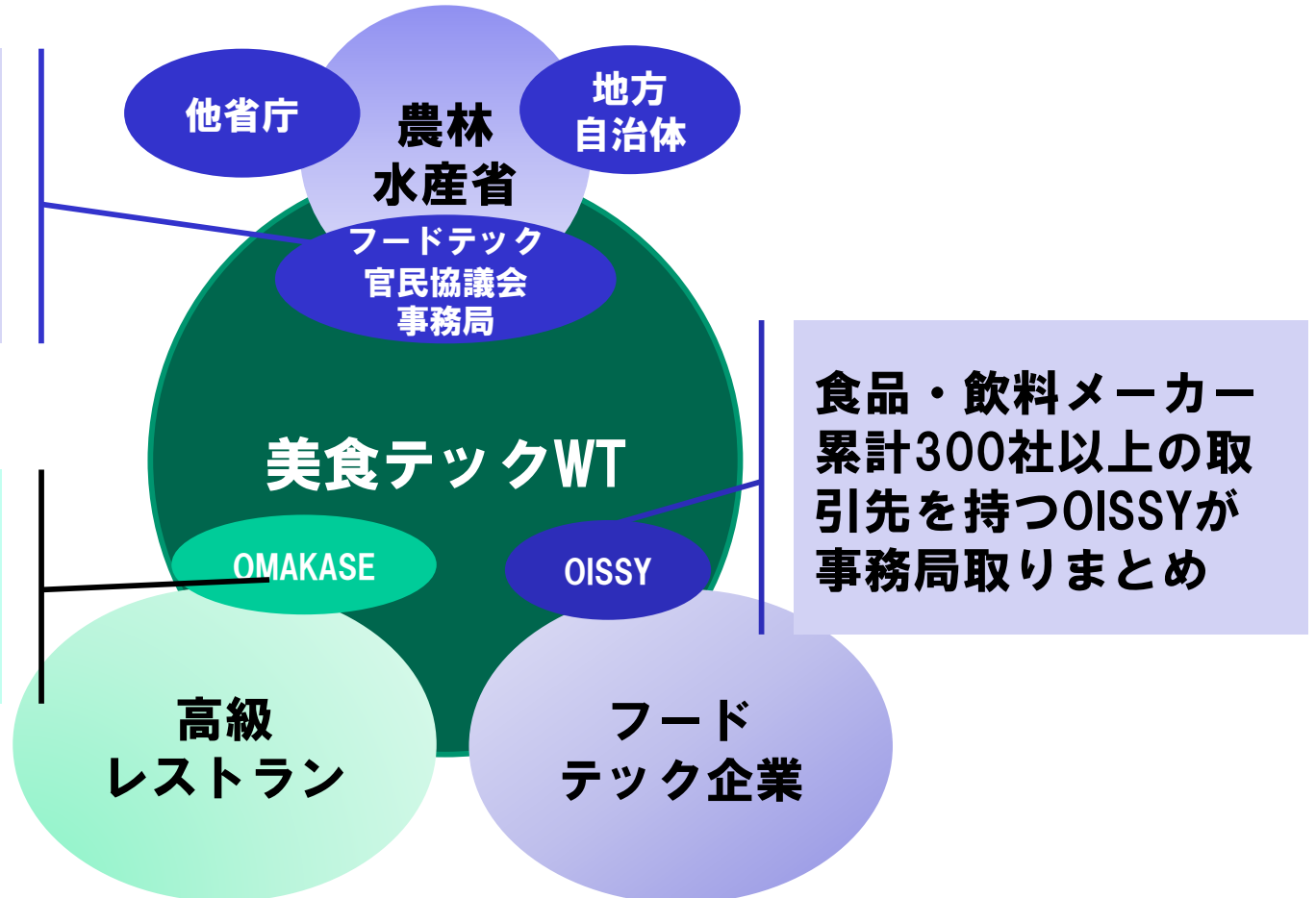


美食テックWT

目的：一流料理人フードテック企業の社会実装・事業化の推進

- ・ 農林水産省内外への各種情報展開/共有
- ・ 他省庁/地方自治体との連携

料理王国やOMAKASE
(1,000店舗以上掲載)と
連携して取り組む



**フードテック企業的美食化(美食テック企業)させて大成功
料理人のビジネスモデルの複線化を実現する！**

美食テックWT キックオフ 2/25



農林水産省 美食テックWT勉強会

2025年4月21日15~17時 港区産業産業振興センター11階 ホール小

アイアンシェフの知恵と経験を商品開発に生かす
～日本料理「くろぎ」×森永の商品開発事例～

対談 アイアンシェフの知恵と経験を商品開発に生かすには



農林水産省
食文化室長
牧之瀬 泰志 氏

×



丸橋企画
ディレクター
丸橋 裕史氏

×



「料理王国」
編集長
柴田 泉 氏

×



美食テックWT事務局
OISSY社長
鈴木隆一(司会,)

フードテック官民協議会 美食テックWT

2025年7月22日15~18時 KDC@JR新大久保駅ビル3・4F

「酢酸菌」が導く食の未来図
シェフ×メーカーの共創 料理試食あり



アル・ケツチャーノ
オーナー
奥田政行シェフ

×



菊乃井
常務取締役
堀知佐子シェフ

×



キュービー
免疫・認知PJ
奥山洋平氏

×



美食テックWT事務局
OISSY社長
鈴木隆一(司会)

農林水産省 美食テックWT勉強会

2025年10月7日13~15時 港区立産業産業振興センター11階 ホール小

水をはらない低コストなコメづくり 節水型乾田直播
～ビール製造の副産物が農業資材に！～



アサヒバイオサイクル(株)
サステナビリティ事業本部
アグリ事業部長
上簀 寛士 氏

×



(公財)日本ヘルスケア協会
お米で健康推進部会 部会長
木徳神糧(株) 社外取締役
柏原 ゆきよ 氏

×



美食テックWT事務局
OISSY社長
鈴木隆一(司会)

フードテック官民協議会第2回総会

日本細胞農業協会 理事 岡田健成



"Wildtype_Salmon nigiri 1" by Wildtype is licensed under CC BY 4.0

動物からの食品ではない！



“Wildtype_Salmon nigiri 1” by Wildtype is licensed under CC BY 4.0

動物からの食品ではない！
＝細胞から作られたもの
→細胞農業・培養肉



“Wildtype_Salmon nigiri 1” by Wildtype is licensed under CC BY 4.0

細胞農業CCの概要

細胞培養技術を用いて農産物・水産物を生産する「細胞農業（Cellular Agriculture）」に関するコミュニティ活動・情報発信・各種調査事業を実施。

対象技術・テーマ	細胞農業、細胞性食品、精密発酵
概要・目標	細胞農業に関するコミュニケーションの場、情報に触れる場を設けるほか、受容度を調査することで、新規食材である細胞農業商品への正しい理解を促し、適切に社会受容されることを目指す。
事務局の体制	事務局：特定非営利活動法人 日本細胞農業協会 問い合わせ先：info@cellagri.org
参加申し込みの条件と方法	条件：細胞農業にご関心のある方 方法：公式サイトでの申し込みフォームからご連絡ください
公式サイト	https://cellagri.org/

岡田健成/ Kensei Okada



細胞性食品研究
竹内研究室



日本細胞農業協会 理事



東大IPC
投資事業会社/VC

採択



NEDO
NEP 開拓



BRAIN
SBIR



経産省・JETRO
J-Star X

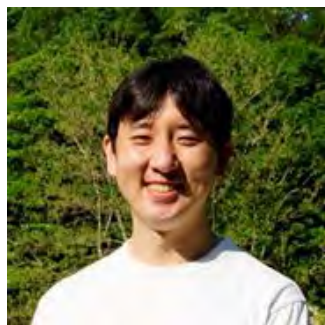
東京大学大学院
情報理工学系研究科
研究科長賞

日本細胞農業協会について

日本細胞農業協会は細胞性食品の実務者から構成される業界団体です。



代表理事



Igarashi Keisuke



副代表理事



Mayu Sugisaki



理事



Tatsuya Shimizu



Kensei Okada



そのほかにも日米合わせて15名ほどのメンバーから構成されています。

細胞農業のカンファレンス「第7回 細胞農業会議」を今年も開催

- 細胞農業会議は例年当協会が行っている国内最大級の細胞農業(細胞性食品・精密発行など)に関するカンファレンス。今年も業界関係者より最新情報が共有された。



多くの来場者を動員



複数の企業が展示を実施

一部写真にぼかしを入れております

第7回細胞農業会議では細胞農業の事業開発から規制動向まで広く議論

プログラム/登壇者一覧

カテゴリー	開始時間	タイトル・登壇者	形式
細胞性食品（培養肉）の国内エコシステム/プレイヤーセッション	13:00	開会の挨拶・日本細胞農業協会の紹介 岡田（日本細胞農業協会 理事）	オープニング
	13:10	細胞培養技術を用いて製造される食品のリスク評価手法の検討 五十君 先生（東京農業大学）	講演
	13:30	【みんなが使える細胞農業】～ビジョンと実現に向けた最前線～ 羽生 様、田中 様、小若 様（インテグリカルチャー株式会社）	講演
	14:10	休憩/ネットワーキング	休憩
	14:25	Hyperion FoodTech 堀北 様（Hyperion FoodTech）	ピッチ
	14:35	UMAMI Bioworks 本田 様（UMAMI Bioworks）	ピッチ
	14:45	オルガノイドファーム 山木 様（株式会社オルガノイドファーム）	ピッチ
	14:55	メディアから見る細胞農業の概況と海外への発信 佐藤 様（Foovo合同会社） 司会：岡田	パネル ディスカッション
	15:10	国内のエコシステム構築と社会受容性向上に向けた戦略 日比野 先生（弘前大学） 池島 先生（横浜国立大学） 大野 様（ダイバースファーム(株)） 司会：小池（日本細胞農業協会）	講演+パネル ディスカッション
グローバルセッション/規制動向	15:45	休憩/ネットワーキング	休憩
	16:00	アジア太平洋地域における細胞性食品の規制状況： その課題と将来性について Ettinger 様（Keller and Heckman LLP）	講演
	16:20	新規食品素材としての培養豚肉：Joes Future Foodの紹介と規制の検討 Shijie 様（Nanjing Joes Future Food）	講演
	16:40	培養肉の環境への影響：現状と展望 Tuomisto 先生（University of Helsinki）	講演
	17:00	細胞培養食品の規制動向『最新』アップデート 片桐 様（西村あさひ法律事務所）	講演
	17:15	休憩/ネットワーキング	休憩
	17:30	植物分子農業・精密発酵の最新状況と細胞農業の市場戦略 澤野 様（三井物産戦略研究所） 日野 様（農林中金キャピタル 株式会社） 司会：岡田	講演+パネル ディスカッション
	18:05	ちとせグループが展開する光合成基の産業バイオ化 笠原 様（株式会社ちとせ研究所）	講演
	18:25	プラントベースフード・カイコ・分子農業・ マイコプロテインから考える細胞性食品の未来 入本 様（アグロルーデンス株式会社） 釜井 様（Morus株式会社） 山崎 様（Umami United JAPAN） 橋詰 様（Kinish） 司会：岡田	講演+パネル ディスカッション
	19:05	閉会の挨拶 岡田（日本細胞農業協会 理事）	クロージング
細胞性食品（培養肉）を超えて考える細胞農業セッション			

細胞農業の産業化を見据え、① 国内プレイヤーの取り組み ② グローバル・規制動向
③ 細胞性食を超えて考える細胞農業 といった3セッションで展開。

シリコンバレーのカンファレンス「CMS」を日本初誘致

- ・ 当協会は共同オーガナイザーを担いCMS Japan として開催。我が国の細胞農業業界として大きな一歩に。
- ・ 海外からは米国、イギリス、シンガポールからスタートアップ登壇、グローバルにネットワーキングを展開。



研究助成プログラムをスタート

- 細胞農業の更なる研究促進のため、株式会社クラレの協賛のもと助成金プログラムを開始

【募集期間延長9/30〆切】2025年度 「第1回 細胞農業 若手研究助成プログラム」募集開始

2025/8/1 研究費・助成金情報

 日本細胞農業協会



◆ 募集対象者

以下のいずれかに該当する、応募時点で30歳以下の若手研究者が対象です：

- ・ 大学生・大学院生（学部生・修士課程・博士課程）
- ・ 若手研究者（大学・研究所・企業等に所属する常勤研究者）

※ 大学生・大学院生の応募には、指導教員の推薦状が必要です。

◆ 助成内容

- ・  助成金額：1件あたり30万円
- ・  採択予定件数：最大4件
- ・  対象経費：研究に必要な消耗品費、旅費、資料費など
- ・  研究期間：採択後～2026年3月31日

◆ 成果報告・発表

- ・  中間報告書：2025年12月末まで（自由形式）
- ・  成果報告書：2026年8月31日まで（所定様式）
- ・  成果発表：第2回培養食料学会（2026年度開催予定）

ご案内

細胞農業に特化した情報源を作成しており、当協会会員向けにはレポート送付



会員向けレポート作成

Webサイトでの情報発信



精密発酵における米国規制のまとめ



技術領域・それぞれの課題を網羅的に掲載。関心を持った人に情報提供。

ご清聴ありがとうございました。

メール : office [at] cellagri.org



フードテック官民協議会 アップサイクルフードWTについて

2025.10.15

アップサイクルフードワーキングチーム事務局

エグゼクティブサマリー

1. 推進体制への参画

- a. アップサイクルフード協会（仮）へご参画いただき、
アップサイクルフードの普及活動をリードしていきましょう。
- b. フードテック官民協議会 アップサイクルフードWTへご参画いただき、
普及啓発活動の推進、情報共有に取り組みましょう。

2. 認証制度の構築への貢献

生活者と事業者が信頼できる**アップサイクル食品認証制度を構築**するため、認証の仕組みやフロー、基準策定に関する具体的なアイデアを議論にご提供ください。

3. 事業環境整備への協力

産業廃棄物処理法や食品衛生法など、ルールメイキングに取り組む際、障壁となる部分や**事業者にとって望ましい制度設計**（例：費用負担軽減策）に関する情報や知見をご共有ください。

4. 初回大会のお誘い

2025年11月4日（火）開催の「アップサイクルフードワーキングチーム 第一回総会」へご参加ください
（事前登録制・無料）。

活動体制

未利用素材を食品へと生まれ変わらせるアップサイクルを対象として、アップサイクルフード協会（仮）を立ち上げ、官民協議会のWTとともにアップサイクルフード普及に向けた取り組みをリードする。

1. アップサイクルフード協会（立ち上げ予定）

アップサイクルフード普及をリードする組織

コアメンバーを中心にチームを組成し、認証制度の構築や事業環境整備に必要なアイデアを議論して認証制度、ルールメイキング、PRを進める。

※ 費用とコミットメントの負担あり。

2. フードテック官民協議会 アップサイクルフードWT

アップサイクルフード普及と官民連携のハブ

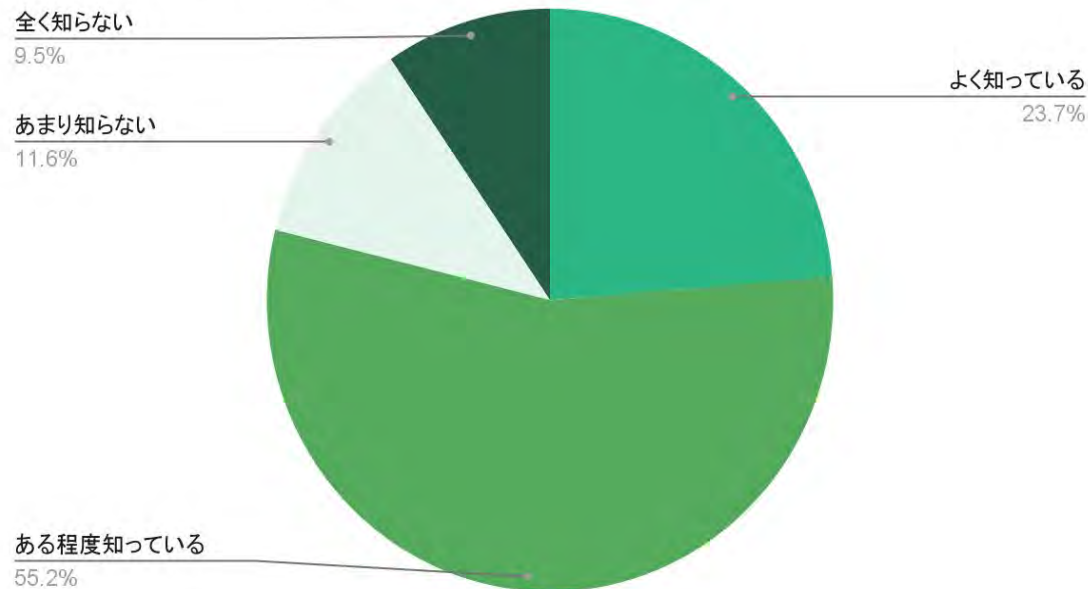
アップサイクルフードの社会実装を加速するため、協会と協働し、普及啓発活動を推進。また、官民連携の基盤として機能し、ルールメイキングの知見と現場の情報を共有。

※ 無料で参加可能

アップサイクルフードの課題：認知度

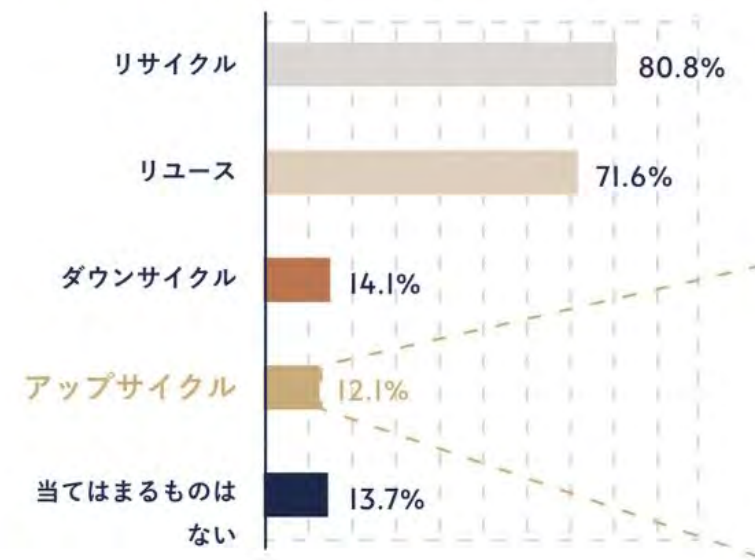
生活者の食品ロスに対する認知は 約80%に対し、アップサイクルの認知度は 約10%

食品ロスの課題認知



Ref:消費者庁, R6年度第2回生活実態調査
<https://www.caa.go.jp>

次のうち、聞いたことある言葉を
すべて選択してください。(n=2166)



Ref:アップサイクルに関する意識調査, 2022,
株式会社スナックミー,
<https://snaqme.com/>

アップサイクルフードの課題：商品価格

食品リサイクル事業者は、リサイクル費と売上の2つで事業性を確保
アップサイクル事業者は原材料費を支払うため、商品の価格が上昇してしまう

リサイクル -RECYCLE-



生産・加工現場

未利用素材
食品残渣



リサイクル費



リサイクル事業者

コンポスト
家畜飼料



売上



肥料・飼料メーカー

アップサイクル -UPCYCLE-



生産・加工現場

未利用素材



原材料費



アップサイクル事業者

アップサイクル
商品



売上



店舗 / EC

MISSION

MISSION

生活者・事業者の課題を解き
アップサイクルフードを社会に浸透させる

Initiative 1

生活者と事業者が信頼できる
認証制度により、市場を拡大

Initiative 2

官民連携によるルールメイキングで
事業環境を整備

Initiative 3

事例共有やWTイベントを開催し
アップサイクルをWT内外に発信

アップサイクルの定義や
ルールを明確にする

アップサイクルフード協会 (仮)
設立

アップサイクルフードWT発足

アップサイクルフードWTのファウンダー

ASTRA FOOD PLAN, オイシックス・ラ・大地, オリゼ, グリーンエース が
フードテック官民協議会 アップサイクルワーキングチームを発足



Oisix ra daichi



現時点でのアップサイクルフードWT参画メンバー

2025年10月5日現在、48社の企業が参画

Dアミノ酸ラボ株式会社

西村あさひ法律事務所・外国法共同事業

静岡県立浜松商業高等学校

アクセンチュア株式会社

MOTTAINAI BATON株式会社

クラストジャパン株式会社

株式会社ロッテ

キリンホールディングス株式会社

中部電力ミライズ株式会社

株式会社エー・アソシエイツ研究所

株式会社LOSS IS MORE

株式会社HiOLI

ヤマキウ株式会社

株式会社リバネス

株式会社Booon

アサヒユウアス株式会社

NPO JAPAN CONNECT

静岡県立浜松商業高校

合同会社レコルトドール

一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会

ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ株式会社

公益財団法人 静岡県産業振興財団

株式会社シグマクシス

株式会社オカラテクノロジズ

池田糖化工業株式会社

東日本旅客鉄道株式会社

野菜で健康研究所株式会社

ミツイワ株式会社

株式会社スモールアイランド

株式会社GOOD NEWS

株式会社日テレアックスオン

Cinq sens（個人事業主）

ディーツフードプランニング株式会社

株式会社 ヤタロー

株式会社スナックミー

株式会社アスク

SK弁理士法人

株式会社JOYCLE

ノリタケ株式会社

Crrit株式会社

NoMy Japan株式会社

株式会社日清製粉ウェルナ

Smoke-i-freet

株式会社東京バル

株式会社サティスファクトリー

株式会社 三菱UFJ銀行

三菱食品株式会社

今後の取り組み

1 アップサイクル食品の定義作り

WTとして扱うアップサイクルの定義を明確にし、以降のWT活動を円滑に進める

2 認証制度確立

アップサイクル認証制度の仕組みとフロー整備し、工程監査などを通じて認証制度を運用する。

3 事業環境整備

産業廃棄物処理法や食品衛生法などでアップサイクルの位置付けを明確にし、関連省庁と連携しながらルールメイキングに取り組む。

4 認知拡大

事例共有、会員同士の交流、共同PRイベントの企画などWT内外への発信を担う。

具体的な活動イメージ：認証制度

生活者と事業者が信頼できる認証制度により、アップサイクル市場を拡大



認証制度

- 生活者の認知向上

取り組みが先行している ロカボ（一般社団法人 食・楽・健康協会）や
プラントベース食品（一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab）のように
基準を満たす アップサイクル食品 を明確にすることで、

生活者がひと目で選びやすい 認証制度 を設ける。

（Upcycled Food Association (U.S.) との 連携も 検討）

- 事業者の信頼獲得

アップサイクル原料を使用するメーカーや、

アップサイクル商品を取り扱う小売企業が **信頼できる仕組み** を構築する。



Ref: 一般社団法人 食・楽・健康協会, ロカボHP
<https://locabo.net/>



Ref: 一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab HP
<https://pbl-lab.net/>



Ref: Upcycled Food Association HP
<https://www.upcycledfood.org/>

具体的な活動イメージ：アップサイクルの事業環境整備

未利用素材と産業廃棄物を区別し、アップサイクルに取り組む環境を整備



事業環境整備

- **環境省 – 産業廃棄物処理法, 再資源化事業等高度化法**

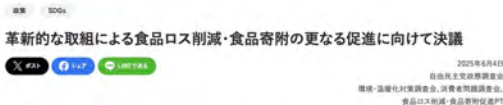
アップサイクル原料と産業廃棄物を区別することで、リサイクルのように、事業者にも一部費用負担してもらうことができる仕組みを構築
例) 食品リサイクル 20円/kg がアップサイクル 10円/kg になれば
食品事業者の費用負担を減らしながら、アップサイクル事業の収益性を向上

- **厚生労働省 – 食品衛生法**

アップサイクル原料を提供する際の、食品衛生法の営業許可の拡大とHACCPにおけるアップサイクル原料取り扱いの明記により、アップサイクル事業で障壁になる部分を整備

- **その他**

食品リサイクル法（農林水産省）や食品ロス削減法（消費者庁）など
アップサイクルに関連する制度に対して、取り組みが推進されるように連携を図る。



食品ロス削減・食品寄附に関する取り組み
Ref:自由民主党 HP
<https://www.jimin.jp/>

資源循環の促進のための再資源化事業等の高度化に関する法律について

4-1. 再資源化事業等の高度化に関する認定制度（第3章第2節）



<類型① 高度再資源化事業>

（第11条～第15条関係）

認定等

- ✓ 需要に応じた資源循環のために実施する再資源化のための廃棄物の収集、運搬及び処分の事業（以下「**高度再資源化事業**」という。）を行おうとする者は、高度再資源化事業の実施に関する計画（以下「**高度再資源化事業計画**」という。）を作成し、**環境大臣の認定**を申請することができるものとし、高度再資源化事業計画の変更等について所要の規定を設けること。

廃棄物処理法の特例

- ✓ 環境大臣の認定を受けた者は、廃棄物処理法の規定にかかわらず、**廃棄物処理法による許可を受けずに、認定に係る高度再資源化事業計画に従って行う再資源化に必要な行為を業として実施し、又は認定高度再資源化事業計画に記載された廃棄物処理施設を設置することができるものとし、所要の規定を設けること。**

事業のイメージ



例：ペットボトルとペットボトル



例：新幹線の部品を

新幹線の部品を

➤ **製造業者が求める質・量の再生材を供給するため、特定の廃棄物を地方公共団体の区域をまたがって広域的に収集し、質の高い再資源化を実施する事業を促進。**

➤ **地方公共団体ごとに必要となる廃棄物処理法の許可について、国による一括認定により迅速に実現。**

23

● 高度再資源化事業計画の認定

- 需要に応じた廃棄物の再資源化を目的とした収集運搬及び処分事業が対象
- 認定を受けると収集運搬業と処分業許可及び施設設備許可が不要
- 事業計画に記載した収集運搬又は処分の委託先も許可不要

● 高度分離・回収事業計画の認定

- 高度な技術を用いて廃棄物からの分離・回収を行う処分事業が対象
- 認定を受けると廃棄物処分業許可、施設設置許可が不要

● 再資源化工程高度化計画の認定

- 温室効果ガス削減効果を高めるための高効率な設備導入の促進を目的

アップサイクルについても、産業廃棄物処理の許可は不要で、
処理費をもらいながら既存事業に取り組むことができる可能性

2025年11月4日初回大会開催

今後の取り組み紹介と、会員同士の交流を目的とした
アップサイクルフードワーキングチーム 第一回総会を開催

開催概要

2025年11月4日（火） 11:00 - 15:00

東京農工大学 邂逅館（東京都府中市幸町 3-5-8）

参加費 無料, 事前登録制

WT非会員も参加可能

メインコンテンツ

1. アップサイクルワーキングチームの紹介 . . . WT事務局
2. これまでの食品ロスに関する取り組み紹介 . . . 農林水産省
3. アップサイクル事業者のピッチ
4. アップサイクル商品試食・交流会



東京農工大学 邂逅館
東京都府中市幸町 3-5-8

アクセス

JR武蔵野線 北府中駅 徒歩12分

JR中央線 国分寺駅 バス10分（晴見町）

京王線 府中駅 バス7分（晴見町）

第2回 フードテック官民協議会総会

プラントベース食品 普及推進 WT 発表資料(CM)



一般社団法人Plant Based Lifestyle Lab
(事務局:株式会社パソナグループ)

本資料の転用および転載はご遠慮願います。

1129(いい肉の日)のご案内

プラントベースフードの試食体験会を行います。



いい肉の日に、
“お肉じゃなくてもいい”！

地球とカラダに
やさしい
未来のスイーツ展

スイーツ以外も！

11月29日（土） | 13:00~17:00

国立大学法人 かいこうかん
東京農工大学 府中キャンパス 邂逅館
1階イベントスペース

What you'll learn:

- ・ 講演：食と地球環境（仮題）
- ・ パネルディスカッション
- ・ プラントベースフード実食体験・展示
- ・ etc.

参加費：無料
お申込み：下記QRから

主催 農林水産省フードテック官民協議会 Plant Based Food普及推進WT
（運営事務局） 一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab

共催 国立大学法人東京農工大学
農林水産省フードテック官民協議会

FOODTECH
フードテック官民協議会

TUAT 東京農工大学
The University of Agriculture and Technology

Plant Based
Lifestyle Lab

日時 11月29日(土) 13:00-

場所 東京都府中市
(東京農工大学 府中キャンパス)

- ・ プラントベースフードの試食体験が出来ます。
- ・ スイーツが中心です。
- ・ が、一風堂さんも出店します。

出展者も募集してます

出展社募集のご案内

地球とカラダにやさしい、 未来のスイーツ展



未来の「食」と「環境」を体験

このたび、地球環境への配慮と持続可能な食のあり方について広く知っていただくための体験型イベントを開催します。

このイベントでは、プラントベースフードをはじめとする次世代の「食」に触れられる実食体験を中心に、多様な来場者との交流・情報発信の場を創出します。

本イベントにご出展いただける企業・団体様を募集します。ぜひ、ご検討ください。

Chance	Encounter	Sustainability
自社商品認知度拡大 のチャンスに！	消費者や飲食店との リアルな接点づくり	食・環境の未来をテ ーマにした社会貢献
		

イベント概要

- ・イベント名：地球とカラダにやさしい、未来のスイーツ展
- ・開催日：2025年11月29日（土曜日）
- ・会場：国立大学法人東京農工大学府中キャンパス内 邂逅館（かいこうかん）
- ・アクセス：京王線府中駅または中央線国分寺駅からバス10分
- ・対象：一般市民（子ども～大人）、学生、飲食業界、教育関係者など
- ・内容：プラントベースフード実食展示、企業紹介（ビッチ）、講演など
- ・主催：農林水産省フードテック官民協議会Plant Based Food普及推進WT
- ・共催：東京農工大学 西東京国際イノベーション共創拠点、農林水産省フードテック官民協議会
- ・運営事務局：一般社団法人 Plant Based Lifestyle Lab

出展概要

- ・出展数：約20社
- ・出展内容：
 - プラントベースのスイーツ、デザート、飲料
 - プラントベースの食品全般
 - マイコプロテインを使った食品全般
 - など、地球にやさしい食材を使った食品全般 ※イベントの趣旨に沿わない場合お断りさせて頂く場合があります
- ・出展料：無料
- ・提供条件：1ブースあたり1～2種類程度の試食品のご提供
- ・ブース仕様：一般的な長机＋電源
- ・販売：可

応募方法

- ・出展をご希望の方は、2025年10月20日までに下記のフォームよりお申込みください。
- ・出展される方は、説明会を行いますので必ず参加してください。説明会日は、同フォームでご確認、ご回答ください。
- ・<https://forms.office.com/r/3N7ZrSrJFh>



お問い合わせ

- ・（一社）Plant Based Lifestyle Lab事務局（担当：佐藤あゆみ）
- ・Mail: info@pbl-lab.net

主催 FOODTECH
フードテック官民協議会

運営事務局
Plant Based
Lifestyle Lab

共催 TUAT 東京農工大学
Tokyo University of Agriculture and Technology
東京農工大学
西東京国際イノベーション共創拠点



会場風景(9月にP-LABでイベント実施)



オイシックス様

P肉まん
肉じゃないとは信じられない！
小ぶりで食べきり！ふんわりP肉
まん

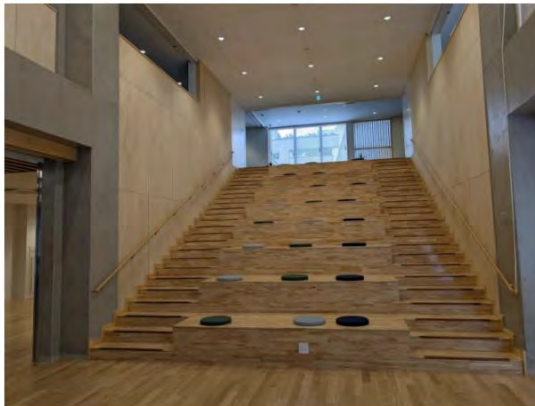


亀田製菓様

マシマシの種
簡単！熱湯を注ぐ前のカップめ
んに入れるだけ。
いつものカップめんのボリューム
と栄養がUP。

19

人がいないとこんなスペース



大学ぽくない施設です



1階にある無印良品が目印

運営の若松さん(やさしいです)



皆さまへお願い

- イベントにお誘い合わせの上参加してください！
- イベントに出展してください！
- イベント運営の有志も募集しています！
メディア対応の協力もお願いします。
- 出展希望者はQRコードから申込フォームにGO
- 参加のみは、フードテック官民協議会へ登録
当日会場にいらしてください。



出展申込



来場登録

2. WT・CCの活動状況

各WT・CCの概要は、官民協議会HPの会員専用ページに掲載しております。活動内容の詳細については各WT・CC事務局へお問合せください。

各WT・CCヒアリングを基にNTTデータ経営研究所作成

WT・CC	今年度活動	次年度の予定・意向等
昆虫ビジネス研究開発WT	なし（適宜ガイドラインの問合せ対応）	要望を受けてガイドラインアップデート検討予定
サーキュラーフード推進WT	なし	次期代表候補と調整中
細胞農業WT	6/25 勉強会	安全性関連のシンポジウムを企画中
食生活イノベーションWT	なし	未定
Plant Based Food普及推進WT	10/31 WT会議	同様の形式で継続予定
ヘルス・フードテックWT	7/11、1/16、2/18WT会議	同様の形式で継続予定
健康×おいしさの食品機能CC	2か月に1度の勉強会	同様の形式で継続予定
細胞農業CC	8/29、3/27イベント（第6回細胞農業会議、メンバーの海外動向調査派遣など）	同様の活動継続と、細胞農業に関する助成金プロジェクトを実施予定

協議会の会員であれば、無料で申し込み可能で、活動へ参加できます。
また、新たなWTやCCの立上げも募集しています。ご興味のある方は事務局までご相談ください。

フードテック官民協議会 令和7年度 第2回 総会／提案・報告会議事次第

2025年10月15日（水） 14:00～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
- 3. 日本のフードテックエコシステムの新潮流**
（北海道、新潟、静岡のフードテックエコシステムとのパネルディスカッション）
4. 登壇者発表
5. 事務局からの報告
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）

エア・ウォーターの森からはじまる『未来創造』



エア・ウォーターの森

AIR WATER INNOVATION HUB

地球の恵みを、社会の望みに。



エアウォーター北海道株式会社



エア・ウォーターの森
AIR WATER INNOVATION HUB



棟方 祐介

エア・ウォーター北海道株式会社
事業企画部 インキュベーショングループリーダー

1979年3月札幌生まれ。

2000年に国家資格：臨床検査技師を取得し、5年ほど医療機関にて従事。
主に心電図、脳波、エコー検査などを行う。

その後、北海道エア・ウォーター株式会社（現：エア・ウォーター北海道株式会社）に入社。医療部門の睡眠事業の立ち上げに参加。10年ほど現場で睡眠事業に従事した後、在宅医療事業全般の運営管理業務を行う。

新たな挑戦として、当時社内公募されていた本社事業企画部に異動し
2024年12月札幌市桑園にオープンした、『オープンイノベーション施設：エア・ウォーターの森』のファシリテーションマネージャーとして北海道の社会課題解決のために、奔走しております。

<注力分野：ウェルネス>

農食・観光・メディカル・ヘルスケア

<趣味>

旅行・サウナ・麻雀・クイズ・歴史

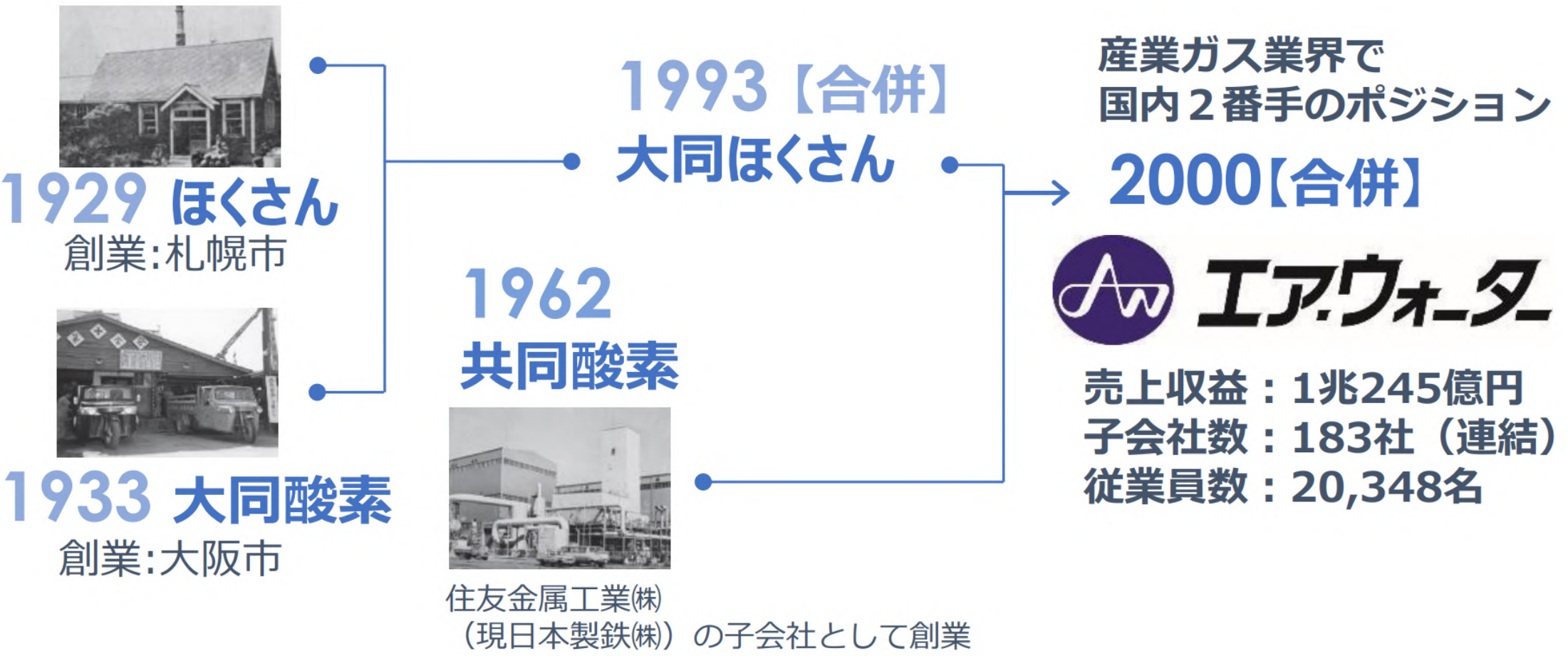
<所持資格>

- ・臨床検査技師
- ・睡眠改善インストラクター
- ・北海道フードマイスター
- ・ITパスポート

①

エア・ウォーター北海道のご紹介

エア・ウォーター株式会社：沿革



企業概要（エア・ウォーター北海道株式会社）



1929年に北海酸素株式会社が誕生。北海道で創業してから2029年で100年になるんだ。
会社を設立してからはもうすぐ50年。北海道の社会課題解決に挑戦していくよ！

商号	エア・ウォーター北海道株式会社
設立	1978年7月1日
代表者	代表取締役社長 庫元 達也
本社所在地	札幌市中央区北3条西3丁目1番地
資本金	20億円（エア・ウォーター株式会社 100%）



エア・ウォーター北海道は1929年に札幌で設立された酸素を製造、販売する北海酸素(株)が起源です。北海酸素(株)は1993年に大阪にある大同酸素(株)と合併し大同ほくさん(株)となり、2000年には和歌山にある共同酸素(株)と合併し、「エア・ウォーター(株)」となりました。そのような変遷の中で、エア・ウォーターグループのひとつとして、北海道内で事業を行う企業として、エア・ウォーター北海道(株)が設立されました。

エア・ウォーター北海道の構成

事業会社

エア・ウォーター産業・医療ガス株式会社

産業事業

産業ガス・産業機材・高圧ガスプラント等の設備工事高圧ガス関連設備設計
施工・検査・メンテナンスプラント運営

医療事業

医療用ガスや関連機材の販売、医療機関などの工事事業
在宅医療事業、SPD・滅菌事業、歯科事業

エア・ウォーター・ライフソリューション株式会社

エネルギー事業

プロパンガス、灯油、LNG、電気などのエネルギー事業
関連する機器の販売

福祉・介護事業

介護保険法に基づく製品の販売や提供、感染症対策製品の販売

北海道エア・ウォーターアグリ株式会社

食農事業

農産物の調達・輸送・販売、産地拡大・農業コントラクター事業

エア・ウォーター北海道の構成

関係会社

株式会社ホクエイ

金属加工業

灯油ホームタンク・LPガス収納庫の製造販売・ガレージ、物置等の製造販売

エア・ウォーター・ラボアンドフーズ株式会社

環境分析事業

環境分析、検査、作業環境測定、貯水槽・排水管清掃等食品安全管理
食品衛生のコンサルティング

株式会社札幌デンタル・ラボラトリー

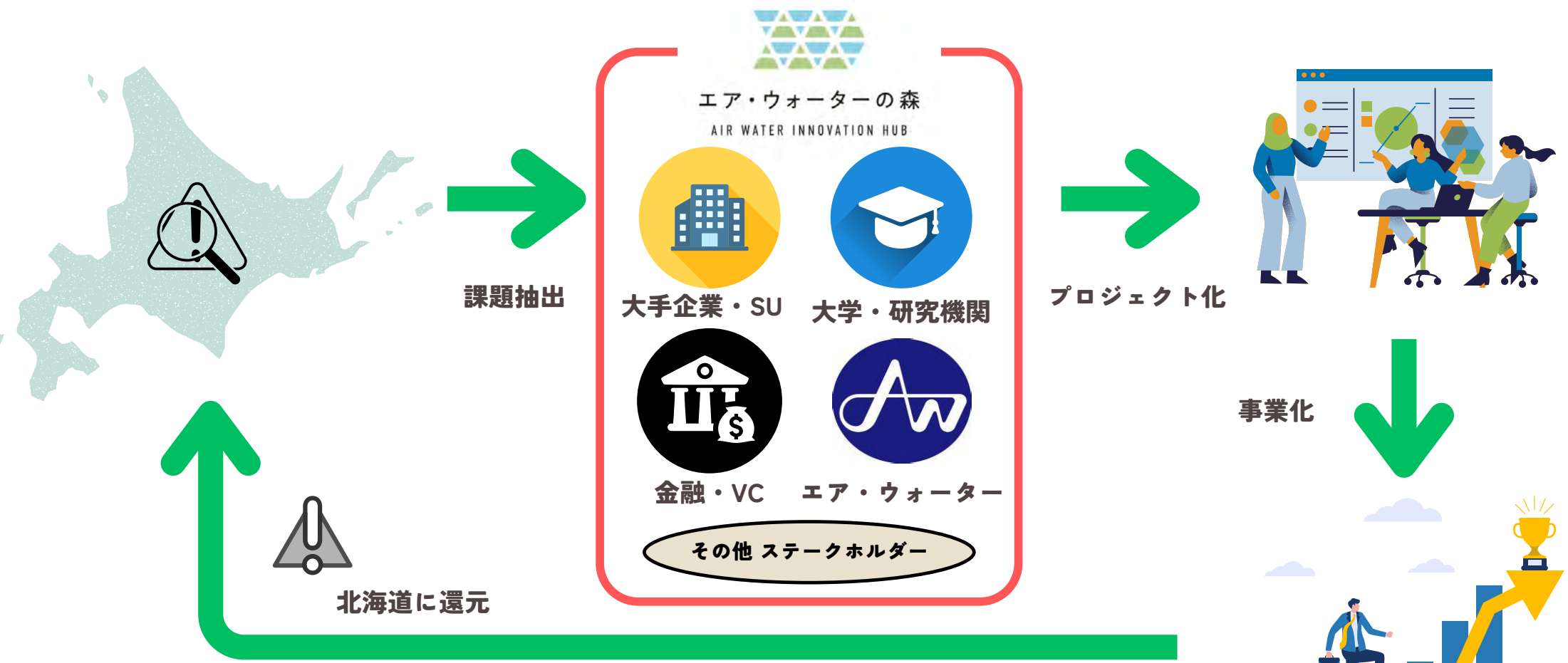
歯科事業

歯科技工全般、歯科医療に関する材料・金属・器具の販売
健康食品・デンタルケア商品の販売

②

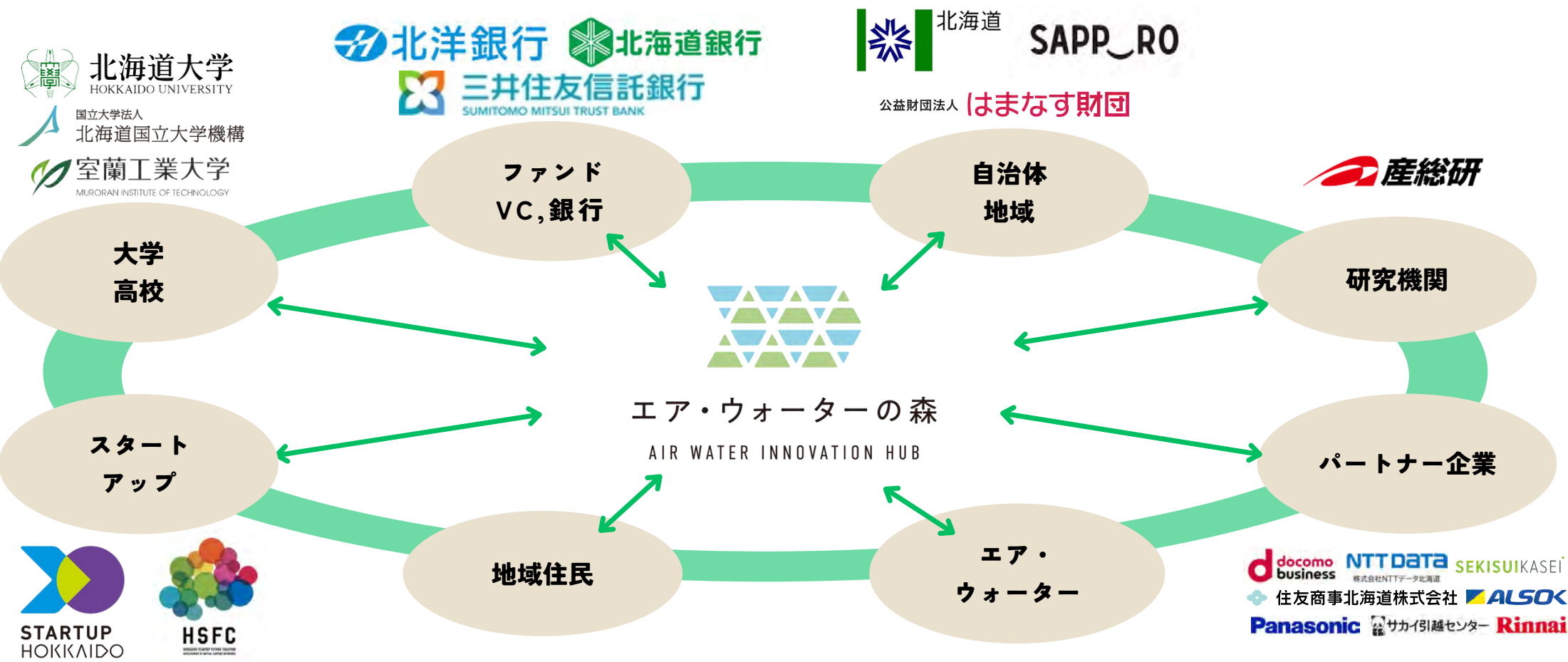
オープンイノベーションの取り組み
エア・ウォーターの森とは

エア・ウォーターの森：コンセプト



北海道が抱える社会課題を、各ステークホルダーのイノベーション要素を掛け合わせ
プロジェクト化⇒社会実装⇒事業化のプロセスを経て解決し、北海道に還元していきます。
北海道のオープンイノベーションハブとして、エア・ウォーターの森は存在します。

エア・ウォーターの森：事業創造

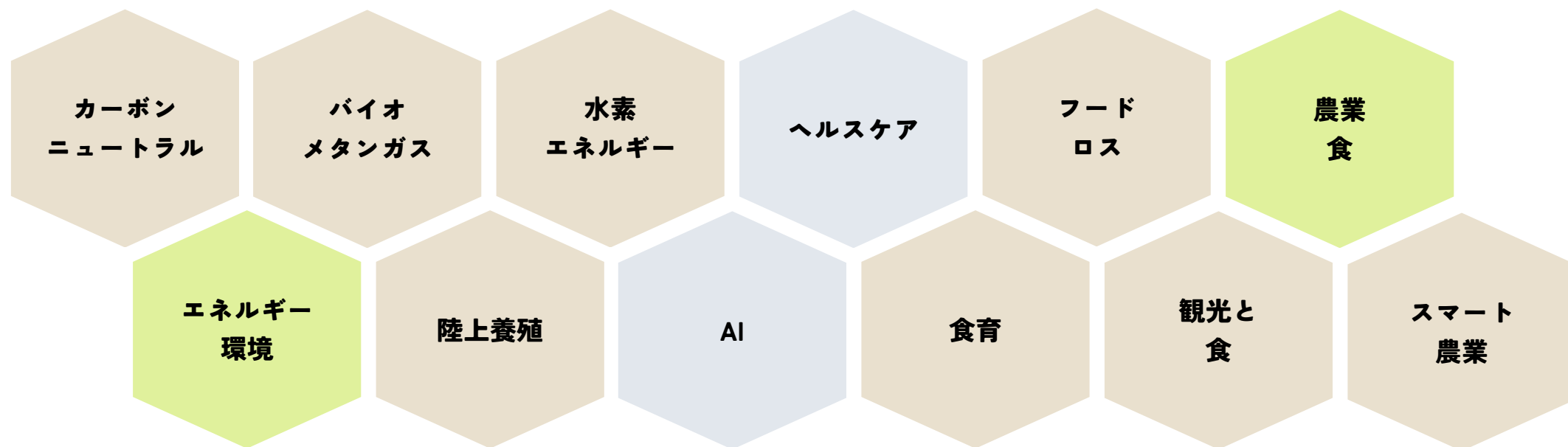


オープンイノベーションを行っていくため、エア・ウォーターの森にリソースを集約していきます。
ステークホルダーの皆様が持つアイデア・シーズを、北海道発の新たなビジネスへ成長させることを
目指して、北海道を盛り上げる取り組みをエア・ウォーターの森から発信致します。



エア・ウォーターの森：キーワード

エア・ウォーターの森で、特に注力するキーワードは「エネルギー・環境」と「農業・食（健康）」の分野です。これらを軸に多様な観点から北海道の地域課題解決に挑戦します。



エア・ウォーターの森：仲間づくり

エア・ウォーターの森では2階、3階をオープンイノベーションスペースとして設計しており、共に課題に取り組む仲間づくりをしています。

繋がるヒト・コト
課題解決のためのマッチング
ワーキングスペースでの交流

技術・知の協創
共同研究 知見の提供
社会実装へ向けた実験



産学連携の場
エア・ウォーターの森への入居
スタートアップ企業のオフィス

アイデアを育む
ビジネスコンテストの実施
スタートアップ支援

③

食に対する取り組み事例

①

SAPPORO FOOD CREATIONS

さっぽろフードクリエーションズ

民間主導のネットワークを、食の分野に落とし込み、異文化との交流、発展を促します。

地球の恵みを、社会の望みに。

 **エア・ウォーター北海道株式会社**

NTT DATA
株式会社NTTデータ北海道

uhb

 **HITACHI**

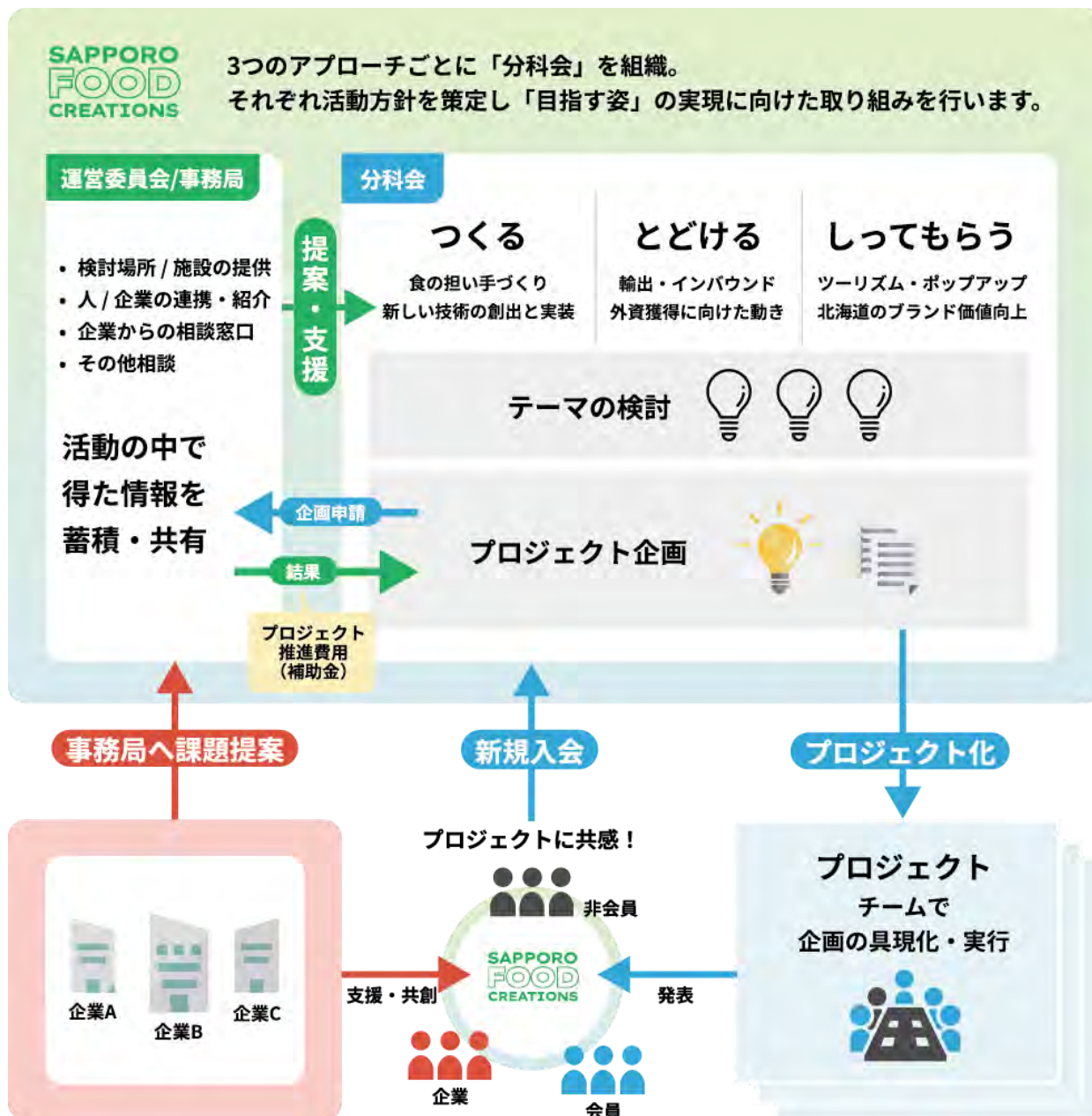
SAPPORO

札幌発の“食”共創プラットフォーム



分科会の形成

- 1 「〇〇といえば、札幌だよね」が
イメージできる食文化を **つくる**
- 2 「また来たい、また食べたい」を
皆さんに **とどける**
- 3 札幌から日本の食文化を
海外に正しく **しってもらう**





NoMaps FOOD

NoMaps 2025

NoMapsは、札幌を舞台に毎年9月に開催される、領域横断型のイノベーション・フェスティバルです。

立場や世代、業種を越えて社会をより良くする共創の場として2016年に始まり、2025年で10年目を迎えます。2024年は延べ75,000人以上が参加し、道内最大級の社会実装イベントへと成長。NoMaps 2025では「共創」「挑戦」「社会実験」を軸に、札幌を“世界屈指のイノベティブなまち”とする挑戦が続きます。

NoMaps FOOD 2025

NoMaps FOODは、NoMapsのコアプログラムとして、北海道を「食の最先端地域」と再定義する共創イベントです。

生産者、飲食店、スタートアップ、大企業、行政、研究者、生活者が一堂に会し、「食×テクノロジー」「食×社会課題」など多様な視点から、未来の食文化を議論・体験・共創します。ピッチ、講演、試食、体験展示を通じて、ビジネス創出と社会実装を目指します。

イベント概要

開催日時	2025年9月13日（土） 10:00 - 18:00
開催場所	エア・ウォーターの森 北海道札幌市中央区北8条西14丁目28-148
主催	NoMaps実行委員会
来場予定数	80,000人（NoMaps 2025） 500人（NoMaps FOOD）
ターゲット	食・農・飲食・流通関連の事業者 フードテック・スタートアップ 地方自治体・研究機関・教育機関 一般生活者・食文化に関心のある方
過去の実績	NoMaps https://no-maps.jp/2025/ NoMaps全体実績（2024）：49会場・209事業・延べ75,837人が来場。 NoMaps FOOD 2024年 トークセッションを初開催。アンジャッシュ渡部氏を招いた食イベントに約200名が来場。 2023年 北海道飲食経営審議会として「防災フェス」を企画。三越前南1条の駅前通りをジャックして、10ブース以上の屋外イベントを展開。路上空間を活用した実証的な取り組みを実施。



NoMaps FOOD の 3つの特徴

01 「食×技術×文化」で未来の食文化を探る共創イベント

- 北海道を“食の実証都市”と捉え、一次産業～スタートアップが一堂に集結
- 食の現場と新旧様々な技術（テクノロジー）や文化を掛け合わせ、革新的な体験と議論を創出

02 ビジネスと生活者が交差する“体験型”構成とリアルな共創

- 基調講演・トークセッション・グループワーク・マルシェ・フードトラックを一体化
- 実際に“食べながら語る”ことで、体験と会話が価値を生む構成に

03 登壇者・来場者・出展者がフラットにつながる仕掛け

- ビアバッシュ型交流空間「FOOD Meetup!!」を常設
- 食テック・農業・流通・行政・外食など多分野のトップランナーが集い、偶発的な出会いや新たな連携が生まれる唯一無二の“共犯”空間

NoMaps FOOD



農業、畜産、水産、製造、加工、流通、外食、宿泊、政治、行政、テック

「食産業」に関わる注目のビジネスパーソン、著名人が札幌に結集!!

食産業の最先端が、ここで出会う。

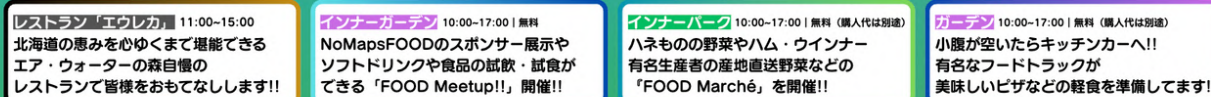
2025
9/13 ±
10:00 START



	メインホール	インナーガーデン	インナーパーク	ガーデン	フリースペース	サブホール	
9:00							9:00
9:30	受付開始						9:30
10:00	オープニング 札幌市長 秋元 秀広 様 エア・ウォーター北海道株式会社 代表取締役社長 藤元 達也 様 株式会社NTTデータ北海道 代表取締役社長 榎村 隆弘 様						10:00
10:30	フードテックセッション by 株式会社NTTデータ北海道 フードテックが拓く食の未来と社会課題へのソリューション事例 小堀 秀樹 (食育アドバイザー 法律事務所: 外国法共同事業 弁護士) 志田 和樹 (農林水産省 大臣官房 政策課 食品産業部 食料政策グループ フードテック市民協議会) ワッシャー (経理研究家) 吉岡 幸祐 (Plug and Play Japan株式会社 Food & Beverage Team Director) 【モデレーター】						10:30
11:00	地方創生セッション by さっぽろフードクリエイションズ 【食べながらセッション!! 未来の一品】 田嶋 隆雄 (大塚市 農産物振興課 農産物振興課長) 川口 和典 (札幌市農林水産部 農産物振興課 農産物振興課長) 野田 浩二 (北海道大学農学 工学部) 佐藤 隆 (札幌市農林水産部 農産物振興課 農産物振興課長) 野田 浩二 (北海道大学農学 工学部) 佐藤 隆 (札幌市農林水産部 農産物振興課 農産物振興課長) 野田 浩二 (北海道大学農学 工学部) 佐藤 隆 (札幌市農林水産部 農産物振興課 農産物振興課長)						11:00
11:30	NoMapsFOOD提携セッション 日本の食産業のミライ 玉木 隆一郎 (国民民主党 代表) 及野 夢子 (YUMEYASAI) 佐藤 隆雄 (一般社団法人日本食農団体連合会 専任理事) 田中 尚輝 (株式会社UnioctX 代表取締役CEO/SKS JAPAN Founder) 【モデレーター】						11:30
12:00	100人へ食産業を伝える!! by 北海道食産業経営者会議 (VIBES) 【北海道食産業経営者会議】 食に携わる100名がグループに分かれて、北海道、札幌の食産業の未来を伝えるワークショップです。 事前に「食産業人口の減少」「農産物の流通」「食の安全」「食の安心」など、食産業が抱える課題や現状を共有。そのうえで、参加者はグループごとに北海道の強みを洗い出し、以下2つのテーマにアイデアを出し合います。 ・新しいビジネスアイデアの創出 ・その実現に向けた支援策 最後には、全参加者の投票により最も優れたアイデアを選定。選ばれたグループが全体に向けて発表します。						12:00
12:30	飲食セッション by 株式会社インフォマート 【ガストロノミーによる、地域と食産業の融合を考察】 佐藤 隆雄 (株式会社ミズハチ 代表取締役社長CEO兼COO/一社) 日本食農団体連合会 代表理事 家中 みほ子 (株式会社ミズハチ 代表取締役) 田中 尚輝 (株式会社三井物産 代表取締役) 大野 友樹 (株式会社LAUGH GROUP 代表取締役/一社北海道食産業経営者会議 代表理事) 【モデレーター】						12:30
13:00	第一次産業セッション by 北海道電力株式会社 【北海道電力の再生可能エネルギーの活用と持続可能な社会の実現】 中山 和典 (株式会社日本電力 事業開発部事業本部 事業部長) 小笠原 宏一 (InakaBLUE 代表) 高橋 優人 (mizuhachi株式会社 代表取締役CEO) 下村 康史 (株式会社ファームノート 取締役CMO) 【モデレーター】						13:00
13:30	一次産業セッション by 北海道ソーラサンプズ株式会社 【太陽光発電による農業と食料の生産と持続可能な社会の実現】 佐藤 隆雄 (ZEPHOC株式会社 代表取締役社長) 榎村 幸次 (サンワグループ株式会社 代表取締役社長) 吉田 一樹 (北海道ソーラサンプズ株式会社 代表取締役社長) 野崎 龍 (株式会社エールワイズファーム 代表取締役社長) 【モデレーター】						13:30
14:00							14:00
14:30							14:30
15:00							15:00
15:30							15:30
16:00							16:00
16:30							16:30
17:00							17:00
17:30							17:30
18:00							18:00
18:30							18:30

メインホール 10:00~18:00 | 有料コンテンツ（各種パスポート・FOODチケットが必要）
NoMapsFOODのメインコンテンツ!!
食産業界の著名人によるトークセッションと100人グループワークは
この会場で開催!!

エア・ウォーターの森
AIR WATER INNOVATION HUB





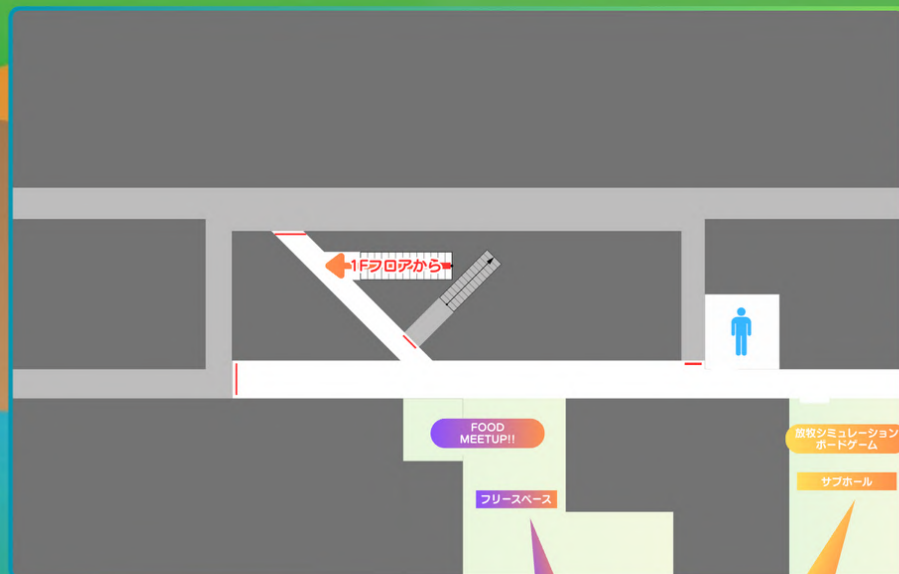

フリースペース 10:00~17:00 | 無料

**クラフトビールや食品の試飲・試食が
できる「FOOD Meetup!!」開催!!**

お車でお越しの方、未成年の方は入場できません

サブホール 14:00~16:00 | 無料
**実際の牧場経営に近い
 放牧シミュレーションボードゲーム!**
牧草増やして牛を増やして牧場経営体験!

エア・ウォーターの森
AIR WATER INNOVATION HUB



放牧シミュレーション
ボードゲーム

サブホール

生産者の想いが詰まった野菜やハム、キッチンカー大集合!!

Hokkaido フードマルシェ

2025.9.13 SAT
10:00-17:00 入場無料

場所：エア・ウォーターの森
札幌市中央区北8条西14丁目（イオン札幌桑園のウラ）



駅あり野菜の販売
JAのこだわり野菜など

駅ありのハムの販売
特選ハム各種など

有名生産者の野菜!
YUMEYASAI 様

ピザなどキッチンカー出店
ピッツェリアデルカピターノ 様 など

飲み物・食品試食ブース
札幌17社の食品・飲料メーカー様

同時開催
ビジネスカンファレ

全国の魅力的な食品を試食しながら繋がろう!!

NoMaps FOOD MeetUp!!

NoMapsで「食」といえば

ビール・ハイボール・サワー・焼酎など



NoMaps
NoMapsビール

APR TRADING
すずきのエール

permanentbrewing
permanent

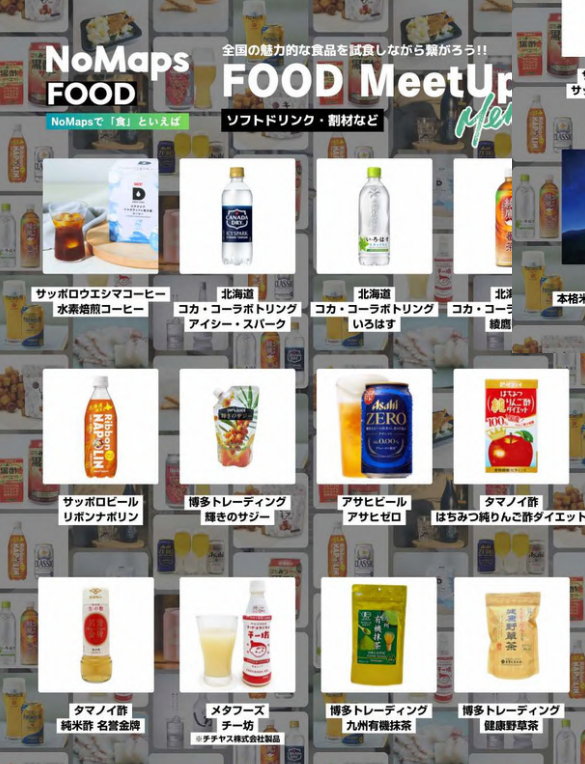
タミノイ酢
はちみつ黒酢サワー

全国の魅力的な食品を試食しながら繋がろう!!

NoMaps FOOD MeetUp!!

NoMapsで「食」といえば

ソフトドリンク・割材など



サッポロウエシマコービー
水素焙煎コービー

北海道
コカ・コーラボトリング
アイシー・スパーク

北海道
コカ・コーラボトリング
いろはす

北海道
コカ・コーラボトリング
純黒

高橋酒造
本格米焼酎 白岳KAORU

高橋酒造
本格米焼酎 金ろ

高橋酒造
本格米焼酎 銀しろ

高橋酒造
本格米

サッポロビール
リボンナポリ

博多トレーディング
輝きのサジ

アサヒビール
アサヒゼロ

タミノイ酢
はちみつ純りんご酢ダイエット

タミノイ酢
純米酢 名産金牌

メタフーズ
チーフ坊

博多トレーディング
九州有機抹茶

博多トレーディング
健康野草茶

全国の魅力的な食品を試食しながら繋がろう!!

NoMaps FOOD MeetUp!!

NoMapsで「食」といえば

フード・デザートなど



エア・ウォーター
キャラいも

エア・ウォーター
アグリ&フーズ
ベジパイ

メタフーズ
岡山名物シリーズ

InakaBLUE
ReTACO
(タコスライス)

ファームエイジ
しんむら牧場のミルクジャム
&
パン屋さみかげのバケット

オタフクソース
ミニお好みソース

KULBAY
Pacotein
フロティンアイス

博多トレーディング
あんバターサブレ



ご清聴ありがとうございました



NIIGATA FOOD TECH TOWN

NIIGATA FOOD TECH TOWN

新潟フードテックタウン構想

1. Why - なぜ日本においてフードテックタウンが必要か

- 人類の食課題を解決するためには、世界に誇る食文化・技術を持つ日本の食産業が持続的に成長することが不可欠。
- 一方、近年海外(特に米国)ではフードテックが急速に成長し、日本はその波に後れを取っている。
- 新たな産業や技術を生み出すには、スタートアップエコシステムと資金が必要である。



日本のフードテック分野におけるエコシステムづくりと
資金基盤の整備が必要であり、
新潟フードテックタウン構想はその役割を担う

2. Mission - 我々の実現すべきこと

NIIGATA FOOD TECH TOWN

新潟に
エコシステム拠点を作り、
フードテック起業立地の
最適地とする



〈新潟フードテックタウン構想〉



① 米及び発酵産業が盛ん

- 米の収穫量、63万トンで全国1位
- 酒造の数、88蔵で全国1位

② 水産業が盛ん

- 水産練り製品の生産量が3.8万トンで兵庫県に続く全国2位

③ 大学や食品関連研究所の存在

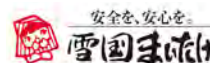
- 24の大学がある。特に起業を学べる、「事業創造大学院大学」「開志専門職大学」「新潟大学」
- 食・農業関連の大学が複数ある。「新潟食料農業大学」「新潟大学 農学部」「新潟県立農業大学校」
- 食や農に関係する研究所、「新潟県農業総合研究所」「新潟県農業総合研究所 食品研究センター」「新潟県醸造試験場」等

④ 地域を代表する企業に食の企業が多い



ブルボン

日サトウ食品



HAKKAISAN

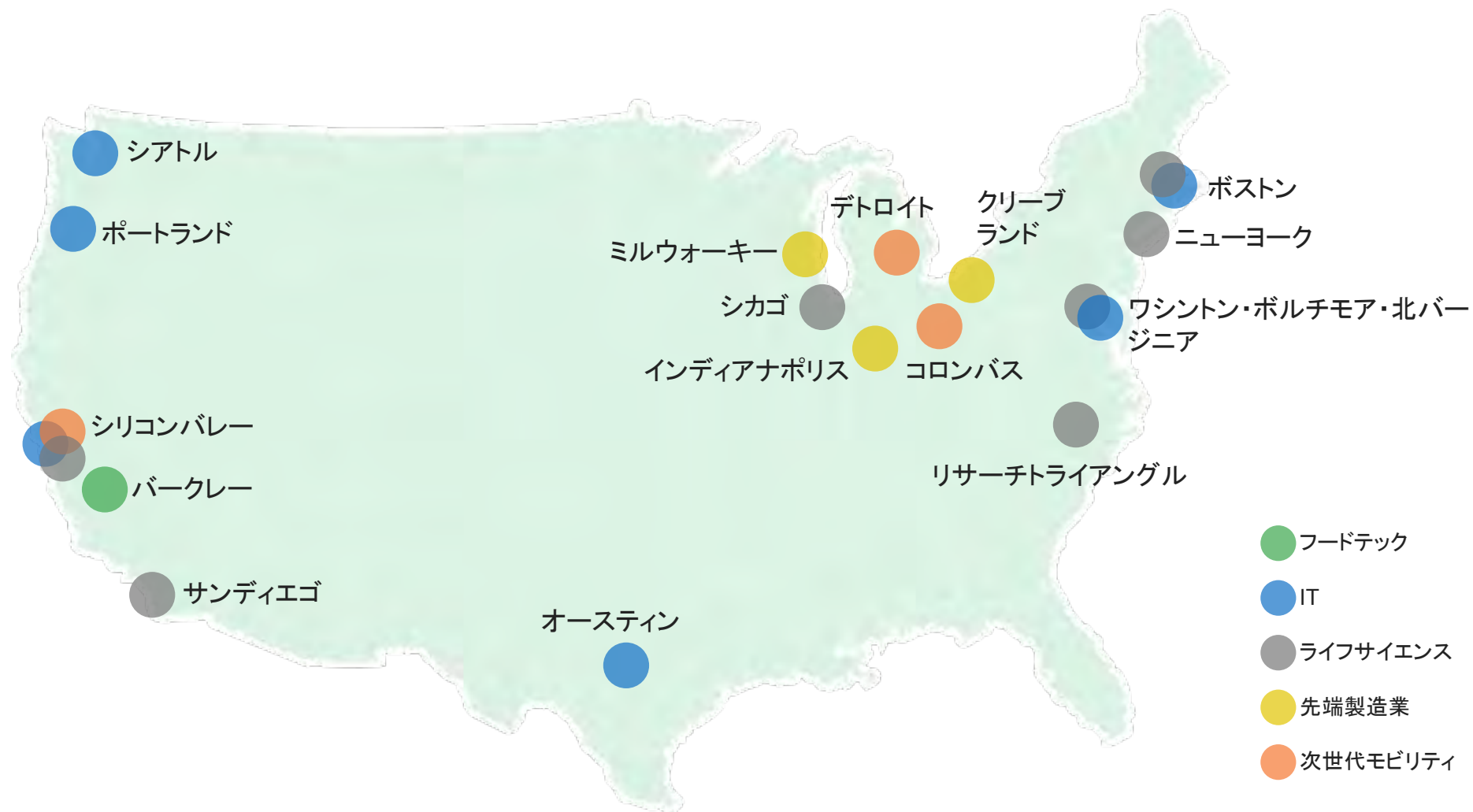


朝日酒造株式会社



【参考】アメリカにおける産業クラスター

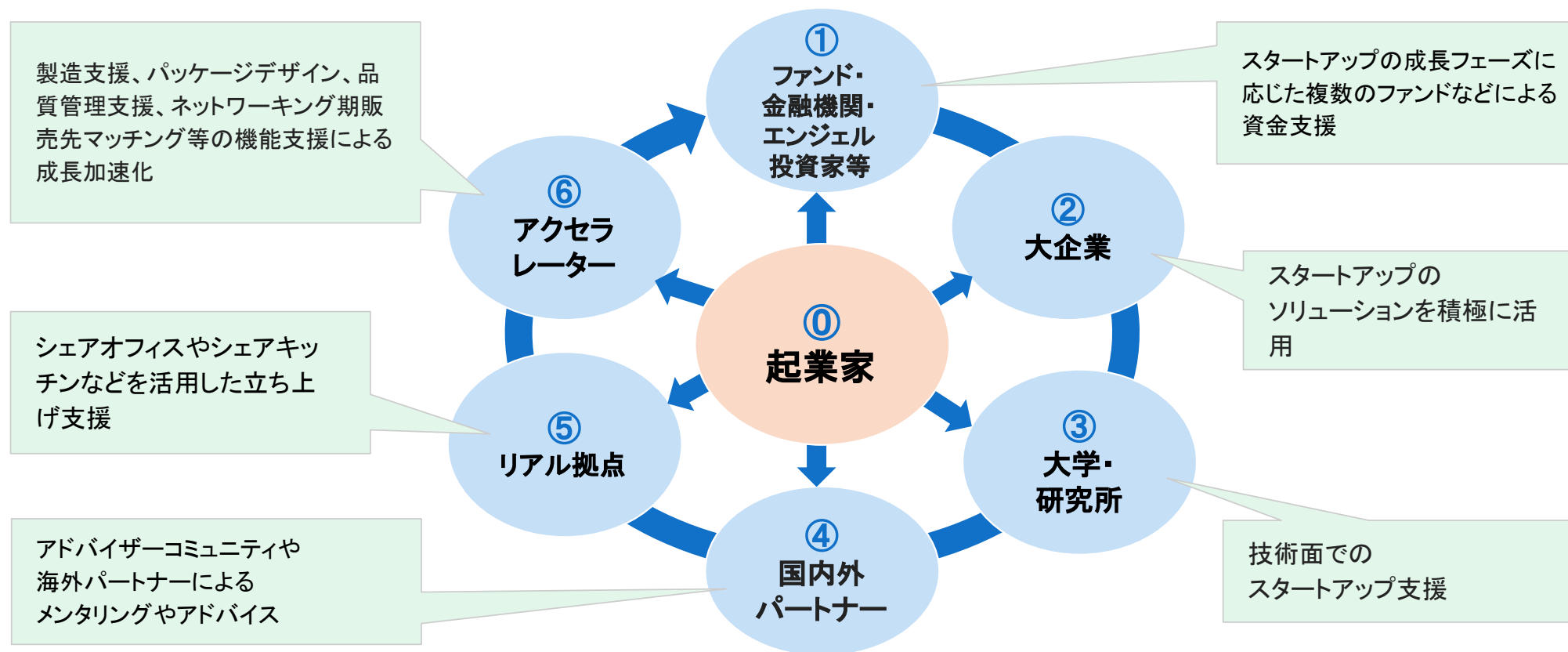
NIIGATA FOOD TECH TOWN



3. What - フードテックエコシステムを作るためにやるべきこと

NIIGATA FOOD TECH TOWN

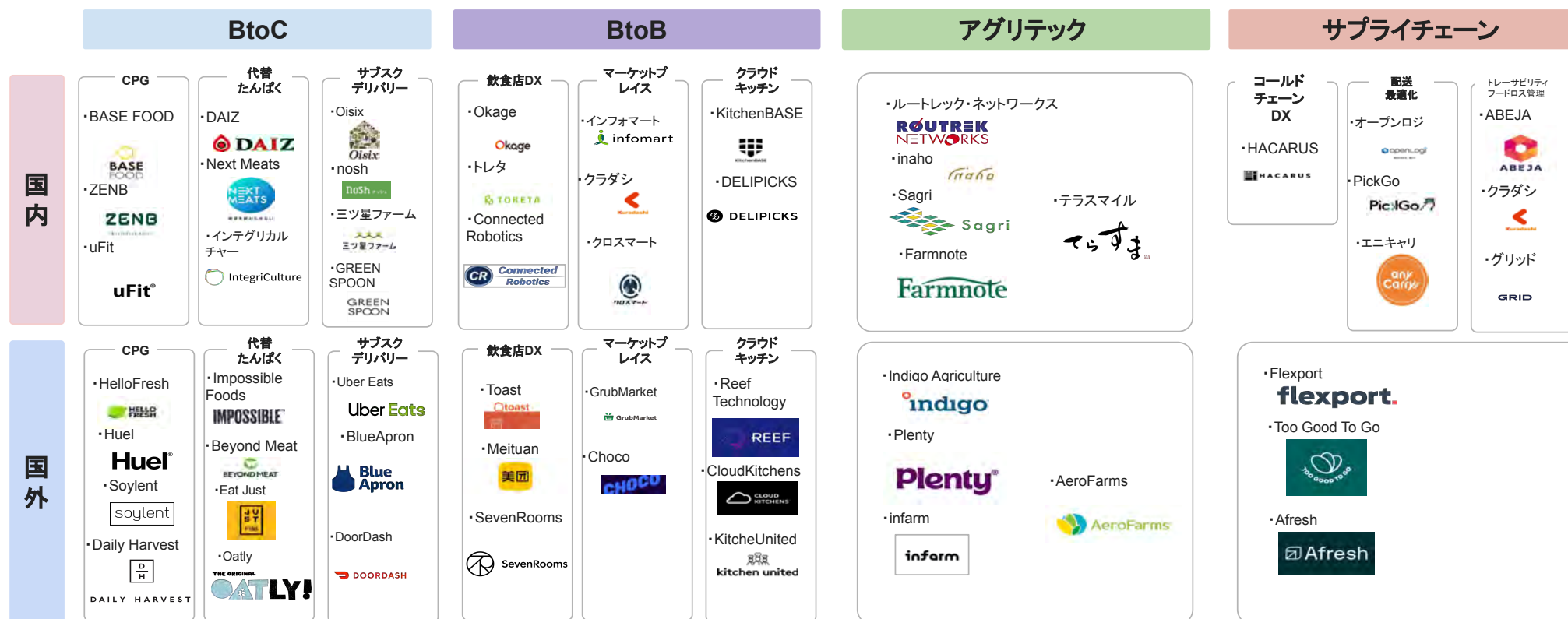
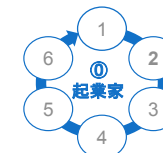
〈新潟フードテックタウンにおけるエコシステムのイメージ〉



3-③.<フードテックエコシステム>起業家

国内外において、フードテック分野の起業家は年々増加傾向にある。

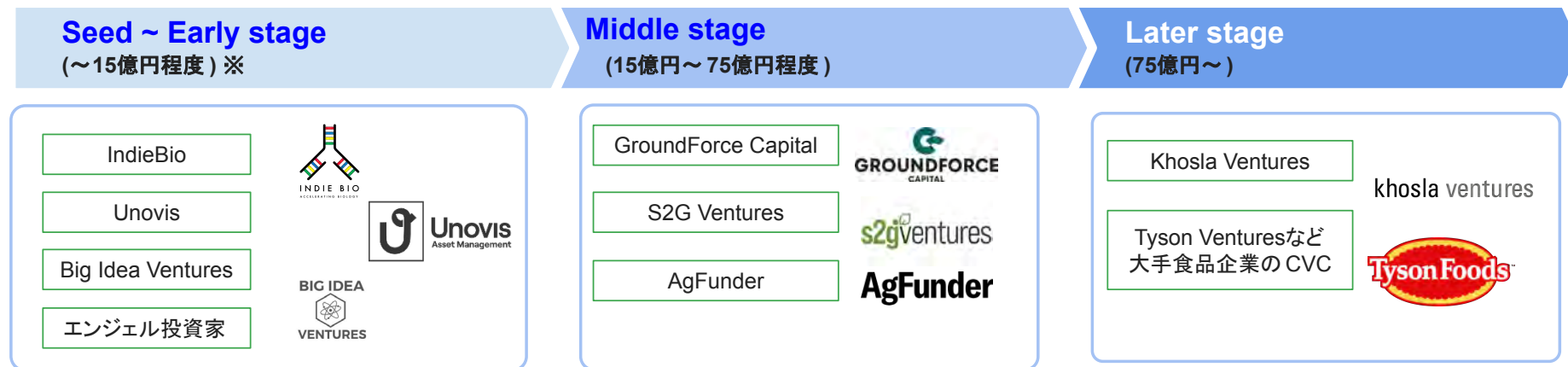
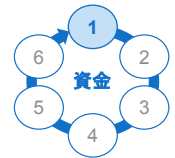
NIIGATA FOOD TECH TOWN



▶ 新潟フードテックタウン構想においても上記のような起業家を育成・招致していく

3-①.<フードテックエコシステム>ファンド・金融機関・エンジェル投資家など

(アメリカのスタートアップ企業ステージ別のファンドイメージ)



※投資対象スタートアップの評価額

future **f**ood **f**und 次期3号は、**100億円規模にて組成予定**
 フードテック特化型ファンドや地域創生型ファンドの組成を働きかけ、連携を強化

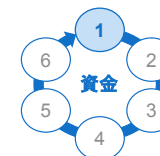
▶ 新潟フードテックタウン構想においても複数ファンドの組成を働きかける

(参考)Future Food Fundの主なLP・投資先

主なLP



NIIGATA FOOD TECH TOWN



主な投資先

組成時期: 1号 2019年11月、2号 2023年1月

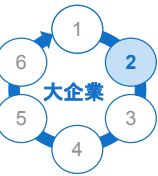


3-②.〈フードテックエコシステム〉大企業 / 3-③.大学・研究所

新潟の食品企業やアカデミア・研究機関の知見を活用し、フードテックスタートアップの育成を推進する。

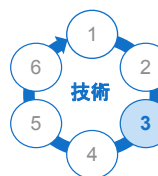
3-②.大企業

地域を代表する企業に食の企業が多い




3-③.大学・研究所

大学や食品関連研究所の存在



- 24の大学がある。特に起業を学べる
「事業創造大学院大学」「開志専門職大学」「新潟大学」「新潟青陵大学」「長岡科学技術大学」等
- 食・農業関連の大学が複数ある
「新潟食料農業大学」「新潟大学農学部」「新潟県農業大学校」「新潟薬科大学」
- 食や農に関係する研究所、支援機関も多数ある
「新潟県農業総合研究所 食品研究センター」「新潟県醸造試験場」「新潟市食品加工支援センター」等

(参考)米や、発酵産業を中心とした食品産業が盛ん

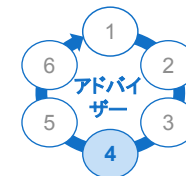
- 米の収穫量、59万トン※で全国1位
- 酒蔵の数、88蔵で全国1位
- 野菜・果樹・水産業も盛ん

※資料：農林水産省「作物統計調査(確定値)」
(令和6年2月29日)

▶ さらに、新潟以外の食品企業や研究組織とのネットワークも構築する

3-④.〈フードテックエコシステム〉国内外パートナー

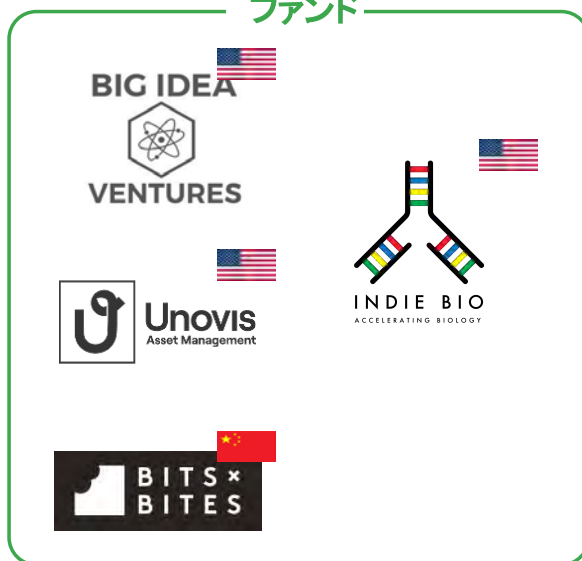
NIIGATA FOOD TECH TOWN



・グローバルパートナー

・国内起業家アドバイザー

ファンド



シェアキッチン



事業づくりの知見と実績を持つ魅力的な起業家にアドバイザーとして参画いただき、NFTTの体制を強化予定。

(アドバイザーイメージ)



- 東証プライム上場企業の経営者
- Exit経験のある起業家
- 全国展開する外食・フードサービスの事業家
- 大手グロサリーのMD／バイヤー経験者
- 食品メーカー(量産・品質保証)の実務家
- ミシュラン星獲得経験のあるシェフ／レストランプロデューサー

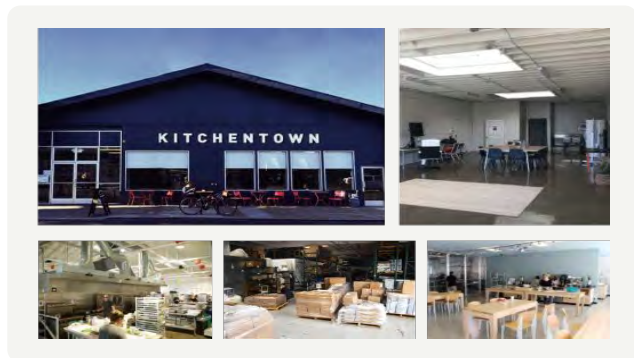
3-⑤. 〈フードテックエコシステム〉リアル拠点

リアル拠点の設置により、スタートアップの製造支援や販売支援、オフィス環境の提供等を行う

(海外参考事例)



- 食品ベンチャー向けのコワーキングスペース、食品工場も準備され商品製造も可能
- メンターによる教育・ガイダンスを受けることができる投資家とのネットワークによるファンディング支援
- 研究機関や大手企業とのコネクション支援



ネットワーク
の構築

投資家

スタンフォード大学

大手企業

NIIGATA FOOD TECH TOWN



・Pop Up Grocerは、スタートアップ食品を集めて消費者に届ける実証・販路拠点として機能している



▶ 新潟でのリアル拠点の開設も今後検討予定

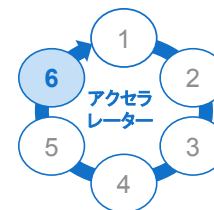
3-⑥. 〈フードテックエコシステム〉アクセラレーター

NIIGATA FOOD TECH TOWN

a. スタートアップの商品を販売する「トライアルパートナー」制度

スタートアップの商品を、「自社で販売する」「原料として使用する」「レストランで調理して提供する」などの支援と一緒に
行う事業会社と連携。

支援をしながらキャピタルゲインが得られるよう、Future Food Fundへの少額LP出資の条件も検討。



新潟フードテックタウン構想 トライアルパートナー



蔦屋書店
TSUTAYA BOOKS

株式会社 ウオシヨク

F&D
株式会社
日本フードリンク

古町 糰 製造所
KUMUJI

新潟県 新潟市 新潟県 新潟市
新潟 小川屋

Cünel work

新潟直送計画
NIIGATA/CHOKUSO KEIKAKU

KITAMAE
NIIGATA/CHOKUSO KEIKAKU

BRIDGE NIIGATA

MEAT JOY PARK
佐藤食肉

IDEAL inc.

旬魚酒菜
GORO
KANEDAI

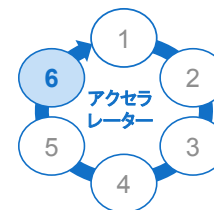
CAVE D'OCCI

3-⑥. 〈フードテックエコシステム〉アクセラレーター

b. イベントの開催

2024年12月3日新潟日報ホールにて、新潟フードテックタウン構想についての第1回プレイボールイベントを実施。2025年4月11日にハードオフエコスタジアム新潟にて第2回プレイボールイベントを開催。

NIIGATA FOOD TECH TOWN



日本経済新聞
NIHON KEIZAI SHIMBUN
信越経済版
'24.12.4

新潟で食産業の新興集積
オイシックス・ラ・大地が中心

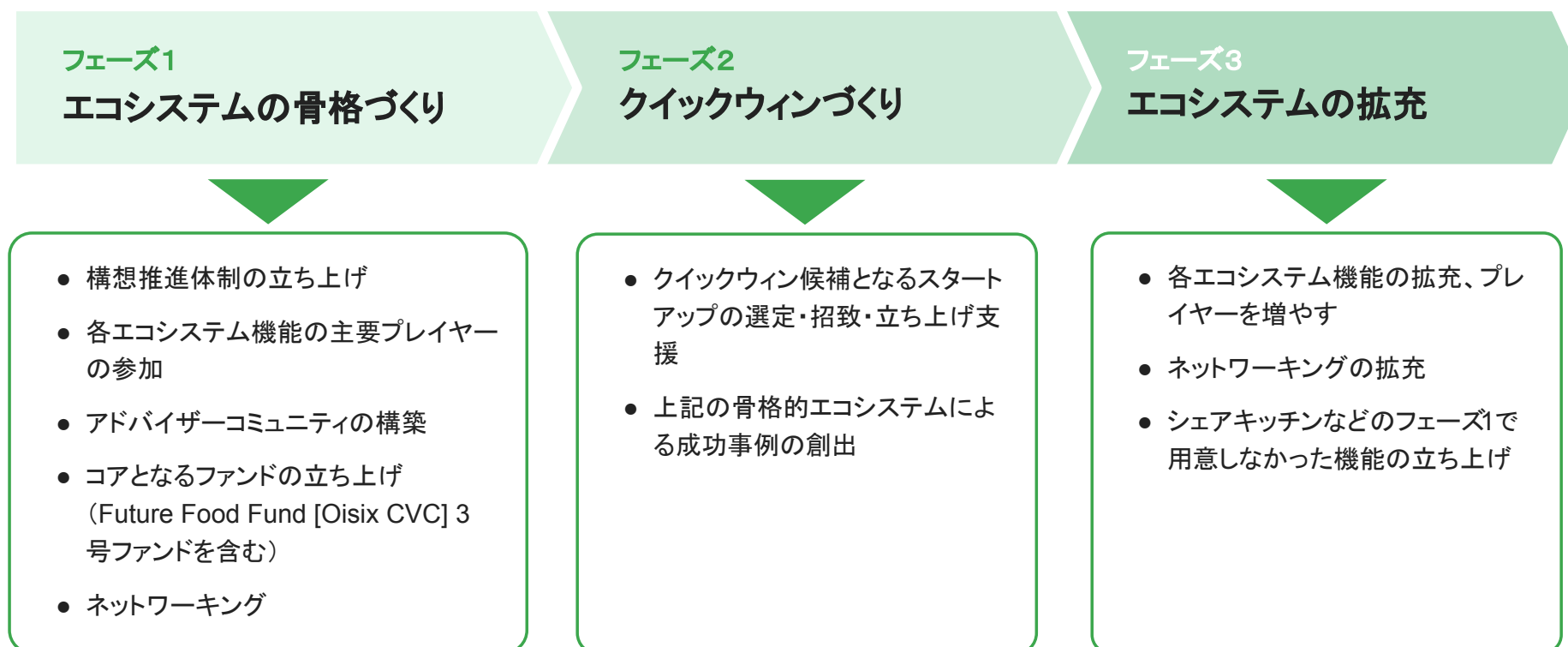
食料品宅配大手のオイシックス・ラ・大地は3日、新潟を食関連スタートアップの集積地とする「新潟フードテックタウン構想」を発表した。2025年にも県内にベンチャーキャピタルを設け、食関連のスタートアップを創出できるような支援体制を整える。コメを中心に食産業が充実する新潟で、産官学が連携しながら新たな産業集積地形成を目指す。オイシックスと教育事業を中核とするNSGグループ（新潟市）が旗振り役となり、県内企業や

大学なども巻き込んで実現を図る。市内で開催したキックオフイベントで、オイシックスの高島平社長は「新潟はコメや発酵産業が盛んで、食関連の企業や大学も多い。新潟に大きな可能性を感じている」と強調した。イベントには地元企業や自治体関係者など100人を超える参加者が集まった。構想の実現に向け、スタートアップの成長フェーズごとにどんな支援が必要か議論するラウンドテーブルの時間も設けた。今後は、教育機関や企

4. When - 今後の進め方

NIIGATA FOOD TECH TOWN

下記のようなフェーズに分けて、初期的な新潟フードテックタウンの構築を行う



5. How much - どのようなインパクトを目指すのか

NIIGATA FOOD TECH TOWN

新潟を世界屈指の
フードテックタウンに進化させ、
500社のスタートアップに関わり、
世界的企業も誕生させる。

ヒト

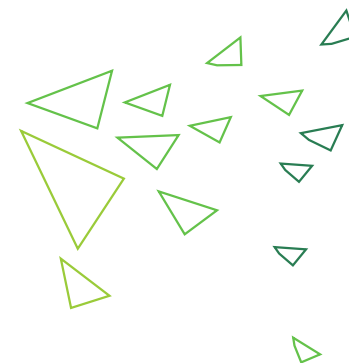
新規雇用
5,000人

モノ

売り場
(販売パートナー)
100社

カネ

累計売上
5,000億円



静岡発フードテックエコシステムとアップサイクルの取組

公益財団法人 静岡県産業振興財団
ウェルネス・フーズ産業支援センター

センターの役割と静岡ウェルネスプロジェクトの体系



静岡ウェルネスフォーラム

フォーラムへの参加は
こちらから →



- ✓ オープンイノベーションの場の構築
- ✓ 産学官金連携の推進
- ✓ 食品・ウェルネス産業分野への参入支援



コーディネーターによる伴走支援



名称	シーズ探索 CD	イノベーション 創出CD	フードテック 事業化CD	次世代食品 事業化CD	ウェルネス 事業化CD	販路開拓・ 拡大CD
役割	アカデミア等シーズ の収集・探索等	異業種交流・ 事業マッチング 支援	フードテック関連 事業マッチング・ 事業化支援	次世代食品等の 高付加価値食品 の事業化支援	健康課題解決に 資する製品・ サービスの 事業化支援	プロジェクト成果 品の販路開拓・ 拡大支援

ビジネスマッチング
研究開発・連携促進

製品・サービスの開発
事業化

販路開拓・拡大

静岡ウェルネス・フーズEXPO2025

県内外のフードテック、ウェルネスに関わるスタートアップ等を招き、マッチングやネットワーキングのための展示会の開催と、県内外の先進事例等の紹介やセミナーを同時開催

特設HP <https://shizuoka-wellnessfoods-expo.com/>

■ 開催概要

日 時 2025/9/11 10:00—17:00
場 所 グランディエール ブケトーカイ シンフォニー
来場者 490名（対面381人、オンライン109人）
展示会 41団体

■ 内容

- ✓ 食やウェルネスの先端技術等を持つ県内外スタートアップ、次世代産業関連プロジェクト関連企業等による展示商談会
- ✓ 食やウェルネスの先端技術に関するセミナー・ピッチイベント
- ✓ 県内外スタートアップ等地域企業とのマッチング



SHIZUOKA WELLNESS FOODS EXPO 2025

テクノロジーがつなぐ、食とウェルネスのその先へ

静岡 SHIZUOKA WELLNESS FOODS EXPO **ウェルネス・フーズ EXPO 2025**

静岡ウェルネス・フーズEXPO2025では、静岡県のフードテック・ウェルネスビジネスの創出等を目的とし、県内外の新進気鋭のスタートアップやソリューション企業等が集結した展示会・セミナー等を開催いたします。

基調講演講師
株式会社リバネス 執行役員 塚田 周平氏

2025.9/11(木) 10:00~17:00
(セミナー会場 開場 9:30 / 展示会場 開場 10:00)

会場 グランディエール ブケトーカイ シンフォニー
(静岡市葵区紺屋町17-1 5F 4階)
※公共交通機関又は近隣有料駐車場をご利用ください。

内容 ●展示会 ●基調講演 ●事業者ピッチ ●トークセッション
対象者 食品、ウェルネス産業等に関心のある事業者、研究機関、金融機関、行政の方

入場無料 事前申込制

セミナー + リアル会場
オンライン 同時開催

参加申込について **申込締切** 2025.9/10(水) 17:00まで **申込方法** QRコードまたは、下記URLより専用申込フォームへアクセスし、事前にお申し込みください。
<https://shizuoka-wellnessfoods-expo.com>

申し込み問い合わせ 公益財団法人 静岡県産業振興財団 ウェルネス・フーズ産業支援センター 〒420-0853 静岡市葵区迫手町44-1
TEL 054-254-4513 FAX 054-253-0019 E-mail newfoods@ric-shizuoka.or.jp

主催 公益財団法人 静岡県産業振興財団 **共催** 静岡県

後援 農林水産省、フードテック官民協議会、経済産業省関東経済産業局、静岡市、焼津市、藤枝市、磐田市、公益財団法人 浜松地域イノベーション推進機構、一般財団法人 アグリオーファンイノベーション機構、一般財団法人 マリンオーファンイノベーション機構

(注意事項) 荒天等による中止、内容の一部変更等は当日朝までに当センターホームページでお知らせします。



アップサイクルの取組



マッチング、開発支援

- アップサイクル相談窓口の運用
- CDによる伴走支援



出口戦略

- アップサイクル製品開発・製造・販売のモデル構築
- 商談会の開催、展示会への出展支援



消費者の理解促進

- アップサイクル食品への理解を深め、消費を促進

食のアップサイクル相談窓口

事業目的

未利用食材の供給企業と活用企業を結びつけ食のアップサイクルの取組を促進することで、企業の収益改善や環境負荷軽減を図ります。

ご相談受付例

- ・未利用食材を処分せず原材料として提供することで処分費用を削減したい。
- ・原材料に活用可能な未利用食材を見つけたい。 など

*ご相談いただいた内容について、相談者の事前の承諾なしに第三者へお伝えすることはございませんので、お気軽にご相談ください。



ご相談の流れ

ご相談はこちらから
<https://www.fsc-shizuoka.com/info/foodloss-madoguchi/>

受付



電話、メール、FAXによりご連絡ください。相談日程を調整します。

ご相談



未利用食材の発生状況や活用の意向についてお聞きします。

ご提案



お聞きした内容に基づきマッチング先を探し、課題解決に向け提案を行います。

フォローアップ



未利用食材を活用したアップサイクル製品の開発や販路開拓など、当センターにて伴走支援します。

アップサイクル製品開発支援

コーディネーター

シーズ探索CD

イノベーション創出CD

フードテック事業化CD

次世代食品事業化CD

販路開拓CD

コーディネーターによる伴走支援

研究開発
連携促進

研究機関との連携

大学や公設試等との連携による研究開発・シーズ探索・マッチング

次世代産業関連プロジェクト連携

AOI, MaOI, ChaOI等の各プロジェクトの強みを活かした研究開発、シーズ探索等推進

製品開発

アップサイクル相談窓口の運用

センター内に相談窓口を設置し、蓄積されたデータを基にマッチング

未来型食品等開発助成事業

高付加価値型商品等の製品化に向けた試作品開発・実証事業に対する助成

新事業創造研究会

食品関連企業が連携して高付加価値食品を開発

販路開拓
拡大

商談会の開催

食品バイヤーとの対面式商談を実施

展示会への出展支援

首都圏等での展示会に静岡県ブースを設置し各社の出展を支援



規格外バナナから抽出された機能性素材を活用した腸活プロテイン

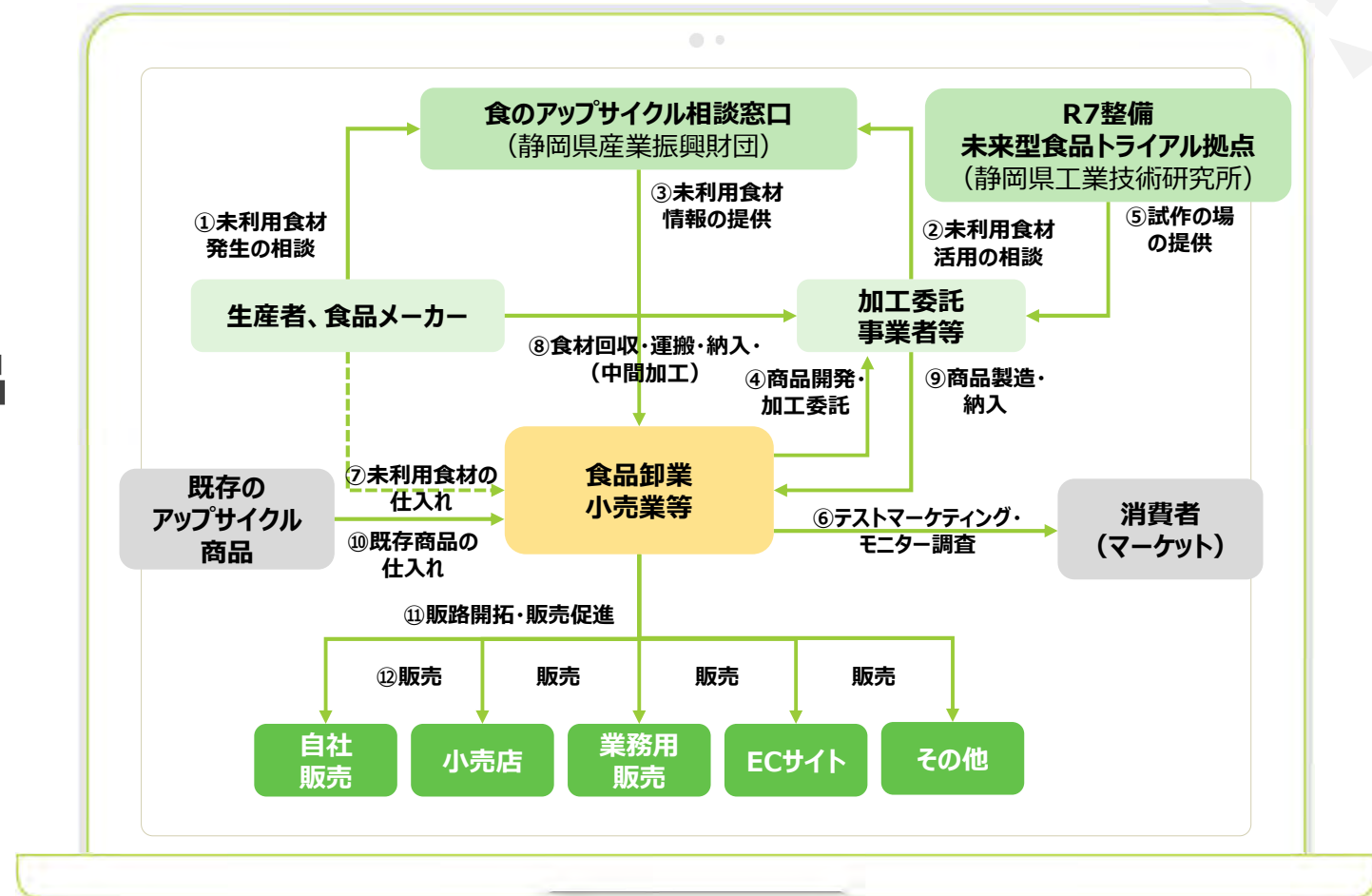


摘果された青みかんを活用したドリンク

出口戦略の強化ーアップサイクル食品開発・製造・販売モデル構築ー

アップサイクル商品が 生まれる循環を創出

- 販路をもつ卸売事業者と連携し、事業を実施
- 食のアップサイクル相談窓口の活用
- 未来型トライアル拠点での試作品製造



消費者の理解促進ー食のアップサイクル商品普及啓発事業ー

食のアップサイクル商品の価値やおいしさを消費者に理解してもらうことにより、アップサイクルを社会に浸透させ、消費行動の改善を目指します。

食のアップサイクル商品普及啓発イベント
おいしく知ろう！食のアップサイクル

参加無料
お申し込みはコチラ

主催 (公財)静岡県産業振興財団 ウェルネス・フーズ事業支援センター
協賛 静岡ガス株式会社 生活協同組合ユーコープ

中部会場 10/4 静岡ガス エネリアショールーム静岡
静岡市駿河区八幡1-5-38 10:30~12:30
13:30~15:30
西部会場 10/7 中道ガスギャラリー
沼川市中央1-18-1 生活協同組合ユーコープ
組合員活動委員
クッキングスタジオスタッフ
東部会場 10/18 静岡ガス エネリアショールーム静岡川
裾野市南本町5-1-2 ランダム・ランダム川 シネマ1F

環境にやさしく、人や社会への配慮にもつながる「エシカル消費」についておいしく学ぶイベントです。講義を聞きながら未利用食材の価値を高めて商品化した「アップサイクル食品」数種類を試食、「エコクッキング」調理実習では未利用食材を活用したつくりおきおかずを実習します。うれしいお土産付き。

お申し込み締切日 ▶ 9/20(土)
応募多数の場合は抽選となります。結果は当選・落選いずれの場合もお知らせします。
中部会場以外の会場へのお問い合わせはご連絡ください。
※「エコクッキング」は東海ガス株式会社登録の登録講座です。

お申し込み方法 ① 二次元コードからお申し込み ② お電話でのお申し込み(金・土・日・祝)
静岡ガス エネリアショールーム静岡 TEL.054-285-0267
営業時間 9:30~17:00 (年中無休)



知る

- アップサイクル食品の理解向上のため、基礎知識や製造プロセス、意義を深掘りするセミナーの開催



体験する

- アップサイクル食品を実際に食べてみる
- 未利用食材を活用したエコクッキング



行動する

- アップサイクル食品について、周囲の人に情報発信
- アップサイクルを意識した消費行動



実現したいこと

- ✓ 地域の強みを活かした、サービス・製品の創出
- ✓ 社会課題解決・持続可能性強化
- ✓ 県民のウェルビーイング向上



オープンイノベーション
の促進



ネットワーク強化



サービス・製品
開発

フードテック官民協議会 × 静岡ウェルネスプロジェクト

食の未来を静岡から



パネルディスカッション

日本のフードテックエコシステムの新潮流

- ・ 北海道:エア・ウォーター北海道株式会社 棟方ファシリテーションマネージャー
- ・ 新潟:オイシックス・ラ・大地 株式会社 太田新潟プロジェクト準備室室長
- ・ 静岡:静岡県産業振興財団ウェルネス・フーズ産業支援センター 袖山部長

モデレーター:農林水産省大臣官房新事業・食品産業部

朝比奈 新事業・国際グループ長

パネルディスカッション

各地域のエコシステムの特徴と課題

パネルディスカッション

未来の取組に向けて

フードテック官民協議会 令和7年度 第2回 総会／提案・報告会議事次第

2025年10月15日（水） 14:00～17:00

1. 農林水産省ご挨拶
2. WT・CCからの提案・報告
3. 日本のフードテックエコシステムの新潮流
(北海道、新潟、静岡のフードテックエコシステムとのパネルディスカッション)
- 4. 登壇者発表**
5. 事務局からの報告
6. ネットワーキング（現地会場のみ実施）



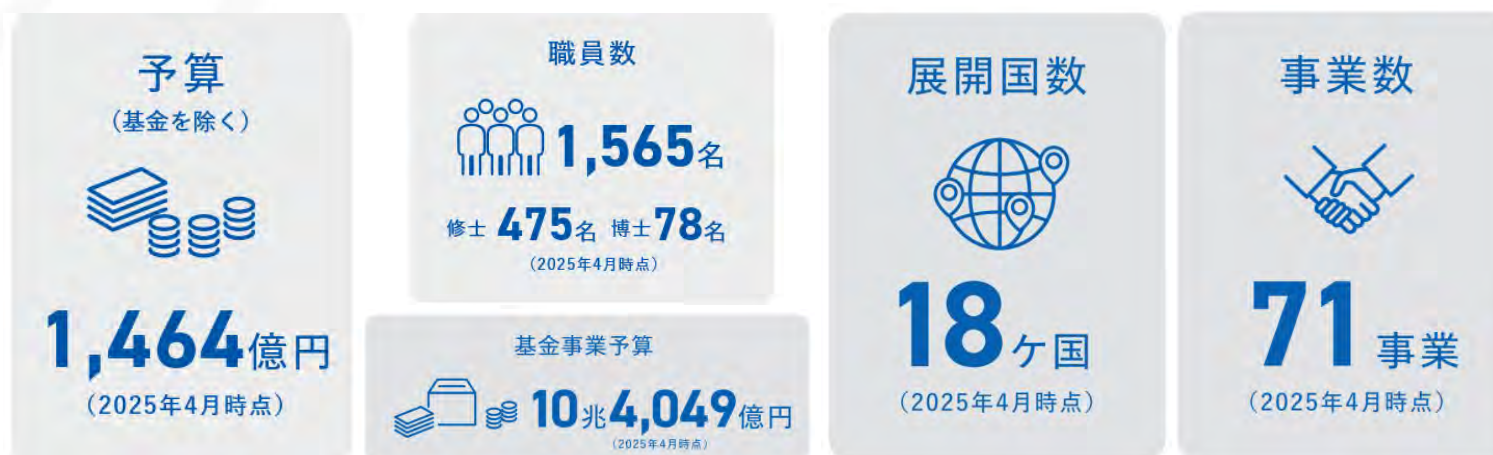
NEDOのスタートアップ支援と Plusの取り組みについて

国立研究開発法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構
スタートアップ支援部 連携・対外発信チーム 主任 舘田開

2025年10月15日

NEDOとは

国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)は、エネルギー・地球環境問題の解決や日本の産業技術力の強化のため、補助金などにより技術開発を支援する政府の機関です。



主な支援分野

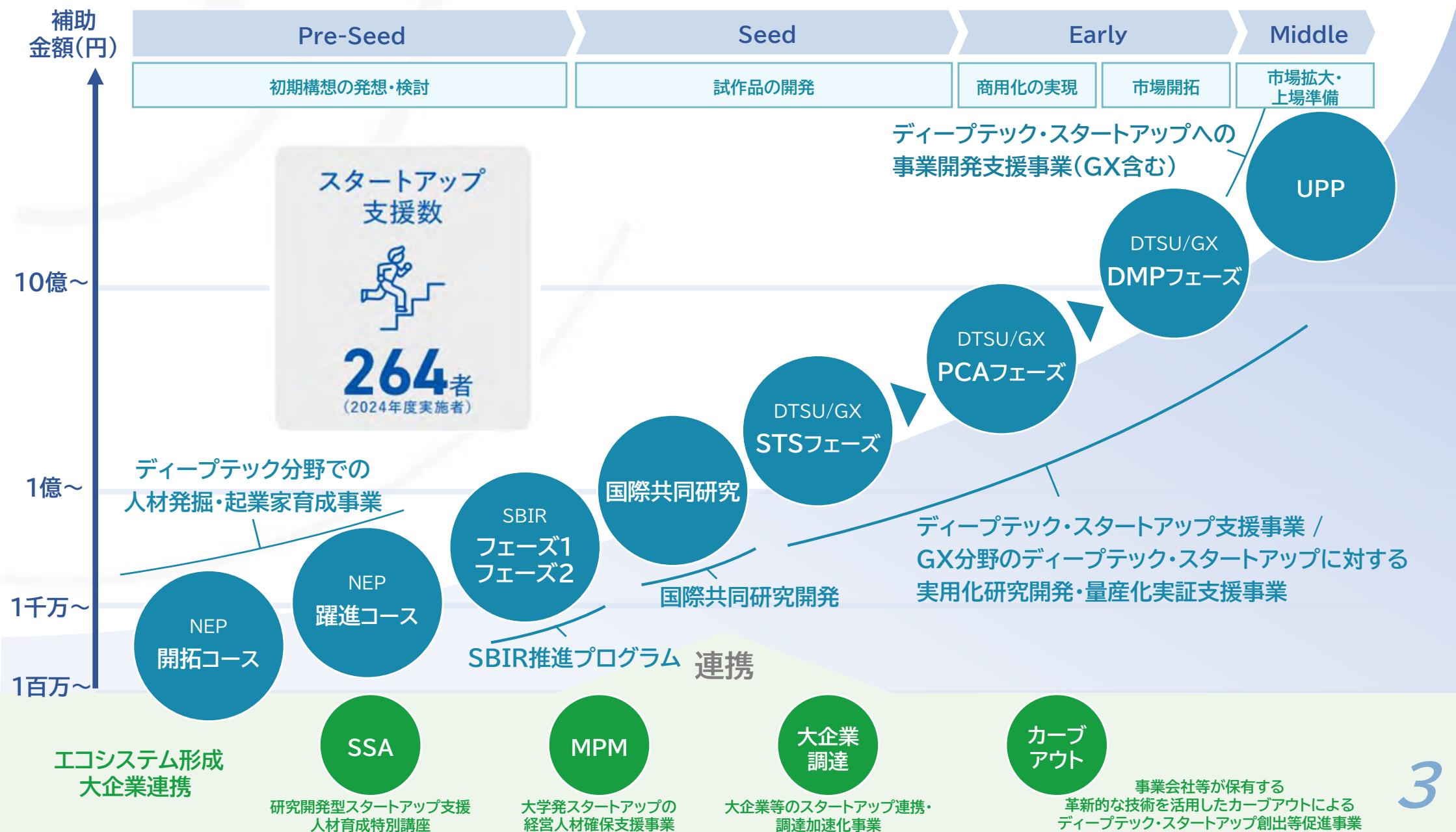
エネルギー・地球環境問題の解決

- ・水素・アンモニア
燃料電池・水素、燃料アンモニア
- ・再生可能エネルギー
太陽光発電、風力発電、バイオマス燃料開発、地熱発電・再生可能エネルギー熱利用、電力ネットワーク
- ・サーキュラーエコノミー
カーボンリサイクル、次世代火力発電、3R、温暖化対策(フロン)

産業技術力の強化

- ・半導体・情報インフラ
- ・AI・ロボット
AI、ロボット、量子
- ・バイオ・材料
バイオものづくり、材料・製造
- ・自動車・蓄電池
- ・航空・宇宙

NEDOのスタートアップ支援の全体像



スタートアップ支援機関プラットフォーム

(通称 Plus “*Platform for unified support for startups*”)

スタートアップ・エコシステム拠点都市とも連携しながら、当該協定を中心とした支援機関連携の拡大(政府系機関、金融機関、ベンチャーキャピタル等)や、個別機関間の取組の深化を通じて、スタートアップ・エコシステムの形成を目指す。2020年に9機関で協定締結。2025年現在、NEDOを含む22機関が加盟。



Plusの取り組み

従来の公的スタートアップ支援の課題

- 各機関がバラバラに支援メニューを出している
スタートアップにおける情報収集コストが高い
- 支援機関間で情報共有・政策連携が不十分
質の高いスタートアップに対して集中支援が行われない



支援機関の特性に応じて一気通貫の支援に取り組む

支援情報の共有・整理・発信

定例会の実施、支援施策の一元的な情報発信、
ワンストップ窓口を設置

個別事業の相互連携の促進

参加機関間の支援メニューを連携させて
支援の幅を拡大

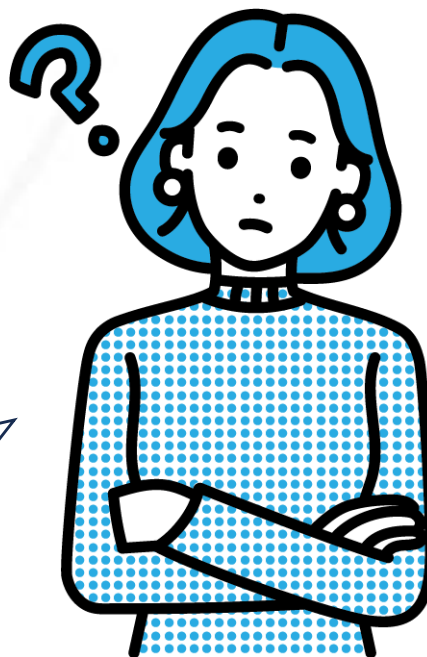
どこに相談したらよいのだろうか…？

いろんな事業があって、
どれを選んだらいいか
わからない

政府系の支援を
受けたいけど、
誰に相談したらいいか
わからない

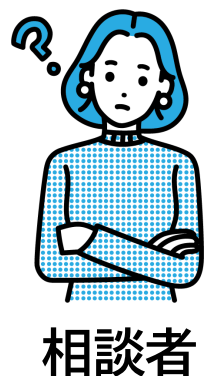
私が取り組んでいる
研究開発内容にあった
支援ってあるのかな

海外展開を考えている
知財をいかしたい
これから起業したい
…etc



Plus One相談窓口

- Plusでの22機関間連携を活用し、一元的な相談体制を構築
- スタートアップに支援機関から“プラスワン”な情報提供



Plus運営事務局



- ◆ メール・電話・オンライン面談等で相談
- ◆ 最適な事業等を検討し紹介



Plus (Plat form for unified support for startups) 参加22機関

シード期
技術シーズ創出・研究開発・人材育成支援



アーリー期
支援・ファンディング



エクспанション期
海外展開支援



金融支援・投資



知財支援

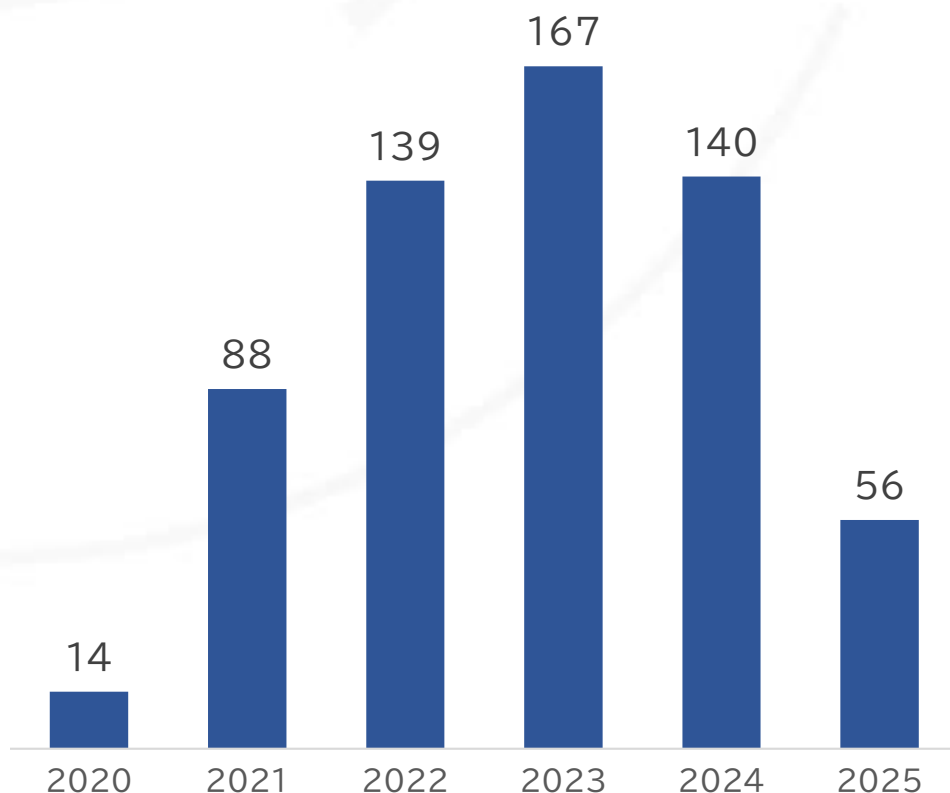


- Plus参加22機関の支援メニューから最適なものをご紹介します！
- 民間企業も含めた他機関とも必要に応じて連携・紹介！

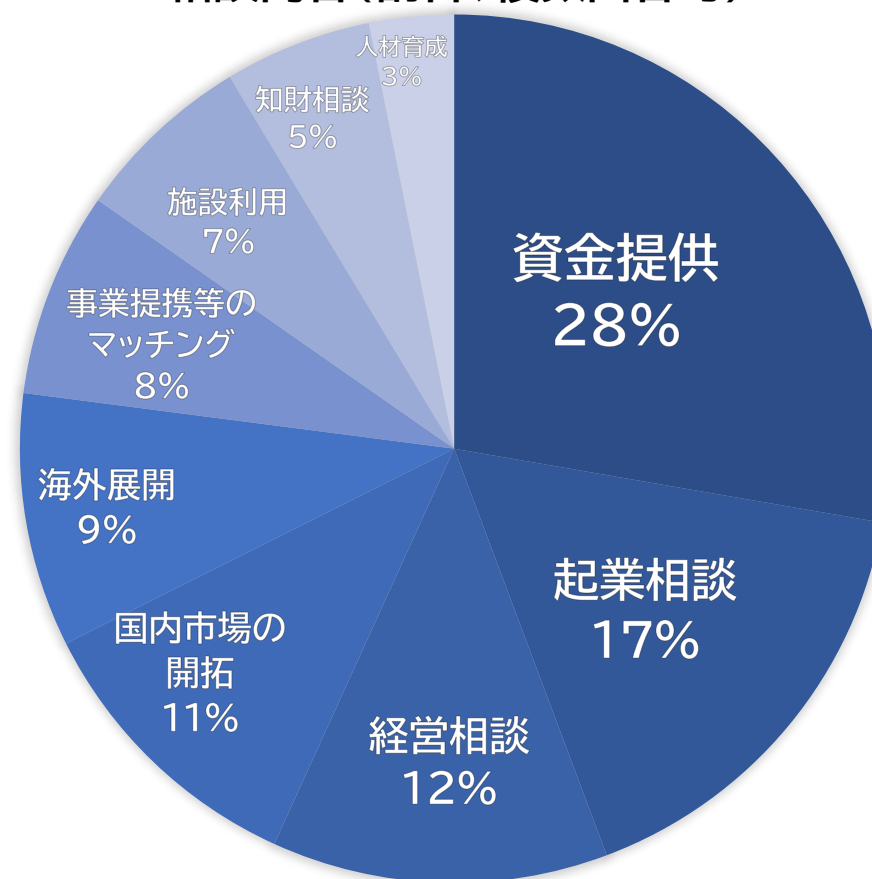
相談窓口 対応実績

2024年度 140件
累積 560件超の相談事項に対応

相談件数(件)



相談内容(割合、複数回答可)



相談窓口はこちらから

Plus One—スタートアップ支援 ワンストップ相談窓口—とは？

NEDOを含む政府系22機関は、スタートアップ支援を目的として、「スタートアップ・エコシステムの形成に向けた支援に関する協定書」を締結し、スタートアップ支援に関するプラットフォーム（通称Plus（プラス） "Platform for unified support for startups"）を創設いたしました。

その一環として、ワンストップ相談窓口“Plus One（プラスワン）”を、NEDOにおいて運用いたします。

「政府機関の支援策を活用することを検討しているが、どのような事業を選択すればいいかわからない」、「誰に相談すればいいかわからない」というお悩みをお持ちのスタートアップの方は、ぜひお問い合わせください。

ワンストップ相談窓口はこちら

PlusOneでは、事業内容・フェーズに合わせた研究開発支援を中心に、各種制度のご紹介をしております。お気軽にご利用ください。

 [ご相談はこちらから](#)



「ご相談はこちらから」より相談内容を記入

その他にもPlus参画機関の支援メニューを掲載しています！

ご清聴ありがとうございました。

アグロルーデンス株式会社

お米生まれ麴育ちのマイコプロテイン

2025/10/15

取締役CTO 入本 慶宣



会社概要・講演者略歴

社名 Agro Ludens（アグロルーデンス）株式会社

所在地 本社：東京都千代田区有楽町2丁目10番1号 東京交通会館 608

池之端オフィス：東京都台東区池之端2丁目8番20号

sonorite池之端 2F

カンボジア子会社Fungi Art： PHNOM PENH, CAMBODIA

取締役 代表取締役：佐賀 清崇 博士（農学）

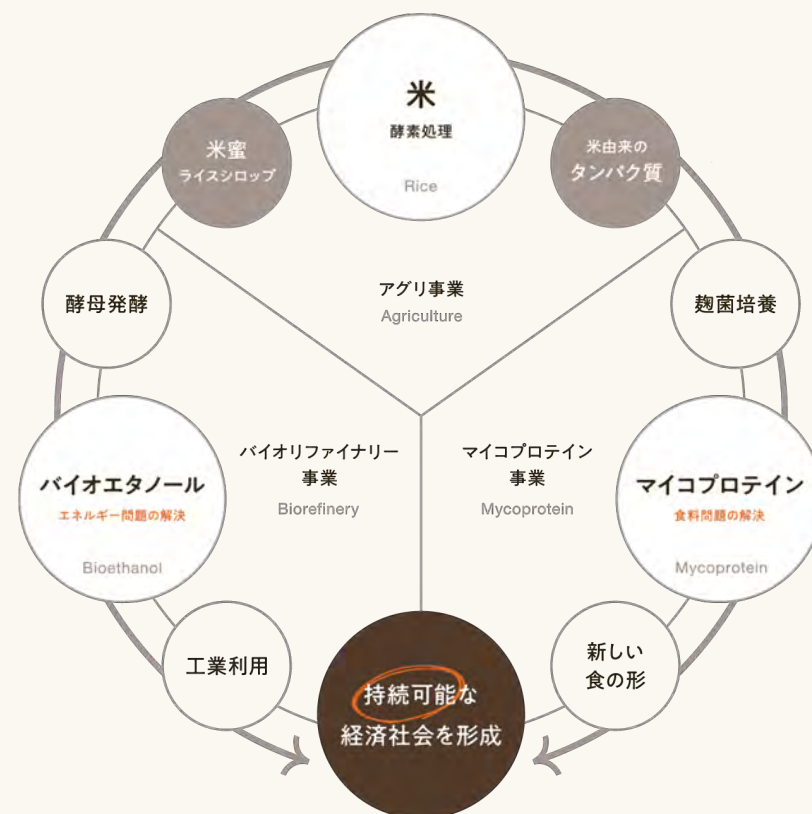
取締役：入本 慶宣 博士（農学）、弁理士

取締役：跡部 季子 博士（農学）

設立 2021年4月

資本金 3,000万円

事業内容 1. マイコプロテイン事業
2. バイオリファイナリー事業
3. アグリ事業



Mission

遊び心のあるバイオマス技術を
社会実装する

『Agro』農業 × 『Ludens』遊び

マイコプロテインとは？

マイコプロテインとは、主に糸状菌（キノコやカビ）等の微生物を、
利用して生産される高タンパク質・低脂質の食品原料

海外では代替肉として
40年前から
食卓に並ぶ

近年
サステナブルな食材として注目

全世界
5,000億円
(2026)
の市場予測



畜産に比べて
温室効果ガス
の排出が1/25

年平均成長率
7.7%と予測

海外ではマイコプロテインへの投資が加速

米The Better Meat Co.がシリーズAで約45億円を調達、マイコプロテイン「Rhiza」のスケールアップへ | マイコプロテインの米国認可状況

2025/8/26 | Foovo Deep, 代替プロテイン, 代替乳製品・代替卵, 代替肉 | The Better Meat Co., アメリカ | 投稿者: 佐藤 あゆみ



出典: The Better Meat Co.

Planetaryのマイコプロテイン製品、ALDI SUISSEがスイス242店舗で販売開始—欧州マイコプロテイン市場の今

2025/8/9 | 代替プロテイン, 代替乳製品・代替卵, 代替肉 | Libre Foods, planetary, スイス, ヨーロッパ | 投稿者: 佐藤 あゆみ



出典: Planetary

引用: <https://foodtech-japan.com/2025/08/26/the-better-meat-co-5/>

引用: <https://foodtech-japan.com/2025/08/09/planetary-4/>

日本にも伝統的に使われてきた糸状菌「麹」がある！

約 1 3 0 0 年前から安全に使われてきた糸状菌「麹」

固体発酵により日本の美味しい食文化を築いてきた

味噌



大豆
塩

+

味噌
麹

固体発酵

醤油



大豆
小麦
塩

+

醤油
麹

固体発酵

日本酒



米

+

米麹

固体発酵

米と麴でお肉（マイコプロテイン）を作ってみました



特許第7264556号「麴菌の固体培養物から得られる食肉様麴菌体およびその製造方法」
特許第7441567号「穀物タンパク質組成物で麴を固体培養した食肉様麴菌体とその製造方法」
その他複数特許出願中

米と麴のマイコプロテインの特徴

- ① 高タンパク & 低脂質
- ② うま味がある（豊富な遊離アミノ酸）
- ③ 肉に近い食感

日本の伝統技術で生み出した新しい発酵食品を世界に展開



米と麴のマイコプロテイン原料（乾燥物）



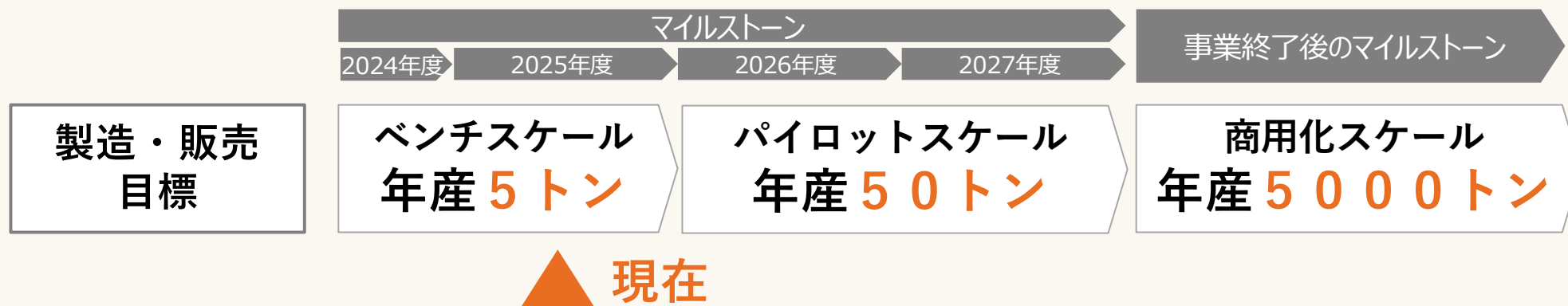
マイコプロテインで作ったハンバーグ

昨年度より「農水省SBIR 大規模技術実証PJ」を実行中

農林水産省 中小企業イノベーション創出推進事業（SBIRフェーズ3基金事業）

「お米生まれ麴育ちの機能性マイコプロテインの商用確立」

（主事業者：交付限度額10億6,600万円、4年間）



原料製造



提携 石川工場
での製造



自社 那須工場
の立上げ

商品開発・販売



BtoC
自社製品開発
リアル店舗・EC販売



BtoB (toC)
共同開発
・原料販売

代替ではなく「新しい魅力のある商品」をお客様に届ける



リアル店舗



新橋駅内
カンダフル



有楽町 TiB
2025/10～出店

+

ECサイト

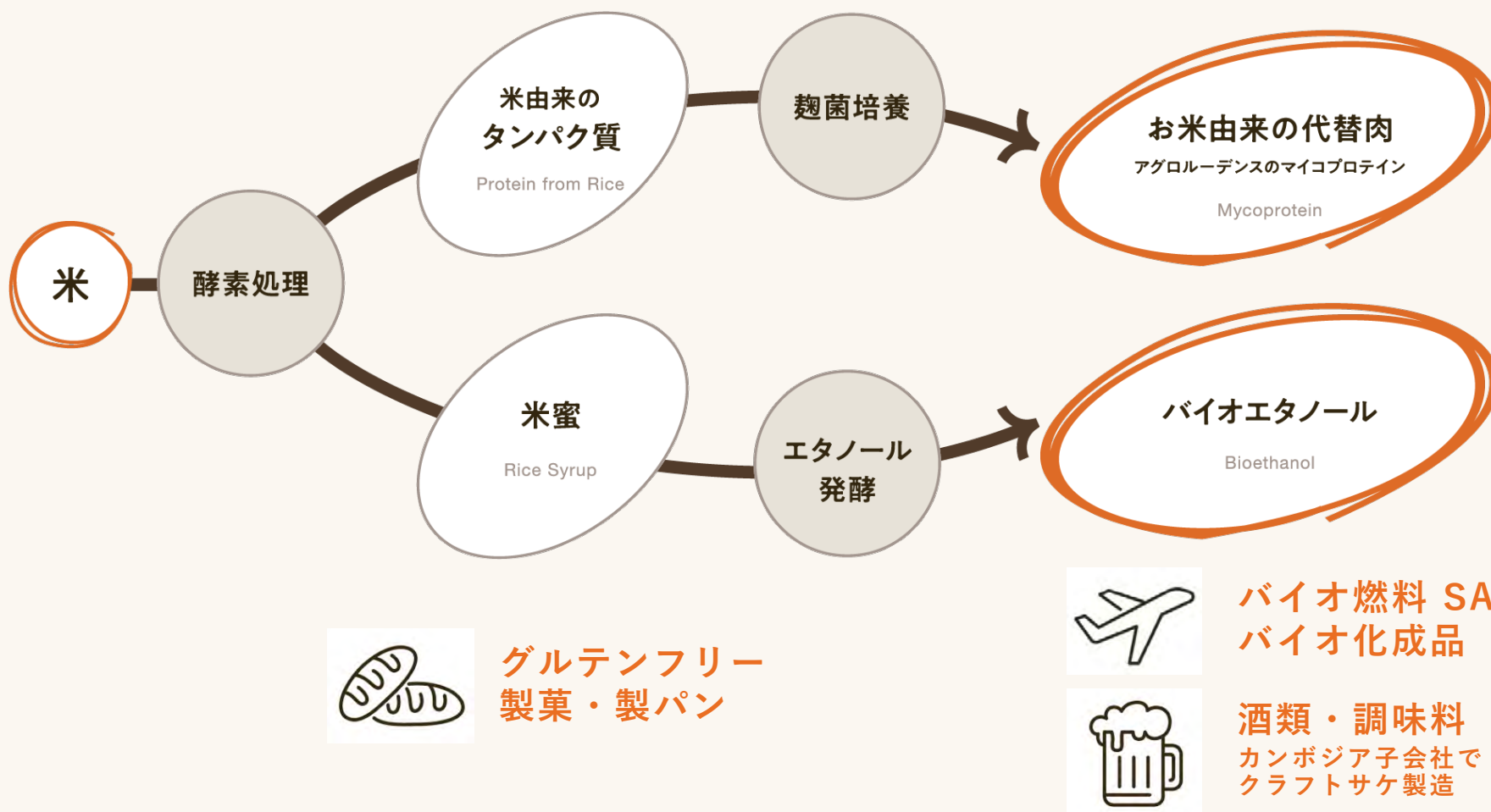


自社ECサイト



Amazon・Yahoo!・楽天
審査通過・順次開店

日本発の米と麴で食料問題とエネルギー問題を同時に解決します



- 食文化の変化から、直近50年で米の生産量は**1,445万トンから791万トンへ減少**
- 米に**新たな用途・新たな機能**を付与することで、**新たな価値**を生み出す

ご清聴ありがとうございました





世界初・牛の個体差を可視化する技術

「みえる」おいしさ

株式会社ビーフソムリエ



ビジョンの実現に向けて

生産者は自分たちが理想とする牛を
育てることができる

消費者は自分の好みにぴったりの
牛肉を味わうことができる

私たちビーフソムリエは
そんな理想を実現するために
「B-som診断」を提供しています。





株式会社ビーフソムリエ

肉用牛の遺伝的能力の発揮度を生体評価することで
牛肉の安定生産に貢献している企業です。



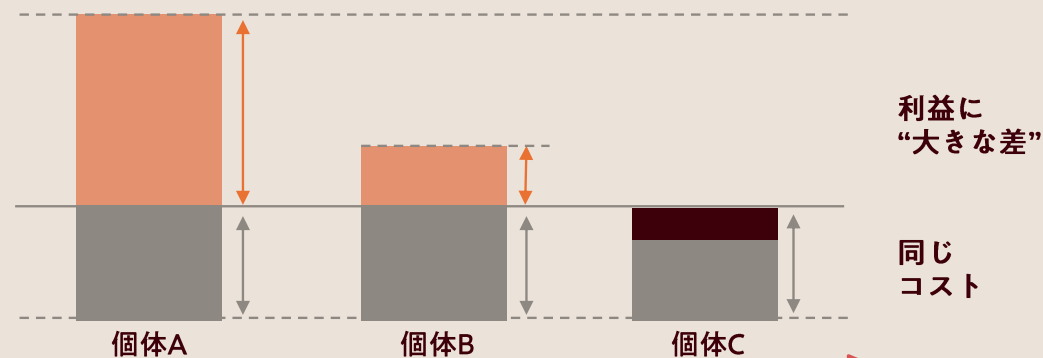
畜産農家の利益を最大化させる



● 牛には“個体差”が存在

- 同じ月齢、同じ血統でも、“肥育成績がばらつく”。
- その“ばらつき”を小さくしようと、ゲノミック評価によって“将来のお肉の量や質”を推定している現状があるが、それでも“肥育成績はばらつく”。
- なぜなら、各農家において肥育方法が異なるから。

● “個体差”に左右される利益



利益が
出ない
ことも

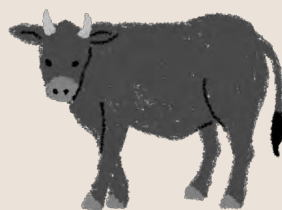




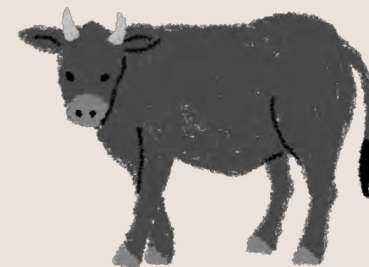
“**個体差**”が予測できれば**肥育方法の対策**ができる



子牛



肥育時



出荷時



“個体差”を予測する技術は無かった

自治体等による
技術指導

センサーなどの
IOT技術

指導員のスキ
ルに依存する

超音波エコー

出荷直前の個体
しかわからない

発情期の牛
体調の悪い牛
の早期探知



各農家の肥育方法の違いによる“お肉の量と質”への影響を可視化する技術はなかった



「遺伝要因」

血統：

優れた遺伝子の有無など

➡ ゲノミック評価

60%

「飼育要因」

飼育方法：

各農家の飼料や管理など

➡ 調べる技術がなかったが

AIによって遺伝子の発揮度を分析し、
“将来のお肉の量と質”を可視化する技術が登場！

それが、“B-som診断”!!



肥育時期の血液から“素晴らしい肉牛”を予測

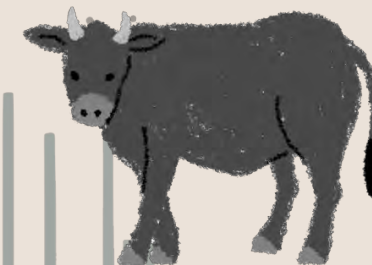


採血

肥育時期



AIによって遺伝子の発揮
度を分析し“出荷時のお
肉の量と質”を予測
＝「B-som診断」



【コア技術】

- バイオマーカータンパク質135種類を特定（タイムスタンプ）
- 判別方法に関する特許取得（8件）



“ゲノミック評価”ができない所を“B-som診断”で補う



	ゲノミック評価のみ	B-som診断+ゲノミック評価
① 検体の種類	◎ 毛根でもOK	◎ 血液
② 検査結果の納期	△ 1.5~2ヶ月	○ 3週間
③ お肉の量や質に強く 関与する遺伝子の有無	◎ (※) 血統情報、SNP情報	◎ (※) 血統情報、SNP情報
④ 飼育方法によるお肉の 量や質への影響を考慮	× 考慮されていない	◎ 考慮されている
⑤ 「サシの量」や「脂の質」 の予測情報	△ 飼育環境に依存する	◎ 135種の蛋白質に基づく
⑥ 打ち手の検討	× 検討不可	◎ 検討可能

※全国和牛登録協会、畜産改良センター、家畜改良事業団は、各社で提供



B-som診断は肥育成績を高精度に予測できる



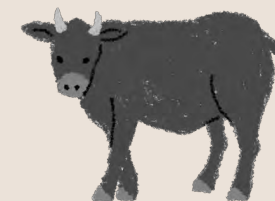
子牛誕生



飼育による
影響を考慮



出荷

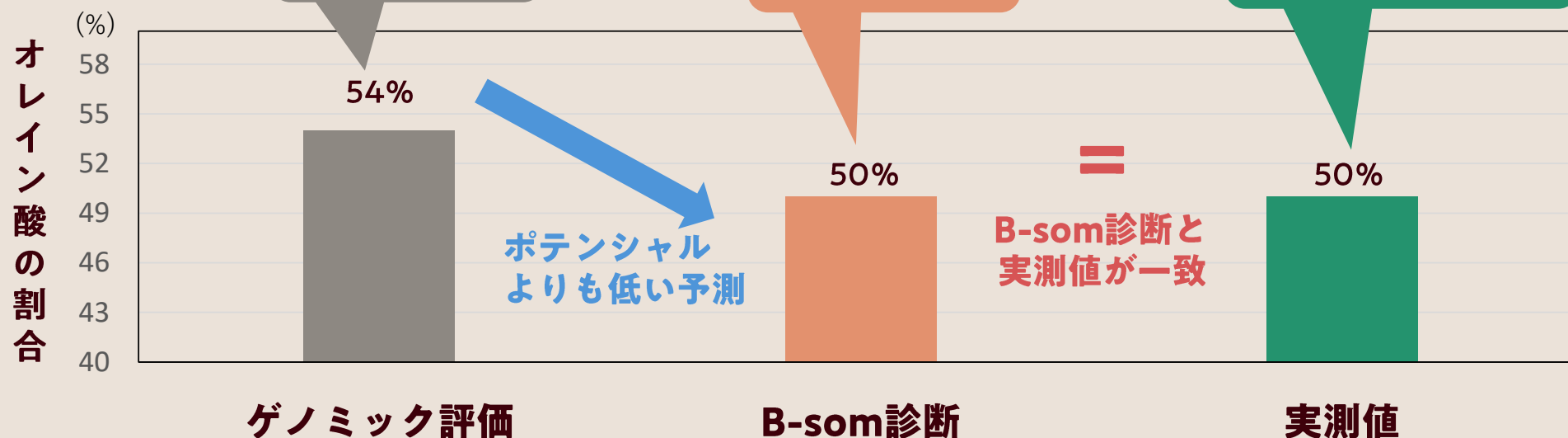


実証検体数
去勢牛50頭

予測1：A5判定

予測2：A4判定

結果：A4判定

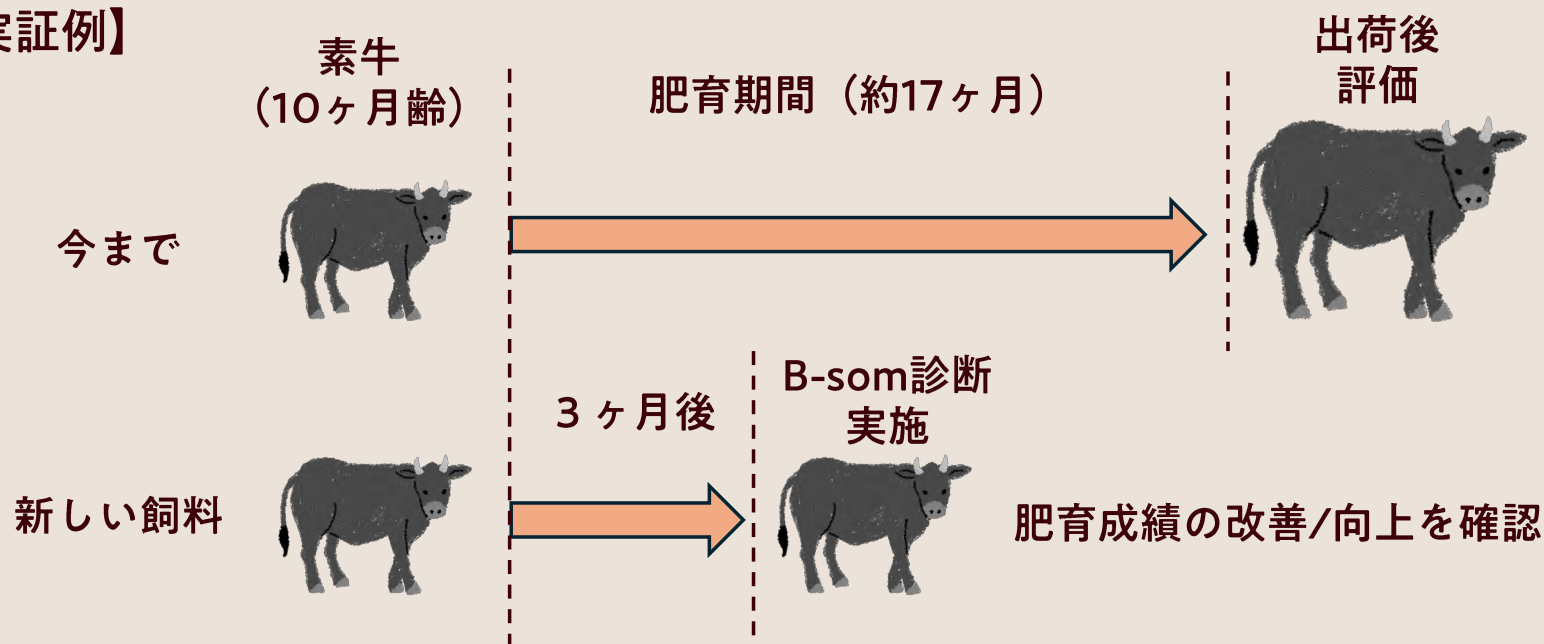


もしもB-som診断の予測から打ち手を検討していたら？
➡A5判定に改善できた可能性が高い



B-som診断は、新しい飼料を短期間で評価できる

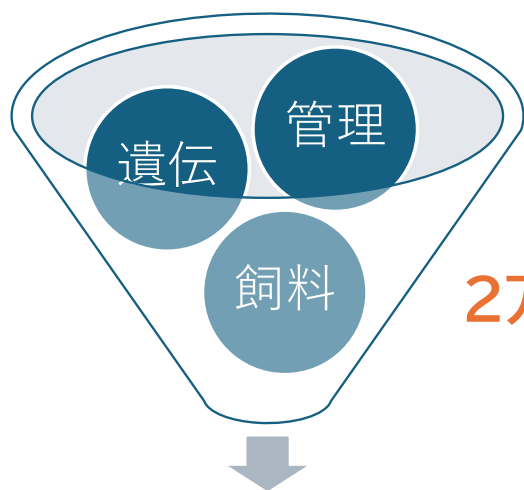
【実証例】



農家は、新しい飼料の全頭採用するか否かを短期間で決断（生産性の向上）
⇒ PDCAサイクルのスピードアップ



環境要因を推定評価できるB-som診断



枝肉成績

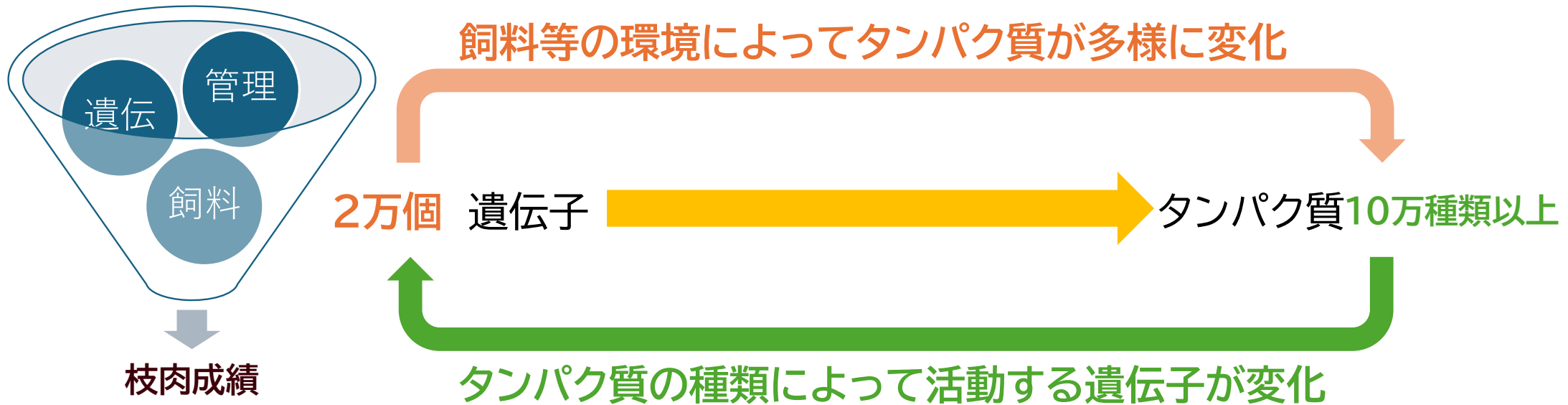
2万個 遺伝子



タンパク質10万種類以上



環境要因を推定評価できるB-som診断



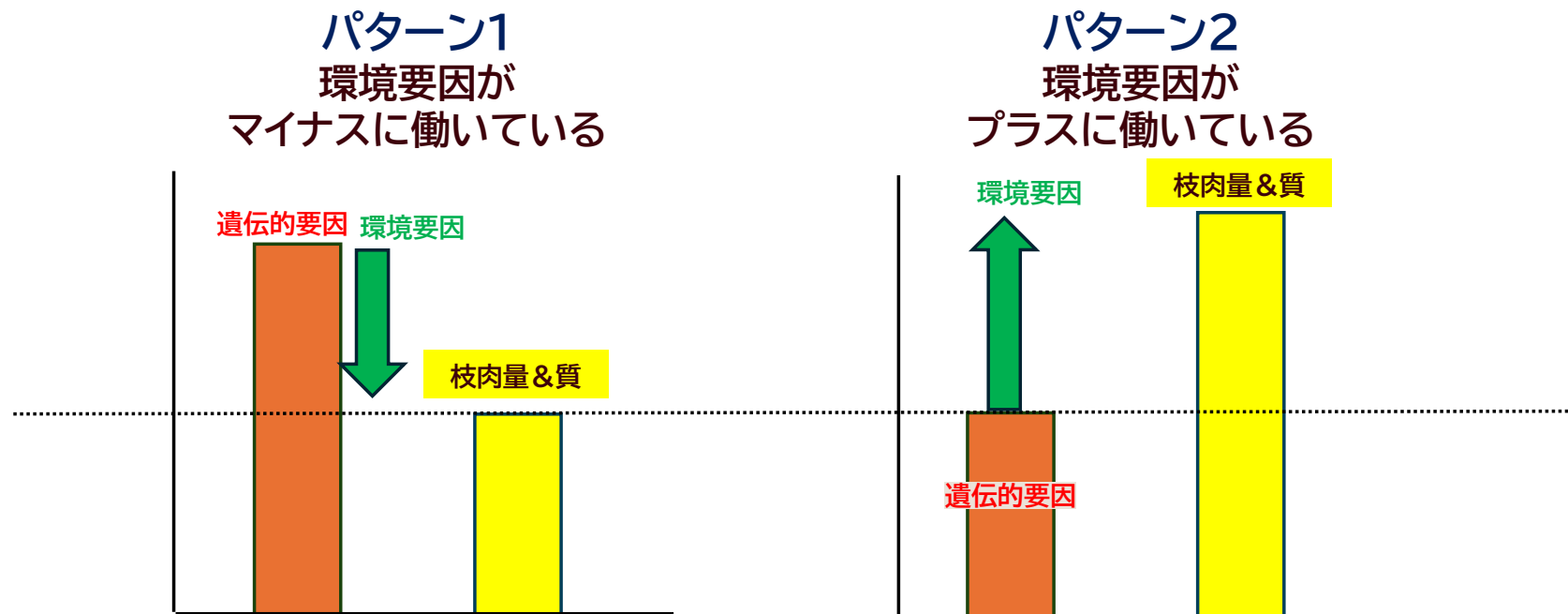
飼料等の環境変化によって、
あるタンパク質が生成されることで、直接または間接的に別の遺伝子の活性化や不活性化が起こる

➡ 遺伝子とタンパク質の相互作用が存在！



環境要因を推定評価できるB-som診断の活用

遺伝的要因 + 環境要因 = 表現型(枝肉量&質)





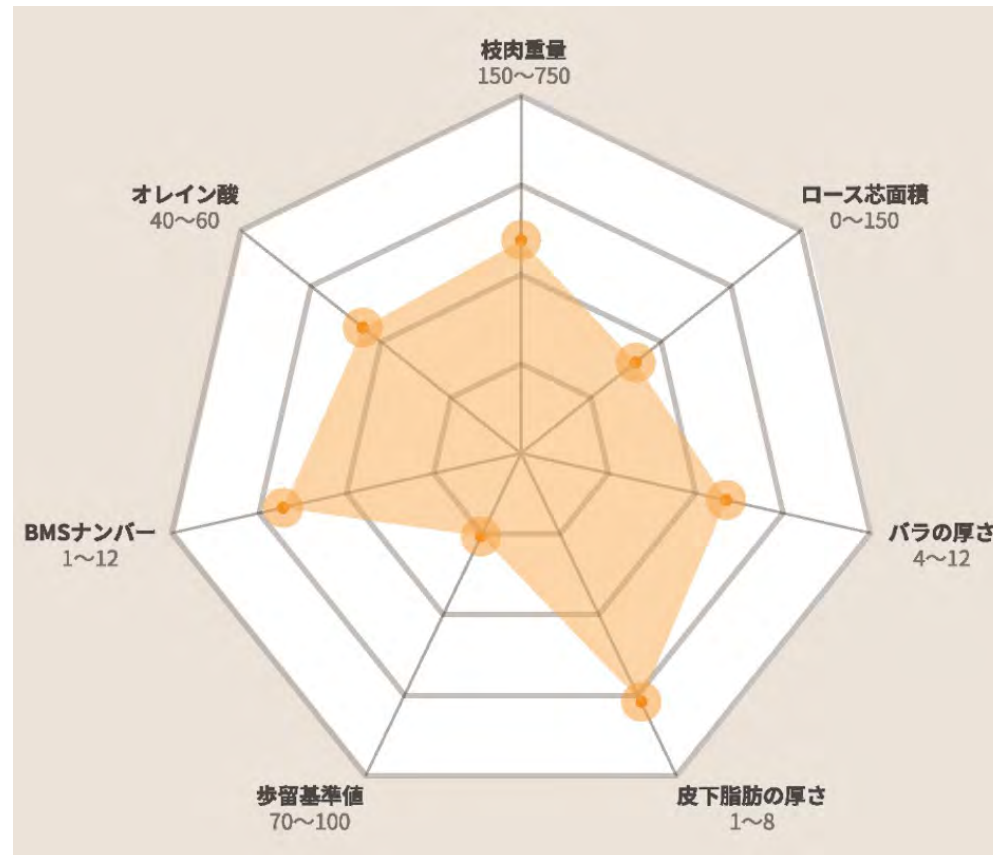
B-som診断でできること (1/3)



1. 枝肉形質予測

- 7つの項目について評価

- 枝肉重量
- ロース芯面積
- バラの厚さ
- 皮下脂肪の厚さ
- 歩留基準値
- BMSナンバー
- オレイン酸

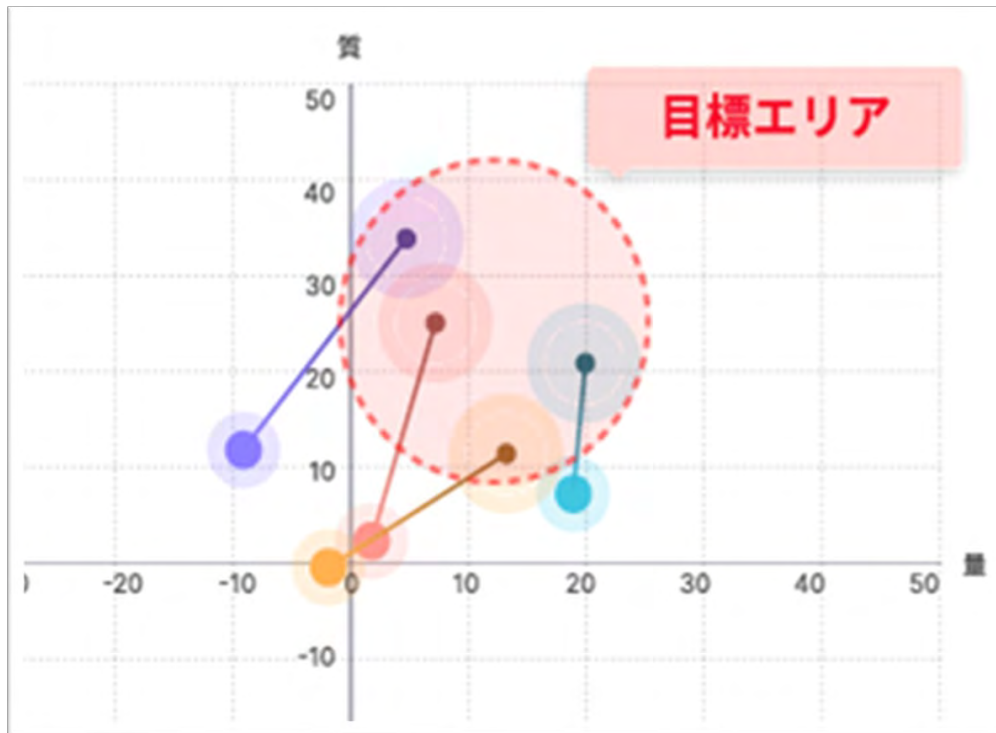




B-som診断でできること (2/3)



2. 予測値の分布と目標値の比較



- 目標とする肉質から、現状がどのくらい乖離しているのかがわかる
- 肉質と重量で全体の結果をマッピングするので、弱点を可視化することができる
- 飼料設計や行動モニタリングにより予測値を改善することができる
- 予測売上高を10~20%改善できる見込み（現市場換算）



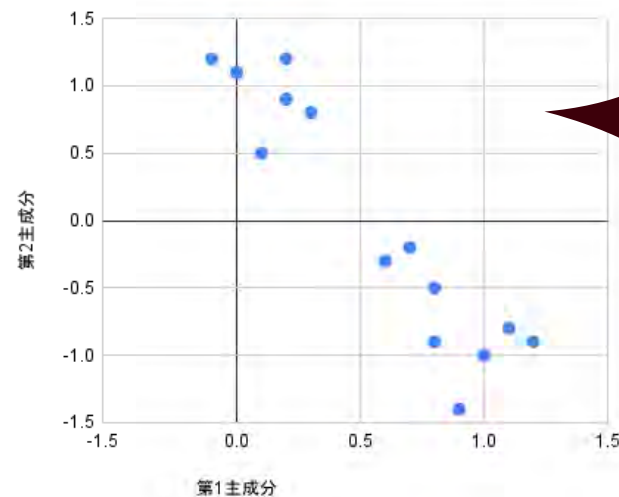
B-som診断でできること (3/3)

3. 代謝・反応経路の 活性化状態の予測

枝肉重量が大きい肉用牛 の生理学的状態モデル						
パスウェイ	ヶ月齢					
	13	15	17	19	21	23
急性相反応 シグナル	Blue	Blue	White	White	Orange	Orange
肝臓X受容体 /レチノイドX 受容体活性化	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange
補体系	Blue	White	Blue	Grey	Blue	Light Blue
一酸化窒素 及び活性 酸素の産生	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange
血液凝固 システム	White	White	White	White	White	Blue

不活性化 活性化

実験群と対照群の反応の違いを可視化

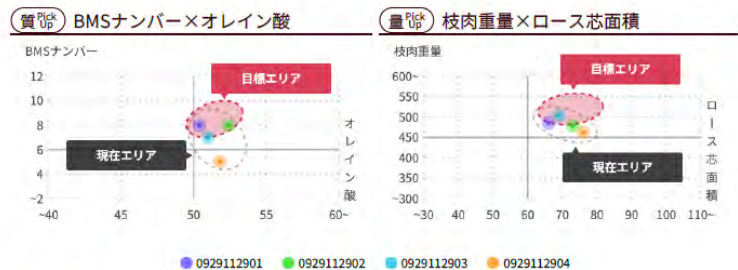
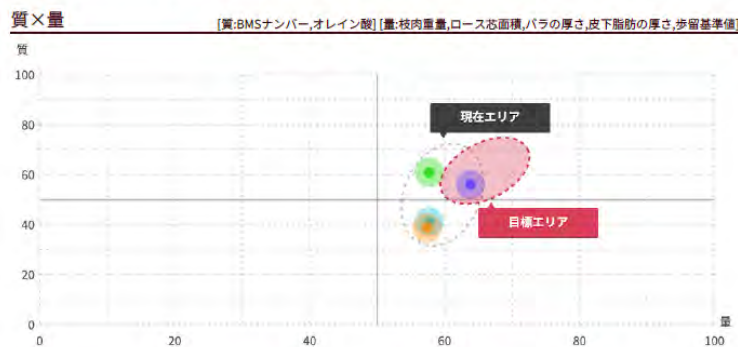


- 共進会向け候補牛の選別に役立つ
- 飼料設計に役立つ
- パスウェイ（代謝・反応経路）解析および主成分分析を用いてタンパク質測定データを解釈
- その牛が重量と脂肪交雑のどちらのモデルに傾いているかを知ることができる

 **B-som 総合レポート**

テスト農場 2024年12月2日
REPORT-ID #202530001003

重視項目のステータス



個体詳細情報

#	個体識別番号	生年月日	性	種別	採血日時	採血時月齢	重視項目
1	 0929112901	2023-11-30	去勢	黒毛和種	2024-11-29	12.0	筋肉量、コース記録
2	 0929112902	2023-11-30	去勢	黒毛和種	2024-11-29	12.0	筋肉量、コース記録
3	 0929112903	2023-11-30	去勢	黒毛和種	2024-11-29	12.0	筋肉量、コース記録
4	 0929112904	2023-11-30	去勢	黒毛和種	2024-11-29	12.0	筋肉量、コース記録

※本診断では、基準月齢を27.5ヶ月齢として評価を行っております

 B-som 個体レポート #1

テスト農場 2024年12月2日
REPORT-ID #202530001003

個体詳細情報

個体識別番号	生年月日	性	種類
0929112901	2023-11-30	去勢	黒毛和種
採血日時	採血時月齢	重視項目	
2024-11-29	12.0	☒ 初回検査 ☐ 1-2次採血	

個別別ステータス詳細

※本診断では、基準月齢を27.5ヶ月齢として評価を行っております



項目詳細

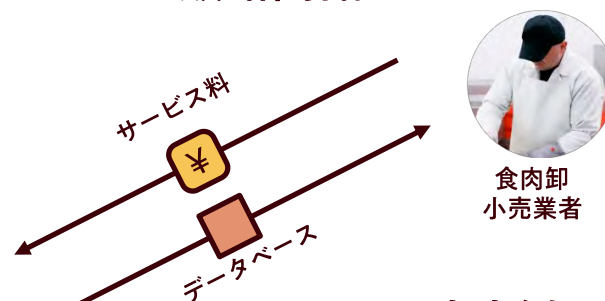
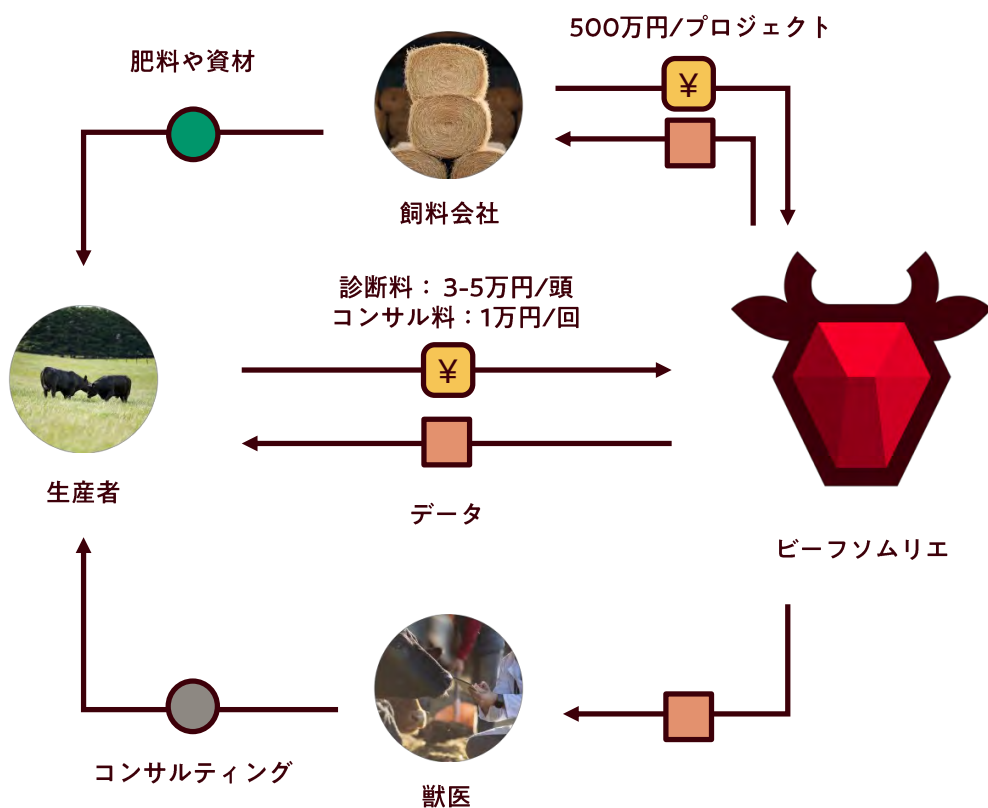
項目	B-som評価	予測数値	目標数値
枝肉重量	Lv 6.0 ★★★★★ ☆☆☆☆☆	数値 (300~600kg)	485.8
ロース芯面積	Lv 5.5 ★★★★★ ☆☆☆☆☆	数値 (30~110cm ²)	66.0
バラの厚さ	Lv 5.5 ★★★★★ ☆☆☆☆☆	数値 (4~12cm)	8.4
皮下脂肪の厚さ	Lv 8.0 ★★★★★ ☆☆☆☆☆	数値 (1~5cm)	2.4
歩留基準値	Lv 6.0 ★★★★★ ☆☆☆☆☆	数値 (65~85)	75.4
BMSナンバー	Lv 6.0 ★★★★★ ☆☆☆☆☆	数値 (1~12)	8.0
オレイン酸	Lv 5.0 ★★★★★ ☆☆☆☆☆	数値 (40~60%)	50.4



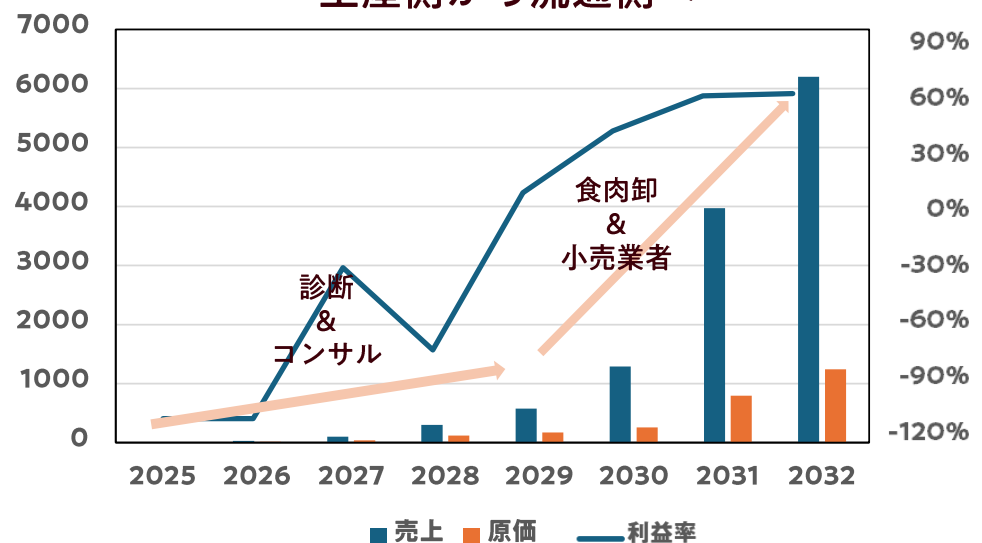
ビジネスモデルと成長ストーリー

< 3年目まで >
業務提携

< 4年目以降 >
販路開拓

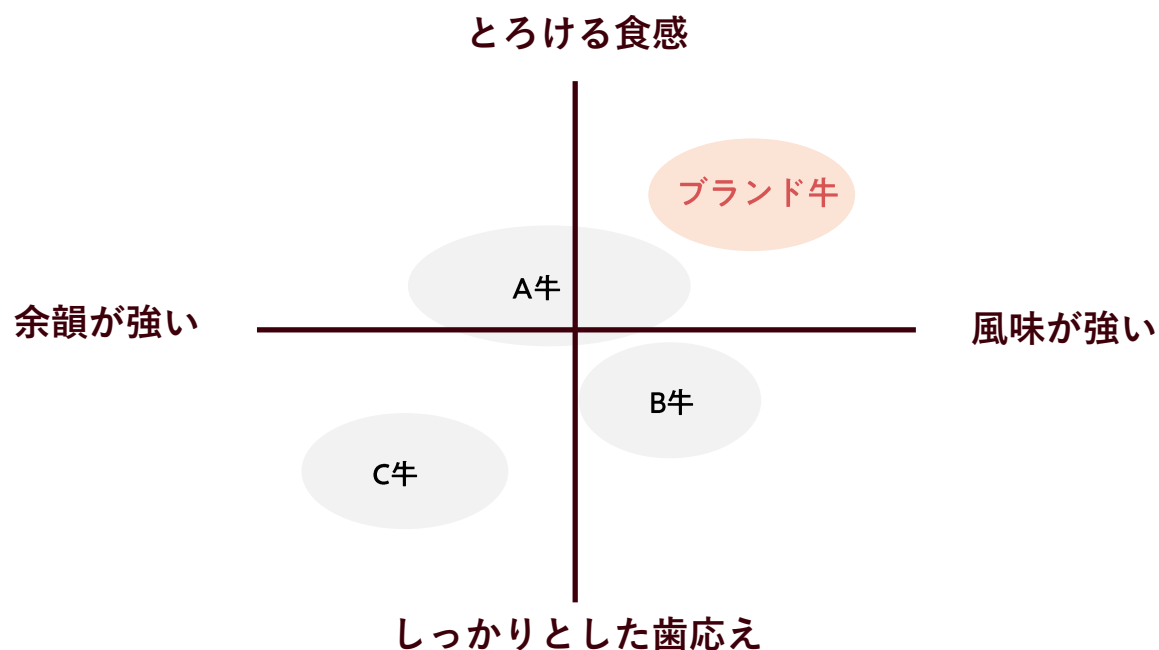


生産側から流通側へ





目標 – おいしさ診断



- 現在弊社と連携してくださっている他の農家さんのデータと照らし合わせ、ブランド牛の**特徴を可視化**します。
- 精肉店、シェフ等のご協力をいただきながら、食味評価とデータの関連性を探ります。
- データの蓄積に伴い、出荷前に牛肉の味を予測することが可能になります。
- それにより、科学的裏付けによる品質管理を可能とし、**“ブランド力強化”**および**“消費者への選択肢の提供”**に寄与します。



ビジョンの実現に向けて

生産者は自分たちが理想とする牛を
育てることができる

消費者は自分の好みにぴったりの
牛肉を味わうことができる

私たちビーフソムリエは
そんな理想を実現するために
「B-som診断」を提供しています。



