

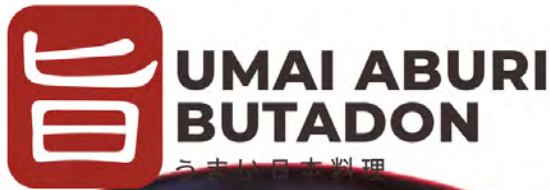
UMAI GROUP

● 事業概要

世界最大のムスリム人口の国は？

**インドネシア
ムスリム人口 2 億人
(人口 2.8 億人)**

世界最大ムスリム国家で 豚丼を月 2 万食販売



自己紹介



CEO 鈴木昭広

- 日本で高校卒業後10年間海外在住
- 韓国と東京でアパレルOEM会社を創業
- D2Cベンチャーpicki株式会社を創業
サイバーエージェントキャピタルなどから
約3億円の資金調達
すごいベンチャー100など掲載
- 2023年インドネシアでUMAI group創業

:PICKI



UMAI for ALL

日本のUMAIを世界へ

UMAI GROUPとは

事業概要

UMAI groupはインドネシアを拠点に、日本食デリバリーに特化した
ゴーストレストラン型フードデリバリー事業を展開しています。



UMAI
うまい日本料理

ゴーストレストランの仕組み

ゴーストレストランの仕組み



1 拠点 10 ブランド展開

展開ブランド



UMAI Butadon



UMAI Salad & Poke



UMAI Yakiniku Don



UMAI Obihiro Aburidon



UMAI All in One



UMAI Yakitori Don



UMAI Fresh Salmon Don



Poke Hut

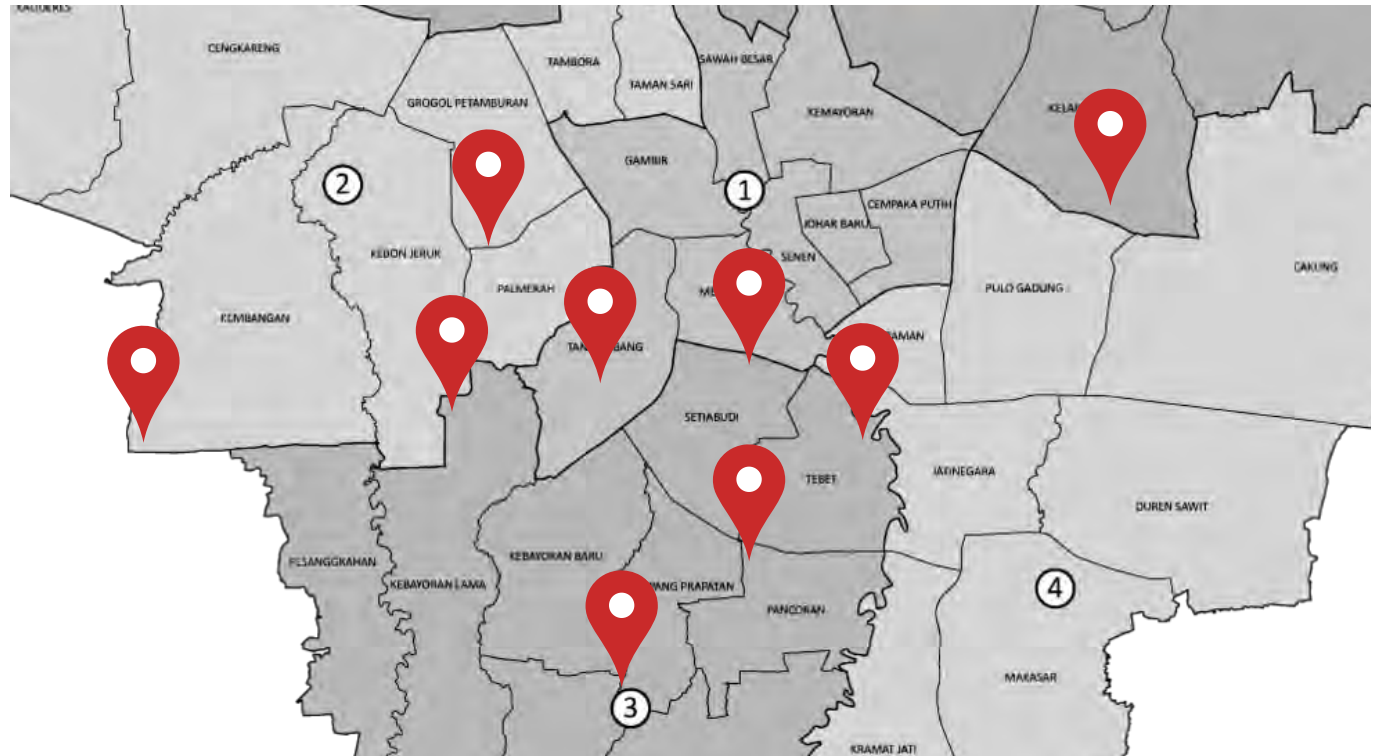
ETC...

現在 10 拠点展開

現在 10 拠点展開

10月には10拠点目
2年で10拠点展開

- Tebet
- Kelapa Gading
- Kemang
- Tanjung Duren
- Permata Hijau
- Semanggi
- Tanah Abang
- Gading serpon
- Sudirman



フランチャイズ展開

フランチャイズ展開



ADDON型で目標1万店舗

フードデリバリーのマーケットサイズ

インドネシアは2028年に5兆5000億円へ

Grabとゴートゥーは展開する事業と地域が重なる		
Grab		goto
Grab	本社	ゴートゥー
シンガポール	本 社	インドネシア
2012年にマレーシアで創業、18年に米ウーバーテクノロジーズの東南アジア事業を買収	沿 革	09年創業のEC大手コベディアと10年創業の配車大手ゴジェックが21年に合併
アンソニー・タン	CEO	パトリック・ワルヨ
14億3300万ドル (約2100億円)	売上高	22兆9000億ルピア (約2200億円)
17億4000万ドル (約2600億円)の赤字	最終損益	40兆4000億ルピア (約3800億円)の赤字
21年12月、 米ナスダック市場	株式公開	22年4月、 インドネシア証券取引所
117億ドル (約1兆7000億円)	時価総額	103兆ルピア (約9800億円)
宅配(6億6300万ドル)、 配車(6億3900万ドル)、 金融(7100万ドル)	主な事業 (売上高)	配車・宅配 (13兆6000億ルピア)、 EC(8兆6000億ルピア)、 金融(1兆7000億ルピア)
マレーシア94%、フィリピン91%、タイ80%、シンガポール74%、ベトナム73%	インドネシア以外の配車シェア	シンガポール11%、 ベトナム10%
(注)業績は22年12月期、ゴートゥーの売上高は総売上高。時価総額は19日終値。 配車シェアはシンガポール調査会社ブラックボックス・リサーチの22年調べ		
消費者のニーズに合わせたきめ細かいサービスも		

インドネシア

独調査会社スタティスタは、インドネシアではオンライン料理宅配市場が28年に24年比80%増の369億ドル(約5兆5000億円)、配車市場は21%増の41億ドルに拡大すると予測する。
事業成長にとって不可欠な市場である。

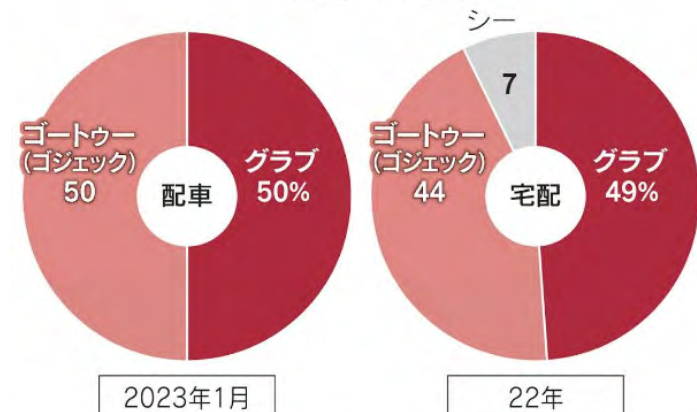


ベトナムのフードデリバリー市場規模14億USD、東南アジアで伸び率1位
【経済】

シンガポール系調査会社モメンタム・ワークス(Momentum Works)はこのほど、2023年における東南アジアの主要6か国(インドネシア、タイ、シンガポ...

VIETJOベトナムニュース

インドネシア市場で激しく競う
(市場シェア)



インドネシアの日本食ポテンシャル

インドネシア日本食チェーン店展開店舗数



HokBen
400店舗



YOSHINOYA
170店舗



MARUGAME
100店舗

インドネシア進出支援

インドネシア進出支援

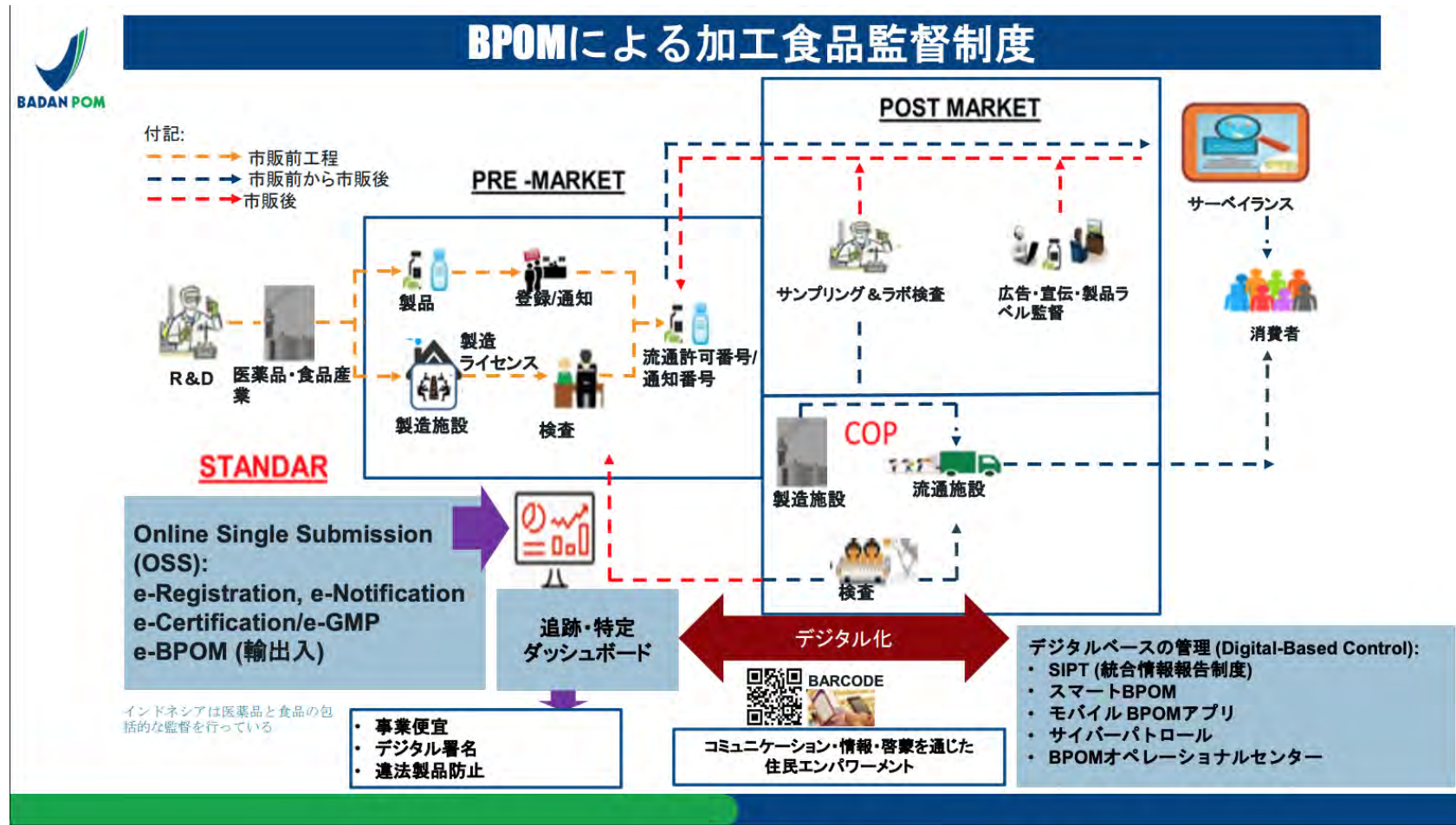


リサーチからフランチャイズ展開まで

**例えばデリバリーに同梱することで
セグメントされた日本食好きな
インドネシア人に月2万人にリーチ可能**

輸出入サポート

輸出入BPOMなどのサポート



**インドネシア進出にご興味あれば
是非ご相談待ってます！**



GASTRO MEDICA

OVER VIEW



会社名		株式会社GastroMedica
所在地		大阪府吹田市岸部新町6番1号
代表		代表取締役 中澤 晋作
設立		2023年11月
従業員数		8名（内取締役7名 2025年8月現在）

VISION

Gastronomy + Medical

食と医の共鳴によって、病による苦しみを取り除き、
あらゆる生命が調和し、
希望に満ちた健やかな未来をつくる。

それは、医療だけでも、料理だけでもなしえない目標です。

私たちGastroMedicaは、

医師と料理人による医療発ベンチャーとして、

嗜好性と医療的価値の融合に挑戦しています。

HISTORY

2023年 11月

GastroMedica設立



2024年 7月

国立循環器病研究センター(NCVC)発ベンチャー第3号に認定



2024年10月

政策金融公庫より1,000万円融資



日本政策金融公庫

2024年 11月

J-StarX Local to Global Successコースに採択



J-StarX

2025年 1月

Pre YOKAN プロトタイプ完成



2025年 3月

J-StarX Local to Global Successコース ファイナリスト選出

CORE MEMBER



中澤晋作 (Chief Executive Officer)

略歴: 神戸大学医学部卒業後、倉敷中央病院で研修を経て、2022年4月より国立循環器病研究センター脳血管部門に勤務。2023年11月に株式会社GastroMedicaを設立。



米田肇 (Chief Cuisine Officer)

略歴: 大阪府枚方市出身。近畿大学理工学部電子工学科卒業後、エンジニアとして勤務。その後、エコール辻大阪で学び、フランスでの修業を経て2008年に「Hajime RESTAURANT GASTRONOMIQUE OSAKA JAPON」を開店。ミシュラン史上最速で三つ星を獲得。



猪原匡史 (Chief Medical Officer)

略歴: 京都大学医学部卒業後、同大学病院や西神戸医療センターで内科研修を修了。英国ニューカッスル大学に留学し、脳血管障害と認知症の研究に従事。帰国後、国立循環器病研究センターで部長を務め、脳血管障害と認知症の臨床および研究に携わる。2025年4月より同院副院長に就任。



横川堅太 (Chief Financial Officer)

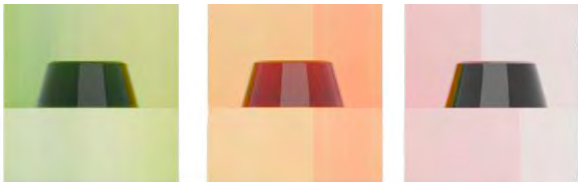
略歴: 2001年に株式会社総合経理研究所に入社し、税理士業務や医業コンサルティングに従事。その後、監査法人トーマツ神戸事務所での監査業務を経て、2014年に株式会社crest+を設立し、CEOに就任。現在はCREST税理士法人の代表社員税理士として、税務・会計コンサルティングやメディア事業を多角的に経営。

PRODUCTS and PROJECTS

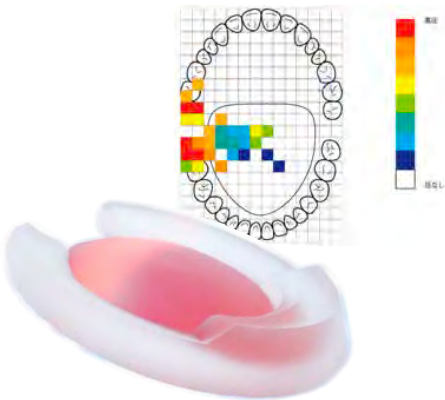
BraIN MIST



Pre YOKAN



MOG MOUSE



PRODUCT I



脳血流量改善ミストサプリメント

BraIN MIST

Keywords

#.脳卒中 #.認知症 #.動脈硬化 #.レスベラトロール
#.新たなサプリメントのあり方

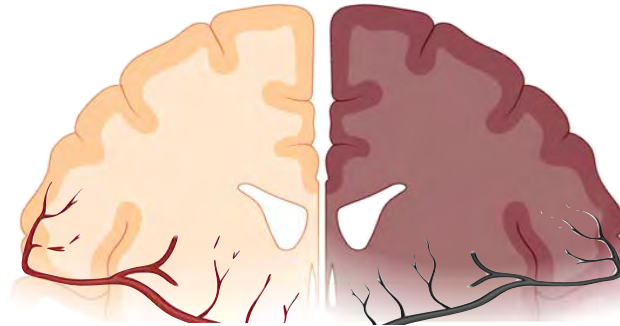
BraIN MIST- back ground-



脳卒中・認知症との戦い

世界の4人に1人が生涯一度は脳卒中を発症する。一度脳卒中になると、仕事を失ったり、介護が必要になったり、最悪の場合は寝たきりになる。

一方、寿命の延伸に伴い日本国内では65歳以上の3.6人に1人が認知症あるいは軽度認知障害の状態にある。認知症は患者だけではなく家族や周囲の人間の身体的・心理的負担につながる。



動脈硬化の予防と現実

脳卒中と認知症の中には動脈硬化が原因のものが含まれる。特に脳卒中については、動脈硬化を予防することで実に90%の発症が防げるとも言われている。

しかし、現実には動脈硬化を進行させる行動(不健康な食事・喫煙・多量飲酒・生活習慣病)を蓄積し、発症する人が後を断たない。



生活習慣病予防に無関心な人

高血圧症・糖尿病・脂質異常症・肥満…長年の生活習慣の積み重ねで生じた病気が動脈硬化を進行させる。若いうちから生活習慣を整えることが必要だが、若年者ほど生活習慣病に対する関心が薄く、対策を講じていない。あるいは、興味があつたとしても、面倒だと感じていたり、時間的余裕がなかったりする。

BraIN MIST- mission-

1. 脳卒中・認知症リスクを下げる

脳卒中・認知症対策としてたしかなエビデンスを持った製品を届ける

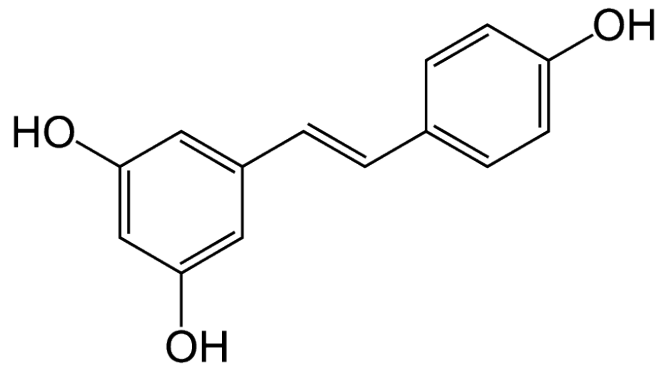
2. だれでも・いつでも・どこでも使えるものにする

だれひとり取り残さず、あらゆる状態の人が好きな時間・好きな場所で恩恵を受けられるものを作る

3. サプリメントの枠組みを超える

「美味しいから」「楽しいから」摂っていたものが、実は健康に良かった、そんな嗜好品的存在になる

BraIN MIST- features-



BraIN MISTの有効成分・レスベラトロールについて

赤ワインに多く含まれるポリフェノールの一種。

抗酸化作用・血管保護作用・血糖安定作用などが報告されている。

頸動脈狭窄症または閉塞症を持つ高齢者を対象に、レスベラトロールを8ヶ月間摂取する群とそうでない群にわけ比較試験を行ったところ、レスベラトロールを摂取した群では認知機能および脳血流量の改善がみられた。

この結果をもとに、レスベラトロールに対する「認知障害の予防及び／又は治療剤」の特許を取得（特願2023-174391）した。

レスベラトロール摂取と認知機能変化との関連（線形回帰分析）

	単変量解析			多変量解析		
	β	95% CI	p	β	95% CI	p
MoCA 視空間認知・遂行機能	0.257	0.086–1.10	0.022	0.26	0.062–1.15	0.030
ADAS-Cog 記憶ドメイン	-0.30	-3.41 to -0.55	0.007	-0.26	-3.23 to -0.15	0.032
遅延再生	-0.37	-2.12 to -0.59	0.001	-0.37	-2.16 to -0.54	0.001
合計点	-0.26	-3.57 to -0.32	0.019	-0.18	-2.94 to -0.32	0.11

レスベラトロール摂取と脳血流量変化との関連（線形回帰分析）

関心領域	単変量解析			多変量解析		
	β	95% CI	p	β	95% CI	p
前方循環領域	0.25	0.002–0.034	0.027	0.25	0.001–0.035	0.039
-右脳梁縁動脈領域	0.28	0.005–0.039	0.013	0.29	0.005–0.041	0.013
-左脳梁縁動脈領域	0.24	0.002–0.039	0.031	0.27	0.003–0.042	0.027
-右中心前溝動脈	0.25	0.002–0.036	0.028	0.25	0.001–0.037	0.042
左レンズ核	0.29	0.009–0.062	0.009	0.31	0.009–0.067	0.011
視床						
-右	0.24	0.003–0.079	0.035	0.23	0.00–0.082	0.052
-左	0.29	0.014–0.097	0.010	0.29	0.011–0.10	0.016

BraIN MIST- features-



飲み込む力に頼らない、新しい栄養。

世界には、約6億人が食べ物や水分をうまく飲み込めない「嚥下障害」を抱えている。特に脳卒中後の患者や高齢者に多く見られる深刻な課題である。

BraIN MIST は、サプリメントをミスト状にすることで「飲み込み」を必要としない。

口腔粘膜から自然に吸収されるため、誰もが安心して摂取できる新しい形を実現した。本来、レスベラトロールは脂溶性物質であり、水に溶かすには添加物が必要とされてきた。しかし、私たちは独自の技術によって、添加物を用いずにコロイド状態で安定化させることに成功した（特許出願中）。

PRODUCT II



高カロリーようかん
Pre YOKAN

Keyword

#.嚥下障害 #.低栄養 #.カロリーオン

Pre YOKAN- back ground-



低栄養による健康障害

高齢になるにつれ、食が細くなり、十分な栄養が摂取できなくなる。

日本人の高齢者の約17%が低栄養傾向 (BMI $\leq$ 20)である。低栄養になると筋力や免疫力が低下し、病気になるリスクが上昇する。



病気に伴う食思不振

脳卒中後・手術後・がんによる抗がん剤治療中は、十分な栄養を摂取することが早期回復の重要な要素であるが、食べたいという意欲が湧かず、十分な食事量を摂れない人が多い。ある研究では、入院した患者のうち、必要栄養量の75%以上を達成しているのは半数にも満たないという。



若年者の低栄養

栄養不足は高齢者に限った問題ではない。日本国内では、20-30代の女性の20%がBMI 18.5未満である。やせ願望による摂食障害を発症すると、食べなければならないという意欲があっても、食事量を増やすことへの恐怖に勝てない。また、若年層は仕事などで時間がないことを理由に食事を抜く傾向にあり、結果的に摂取カロリー不足につながっている。

Pre YOKAN- mission-

1. 少量で十分なカロリー負荷を実現する

カロリーオフではなく「カロリーオン」の食事を提供する

2. 食べていて心地が良いものにする

過度な甘さや刺激を与えず、食べることでよろこびを得られるものにする

3. だれもが食べやすい形態にする

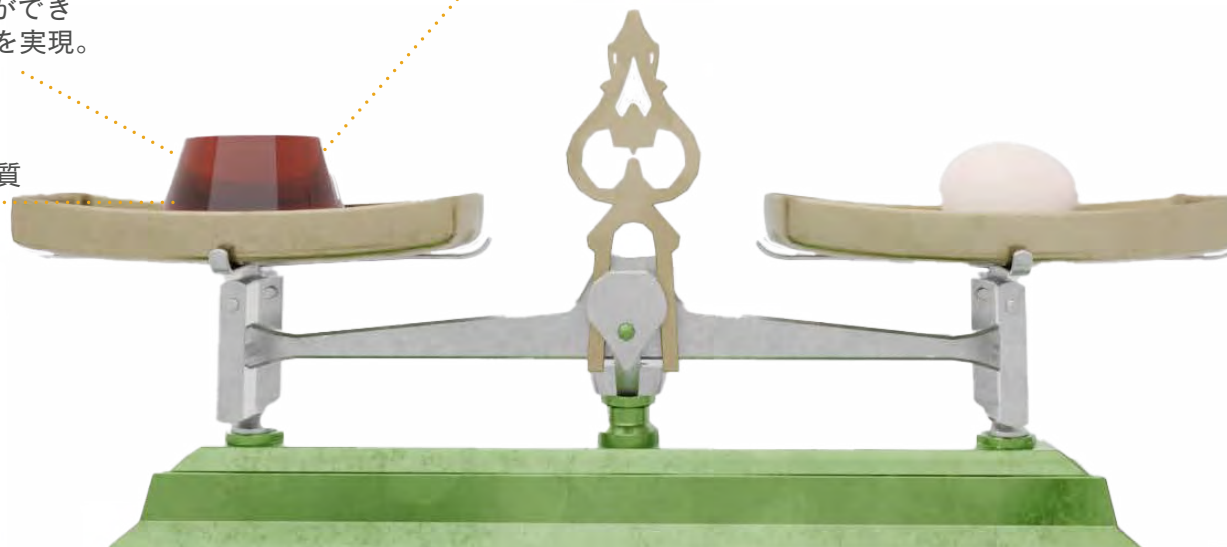
咀嚼を極力必要とせず、飲み込みやすく、安全な設計にする

Pre YOKAN- features-

カロリー付加目的で
天然の多糖類を使用、
40gで200kcalを摂取可能。
(1食の推奨カロリーの1/3に相当)
冷凍しても凍りにくい性質がある。
スプーンで容易にすくうことができ
口の中に入れると溶ける食感を実現。

将来的には
レスベラトロールやタンパク質
の付加も検討している

鶏卵と同程度の大きさ・重さ
(1個40gを想定)



PRODUCT III



咀嚼センシングデバイス
MOG MOUSE

Keywords

#.嚥下障害 #.咀嚼力 #.口腔期 #.口腔フレイル

MOG MOUSE- back ground-



食べる力が落ちた人たち

人は高齢になるに連れて、物を食べる力が落ちていく。また、脳卒中・がん・認知症なども食べる力を落とす原因となる。食べる力・食事を送り込む力が低下していることを「嚥下障害」というが、世界には嚥下障害を抱えた人が約6億人いると推計されている。



”美味しくたべる”を奪われる

嚥下障害がある人は食べられるものが制限されやすい。安全に食べられることが優先されるため、均一に柔らかくつぶした料理ばかりになってしまう。



食べる力の評価の難しさ

人が安全に食事を摂取するには、食べ物認識し、口の中で飲み込みやすいように処理をしてから飲み込む喉に送り込むという動きが必要である。喉に送り込む力を見る検査は発達しているものの、噛む力(咀嚼力)や舌の動きを検出する方法は確立していないことから、それぞれの食べる力は適切に評価されていない。

MOG MOUSE- mission-

1. 嚥下障害を適切に評価する

それぞれの食べる力を客観的に評価できるシステムを作る

2. 食べられる力を向上させる

咀嚼力・舌圧・舌の動きを評価し、それらを向上させるリハビリテーションにつなげる

3. 食べられる力を維持する

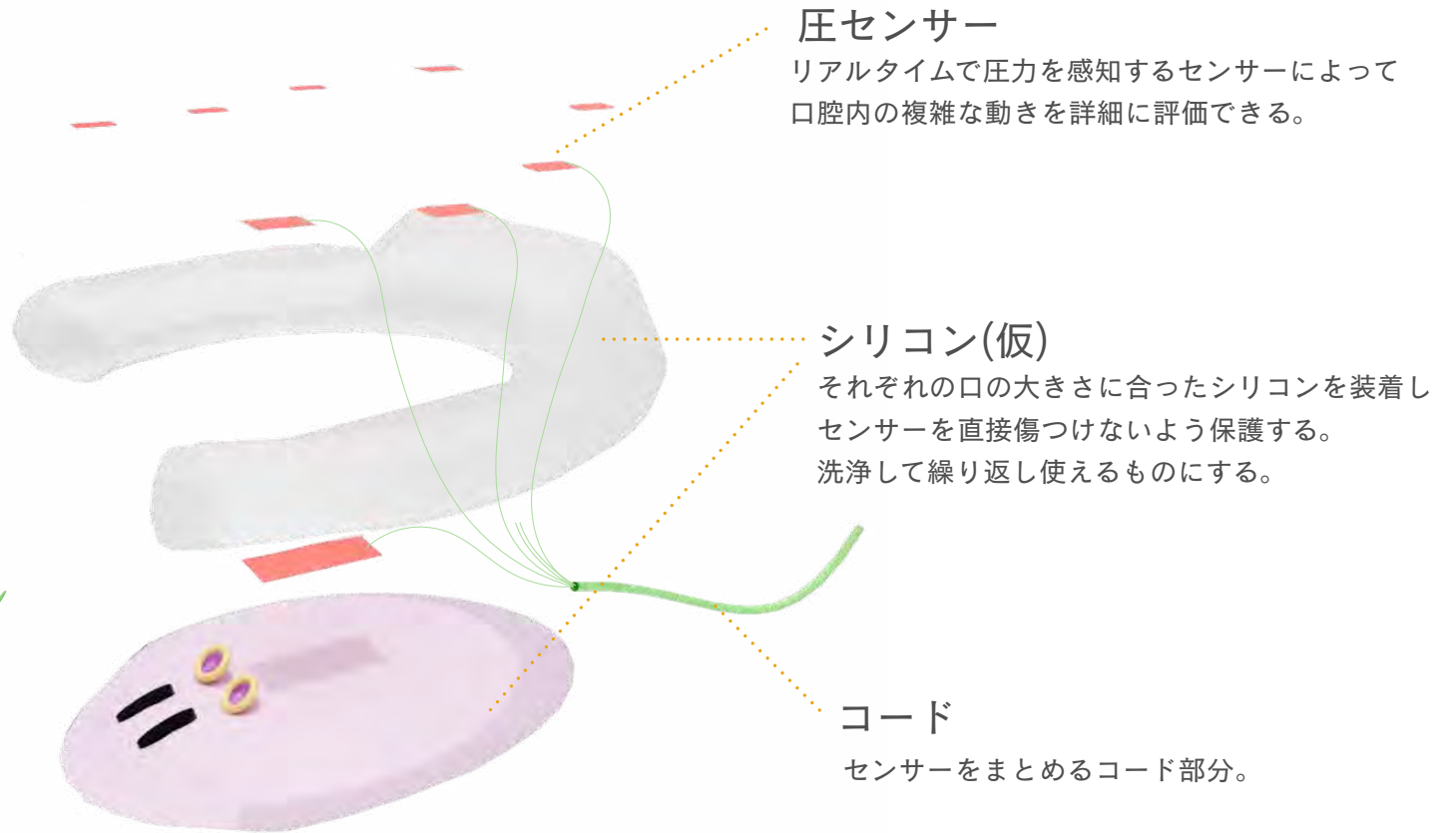
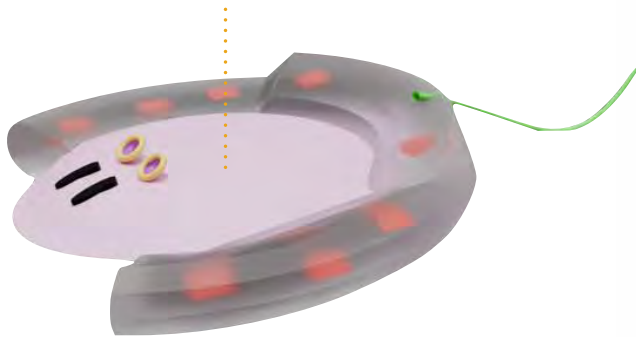
嚥下障害になる前から咀嚼力・舌圧・舌の動きを評価し、食べられる力を落とさないようにする

MOG MOUSE- features-

かわいらしい見た目

「mouth(口)」と「mouse(ネズミ)」

見た目をかわいくすることで
測定に対する抵抗感を緩和する。



圧センサー

リアルタイムで圧力を感知するセンサーによって
口腔内の複雑な動きを詳細に評価できる。

シリコン(仮)

それぞれの口の大きさに合ったシリコンを装着し
センサーを直接傷つけないよう保護する。
洗浄して繰り返し使えるものにする。

コード

センサーをまとめるコード部分。

MOG MOUSE- features-



測定方法

口腔内にMOG MOUSEを入れ、噛む動作や舌で上顎を押す動作をする。
あるいは、MOG MOUSEを装着したまま食べ物を口に入れて
食べ物を噛む力や送り込む力を見る。



測定項目の可視化

測定した咀嚼力や舌圧はアプリケーションあるいはブラウザ上で
普段使用しているデバイスで可視化できるようにする。

PROJECT



腸内細菌自宅健診システム開発事業

Keywords

#. 腸内細菌叢 #. 検便 #. 循環器疾患 #. サルコペニア
#. 自宅健診

cawaya project- back ground-



便で疾患リスクがわかる時代

腸内細菌叢を検査することで、病気のリスクを測定できるようになりつつある。例えば、ある特定の細菌が腸内にいる人は脳卒中リスクが急増することが分かっている。しかし、便の検査には手間や費用・心理的障壁などのハードルが多く、広く一般に普及していない状況である。



“体に良い食べ物”とは何か？

“〇〇を食べると健康に良い”、“△△は血圧を下げる”など、食と健康については様々な説があるが、その人に合っているのかを証明するのは難しい。

また、何を食べれば健康になるかは人それぞれであるが、“食べ物による治療”を評価する方法が確立していない。

cawaya project- mission-

1. トイレを「自宅健診」の場にする

自宅のトイレで検便ができる他、血圧や体重などのデータが測定可能なシステムを構築する

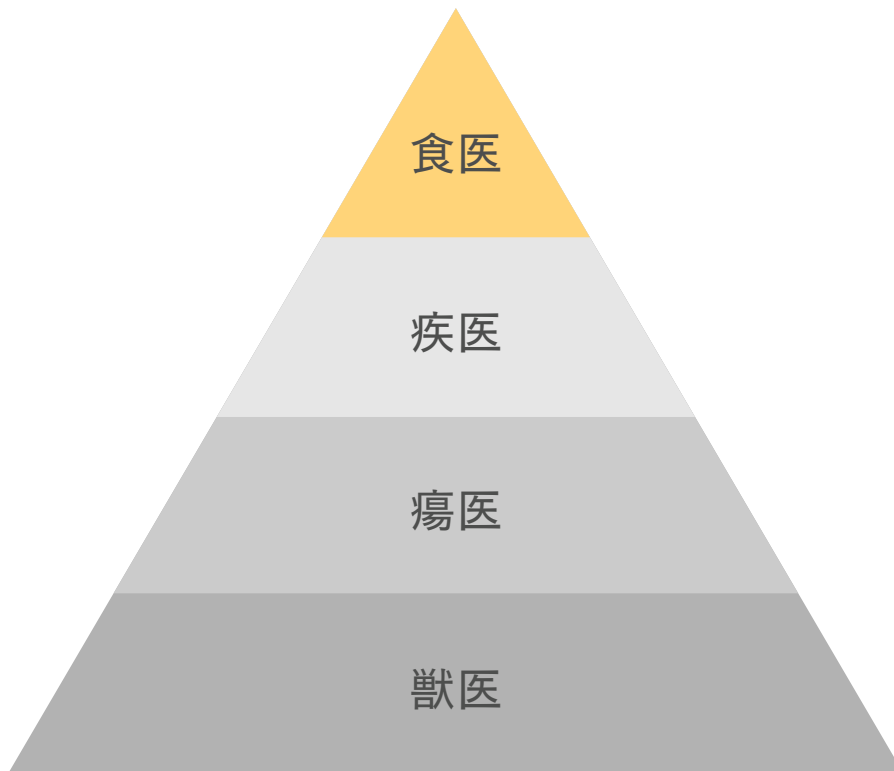
2. 腸活を個別化する

日本人独自の「食と腸内細菌叢」の組み合わせを見つけ、腸内環境に合わせた食事の提案ができるようにする

3. 循環器病リスクを無理なく効果的に低減する

便を解析するだけでなく、バイタルサイン、摂食・嚥下機能、腸蠕動、排便パターンなどを組み合わせた新たなリスク低減システムを確立する

MEDICAL GASTRONOMY



周王朝(紀元前1046年頃 - 紀元前256年)



紀元前の中国では、医業は四つに分けられていた。

家畜を治療する「獣医」は現代にも受け継がれ、

外傷を扱う「瘍医」は今日の外科医にあたる。

体の内面を治療する「疾医」は現代の内科医に通じる。

そして、日々の食事を通じて君主の健康を守り、病を予防する役割を担ったのが「食医」である。これは医業の最高位とされ、食と健康が深く結びついていることを古来から人々が理解していた証でもある。

しかし現代において、「食医」に相当する職業は存在していない。

食と健康の関わりには、いまだ未解明の領域が多く残されている。

GastroMedica は、Medical Gastronomy を実現する中で、

現代の「食医」となることを目指す。

Alimenta Framework

Alimenta Framework

旧石器時代～新石器時代

紀元前～農耕社会の成立

産業革命以降（18～20世紀）

20世紀中盤～現代

21世紀初頭～現在進行中

Alimenta 1.0 適応



「何を」
食べるか

生存、環境への適応

生存倫理、資源の共有

2.0 定住



「いつ・何を」
食べるか

食料の安定確保
生活の構造化

土地利用、資源配分

3.0 社会化

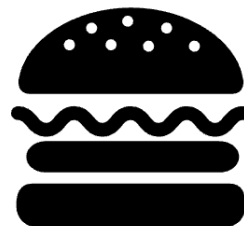


「どこで・誰と」
食べるか

社会的繋がり、文化形成
余剰の管理

食の公平な配分
儀式・禁忌の尊重

4.0 工業化

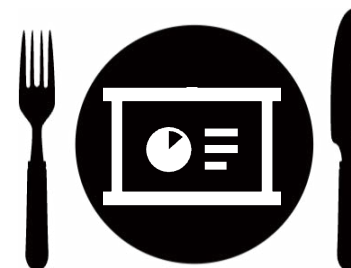


「どのように」
食べるか

多様性、自己表現

動物福祉、労働環境
環境負荷

5.0 データ化



「誰が・どのように」
食べるか

個別最適化、健康維持、予防

データ倫理、プライバシー
食の医療化

Alimenta Framework

Alimenta 6.0

「何故」食べるか

中心目的

生存の再定義、存在様式と経験の変容

倫理的考慮

「自然」とは何か、テクノロジー格差、統治と制御の課題



食と医の共鳴によって、病による苦しみを取り除き、
あらゆる生命が調和し、
希望に満ちた健やかな未来をつくる。



GASTRO MEDICA



WebLink



遊んで
食べる
体験型
クッキー生地

coloridöh

コロリド



PRODUCT

計量不要・遊んで焼くだけ！





FOUNDER

4児の
ママ

食関連
の仕事

シリコン
バレー

シェア
ハウス

HITOMI TAKEUCHI
1974年 兵庫県生まれ

PROBLEM

WELL-BEING



DIVERSITY
& INCLUSION





SHARED EXPERIENCCE

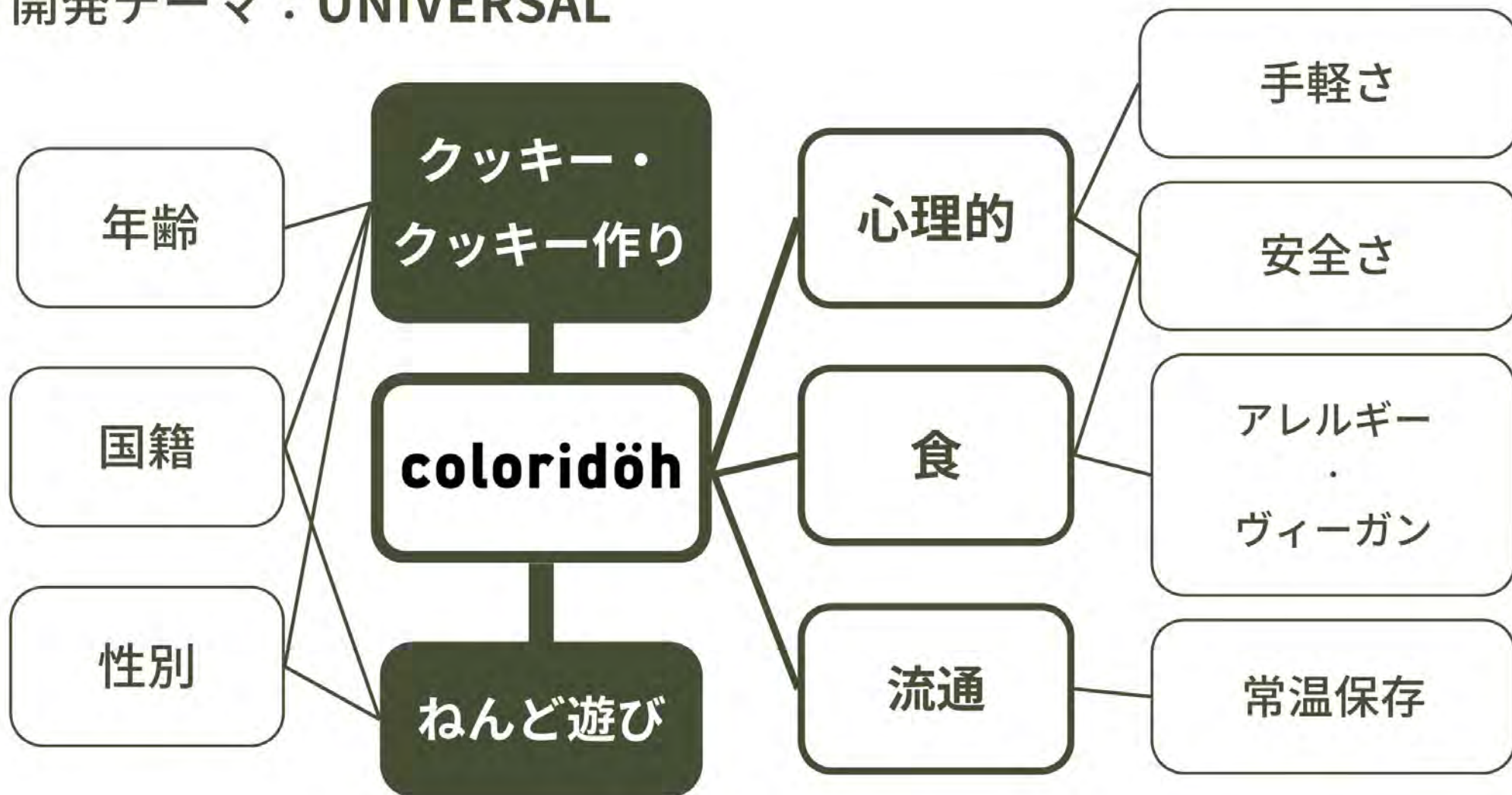
「食」は笑顔と絆をつくる



食

コミュニケーションツール
としてアップデート

開発テーマ：UNIVERSAL





- ☑ 低水分活性値、Ph値
- ☑ 焼成後の保形
- ☑ 焼成前の扱いやすさ
- ☑ アレルギー対応材料
- ☑ おいしさの追求

※国際特許出願

PRODUCT

EVENT

PRODUCT



クッキー生地
6色セット
¥3,520



Space Travel



Flower Shop



Christmas



Halloween

各 ¥4,800

PRODUCT X

原材料



からだにユ-グレナ

IP

教育

EVENT

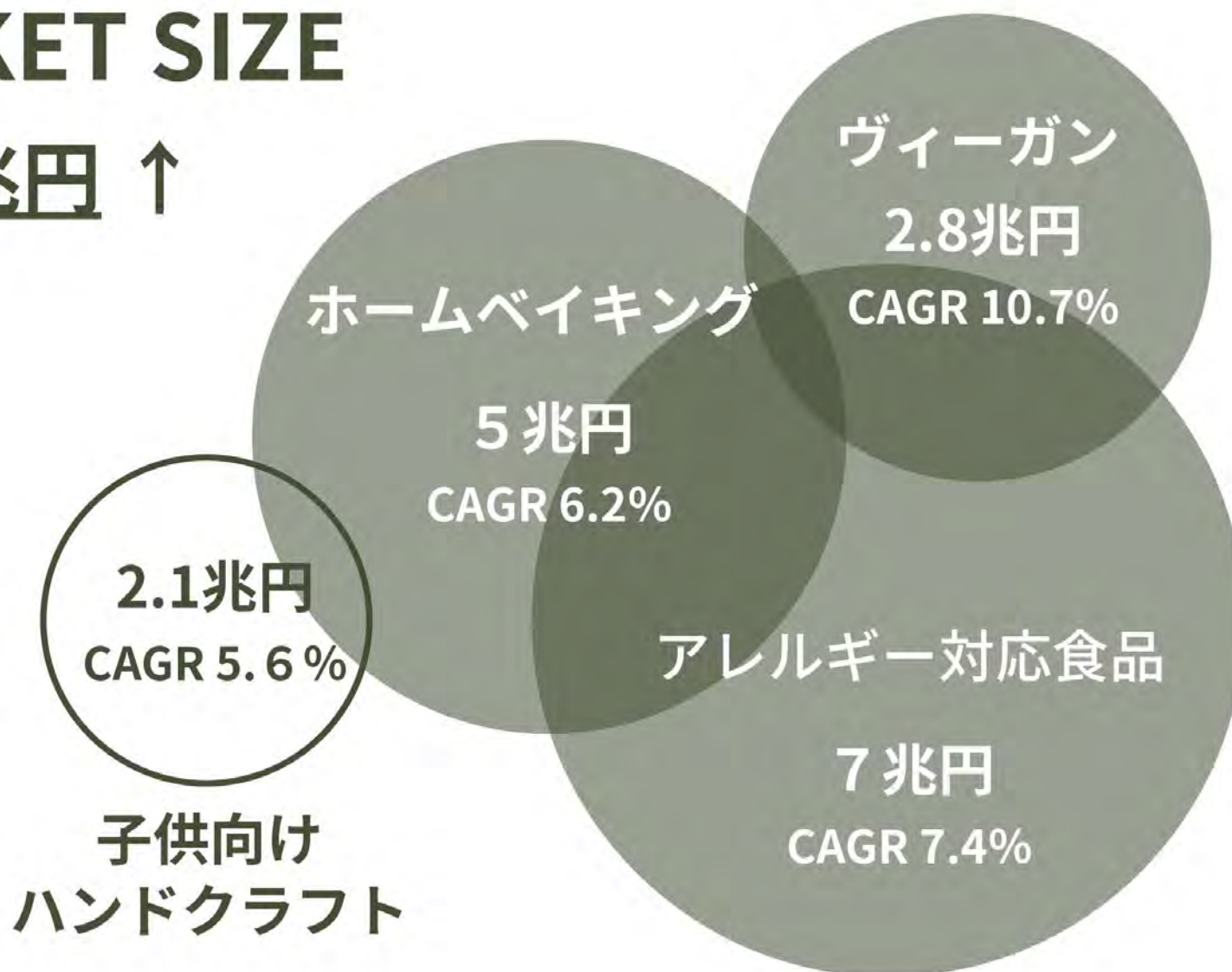


BENCH MARK

第2のLEGO®

MARKET SIZE

16.9兆円 ↑



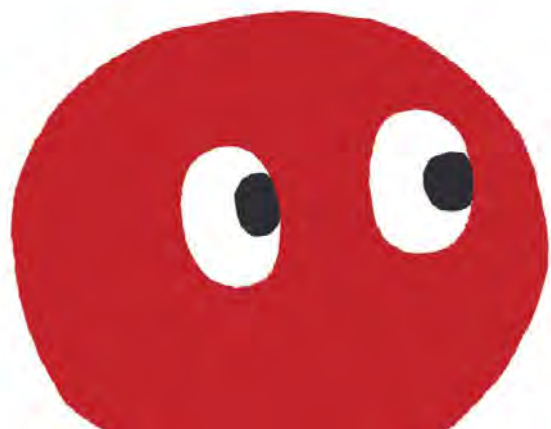
食品メーカーという枠を超えて 日本から世界へ！

- ☑ 国産米粉のクオリティ
- ☑ コミュニティ育成
- ☑ 日本のIPの浸透（文化）
- ☑ 遊び心と笑顔を世界へ



THANK YOU

PLS CONTACT US!



hitomi@coloridoh.com

coloridoh.com (EN)
coloridoh.jp (JP)



Instagram



NoMy Norwegian Mycelium

世界の課題

ENVIRONMENT

A photograph of an industrial wastewater treatment facility. In the foreground, a large aeration tank is filled with brown, turbulent water and a thick layer of yellow foam. A metal walkway with railings is on the left. In the background, there is a green industrial building with solar panels on its roof and a line of trees under a cloudy sky.

産業廃棄物
排水処理コスト・エネルギー

NoMy



VALUE TO FARMERS

さらなる価値を
農家へ還元

NoMy

PROTEIN CRISIS

A close-up photograph of a person's hands, with dark skin, holding a small amount of dark, rich soil. The hands are positioned as if about to let the soil fall, and a stream of soil is captured mid-fall, creating a sense of loss or letting go. The background is a blurred natural landscape with green hills and trees under a bright sky.

たんぱく質クライシス
は、曲がり角

NoMy

NoMy Norwegian Mycelium



Co-funded by the
European Union



Funded by
the European Union

NoMy JAPAN

BBC
WORLD



お砂糖はスズラン印

日本甜菜製糖株式会社



日本国産糖のリーディングカンパニー 日本甜菜製糖株式会社との実証実験、そして資金調達

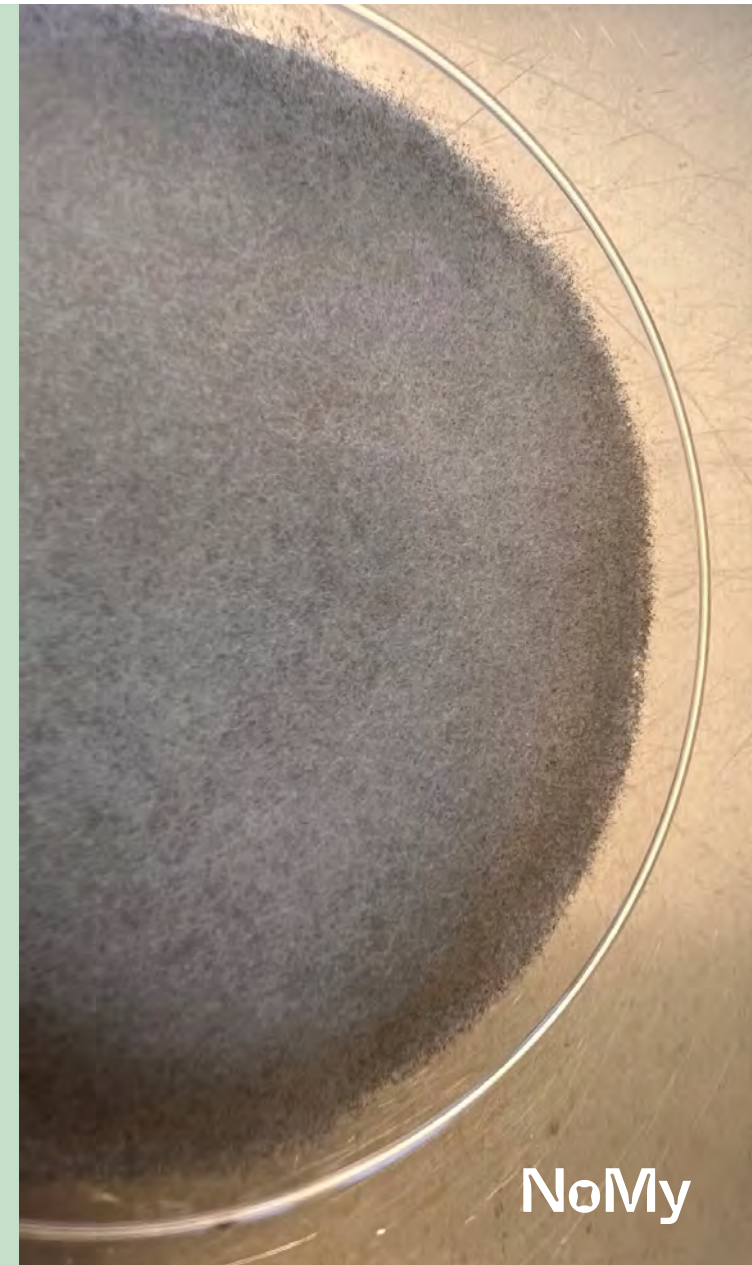


発酵技術



「麹」

自然由来の
マイコプロテイン



NoMy

副産液
+
センサー
技術
+
A I

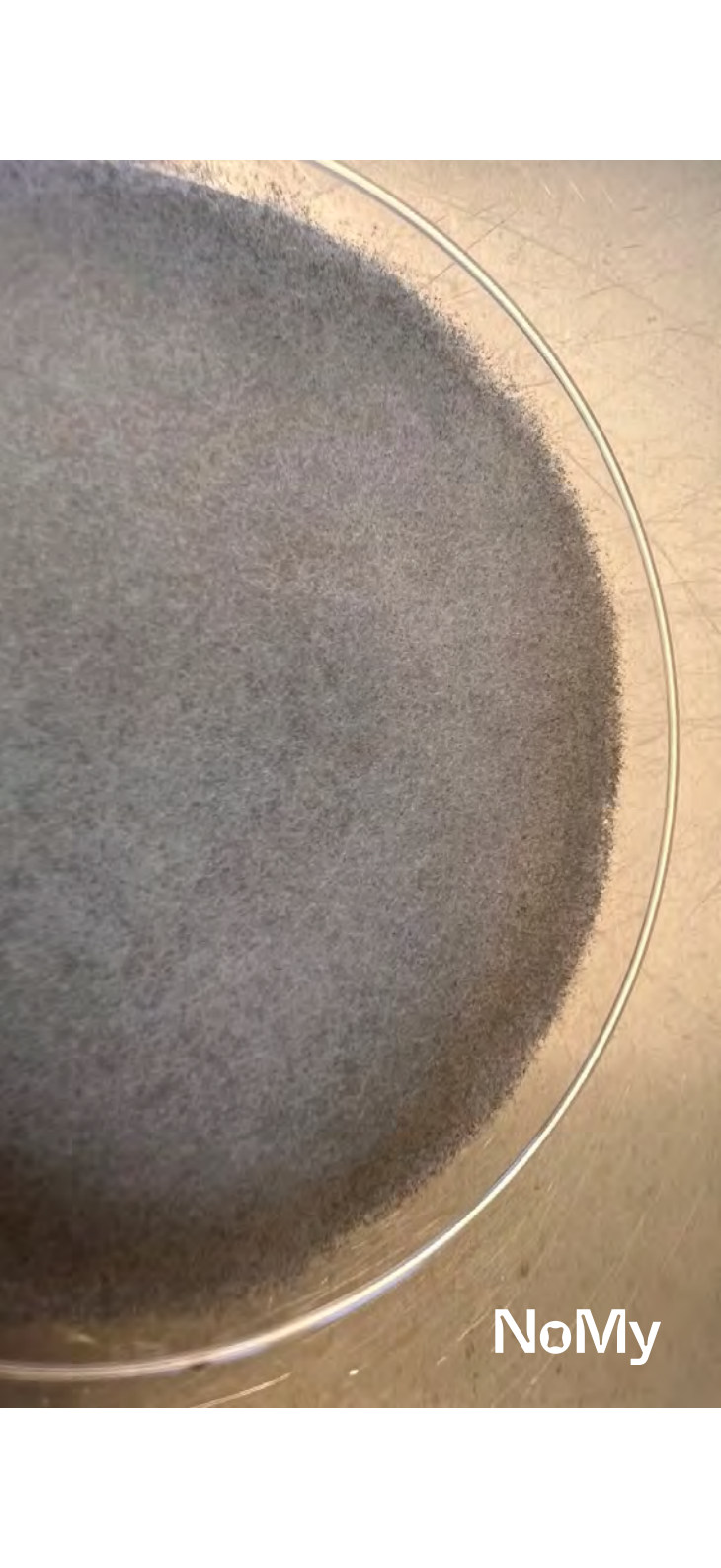




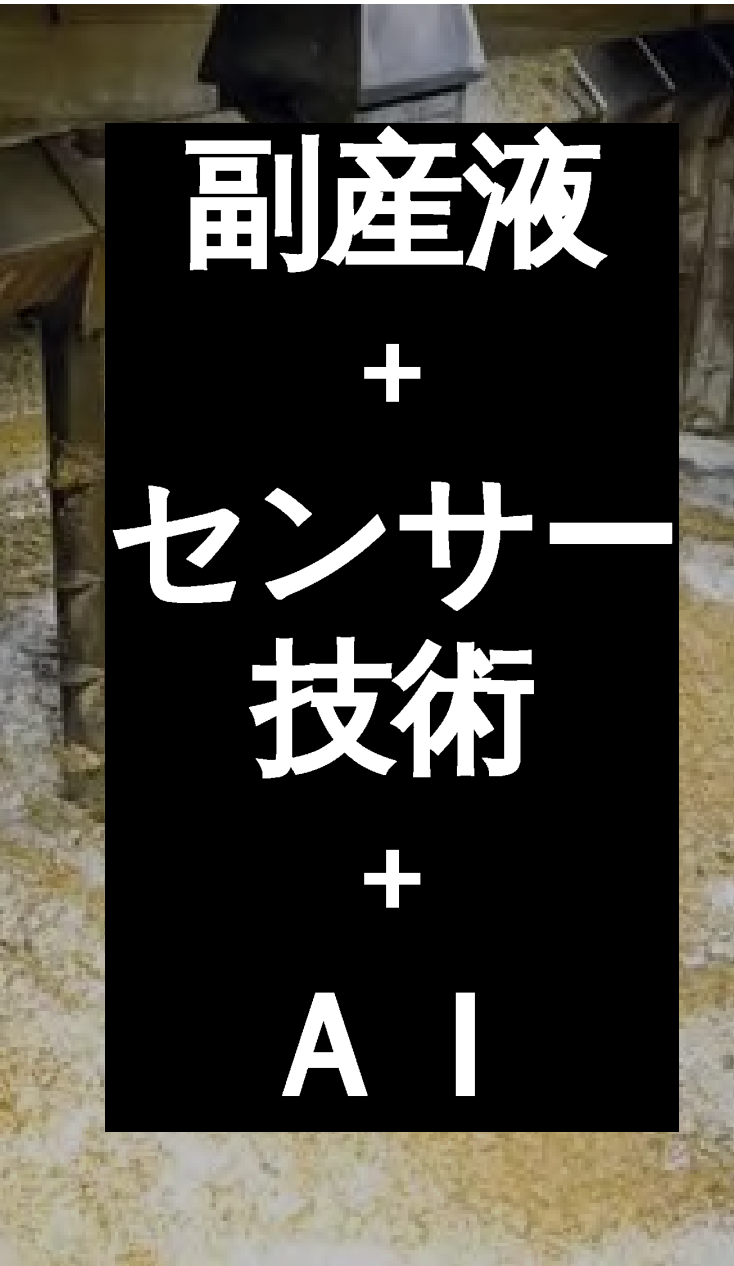
副産液
+
センサー
技術
+
A I



スケール
可能な
バイオマス
発酵



NoMy



副産液
+
センサー
技術
+
A I



スケール
可能な
バイオマス
発酵



マイコ
プロテイン

NoMy

副産液
+
センサー
技術
+
AI

「産業廃棄物」から、高付加価値製品
→ 販売価格を下げる

数秒以内に副産液の成分を解析
→ 最終製品の仕様を均一に

多数の菌株ポートフォリオから、適切な菌株を選択
→ あらゆる「副産液」の
アップサイクルを可能に

100,000T のスケール

10時間 で生産

スケール
可能な
バイオマス
発酵

NoMy

たんぱく質ができるまで



1.5-2ヵ月



4ヵ月



1年



1 - 4年



2.5年

NoMy

たんぱく質ができるまで



1.5-2ヵ月



4ヵ月



1年



1 - 4年



2.5年

NoMy

NoMy
10時間
で生産

FOOD

NoMy







NoMy



NoMy

粉末



繊維質

肉の食感



NoMy

50-55%

たんぱく質

豊富

20-30%

食物繊維



低脂肪分

免疫機能

腸内活動

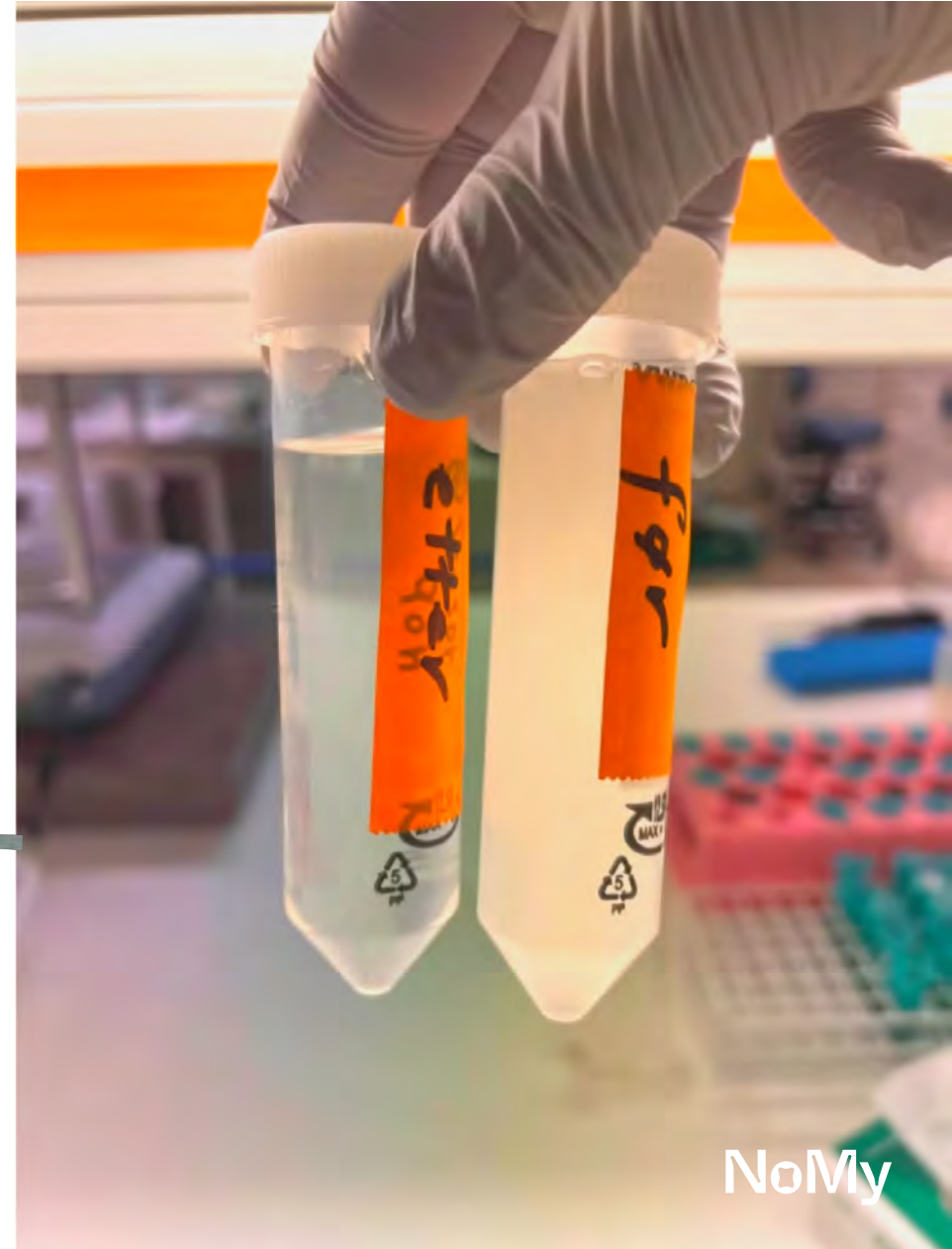
NoMy

環境への貢献

水のリサイクル

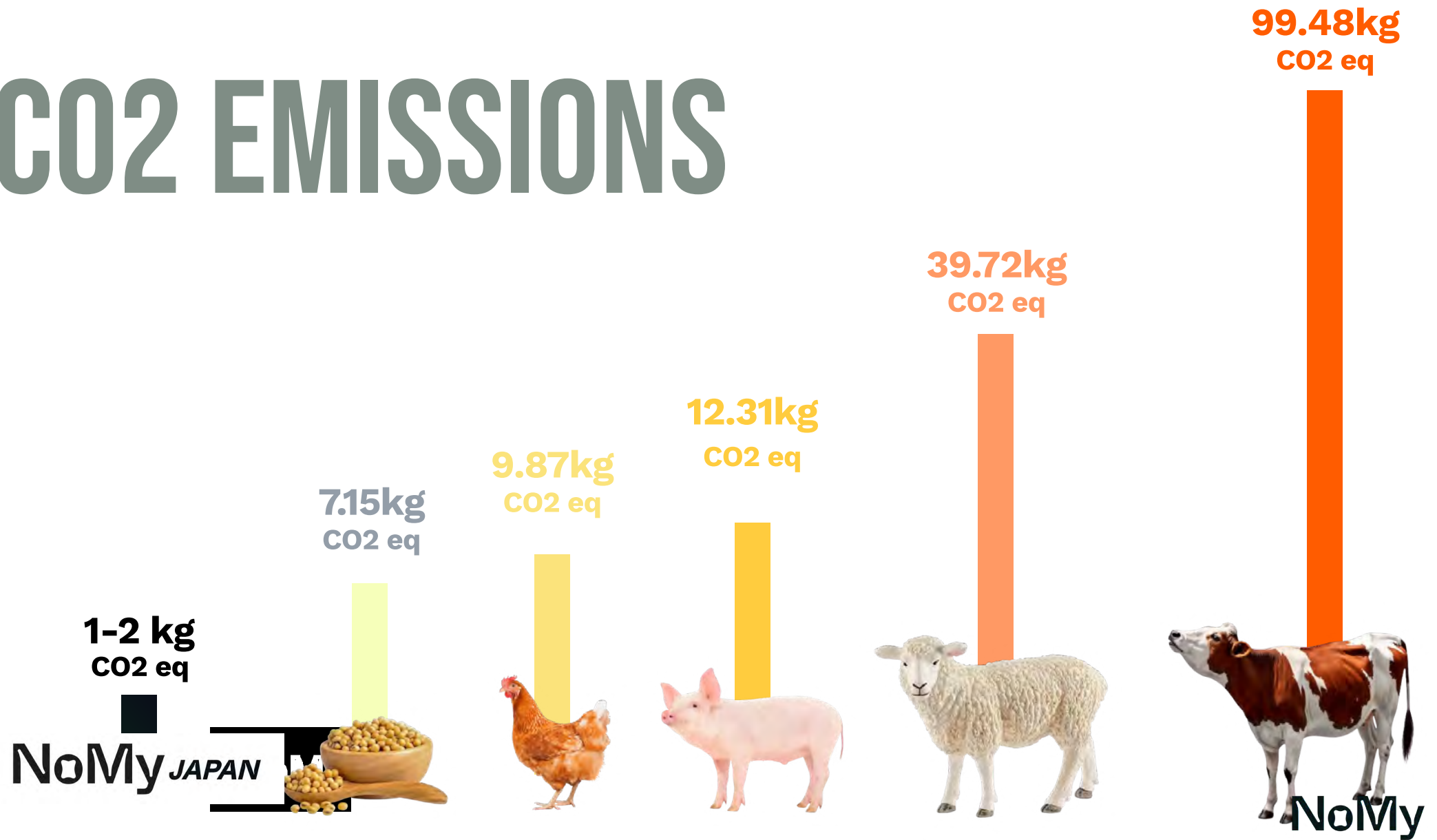
CODを80-90%下げる

Co2排出量を減らす



NoMy

CO2 EMISSIONS



協業

A man with a beard and dark hair, wearing a dark blue t-shirt, is focused on cooking in a professional kitchen. He is using long-handled wooden chopsticks to stir or lift food from a large, shiny stainless steel pot. In the background, another person wearing a dark cap and a blue shirt is seen from behind, working at a different station. The kitchen has white tiled walls, stainless steel cabinets, and various kitchen equipment like a sink and a paper towel dispenser.

レシピ開発 食品開発パートナーさま

NoMy



「マイコプロテイン」活用製品の開発可能性について検証開始

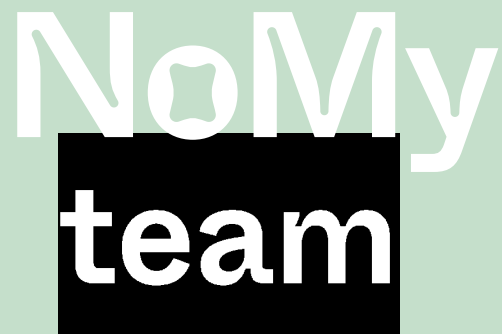
NoMy

A close-up photograph of a wooden bowl filled with a mound of light brown, finely textured powder. The powder is piled high in the center of the bowl. A wooden spoon is partially visible on the right side of the bowl, also containing some of the powder. The background is dark and out of focus.

販路拡大パートナーさま



アップサイクル 食品加工工場さま



Ingrid Dynna

Co-founder & CEO



Dr. David Andrew Quist

Co-founder & Rep Director



Miho Tanaka

Business Dev



Dr. Jorge Ferreira

CSO



Christopher Snyder

COO



Maren Hjort Bauer

Board Chair



Erik Tveteraas

CFO

データサイエンティスト、食品開発、菌体生物学博士等、ほか7名



NoMy Norwegian Mycelium



M MOTTAINAI BATON

もったいない食材の
カレー化で地域の
課題を解消する会社です



めどるま こうめい
代表紹介：目取眞興明



- 1990年12生まれ 沖縄県那覇市出身。
- 東京農業大学国際食料情報学部食料環境経済学科卒
- 大学卒業後は調剤薬局の会社に入社。
- その後、農業のベンチャー企業に転職。
- 累計2000食以上を食べているレトルトカレー研究家
- 世界の食品ロス問題の解決に挑む
- TOKYO創業ステーションTAMA Startup Hub
- Tokyo コンシェルジュ

メディアで紹介されました



出典：NEWS PICKS メイクマネー サバイブ



出典：関西テレビ ウラマヨ

メディアで紹介されました

MOTTAINAI
BATON



出典：TBS 熱狂マニア



出典：J-WAVE ENEOS FOR OUR EARTH ～ ONE BY ONE

チーム紹介：業務委託4名、インターン8名、プロボノ在籍は50名程度のメンバーで運営



代表取締役 目取眞興明

レトルトカレー専門店
としてECサイトを運営。
カレーの企画・開発を行う。



社外取締役 三宅宏通

2007年株式会社ウィットを設立。
飲食業界専門でM&A仲介事業、人材紹介
事業を行う。飲食業界で数百万円～
数億円の様々な規模の案件において
10年間多くの実績を残している。



事業企画開発COO 羽田 成宏

女子美術大学芸術学部共創デザイン学科
准教授。株式会社デンソー基礎研究所
にて社内起業プログラムDIVEを立ち上げる。
その後スタートアップの支援や立ち上げ
を経て現在に至る。



フード
プロデューサー 白濱 一久

フードプロデューサーとして累計販売数
200万個を超える「ご飯にかけるギョーザ」
などを開発。飲食業界のヒット商品
請負人として多数のメディアに出演。
現在は全国の繁盛店のアドバイザーを務める。

MOTTAINAIBATONとは

食品ロス
まだ注目されていない食材など



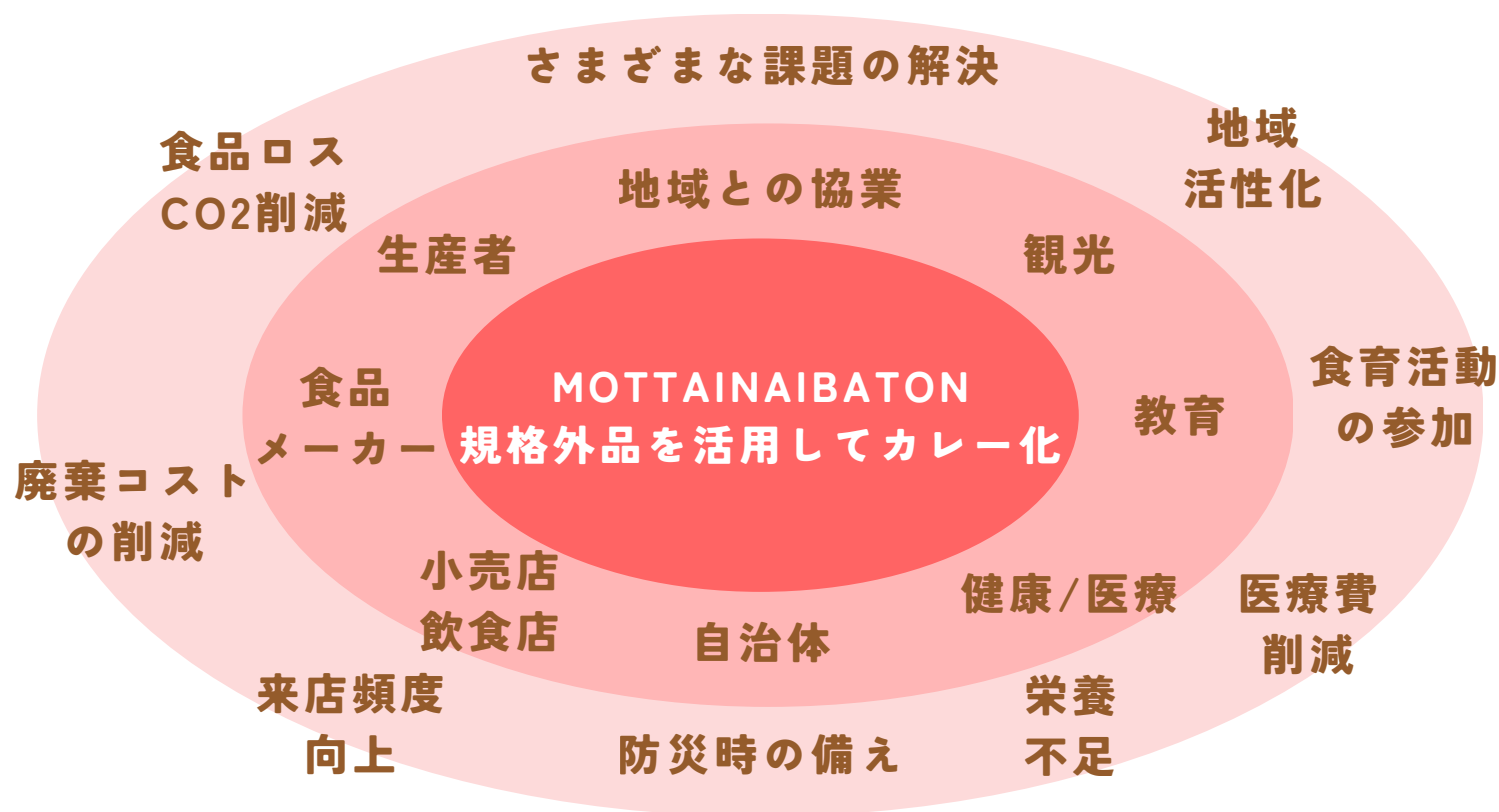
“もったいない食材”のカレー化で地域の課題を解消する会社

込められた意味

MOTTAINAI 本来の価値が発揮されていないもの→カレーの力で解決

BATON バトンの輪を広げ、未来を創る架け橋になる

MOTTAINAIBATONのプラットフォーム内で持続可能なカレーを開発することにより、
関係人口を増やし社会課題を解決



どうしてカレーなのか？

カレーの持つ力は無限大で可能性しかありません！

特徴 1

**子どもから
大人まで
楽しめる**

カレーはみんなが好きな食べ物で多くの方に楽しんでもらえる食べ物です

特徴 2

**どの食材にも
相性が良い**

肉、魚、野菜、果物、お菓子類など食材や地域の個性をいかすことができます

特徴 3

**世界共通で
食べられている**

日本だけでなく世界中で愛されている食べ物でカレーは言語不要で楽しめます

食品ロスに着目し起業したきっかけ



小学校 4 年生の時に
大黒柱の父が脳梗塞で倒れ、

生活が苦しくても食べ物だけはたくさんあった
記憶があり、当時のことを母に聞いたところ

「食べ物があると心と体が豊かになる。」
「お金がなくても食べ物だけで豊かになる。」

と言ってくれた。



実は食卓で出されていたものは、
賞味期限切れ、規格が合わない、
様々な理由で消費されずに
捨てられてしまう食材だった。

食品ロスに着目し起業したきっかけ

M MOTTAINAI
BATON



START

食品ロス問題を
ビジネスで解決したいと思った

約70商品をプロデュース

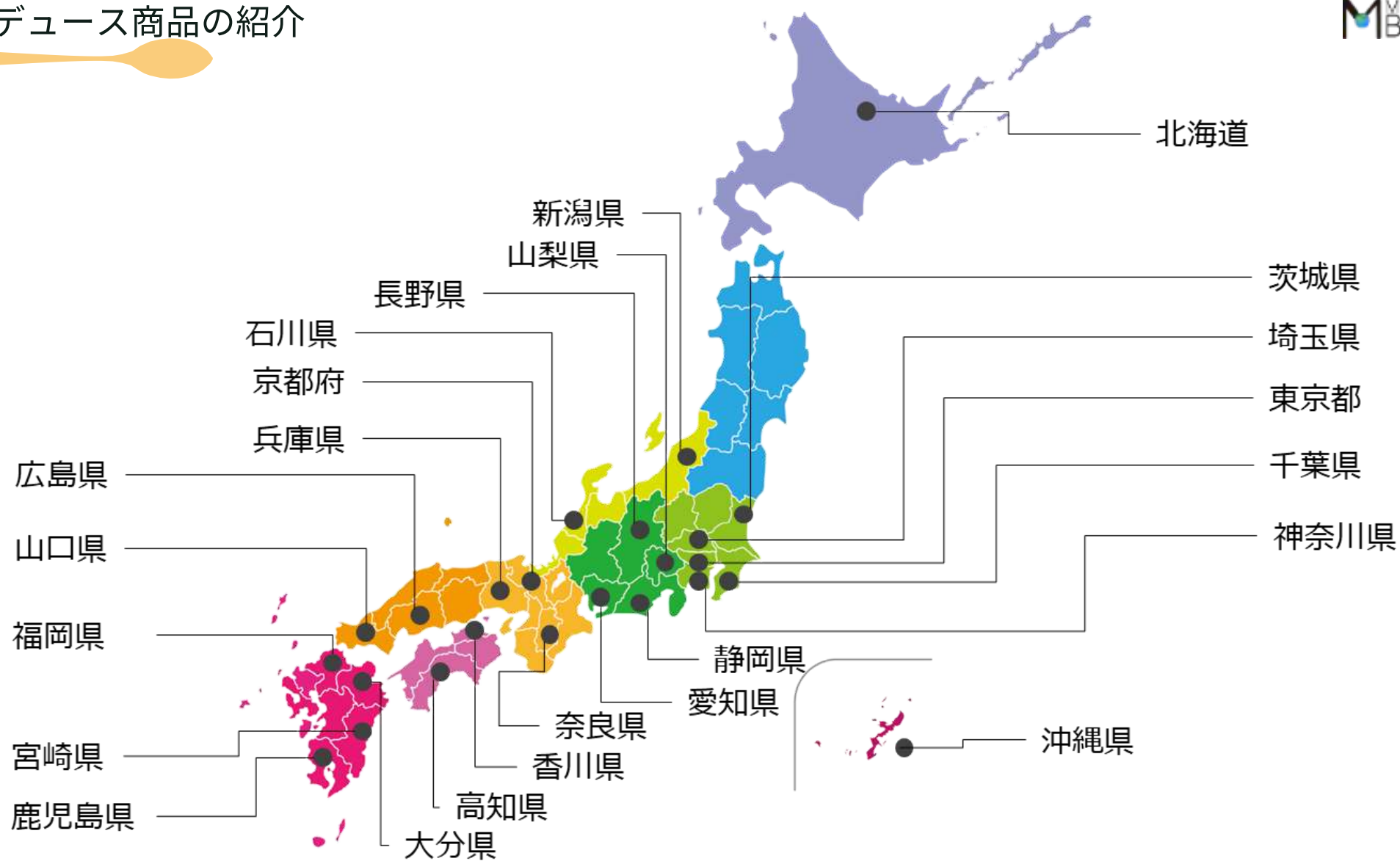
(2021年の創業から24年12月末まで)

24の都道府県と連携して商品開発

累計約4,531キロの
食品ロス活用成功



プロデュース商品の紹介



開発プロジェクトの内容

①一般向けカレー・コラボ開発



食品ロス削減を目指し、規格外・余剰食材を活用した「ストーリーあるレトルトカレー」を個人のお客様や地域の方々へお届けします。

②オフィス・施設向け「置きカレー」



導入費用無料で導入できる福利厚生兼防災備蓄システムを提供し、従業員満足度向上とCSR/SDGs活動を支援します。

③業務用・飲食店向けカレー



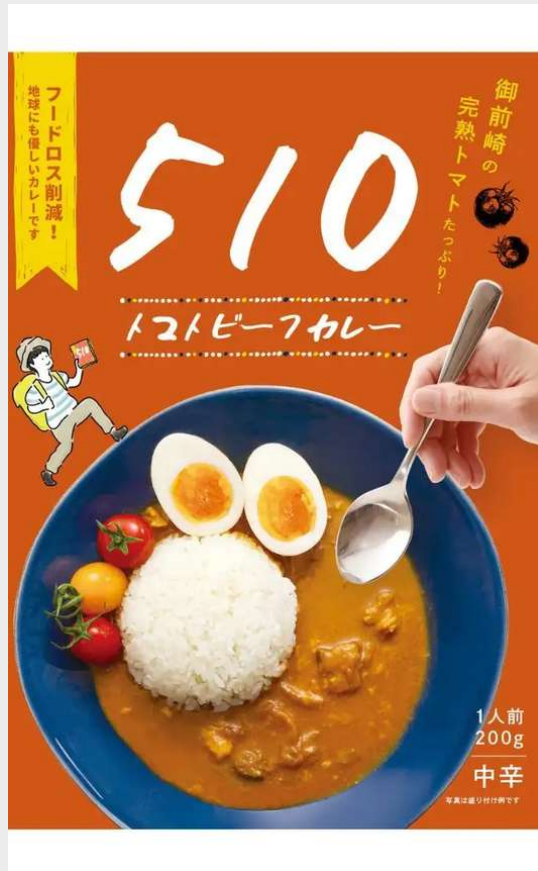
弁当、給食、ホテル、パン屋など様々な飲食業態で使える業務用カレーを提供。本格的な味わいと食品ロス削減のエシカル価値を両立します。

④ノベルティ・コラボ開発



企業や団体、学校、イベント向けに、記念・販促・教育など目的に合わせた完全オーダー型のオリジナルカレーを製作します。

生産者連携①：トマト農家の規格外トマトをレトルト化



**規格外ミニトマト約3千個
(約30kg)**

を使用したトマトビーフカレー

- 静岡県御前崎市のトマト農家さんとタイアップ。
- 色や形が悪く、正規品として販売できないミニトマトを活用したビーフカレーを開発しました。
- 発売後、多数のメディアに取り上げられ、道の駅での販売やECでの売り上げが向上。
- ふるさと納税の返礼品にも採用されました。

**累計7000個製造した
人気商品です！**

学校連携：沖縄県うるま市の幼稚園×漁協とコラボした商品を開発

もずくを活用した レトルトカレーの開発

沖縄アミークスインターナショナル幼稚園の年長クラスでは「食」をテーマにした探究学習に取り組んでいます。その一環で、モッタイナイバトンとレトルトカレーの共同開発に挑戦しました。

園児たちは、身近で起きている食品ロスについてだけでなく、うるま市の勝連漁協の担当者からも**もずくの生産や販売方法を直接学びました**。商品開発では、園児たちが**サンプルの試食やキャラクターの考案**などに積極的に関わりました。

子どもから大人まで楽しめる甘口のバターチキンカレーに、うるま市産のもずくを加えたユニークな商品が完成しました。

／ ふるさと納税の返礼品に採用されました！ ／



学校連携：全校児童10人！鹿児島・曾於市発 ゆず香る さつまいも&豚肉カレー

小学校×地元企業×食育

さつまいもとゆずを活用した レトルトカレーの企画開発

鹿児島県にある曾於市立光神小学校とコラボしたレトルトカレーです。光神小学校は全校児童約10人で、食育など特色のある教育を展開する特任校です。

カレーには、学校や地域の農園で育てた野菜のほか、子ども食堂への食材提供など地域貢献に取り組む地元食肉製造会社の豚肉を使用しました。

カレー1個の売り上げのうち100円が光神小学校の応援金として寄付される仕組みを作りました。

さつまいもとゆず合計約100キロを活用
計2000個のカレーを販売しました！



学校連携：広島県立西条農業高校と連携 カレーで里山の問題提起



里山を荒らす鹿と竹を カレーにして食べる！

広島県立西条農業高校では、里山で起きている問題を広く知ってもらおうと、メンマとシカ肉を使ったレトルトカレーを開発しました。

地方の農村では、過疎化や高齢化に加え、シカやイノシシなど害獣による農作物の被害や、放置された竹林が土砂災害を引き起こすなど、様々な課題を抱えています。

生徒たちは、地元のジビエセンターを訪問したり、竹からメンマを作る工程を学んだりして、カレーで解決する方法を模索してきました。

シカ肉の旨みを最大限に引き出すために、開発に2年をかけたこだわりの一品。その美味しさから販路が拡大中です！



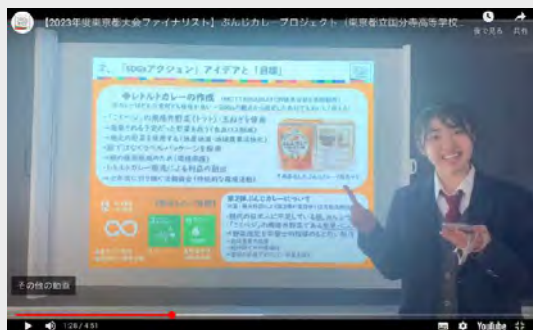
学校連携：東京都立国分寺高等学校とコラボして複数の商品を開発



様々な社会問題をカレーで解決

東京都立国分寺高校では、有志団体がモットイナイバトンと共同でカレーの企画・開発を行っています。霞ヶ浦などに生息し、生態系や漁業に悪影響を及ぼす外来種チャネルキャットフィッシュの有効活用など、これまでに**3商品**を開発し**約300キロ**の食品ロス削減に貢献しました。

複数の大会で賞を獲得！



このカレープロジェクトは、2023年度の「SDGs QUEST 未来甲子園 東京都大会」で「オリコ賞」、第9回全国環境活動発表大会の関東地方大会で「優秀賞」を受賞しました。また、「ぶんじカレー バターチキン味」が、オルタナと一般社団法人サステナ経営協会が設立した「オルタナユース賞」で「優秀賞」を獲得し、モットイナイバトンとの取り組みが多くの評価を受けました。

／ 推薦入試や総合型選抜でアピールできる！ ／

学校連携：神奈川大学とコラボ商品を開発



規格外品含む約100キロのかぼちゃを活用したレトルトカレーの企画・開発

神奈川大学や神奈川新聞社などが実施した「おいしいかながわ」プロジェクトにおいて、神奈川大学の学生21人と、三浦半島のカボチャを使用したレトルトカレーの企画・開発を共同で行いました。

学生たちは、フィールドワークで訪れた生産者や農協で三浦野菜の種類や収穫時期などのレクチャーを受け、三浦野菜について研究。野菜の旨みを引き出すために、隠し味や調理工程にもこだわりました。パッケージには野菜の断面図を大胆に描き、インパクトのあるおしゃれなデザインに仕上がっています。

神奈川新聞に
掲載されました！
(23/10/9)



ビジネスの実習をしながら地域貢献！

学校連携：東京農業大学のグッズとしてカレーを開発



東京農大の学生が研究などで栽培・養殖した食材で
レトルトカレーを作りました。
学園祭やイベントで大好評です！

セミナーや学会で配るお土産品にも！



弊社がプロデュースしたカレーの中で
最も売れている商品の1つです！

学校連携：広島女学院大学 2学部3学科の1、2年生がカレー開発



カレー開発は チームビルディングにも有効！

広島女学院大学では、24年11月から**管理栄養学科**を中心に**2学部3学科の1、2年生約20人**がカレー開発に取り組んでいます。

初回の授業は自己紹介から始まり、意見を言うのも遠慮がちな雰囲気・・・



学年・所属関係なく話し合える関係性づくり

プレゼンスキルも向上！

各チームで商品企画の発表に向けて準備を重ねるにつれて結束が深まり、当日は互いの案について栄養価や味、PR方法などの点で白熱した議論に。栄養学を学ぶ彼女たちならではのこだわりが詰まった商品が誕生しそうです！

小売店との連携：沖縄県内のもったいないプロジェクトスタート

☆れる沖縄完熟野菜×泡盛粕が 溶け込んだカレー

1. はじめに

私たちは「小売業の強みを活かし、地域課題を価値に変える」ことを目指し、地域資源の活用を模索しました。八重瀬町の過熟ピーマンや読谷村の規格外人参など、廃棄される野菜に注目し、フードロス削減と地域活性化に取り組みます。一過性の商品でなく、長く愛され続けるブランドを築き、保存性と汎用性を備えた、幅広い世代に親しまれるレトルトカレーを開発しました。

2. 地域の概要

(1) 読谷村は沖縄本島中部に位置し、人口約4.2万人で日本一人口の多い村として、琉球王朝時代の座喜味城跡や、やちむん文化が息づく歴史と観光の地です。拠点産地とされる人参は冬でも温暖な気候と水はけの良い土壌が人参栽培に適しており、県内有数の出荷量を誇ります。

(2) 八重瀬町は沖縄本島南部に位置し、人口約2.9万人で2006年に合併して誕生し、豊かな自然と地域行事を大切にしながら将来の発展をめざす町です。地下水脈や整備された地下ダムにより、水がすぐ使える環境が整っており、乾燥に強いピーマン栽培に最適です。



沖縄県内の小売店と連携した商品化 弁当×レトルトカレー

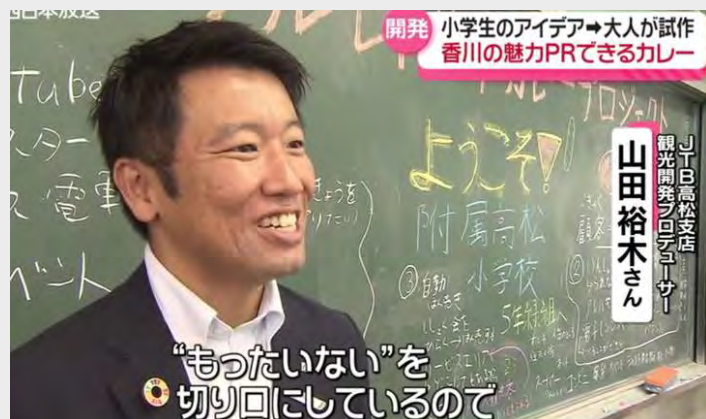
沖縄県内の小売店5社と連携した商品化がスタートしております。

読谷村の規格外人参や八重瀬町の完熟ピーマン、泡盛粕などの未活用資源を活かし、フードロス削減と地域活性を目指したレトルトカレーを開発し弁当として提供する。

保存性・汎用性にも優れ、世代を問わず親しまれる持続可能な地域ブランドを目指します。

／ 地域を巻き込んだ連携ができる！ ／

企業連携①：JTB高松×飲食店×香川大学教育学部附属高松小学校



未利用魚を活用した レトルトカレーの企画・開発

JTB高松支店様が、高松市にある飲食店と香川大学教育学部附属高松小学校と協力し、香川県の魅力と持続可能な社会づくりをPRするレトルトカレーを作りました。モッタイナイバトンが開発をコーディネートしました。

5年生約30人が市場の見学や地元漁師との交流を通して漁業の課題を学習。そこで得たアイデアをもとに瀬戸内のハモとオリーブハマチをメイン食材にした2種類のカレーが誕生しました。県産野菜の端材も活用しています。

地域特有の課題も提起するカレー

メイン食材のハモは、地球温暖化による水温上昇の影響で数が増え、他の在来種を食べ過ぎてしまうという問題が発生しています。また、オリーブハマチのカレーに使われている唐辛子「香川本鷹」は実が長く厚みがあるのが特徴です。香川県の伝統野菜ですが、輸入品に押されて近年まで生産が途絶えており「幻の唐辛子」とも呼ばれています。香川本鷹を未来に残すため、広く知ってもらいたいという思いがカレーに込められています。

カレー開発を含むJTB様の取り組みが、香川県の「かがわ食品ロス削減大賞」優秀賞を受賞しました！

企業連携①：JTB高松×飲食店×香川大学教育学部附属高松小学校

サステナブル経営の潮流を捉える
alterna

サステナブル★セレクションとは

SUSTAINABLE★SELECTION 2025 二つ星選定

未利用魚をレトルトカレーに、広告価値は2億円超に



置きカレー

モットイナイバトンのカレーが
オフィスで楽しめる！

オフィスの空きスペースに設置するレトルトカレーの無人販売所
です。レトルト調理器「レトルト亭」もレンタルできます。

POINT

1

福利厚生や健康経営の取り組みに最適！

POINT

2

忙しい時でもオフィスの中で手軽に食べられる

POINT

3

カレーとご飯、皿とスプーンがセットで500円から

POINT

4

導入手数料は無料！QR決済でスムーズに支払い

置きカレーの利用で食ロスの削減・サステナビリティに貢献！



設置例

置きカレー



企業連携②：スポーツチームとのコラボカレー



プロバスケットチーム 「広島ドラゴンフライズ」とコラボ

広島県の食品ロスを活用したカレーをドラゴンフライズコラボとして4種類販売しました。中でも、チヌカレーには、広島県特産の牡蠣の稚貝を食べるため「害魚」として扱われているチヌ（クロダイ）を使用しています。

パッケージには、チームの象徴であるマスコットキャラクター「モヒカンアビィ」を採用し、チームとの連携を全面的にアピールしました。地域の食材を活用したサステナブルな商品開発で、地元根差したスポーツチームとしてPRできます。

NHK広島放送局に、県内の食品ロス活用の一
例として、コラボ商品4品が取り上げられま
した！（2024/12/04）



企業連携③：ノベルティ開発



地域の教育機関や生産者と連携した
ノベルティ作りができます！

CSRやESGの取り組みとしても！

サステナブルな ノベルティ開発

- 教育事業を展開する企業様から「インパクトがあるノベルティを作りたい」とのご依頼。
- 会社の顔である代表のイラストをパッケージデザインに採用しました。
- フードロスを活用することでSDGsに貢献でき、取引先からも好評！
- 営業のアイテムとしてご活用いただいております。

企業連携④：チャリティーイベントのアイテム

NAHAマラソン

マラソンコースが通る **5つの地域**の
もったいない食材をレトルトカレーに！



沖縄の地元新聞に
掲載されました！



- 大会スポンサー企業様からのご依頼で共同開発。
- モットイナイバトンが各地域の「もったいない食材」の選定を行い、レシピ開発やパッケージデザインも担当しました。
- 糸満市のマグロと島豆腐のおからをメイン食材として活用し、キーマカレー風に仕上げました。
- 300人のチャリティーランナーのほか、沖縄県内の児童養護施設に配られました。
- 地元メディアに取り上げられ、PR効果も発揮できました。

行政との連携①：広島県で2つの実証実験支援プログラムに採択



広島県と協力した商品開発・販路開拓

2022年には広島県商工労働局が行う実証プロジェクト「RING HIROSHIMA」に、2023年には広島県農林水産局主催の食のイノベーション推進事業「Hiroshima FOOD BATON」に採択されました。

広島県内の生産者や教育機関、企業などと連携して、広島県の「もったいない食材」を活用したレトルトカレーの開発に取り組んでいます。

現在、進行中のFOOD BATONでは、広島県の担当者などと毎週ミーティングを行い、開発の進捗状況を共有。県からは6次化に関心のある生産者や事業者の紹介、販売に関するアドバイスなどのサポートを受けています。



行政との連携②：沖縄県の補助事業に採択、地元企業とカレー開発



外国籍の児童が食品ロスや日本語を 学びながら作ったパイナップルカレー

沖縄県などが実施する事業創出プロジェクト「OKINAWA Co-Creation Lab.2024」において、モットイナイバトンと日本語教室を運営する地元企業が共同で取り組むカレー開発が補助事業に採択されました。

このプロジェクトは、**日本語を学ぶ外国籍の子どもたち**が、カレー開発や販売活動を通して、日本語のコミュニケーション力向上や異文化理解の促進を図ることを目的としています。

カレーには流通先のない**規格外パイナップル**を使用し、子どもたちと一緒に沖縄の食品ロスについて考えました。お客様と日本語で会話しながら販売にも挑戦しました。

沖縄県主催のスタートアップ支援プログラム
「Boost Up OKINAWA 2023」にも選出されました！

開発プロジェクトの内容

①一般向けカレー・コラボ開発



食品ロス削減を目指し、規格外・余剰食材を活用した「ストーリーあるレトルトカレー」を個人のお客様や地域の方々へお届けします。

②オフィス・施設向け「置きカレー」



導入費用無料で導入できる福利厚生兼防災備蓄システムを提供し、従業員満足度向上とCSR/SDGs活動を支援します。

③業務用・飲食店向けカレー



弁当、給食、ホテル、パン屋など様々な飲食業態で使える業務用カレーを提供。本格的な味わいと食品ロス削減のエシカル価値を両立します。

④ノベルティ・コラボ開発



企業や団体、学校、イベント向けに、記念・販促・教育など目的に合わせた完全オーダー型のオリジナルカレーを製作します。



カレーは世界を救う

MOTTAINAI BATONのカレーを
選ぶということは大きなことをしなくて
も、日々のなかで「もったいない」を減らす
ことにつながります。

この想いに共感し、ともに歩んでくださる
「バトンパーソン」が少しずつ増えていく
ことを願っています。

最後に

M VOTTAI
BATON



カレープロジェクトに
興味のある方

「置きカレー」の導入に
したい方

もしかしたら興味ある
会社あるかも！？思った方

声かけて
もらえると嬉しいです！

おわりに



ぜひフォローを
お願いします！

X

Facebook





2025年10月15日（水）

フードテック官民協議会 第2回総会

腸内環境に合った ヘルスケアをあたりまえに

水口 佳紀 Yoshinori MIZUGUCHI, Ph.D.

株式会社メタジェン 取締役CFO

会社概要

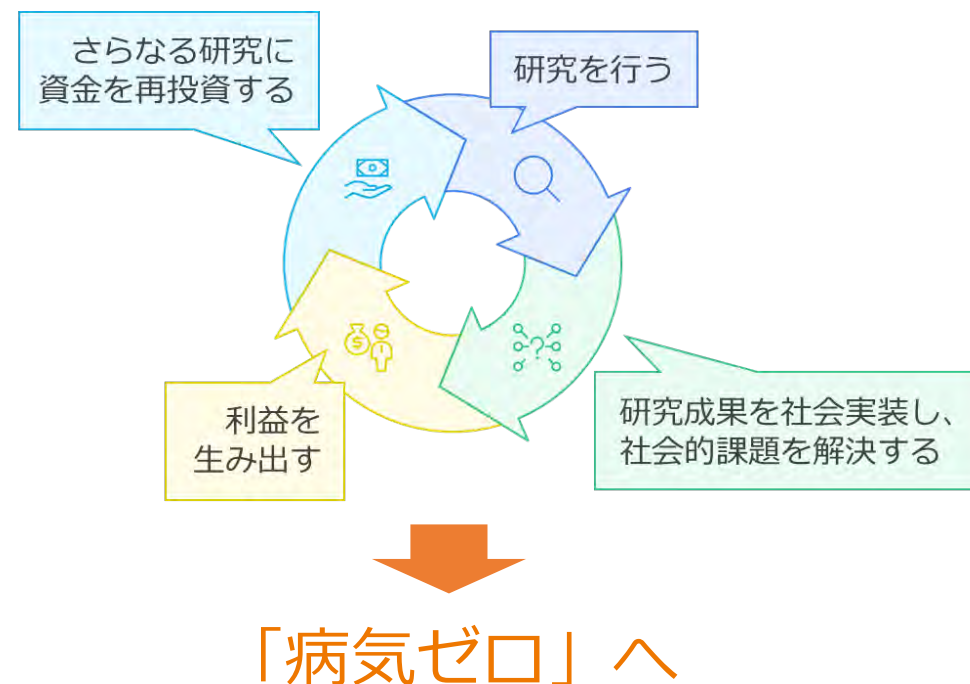
商号	株式会社メタジェン
設立年月日	2015年3月18日
	慶應義塾大学と東京工業大学の研究者により設立したベンチャー

腸内環境のサイエンスから社会実装まで
コミットするパイオニア集団

主要ジャーナル 通算掲載数

nature x6	 x7	nature medicine x6
nature biotechnology x1	nature microbiology x3	nature immunology x3
nature cell biology x1	nature plants x1	nature REVIEWS MOLECULAR CELL BIOLOGY x1
Science x6	Science Immunology x1	Science Advances x1
Cell Host & Microbe x2	Gut x2	Gastroenterology x3

論文を書いただけでは世界は変わらない
**Beyond Science, Beyond Technology,
With Society**



腸内環境はあらゆる健康に関わる



腸内環境はあらゆる健康に関わる



超生命体

‘Superorganism’

J. Lederberg, *Science* 288:287, 2000



制御

腸内デザイン®

Gut Design®

B.C.
200,000
Homo sapiens



2004
メタゲノム

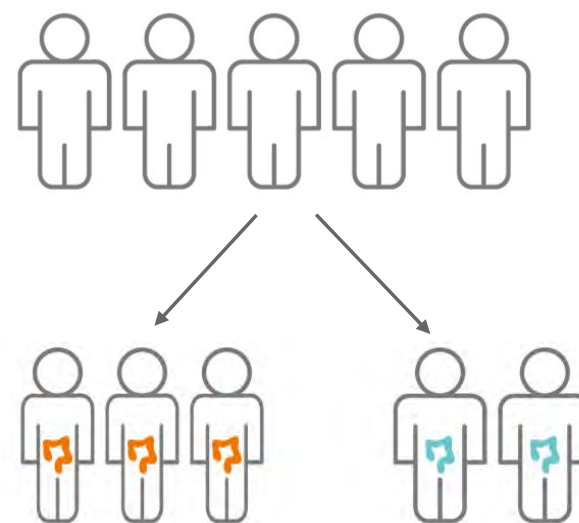
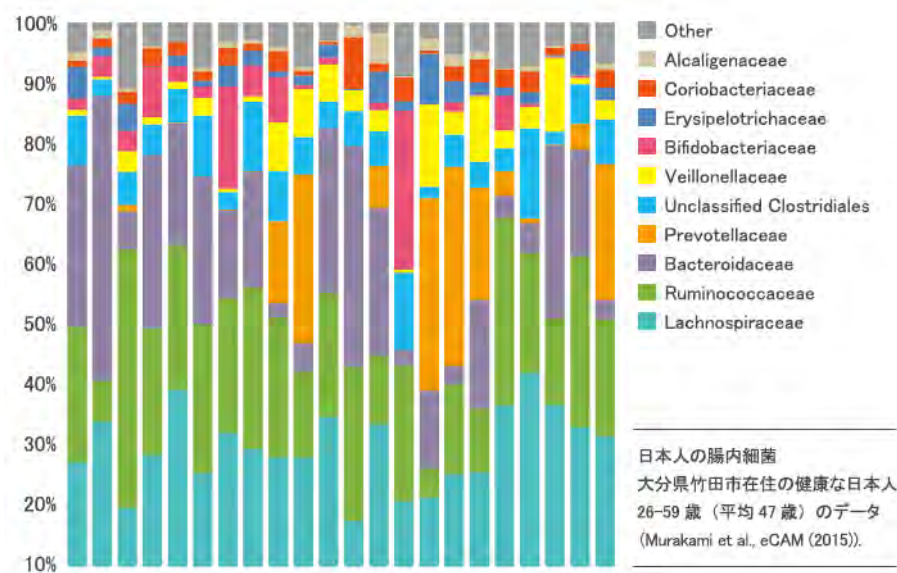


2023
層別化プロダクト

腸内環境研究でわかってきたこと

腸内フローラは健康な人でも個人ごとに異なる

腸内環境が違っていると、同じものを食べたり同じ行動をしても、得られる効果が異なる



効果が高い

効果が低い/変化なし

一人ひとりの腸内環境に合わせたアプローチが必要

発酵

微生物の力でヒトのからだに**よい成分**がつくられること

体外発酵

External fermentation



体外（食品中）での発酵により
ヒトに有益な物質が作られる

体内発酵

Internal fermentation



体内（大腸）での発酵により
ヒトに有益な物質が作られる

腸内環境データベースに基づく「層別化ヘルスケア」

独自の腸内環境 データベース



食品素材が腸内環境に
与える影響についての情報



層別化ヘルスケア



Type A

Type B

Type C

Type D



一人ひとりの腸内環境に合った
精密「体内」発酵

腸内デザイン共創プロジェクト

「腸内デザイン®」の市場創出、 社会実装を目指す企業連携



市場拡大に資する様々な共創を促進

2025年度ご参画の パートナー企業さま一覧



2025年5月時点でのご参画企業さまの一覧です。
最新情報は株式会社メタジェンHPにてご覧ください。
<https://metagen.co.jp/aboutus/gdp/>

層別化ヘルスケア商品の事例

腸内フローラ検査 + パーソナライズド〇〇

カルビー株式会社との連携
～ Body Granola ～



2023年4月～ >3万人

株式会社明治との連携
～ Inner Garden ～



2024年12月～

「個別最適化食」市場を牽引



2024年12月16日
日本経済新聞



メタジェン

共通の監修役

本社:山形県鶴岡市



福田真嗣社長

慶応大と東京工業大(現東京科学大)発ベンチャーとして2015年3月に設立

腸内環境の評価技術と科学的見地に基いたデータベースを持つ

川崎市にも研究所

英フィナンシャル・タイムズなどによる「アジア太平洋地域の高成長企業ランキング2020」で50位にランクイン

まだ水たまりのように小さい市場で競争を
気にする段階にあらず。賛同企業増やす

2025年4月8日
WBS テレビ東京



食から生み出す健康サーキュラーエコノミー



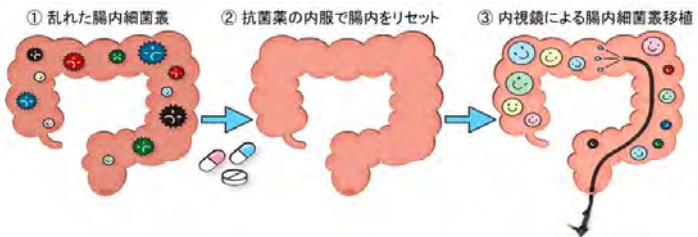
日本初の献便施設



健康を
シェア

ヒト

このサイクルを
持続的な事業にし
文化にしていく



▶ 腸内細菌叢移植（先進医療B実施中）

薬



腸内フローラ

食事を摂る



Metagen

腸内デザイン



便



腸内フローラの変化



健康

腸内環境に合った
ヘルスケアをあたりまえにする



Metagen®

腸内デザイン推進企業

嗅覚DXが変える 食と農の未来

2025/10/15

REVORN

Prepared by: REVORN Co., Ltd | Strictly Confidential.



生成AIがもたらす爆発的な革新！ 次は「におい・香り」のデータ革命

私たちは今、一大革命の入り口に立っています。
生成AIがテキスト・画像・音声の世界を根本から変えたように、
次は人間の最も本能的な感覚である「嗅覚」がデジタル化される時代です。

におい・香りデータ革命が食品業界を変える

「味」は「におい」が7割を占めている

と言われるほど重要な嗅覚。
これまで言葉にすることが難しかった「嗅覚」を数値データとして可視化・蓄積・解析
できる弊社のプラットフォームは、食品業界はもとより、あらゆる業界を進化させる
ことができます。

既に起きたAI革命と

これから香りのAIで起こる変革

分野	生成AI等で既に起きている変革	香りAIで起こる変革
コンテンツ制作	DALL・E 3による広告ビジュアル即時生成	AIが「理想の香りプロファイル」を提案し、新商品開発を加速
商品設計	Adobe Fireflyによる工業デザイン多数生成	ターゲット市場別に最適な香りをデータ設計、試作回数 30%削減
品質管理	AIによる自動外観検査(微細な欠陥も検出)	リアルタイム香り監視で異常を自動検知、人的ミスをゼロに
パーソナライズ	GitHub Copilotによる個別最適コード提案	顧客嗜好データから「あなた好み」の商品を自動レコメンド

生成AIが創造した非連続的変化と同じことが、嗅覚の世界でも起ころうとしています。OpenAIやRunwayが画像生成で実現した革命的变化は、香りのデータ化によって実現します。

しかし、香りのデータ化には「実際の香りを正確に測定するセンサー」が不可欠です。弊社の匂いセンサー“Obre”とAI解析システム“iinioi cloud”はこの重要なギャップを埋め、香りの革命を現実のものとしします。

Obreとiinioi cloudが実現する

嗅覚DXの世界



におい・香りの測定

Obreセンサーが複雑な香り成分を高精度に測定



データの蓄積・管理

iinioi cloudプラットフォームで香りデータを一元管理



パターン分析・予測

AIによる香り特性と嗜好の相関分析



ビジネスへの活用

商品開発・品質管理・マーケティングへの応用

■においセンシングデバイス Obre

人間の鼻では区別できない微妙な香りの違いも数値化します。これまで「なんとなく良い香り」「少し違和感がある」といった曖昧な表現しかできなかった香りの違いを、具体的なデータとして可視化します。

■AI解析システム iinioi cloud

測定したデータを蓄積・分析し、香りのパターンと消費者嗜好の相関を明らかにします。この革新的なシステムにより、感覚に頼っていた香りの世界が、科学的・定量的な領域へと進化するのはです。

匂いセンシングデバイス
Obre



その“微かな違い”がブランドを削っていく。

長年の改定によって、 気が付けば、最初の香りはもう 無い...

① においては、「無意識の記憶資産」

- ・ 消費者は、製品の香りに“慣れ親しみ”を抱いている。
- ・ その香りは、「安心感」「品質」「記憶」に直結する、目に見えないブランド資産。
- ・ 一度確立された香りは、“変わらないこと”自体が価値となる。

② しかし、その“香り”は、静かに失われている

- ・ わずかな変更が、わずかな劣化を生む
- ・ 新商品開発、コストダウン、製造工程の見直し、原材料の変更 ...
- ・ これらが入るたびに、「いつもの香りを維持できているか？」という判断をヒトの主観に頼っている。

③ わずかなグレードダウンの連続

- ・ クレームが来るほどではない。だが確実に“違う”。
- ・ 長年のファンなら「なんか変わった？」と感じるレベル。
- ・ こうした“気づかれない劣化”がじわじわとブランド価値を削っていく。
- ・ 数年単位での変更が重なると、初期の香りから大きく離れた製品に

④ 大手嗜好品メーカーの例

- ・ 原材料改定、製造工程の変更の都度、消費者テストを実施
- ・ 消費者の90%程度が認知できないレベルであれば合格としている
- ・ これらが5回繰り返されると、40%の消費者が香りが変わったと認知できてしまう可能性がある

守るべきは、“消費者の中の記憶”

においを数値で定義することで、過去のロットと比較し、未来の製品に継承できます

食品業界におけるユースケース

新商品開発

- ・ターゲット層の嗜好に合った香りプロファイル設計
- ・競合商品との香り比較によるポジショニング分析
- ・試作品の香り評価を定量化・客観化

品質管理・QC

- ・出荷前の香り検査を自動化・標準化
- ・製造ロット間のばらつき検出
- ・原材料の品質管理
- ・異臭検知による不良品の早期発見

リニューアル開発

- ・既存商品の香りデータを基準にした改良
- ・「変えすぎない・物足りない」のバランスを最適化
- ・消費者テスト結果と香りデータの相関分析

マーケティング

- ・ブランドコンセプトに合わせた独自香りの開発
- ・季節限定商品の香り設計
- ・地域別嗜好に合わせた香り調整

Obreとiinioi cloudを活用することで、これまで熟練者の感覚や経験に依存していた香りの評価・設計を、データに基づいた客観的・科学的なプロセスへと変革できます。

香りデータを蓄積することで、貴社独自の「香りの知的財産」を構築することも可能になります。

品質管理・QCのユースケース



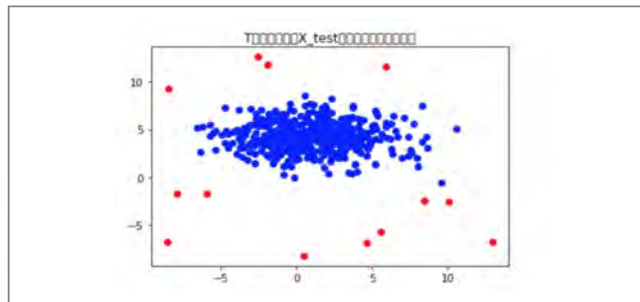
発酵工程のリアルタイム監視

パンや味噌、ヨーグルトなどの発酵食品では、発酵中のおい成分をセンサーで検出し、AIがそのデータを解析することで、発酵の進行状況をリアルタイムで監視できます。これにより、最適な発酵タイミングを判断し、製品の品質を一定に保つことが可能になります。



熟成プロセスの最適化

チーズやワインなどの熟成食品では、熟成中のおいの変化をセンサーでモニタリングし、AIが最適な熟成期間や条件を提案することで、製品の品質向上と製造効率の改善が期待できます。



異常の早期検知

製造ラインにおいて、原材料の劣化や異物混入などによる異常なおいをセンサーが検出し、AIが通常のおいパターンと比較することで、異常を早期に発見できます。これにより、不良品の流出を防ぎ、迅速な対応が可能となります。



消費者フィードバックの活用

消費者からのおいに関するフィードバックを AIが解析し、製品の香りや風味の改善に活用することで、顧客満足度の向上と新製品開発のヒントを得ることができます。



おい品質管理

各製品の理想的なおいプロフィールを AIが学習し、製造された製品のおいデータと比較することで、品質の一貫性を確保できます。これにより、製品ごとの風味や香りのばらつきを最小限に抑えることが可能になります。

6万回以上に及ぶ測定データを学習させることで

小麦粉に混入している カビの検知に成功

カビ臭をセンサーで検知するのは非常に難しいと言われています。
理由はヒトの鼻はカビ臭に敏感なため、ごく微量のカビでも感じ取ることが可能ですが、
センサーで補足するには微量すぎる為です。
しかし、数万回に及ぶ測定の結果、正常品と異常品(カビ混入品)の差異を検知できるようになりました。

カビの混入率: 100ppbの場合、99.9%検知
10ppbの場合、81.0%検知

自社商品だけでなく、競合製品も含め香りをデータ化

クラフトビールの 香味MAPを作成

クラフトビールは多様なスタイルや原材料の組み合わせによって無限のバリエーションを持ちます。香りはその中でも特に個性を感じさせる入口。クラフトビールの醸造家は、ホップ、モルト、酵母、果実やスパイスなどを自由に組み合わせ、香りで独自の世界観や意図を表現します。いわば技術と芸術性の結晶とも言える「表現手段」。これを、科学的に定量化し客観的なポジショニングマップを作成することで、マーケティングはもちろん、商品の改定や新商品開発にエビデンスをもって取り組み始めています。



Obreの導入は単なるセンサー導入という話ではありません。

未来の競争力そのものです

御社の独自性、先進性、ブランド力を育てるための第一歩だと考えています。

なぜ今、嗅覚 DXをはじめるべきなのか？

① データ蓄積には時間が必要

高精度な匂いAIの育成には、大量のにおいデータと人間評価データが不可欠です。早期に始めた企業ほど、独自の学習資産を構築できます。

③ 先行者利益の獲得

他社より早くデータを持つことで、施設導入やマーケティングに圧倒的な優位性を確保できます。業界の「異臭検知基準」をリードする立場を確立できます。

② 香りの嗜好は常に変動

香り品質や消費者嗜好のパターンは季節やトレンドによって変化します。長期的なデータ蓄積がなければ、市場の変化に対応できません。

④ 運用ノウハウの習得

導入を早めるほど、実戦投入できるスピードが早まる。測定・解析・活用は、現場に浸透するまで一定の時間が必要です。

先行してにおいデータを蓄積し、活用する企業は、
この新たな市場における圧倒的な競争優位を獲得できるでしょう。
嗅覚のデータ革命は、次なるイノベーションの波となります。

嗅覚のデジタル化という非連続的進化の一步を、
ぜひ私たちと共に踏み出しましょう。
未来を切り拓くパートナーとして、
貴社の挑戦をサポートいたします。

NEXT STEP

Obre導入で 香りのデータ革命を始める



初期コンサルテーション

貴社の課題・ニーズを詳細にヒアリング



パイロットプロジェクト

限定的な範囲でObreを試験導入



トレーニング・サポート

測定方法と分析活用の研修提供



本格導入・展開

全社的な香りデータ活用の実現

Obreの導入は、専門の Customer Successチームによって円滑に進められます。初期のコンサルテーションでは、貴社の商品特性や課題に合わせた最適な導入プランをご提案し、パイロットプロジェクトを通じて効果を実感いただいた上で、段階的な導入が可能です。

<Customer Successの役割>

弊社のセンサーが取得するにのデータの16chあるセンサー素子から送られてくる波形を解析することで、他にはない正確性を実現しています。

それゆえデータそのものは複雑で目的に応じた解析手法を構築する必要があり、これらをクライアント共に構築し、最短でクライアントが目指す目的を達成いたします。

REVORN

Born to be tech revolution

REVORNブランドロゴマークは株式会社レボーンの登録商標または商標です。
製品名・サービス名は株式会社レボーンの登録商標または商標です。その他の製品および会社名は各社の商号、登録商標または商標です。
本資料・掲載画像は無断での第三者の配布・使用を禁じます。

Prepared by: REVORN Co., Ltd | Strictly Confidential.



日本最適化栄養食協会

2025.10.15

CONTENTS

01

日本最適化栄養食協会 概要

02

健康課題への対応



CONTENTS

01

日本最適化栄養食協会 概要

02

健康課題への対応



『栄養と健康』に関する様々な社会課題

協会設立の背景

■ 肥満



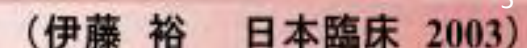
■ 低栄養



■ フレイル



肥満



協会設立の背景

低栄養



間違ったダイエット方法などによる
カロリーや栄養が不足した状態
将来的な健康リスクとなる

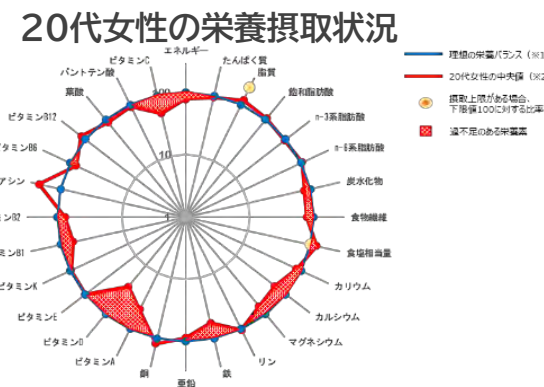
特に若年、女性に顕著

(※1)日本人の食事摂取基準を元に充足率を数値化(20-29歳)
身体活動レベルⅡの基準値を100とした場合)

(※2)国民健康栄養調査 令和元年 20-29歳



調査された28項目の栄養素等のうち、
18項目で不足あり



調査された28項目の栄養素等のうち、
20項目で不足あり

協会設立の背景

フレイル



フレイル（虚弱）

健康な状態と要介護状態の
中間に位置し、身体的機能や
認知機能の低下が
見られる状態



高齢者の 痩せ は要注意

・転倒の発生	1.3倍
・移動能力の悪化	1.5倍
・日常生活レベルの悪化	2.0倍
・初回入院	1.3倍
・死亡	2.2倍

協会設立の背景

食による未病



未病とは・・・

「病気ではないが、健康でもない状態。
自覚症状はないが検査結果に異常がある場合と、
自覚症状はあるが検査結果に異常がない場合に
大別される。」(未病学会ホームページより)
<http://j-mibyouto.or.jp/mibyotowa.htm>

“心身の揺らぎ”

(厚生労働省「未病指標について」
令和元年11月29日)
<https://www.mhlw.go.jp/content/12300000/000572154.pdf>

適切な栄養摂取による未病段階での介入是正

現在の食環境では、
バランスよく栄養を摂ることは極めて困難

協会設立の背景

現状の問題点

1. 食べたものの栄養素を正確に把握できない
2. 栄養素のバランスの良い食事を作るのは難しい
3. 栄養バランスが整った食は選択肢が限られ、
食べられる場所も少ない

完全栄養食

市場規模は急拡大の見込み

2021年 ⇒ 2030年 比：**850%**

2030年完全栄養食市場規模(推定)：546億円

富士経済 推計

2023年3月29日 日経MJ記事より抜粋

一般社団法人 日本最適化栄養食協会



目的

主要な栄養素がバランスよく適切に調整された最適化栄養食の普及を図り、人々のウェルビーイングに資することを目的とし、次の事業を行う。

事業

1. 最適化栄養食及びその評価に関する規格化
2. 最適化栄養食の栄養設計基準登録、製品認証
3. 最適化栄養食に関する調査研究
4. 最適化栄養食の普及に関する活動
5. 前各号に掲げるもののほか、当法人の目的を達成するために必要な事業

認証ロゴ



他

住所: 東京都渋谷区千駄ヶ谷3丁目50-11

HP: <https://www.saiteki-eiyo.org/>

「最適化栄養食」とは、

年齢や性別、生活習慣など、
一人ひとりの状態に合わせて
主要な栄養素がバランスよく適切に
調整された食

例えば

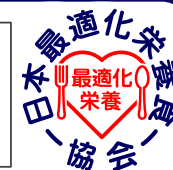
肥満傾向の人では、カロリーは控えめでありながら
PFCバランスが適切 かつ 主要な栄養素がバランスよく調整された食

低栄養になりがちなシニアには、量目は少なくとも十分なカロリーが摂れて
かつ シニアに不足しがちな栄養素がバランスよく調整された食

PFCバランスとは、人間が生きていくために必要なエネルギーを作る栄養素「Protein(たんぱく質)」「Fat(脂質)」「Carbohydrate(炭水化物)」の頭文字を取った言葉で、それぞれの栄養素からのエネルギー摂取比率。

最適化栄養食とは

■2024年8月、消費者庁は「健康増進法第65条1項に関するQ&A（令和6年7月作成）」を公表しました。



【健康増進法第65条1項】

何人も、食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をするときは、健康の保持増進の効果その他内閣府令で定める事項（以下「健康保持増進効果等」という。）について、著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示をしてはならない。

健康増進法第65条第1項の適用に関するQ&A

Q5：健康増進法第65条第1項の「著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示」とは、どのようなものが該当しますか。

（2）人を誤認される表示

「人を誤認させる」とは、広告等から一般消費者が認識することとなる健康保持増進効果等の「印象」や「期待感」と実際の健康保持増進効果等に相違があることを指します。なお、その表示を見て一般消費者が受ける「印象」、「期待感」と実際のものに相違があると認められれば、実際に一般消費者が誤認したという結果まで必要としません。

具体的には、例えば、次に掲げるものになります。

例	特定の成分について、健康保持増進効果等が得られるだけの分量を含んでいないにもかかわらず、生活習慣を改善するための運動等をしなくても、とり過ぎた栄養成分若しくは熱量又は体脂肪若しくは老廃物質等を排出し、又は燃焼させることをイメージさせる場合 健康保持増進効果等に関し、メリットとなる情報を断定的に表示しているにもかかわらず、デメリットとなる情報（効果が現れない者が実際にいること、一定の条件下でなければ効果が得られにくいこと等）が表示されておらず、又は著しく一般消費者が認識し難い方法で表示されている場合 体験者、体験談は存在するものの、一部の都合の良い体験談のみや体験者の都合の良いコメントのみを引用するなどして、誰でも容易に同様の効果が期待できるかのような表示がされている場合 健康保持増進効果等について公的な認証があると表示しておきながら、実際には、当該効果等に係る認証を受けていない場合 根拠となる学術データのうち、当該食品にとって不都合な箇所を捨象し、有利な箇所のみを引用する場合 完全栄養等と称して健康維持に必要な栄養成分を全て不足なく含んでいるかのように誤認させる表示をしている場合
---	--

一般的な食品と 最適化栄養食試作品 の比較 - かつ丼の事例 -

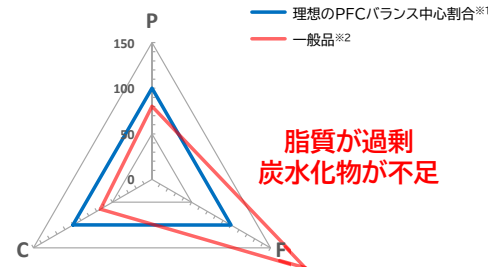
一般的なかつ丼

エネルギー **939** kcal

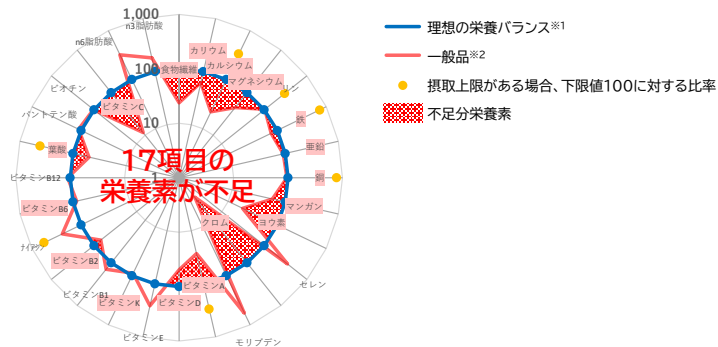
食塩相当量 **4.4** g 超過※1

飽和脂肪酸 **10.5** g 超過※1

PFCバランス



日本人の食事摂取基準に設定されている栄養素28項目



マグネシウム、ビタミンAなど、17項目の栄養素で不足がある

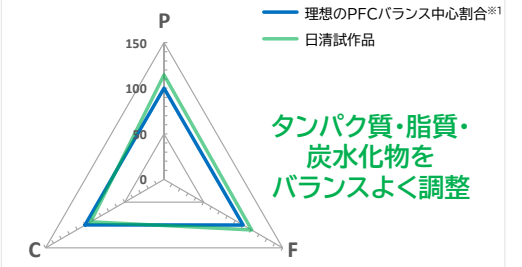
最適化栄養食試作品のかつ丼

エネルギー **560** kcal **41% OFF**

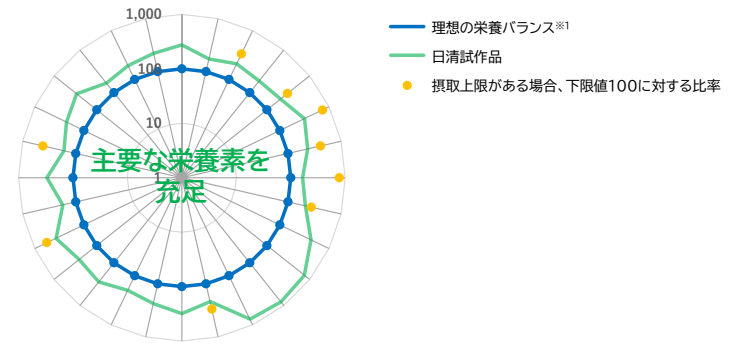
食塩相当量 **2.8** g **36% OFF**

飽和脂肪酸 **3.4** g **63% OFF**

PFCバランス



日本人の食事摂取基準に設定されている栄養素28項目



主要な栄養素がバランス良く調整されています。

※1:日本人の食事摂取基準、30~49歳男性、身体活動レベルIIの基準値を元に充足率を数値化(食塩相当量のみスマートミール基準を元に過不足を判断)。
PFCバランスは基準値の中央値(P:16.5% / F:25% / C:57.5%)を100として数値化。
※2:一般品は管理栄養士監修の元、一般的なレシピで作成。

理事名簿



2025年8月31日時点

	所属	氏名
理事長	慶應義塾大学 予防医療センター 特任教授	伊藤 裕 様
理事	公益財団法人食品等流通合理化促進機構会長 元農林水産審議官	村上 秀徳 様
理事(業務執行)	日清食品株式会社 代表取締役社長	安藤 徳隆 様
理事	株式会社セブン-イレブン・ジャパン 取締役会長	永松 文彦 様
理事	公益財団法人 Well-being for Planet Earth 代表理事	石川 善樹 様
理事	サントリーホールディングス株式会社 代表取締役会長	新浪 剛史 様
理事	イオン商品調達株式会社 代表取締役社長	白塚 康浩 様

(注)業務執行理事:理事長に代わり、決裁を行う理事

※就任日の順 同日の場合は氏名の五十音順

個人会員3名、正会員11社、賛助会員11社 合計25社

2025年8月31日時点



会員種別	会員
個人会員	伊藤 裕(理事長)
	村上 秀徳(理事)
	石川 善樹(理事)
正会員	イオン株式会社
	株式会社セブン-イレブン・ジャパン
	日清食品株式会社
	日清食品冷凍株式会社
	株式会社湖池屋
	株式会社万代
	クックデリ株式会社
	株式会社オークワ
	株式会社平和堂
	株式会社木村屋總本店
	サントリーホールディングス株式会社
賛助会員	三菱商事株式会社
	明治安田生命保険相互会社
	楽天グループ株式会社
	伊藤忠商事株式会社
	サルボ両備株式会社
	一般財団法人食品分析開発センターSUNATEC
	株式会社エムエスエフ
	株式会社ブルボン
	株式会社トクヤマ
	NPO法人女性ウェルネス食推進機構
	一般社団法人全国スーパーマーケット協会

顧問	所属	氏名
顧問 (エグゼクティブ アドバイザー)	大阪大学大学院医学系研究科 内分泌・代謝内科学教授 一般社団法人 日本糖尿病学会 理事 一般社団法人 日本内分泌学会 常務理事 一般社団法人 日本肥満学会副 理事長	下村 伊一郎 様
	滋賀医科大学NCD疫学研究セ ンター センター長 滋賀医科大学社会医学講座 公 衆衛生部門教授 特定非営利活動法人 日本高血 圧学会理事 一般社団法人 日本循環器病予 防学会理事 一般社団法人 日本疫学会理事 (前副理事長)	三浦 克之 様

※個人会員、正会員、賛助会員の順 就任日が同日の場合、五十音順

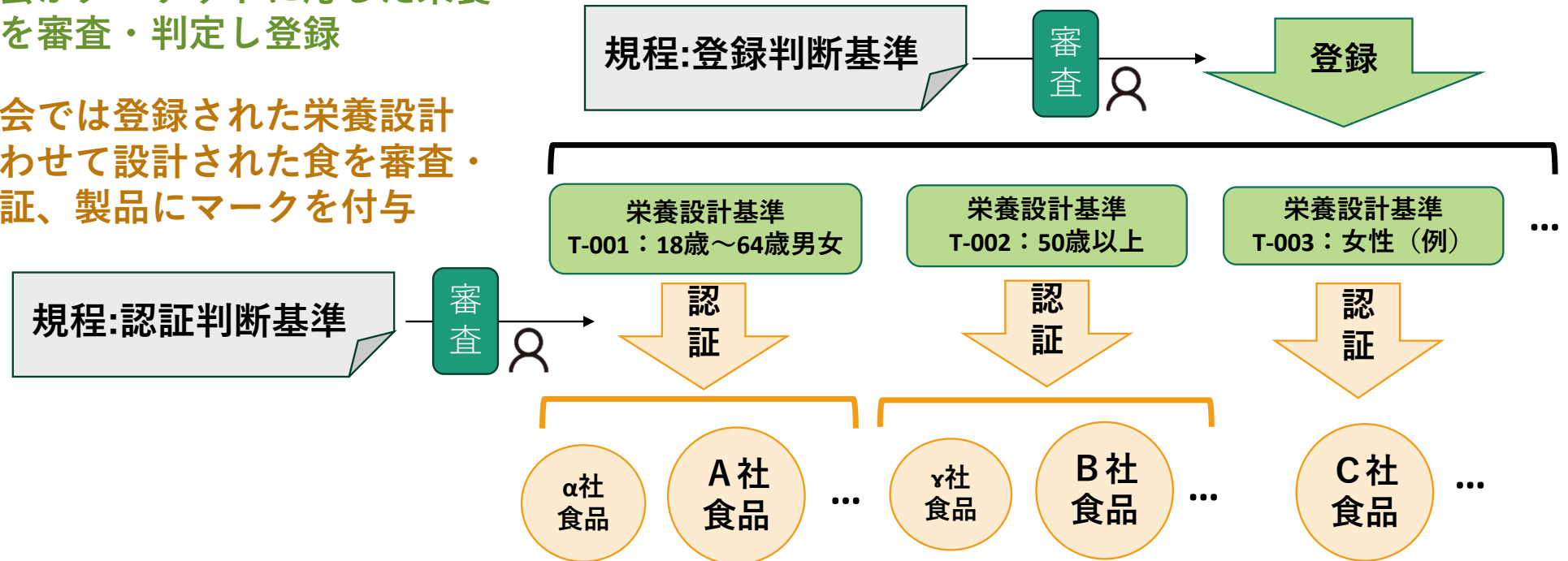
規格・登録・認証のフロー

標準化委員会が策定した規格・規程類
を使って、

登録委員会がターゲットに応じた栄養
設計基準を審査・判定し登録

認証委員会では登録された栄養設計
基準に合わせて設計された食を審査・
判定し認証、製品にマークを付与

【JSA規格（JSA-S1015）】
最適化栄養食の栄養設計基準に
関する要求事項



認証製品のご紹介

これまで11企業様から認証製品の販売実績あり

日清食品



日清食品冷凍



湖池屋



山崎製パン



ブルボン



ウエルシア



木村屋總本店



小売業様でのお弁当の事例



レストランでのメニュー認証の事例

・大阪マリオット都ホテル様で展開(2024年8月まで)



完全メシ 10種類の野菜と
大阪ウメビーフカレー



完全メシ 10種類のフルーツと
ヨーグルトクリームサンドウィッチ

CONTENTS

01

日本最適化栄養食協会 概要

02

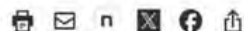
健康課題への対応



日経記事

長い能登避難、栄養に懸念 食事改善へ支援の輪 炭水化物多く、野菜「とれず」 筋力低下・高血圧のリスク

2024年3月22日 2:00 (会員限定記事)



キッチンカーでは栄養バランスのとれた食事が提供される（1月28日、石川県輪島市）

能登半島地震で避難生活が長引く中、栄養の偏りが不視察されている。食事でたんぱく質不足や塩分のとり過ぎが続くと、筋力低下や高血圧などのリスクが高まる。災害関連死につながる恐れもあり、被災地では栄養士の派遣やバランスに配慮した食事提供などの試みが広がっている。

1月28日昼ごろ、石川県輪島市の輪島高校に派遣されたキッチンカー前に避難者が列をなしていた。

提供されたのは出来たての「キャベツとひき肉のみそあんかけ」。同校に避難している50代女性は「栄養がとれて心も温まる。避難所の食事はレトルト食品やカップ麺、菓子パンが多いので」と喜んだ。

地震発生から2カ月半が過ぎた。県内では19日時点でなお4500人が地元体育館など1次避難所に身を寄せる。不慣れた生活を余儀なくされ、健康面の不安を抱える人も目立つ。



(注) 医薬基盤・健康・栄養研究所の坪山宣代室長らが宮城県内の避難所67カ所の状況を分析

輪島市の別の避難所で暮らす60代男性は「炊き出しはありがたいが、味が濃いが多く、野菜があまりとれない」と話す。高血圧など複数の基礎疾患を抱え、服薬が欠かせない。

避難所に届く食材は限られ、調理場も不十分な避難所での食事は炭水化物に偏る傾向がある。

医薬基盤・健康・栄養研究所の坪山宣代・国際災害栄養研究室長らは2011年3月の東日本大震災で被災した宮城県沿岸部の避難所の発生約1か月後の状況について分析した。対象とした67カ所の20%超で肉や野菜が不足する一方、25%でごはんやパンなどが余っていた。

たんぱく質が不足すると高齢者の心身が弱まるブレイル（虚弱）や筋力の低下につながる。エネルギーの代謝にかかわるビタミンB群が足りなければ、疲労感や様々な炎症などを招く。栄養が偏り塩分も多い食事に避難生活のストレスが重なると、高血圧となって脳卒中などを引き起こしかねない。

地震後の体調悪化に起因する災害関連死を防ぐ必要がある。栄養状態の改善・維持へ、能登の被災地では支援の輪が広がる。

一般社団法人「地域活性化プロジェクト緑GIN」（大阪府守口市）は約60社の企業と連携し、野菜シチューや焼き魚など連日約1000食を提供している。栢山義彦代表理事は「要望や栄養バランスを考えながら毎日献立を考えている」と話す。

乳幼児や高齢者に要配慮者のため、日本栄養士会（東京・港）は避難所や病院に液体ミルクや離乳食、介護用食品などを運んだ。栄養士が珠洲市や穴水町の避難所を訪ね、栄養相談にも乗った。即席麺などで食塩の過剰摂取が想定される人には汁を飲まず、添付調味料の使用を半分にするよう指導したという。

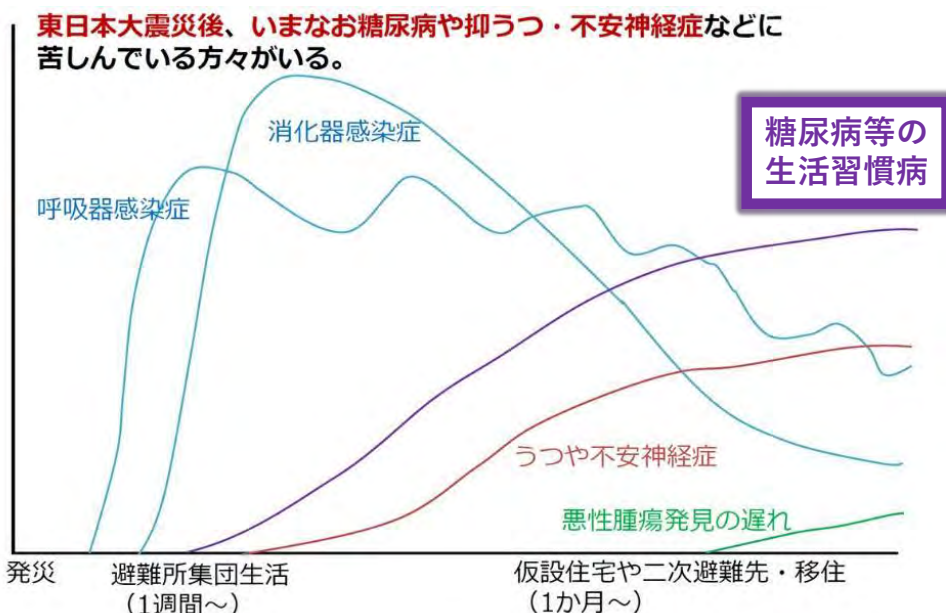
医薬基盤・健康・栄養研究所の坪山室長は「乾パンや菓子パンなど命をつなぐための食べ物は重要だが、それだけでは不十分。可能な範囲で魚や肉、野菜、乳製品など様々な食品をとれるようにすることが重要だ」と指摘する。

日ごろから魚や肉を使ったレトルト食品のほか、野菜ジュースや果物ゼリーなどを備蓄しておくことで被災時の健康維持に役立つという。「栄養バランスを考えた備蓄が自分の命を守ることにつながる」と話した。

（駒木梓、田辺アリンソヴグラン）

災害拠点における食のあり方検討(順天堂大学との連携)

順天堂大学資料



- ・ 40-74歳の男女合わせて**約20万人**の新規糖尿病患者

Murakami M, Tsubokura M, Ono K, Nomura S, Oikawa T (2017) PLoS ONE 12(9): e0185259のデータより計算
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0185259>

- ・ 脂質代謝異常：39,000人の新規発症予想
- ・ 高血圧：180,000人の新規発症予想
- ・ 肥満(BMI ≥ 25 kg/m²)：9,000人の新規発症予想
- ・ 低体重(BMI < 18.5 kg/m²)：27,000人の新規発症予想

Ohira et al. J Epidemiol 2022;32(Suppl 12):S36-S46のデータより計算

- ・ うつ病や不安神経症：発災1年：261,000人
 発災3年後：141,000人
 発災8年後：60,000人

「令和元年度こころの健康・生活習慣に関する調査」結果報告データより計算
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/kenkocoyosa-kokoro.html>

- ・ 乳癌発見の1年以上の遅れ：発災5年間で累積650人の予想

このような人々が発生しない社会を目指す拠点

●栄養バランスとQOLに配慮した備蓄食の実現

- ・ 対象者に応じて栄養バランスがとれ、選ぶ楽しみがある備蓄食の常備
- ・ 備蓄食の選定、配送、保管、使用、賞味期限前の有効活用等の全体スキーム構築

災害支援活動として認証製品の提供

- ・能登半島の民間支援団体4団体を通じた認証製品の提供(10月以降)
- ・自治体(珠洲市、穴水町)への認証製品の提供(11月以降)



・能登町にて
認証製品の提供



・七尾市パトリアにて

支援団体のコメント:

地震・水害に遭い避難所や仮設住宅の暮らしで不安定な食生活を送る中、1食で美味しく楽しく必要な栄養が摂れる最適化栄養食は住民の方々の心の安心にも繋がりました。



神奈川県鎌倉市と「災害時における食料の調達支援協力に関する協定書」の締結



・2025.6.29

熊本市人吉市とも同様の協定書の締結



25

若年女性の隠れ栄養失調に関する啓発活動

若年女性の隠れ栄養失調に関するポスター制作、イベントに協賛、出展、出張授業等を実施



・戸板女子短期大学の学園祭に協賛
(TOITA FES:11/9-11/10)



・東京都立中央図書館にてリスク啓発活動(1/17)



・神奈川県大和市主催のHealth&BeautyPROJECTに協賛(3/1)



・東京女子学院中学校・高等学校にて栄養に関する出張授業(2/27)

子どもの栄養課題の実態

日本の子どもの相対的貧困率※は11.5%(2021年、厚生労働省調査)。
これは、**日本の子どもの約9人に1人**(クラスに2~3人)が相対的貧困状態にあります。

※所得が貧困線に満たない世帯員の割合。貧困線は、国民の所得を基準に計算され、可処分所得の中央値の半額。

2021年の日本の貧困線は127万円

子ども食堂等で認証製品の提供や栄養バランスの啓発活動を実施



・NPO法人と連携し埼玉県戸田市で活動する子ども食堂にてイベント開催(1/26)



・長野県箕輪町を通じ子ども食堂、高齢者施設に製品提供(2/4)



能登の民間支援団体を通じた支援



以上

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）

5-1. フードテックビジネス実証事業

補助事業

フードテックビジネス実証事業採択企業



- 環境負荷や社会問題の解決、多様な食の需要への対応及び食品産業の国際競争力の強化のため、新しいフードテックビジネスを創出する取組を支援。
- R6補正では上限2,000万円、R7当初では1,000万円を上限とし、それぞれ、13社、2社採択。採択事業者は以下のとおり。

R6補正採択事業者（13社）

事業者名	事業計画の概要	所在地
(株) あじかん	ごぼう由来チョコレート風菓子、ごぼう茶等「ごぼう」原料の代替食品のグローバル市場開拓と共創型フードテック事業の実証	広島県 広島市
(株) エンドファイト	DES共生菌を活用した野菜の機能性成分向上手法の実装化	茨城県 稲敷郡
環境創研(株)	ホタテ加工残渣の飼料化事業	北海道 亀田郡
(合)シーベジタブル	黒海苔陸上養殖の持続化に向けたスマート洗浄装置の実証	高知県 安芸市
(株) スマショク	海外規制の課題を解決する「輸出支援システム」のテスト版開発・実証	京都府 京都市
(株) 日本フードリンク	AI献立自動生成システムによる給食業務効率化と栄養士支援の実証事業	新潟県 新潟市
リタケ(株)	畑のフードロス削減に向けたピュア化事業	愛知県 名古屋市
(株)for Crafts	AIを活用した食品SPAプラットフォームビジネスの実証	兵庫県 中央区
FTコンソーシアム	UFB技術でおから排出ゼロを実現するプラントベース食品の開発	三重県 四日市市

5-2. フードテックビジネス実証事業

補助事業

フードテックビジネス実証事業採択企業



- 環境負荷や社会問題の解決、多様な食の需要への対応及び食品産業の国際競争力の強化のため、新しいフードテックビジネスを創出する取組を支援。
- R6補正では上限2,000万円、R7当初では1,000万円を上限とし、それぞれ、13社、2社採択。採択事業者は以下のとおり。

事業者名	事業計画の概要	所在地
森永乳業（株）	IoT機能を備えたホイップミキサーによるホイップクリーム製造自動化事業	東京都港区
（株）ユーグレナ	食品用途ゲノム編集ユーグレナの使用基盤整備と生産実証	神奈川県横浜市
（株）琉球GLOCALサービス	AI画像認識搭載ロボットによるモズク異物除去の自動化実証	沖縄県宜野湾市
Red Yellow And Green(株)	観光立国の未来を支える、人手不足と食の多様化支援のユニバーサル調理済み冷凍食事業	東京都目黒区

R7当初採択事業者（2社）

事業者名	事業計画の概要	所在地
（株）ベンナース	未利用魚の活用による価値創出と藻場再生の実証と全国展開	福岡県福岡市
（株）WAKU	グルタチオンBSの社会実装に向けた製品開発・実証事業	岡山県岡山市

5-3. フードテック海外展開プログラム

海外展開支援

FOODTECH GLOBAL EXPANSION PROGRAM



- 日本発フードテック企業を海外展開を後押しするプログラムとして採択社3社が決定し、7月から稼働を開始。
- 現在英語でのピッチの練習からグローバル・アクセラレーション・ハブ等のご紹介、海外政府の研究助成機関とのマッチングなど伴走支援を実施中。



農林水産省



海外展開プログラム採択3社



藻を陸上及び海面で量産。
磯焼けなどの環境改善にも貢献



量子技術とバイオテクノロジーを融合した中性子線育種技術により、生物資源の開発を支援



海藻由来の食物繊維「アルギン酸類」を利用し、塩分吸収を抑える塩分オフセット技術を保有

5-4. セミナー・イベント 開催概要

フードテック官民協議会 令和7年度 地域イベント



10/9 徳島



●徳島・四国フードテック企業・団体

- ・農林水産省
- ・四国経済産業局
- ・徳島県
- ・徳島大学
- ・CIC ※海外展開
- ・Egret・Lab
- ・香川大学・国際希少糖研究教育機構
- ・ふじや
- ・リブル
- ・セツロテック

終了

11/14 福島



●福島フードテック企業・団体

- ・農林水産省
- ・福島イノベーション・コースト構想推進機構
- ・F-REI
- ・haccoba
- ・A-Plus
- ・トレ食
- ・ビーフソムリエ
- ・ぷくぷく醸造
- ・ベルグ福島
- ・ライスレジ
- ・リジェンワークス

11/20 沖縄



●沖縄フードテック企業・団体

- ・農林水産省
- ・おきなわスタートアップ・エコシステム・コンソーシアム
- ・沖縄県
- ・琉球大学・研究共創機構産学官共創ユニット
- ・リウボウ商事
- ・AlgaleX
- ・EF Polymer
- ・Kwahuu Ocean
- ・日本バイオテック
- ・フードリボン
- ・琉球コーヒーエナジー
- ・MUSCLE FOOD PROJECT合同会社

5-5. フードテックのビジネスアイデアを募集中！

フードテック官民協議会では、日本発のフードテックビジネスの育成及びフードテックビジネスの認知度向上に繋げることを目指し、第4回目となる「フードテックビジネスコンテスト」を開催。

フードテック官民協議会／令和7年度

未来を創る！
フードテックビジネスコンテスト

テクノロジーで食にイノベーションを。
社会課題を解決するアイデア募集！



「フードテックビジネスコンテスト」で検索！

フードテックビジネスコンテスト概要

募集期間	10月1日（水）9:00～11月30日（日）24:00
募集テーマ	A：持続可能な食料供給の実現×フードテック B：食品産業の生産性向上の実現×フードテック C：豊かで健康な食生活の実現×フードテック
募集プラン	1.ビジネス部門：法人やNPO団体等において、新たに事業検討が行われているプラン、または既に展開中の事業の内、今後全国もしくは海外への展開を目指したプラン 2.個人部門：個人（学生を含む）やチーム（法人設立前）において、「食」に関する社会課題の解決に繋がるアイデア段階のプラン
表彰	ビジネス部門：最優秀賞（1組）、優秀賞（2組） 個人部門：最優秀賞（1組）、優秀賞（1組） オーディエンス賞（1組） 新設 地域創生特別賞（1組） 新設 ATR特別賞（1組）

※本選大会出場者・受賞者には、フードテックビジネスコンテストサポーター（協賛企業）から**アクセラレーションプログラムへの参加やメンタリング、インキュベーション施設利用権**など今後の事業化を後押しする副賞の贈呈を予定

オンライン参加の皆様へ

総会／提案・報告会に関するアンケートにご協力をお願いいたします。

- 期限：10月15日（水）15時00分
- アンケートリンク
- <https://reg18.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=ogle-mcmbla-390018699a2eb9b2735fd1b9bafd4b9b>



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）

7. ネットワーキング

終了時刻 **18:00**

参加者の皆様への注意事項

- 出展者の方から移動のご案内をいたします。
- 手荷物や貴重品の管理は各自でお願いいたします。
- 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。

閉会

総会／提案・報告会に関するアンケートにご協力をお願いいたします。

- 期限：10月15日（水）15時00分
- アンケートリンク
- <https://reg18.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=ogle-mcmbla-390018699a2eb9b2735fd1b9bafd4b9b>

