

令和8年度 第1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**14:30** 終了予定時刻**17:00**

- 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8年度 第1回 総会/提案・報告会

2026年6月24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8年度 第1回 総会/提案・報告会議事次第

2026年6月24日(水) 14:30-17:00

開会挨拶

1. 日本成長戦略会議フードテックWGについて
2. 機関・団体からの発表
3. 登壇者によるピッチ発表
4. 事務局からのご案内

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8年度 第1回 総会/提案・報告会議事次第

2026年6月24日(水) 14:30-17:00

開会挨拶

1. 日本成長戦略会議フードテックWGについて

2. 機関・団体からの発表

3. 登壇者によるピッチ発表

4. 事務局からのご案内

ネットワーキング（現地会場のみ実施）

日本成長戦略会議フードテックWGにおける検討について

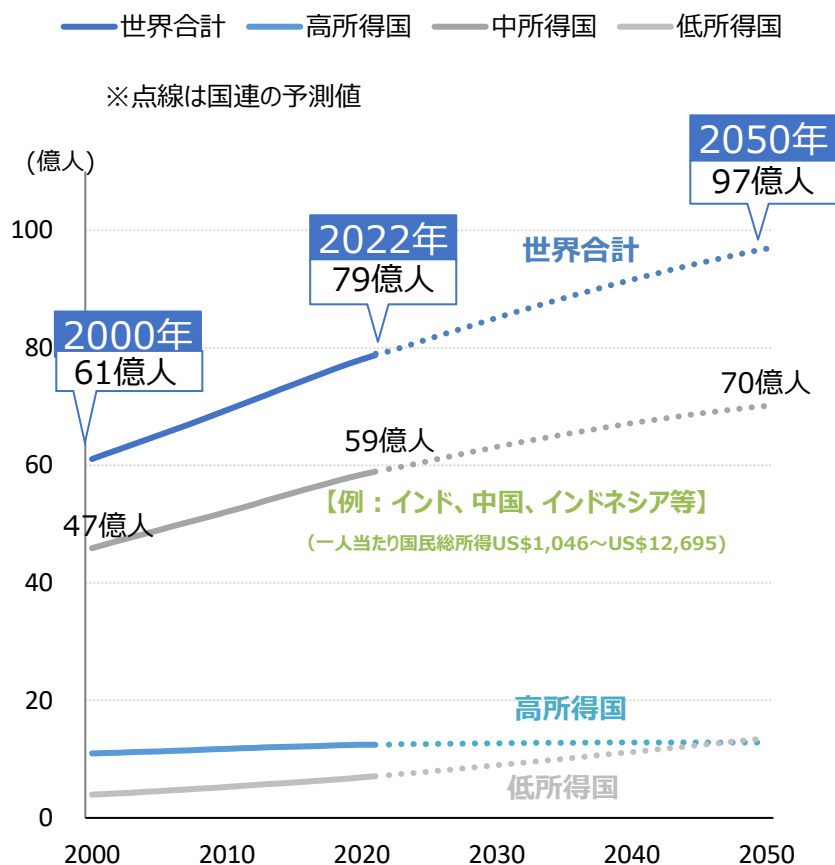
令和 8 年 6 月

農林水産省

食料の需要をめぐる状況（世界的な食料需要の拡大・多様化）

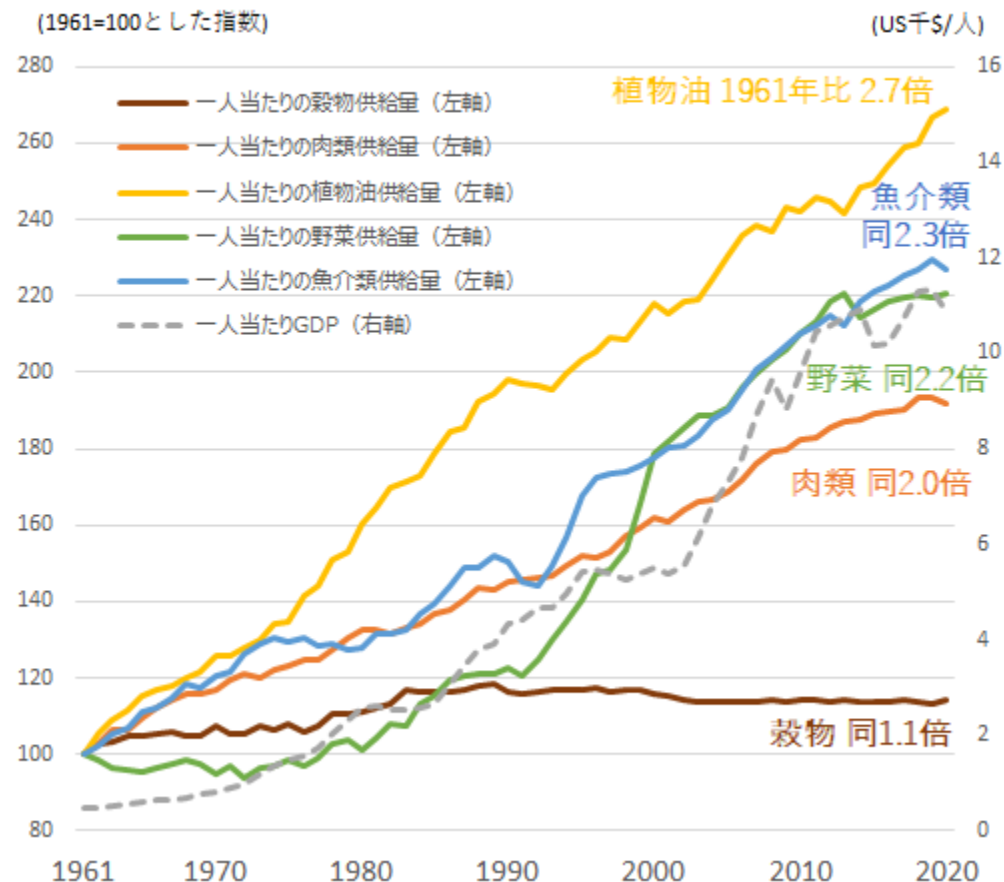
- 世界人口は、2022年には約79億人に到達。2050年に約97億人になると予測され、**世界の食料需要は今後もベースとして拡大**。
- さらに新興国を中心に国民 1 人当たり所得が向上するにつれて、それらの国の**油脂や魚介類の消費量が増加するなど、食生活も変化（嗜好化が進展）**。
- これまで世界の食料供給を支えてきた**単収や収穫面積の増加には限界**がある中で、今後も**食料需要の増加は確実**であり、**持続的な食料供給が課題**。

世界人口の推移



資料：UN World Population Prospects 2022より作成

世界の一人当たり食料供給量（需要量）の推移

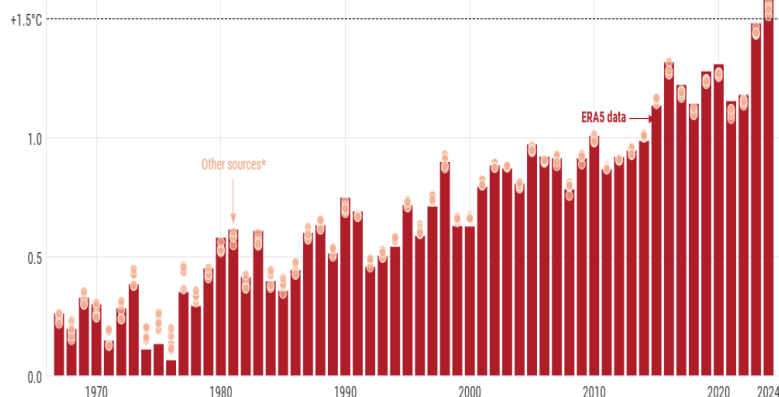


資料：FAO STAT、世界銀行Data Bankより作成

食料の供給をめぐる状況（気候変動等による安定供給リスクの増大）

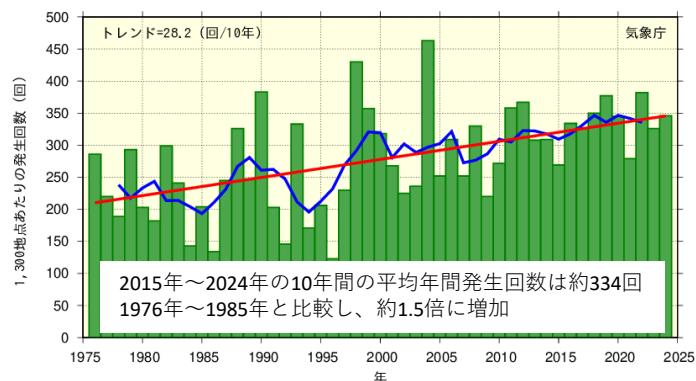
- 世界の平均気温は、2024年に過去最高を記録（記録が残る1850年以降）。
- 農林水産業は気候変動の影響を受けやすく、高温による品質低下などが既に発生。降雨量の増加等により、災害の激甚化の傾向。
- 気候変動や、これに伴う異常気象の頻発化、災害の激甚化など、世界的に**食料供給を不安定化させるリスクが増大**。

世界の平均気温※の推移 （※1850～1900年の平均と比較した増加量）



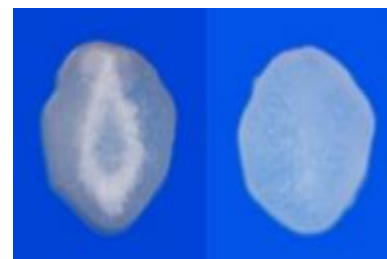
資料：コペルニクス気候変動サービス、欧州中期気象予報センター

日本における1時間降水量50mm以上の 年間発生回数



資料：気象庁資料より作成

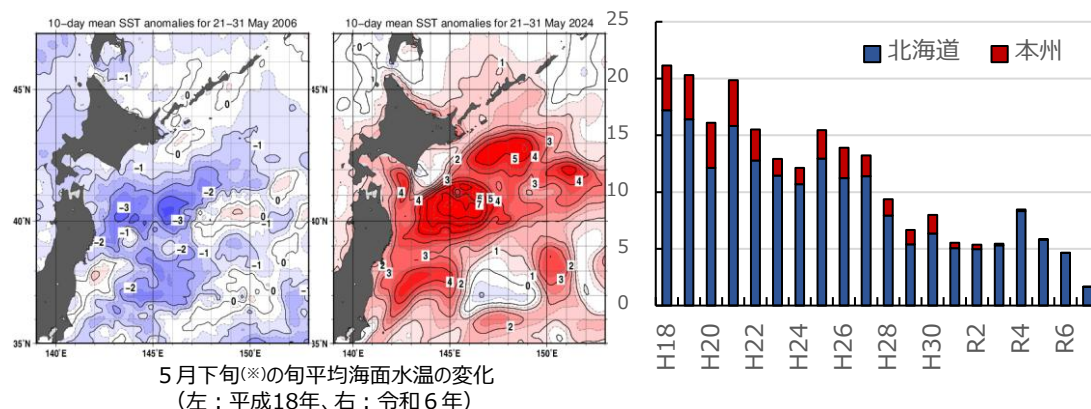
農業・漁業分野の気候変動等の影響・被害



水稻：高温による品質の低下
（白未熟粒(左)と正常粒(右)の断面）



河川氾濫によりネギ畑が冠水
（令和5年7月秋田県能代市）



5月下旬(※)の旬平均海面水温の変化
（左：平成18年、右：令和6年）

海水温の変動の影響により、サケの漁獲量が急激に減少
21万トン（平成18年）→約1.6万トン（令和7年11月30日時点）
本年は、過去最低であった昨年4.6万トンの更に3分の1程度に。

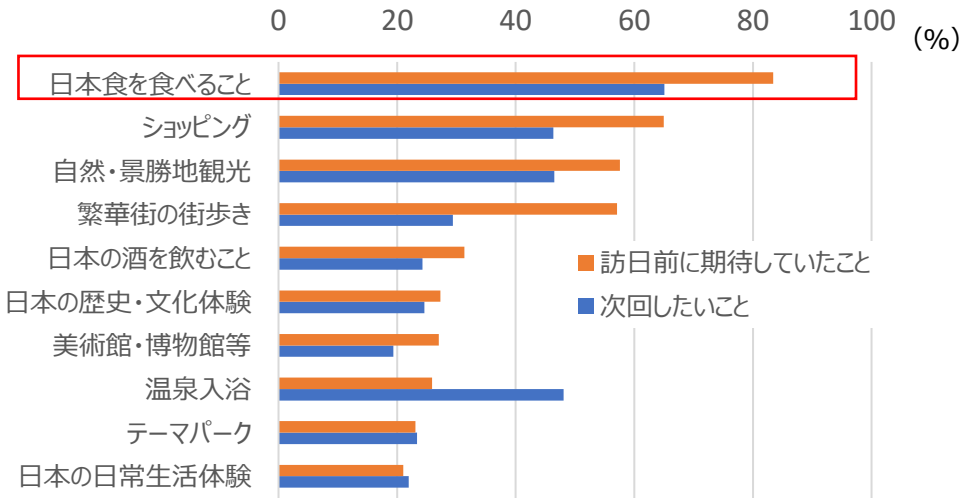
資料：気象庁資料より作成

（※サケ稚魚が北上を開始する時期。岩手沿岸の水温は10℃～12℃(平成18年)から13℃～16℃(令和6年)に上昇。）

日本の食の評価

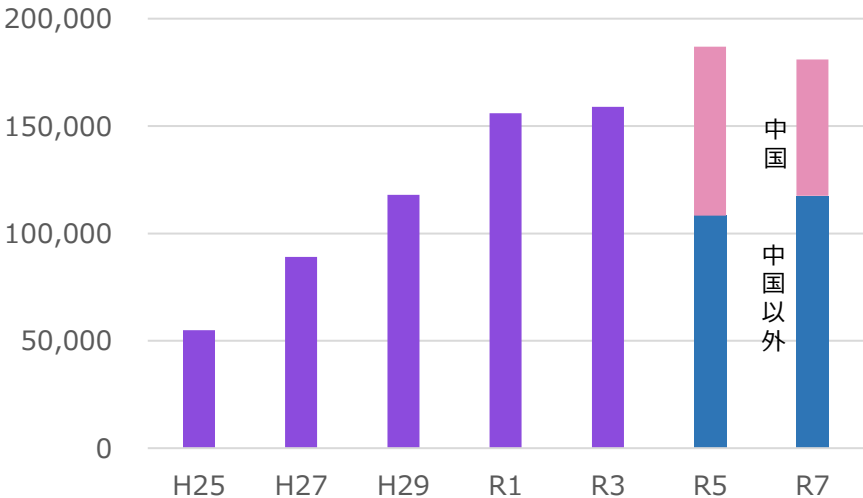
- 日本の食は、旬を生かした調理やだし文化により素材の美味しさを引き出す点や、発酵食品や栄養バランスの取れた和食など健康性の高さも海外から注目。
- 寿司・和牛・抹茶などは海外で高く評価。美味しさ・健康・安全を兼ね備えた食文化として、世界で存在感を高めている。

訪日旅行に関する意識（上位10位 ※複数回答可）



出典：インバウンド消費動向調査結果及び分析（観光庁、2024年次報告書）

海外における日本食レストラン数



出典：「海外における日本食レストラン調査」（外務省調べに基づき、農林水産省において集計）

出生時の健康寿命

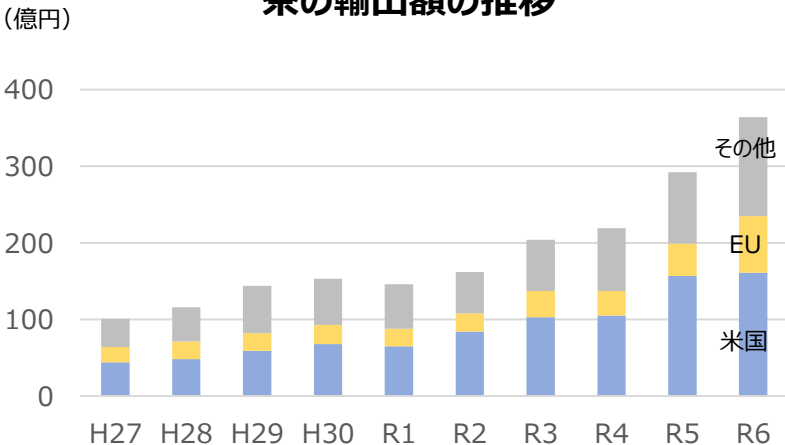
順位	国	年齢（歳）
1	シンガポール	73.65
2	日本	73.40
3	韓国	72.45
72	米国	63.91

出典：WHOホームページ

成人の肥満（BMI ≥30、年齢標準化推定値）

順位	国	割合（%）
1	米領サモア	75.21
2	トンガ	71.65
3	ナウル	69.92
18	米国	41.99
190	日本	5.54

茶の輸出額の推移



出典：貿易統計

現下の状況を踏まえた対応の考え方

- 世界的な食料需要の拡大や、気候変動等による食料供給リスクの増大といった世界的な食をめぐる課題や日本の食への評価を踏まえ、新しい基本計画の下での取組に加え、**日本の先端技術の「粋」の詰まった、世界に打って出られる分野の勝ち筋を見極め、攻めの分野として戦略的に投資を進めていく。**
- 新たな国内・海外市場の獲得や新規開拓、さらなる技術やノウハウの蓄積・還元、施設やモデル等のパッケージの海外展開および他国の課題解決への貢献を通じ、**稼げる農林水産業の創出や日本への富の呼び込み、食料安全保障の確保**につなげていく。

世界的な食料需要の拡大

気候変動等の
食料供給リスクの増大

日本の食への評価

世界に伍する日本の技術

新しい基本計画等の下、

農業農村整備
(農地の大区画化等)

共同利用施設の
再編整備・合理化

スマート農業技術・新品種の
開発、普及・実装

輸出産地の育成

養殖業の成長産業化

等を推進



**日本の先端技術の「粋」の詰まった、
世界に打って出られる分野の勝ち筋を見極め、
攻めの分野として戦略的に投資を推進**

新たな市場獲得・開拓

さらなる技術やノウハウの
蓄積・還元

施設等のパッケージの海外展開
他国の課題解決への貢献

**稼げる農林水産業の創出 日本への富の呼び込み
食料安全保障の確保**

各領域（植物工場、陸上養殖、食品機械、新規食品）それぞれの実態に即して、

- 国内外の技術や市場、政策等をめぐる**現状・課題の整理**
- 日本の**勝ち筋**
- 日本が**目指すべき市場・市場規模**
- **市場の確保・拡大・創出に向けた対応方策**
 - ・ 研究開発、事業化、事業拡大、販路開拓、海外展開といった事業フェーズを念頭に、
 - ・ 注力すべき技術、知財・標準化、人材育成、創業、規制・ビジネスルールへの対応、国際連携などの各種方策について、
 - ・ 官民での役割分担、スケジュールも含めて検討。
- 具体的な**投資先**のイメージ
- 投資内容やその時期、目標額などを含めた『**官民投資ロードマップ**』

日本成長戦略会議



経済財政諮問会議

17の戦略分野における官民連携での危機管理投資・成長投資の促進

新設 戦略分野分科会 1月～

（分科会長：副長官（衆）、分科会長代理：副長官補（内政）、関係省庁局長級）

- | | |
|--|---|
| ① AI・半導体
新設 AI・半導体WG
1月～
○人工知能戦略大臣 ○経産大臣
・関係省庁（NSS、警察、金融、デジタル、総務、外務、文科、厚労、農水、国交、環境、防衛）
・有識者9名 | ⑩ 防災・国土強靱化
国土強靱化推進会議
2月～
○国土強靱化大臣（出席）
防災大臣（出席）
・関係省庁（内閣府（防災）、総務、厚労、エネ、国交）
・有識者19名 |
| ② 造船
新設 造船WG
1月～
○国交大臣 ○経済安全保障大臣
・関係省庁（NSS、内閣府（科技）、入管、外務、文科、経産、環境、装備）
・有識者7名 | ⑪ 創薬・先端医療
新設 創薬・先端医療WG
1月～
○科技政策大臣 ○デジタル大臣
・関係省庁（文科、厚労、経産（いずれも政務））
・有識者10名 |
| ③ 量子
新設 量子WG
1月～
○科技政策大臣
・関係省庁（総務（政務）、外務、文科（政務）、経産（政務）、防衛）
・有識者7名 | ⑫ フュージョンエネルギー
新設 フュージョンエネルギーWG
1月～
○科技政策大臣
・関係省庁（文科、経産、規制（部長級））
・有識者7名 |
| ④ 合成生物学・バイオ
新設 合成生物学・バイオWG
1月～
○経産大臣
・関係省庁（内閣府（科技、健康医療）、文科、厚労、農水、国交）
・有識者12名 | ⑬ マテリアル（重要鉱物・部素材）
産業構造審議会 製造産業分科会
2月～
○経産大臣（出席）
・関係省庁（内閣府（科技）、外務、文科、環境）
・有識者15名 |
| ⑤ 航空・宇宙
新設 航空・宇宙WG
1月～
○経済安全保障大臣
・関係省庁（内閣府（宇宙）、総務、文科、経産、国交、防衛）
・有識者10名 | ⑭ 港湾ロジスティクス
新設 港湾ロジスティクスWG
1月～
○国交大臣
・関係省庁（サイバー統括室、財務、経産）
・有識者9名 |
| ⑥ デジタル・サイバーセキュリティ
新設 デジタル・サイバーセキュリティWG
1月～
○経産大臣 ○デジタル大臣
・関係省庁（総務、文科、厚労）
・有識者11名 | ⑮ 防衛産業
新設 防衛産業WG
1月～
○経産大臣 ○防衛大臣
・関係省庁（NSS（審議官級））
・有識者18名 |
| ⑦ コンテンツ
新設 コンテンツ産業官民協議会
1月～
○文化戦略大臣
・関係省庁（公取（審議官級）、総務、外務、文科、経産）
・有識者15名 | ⑯ 情報通信
新設 情報通信成長戦略官民協議会
1月～
○総務大臣
・関係省庁（経産、防衛）
・有識者12名 |
| ⑧ フードテック
新設 フードテックWG
12月～
○農水大臣
・関係省庁（経産）
・有識者7名 | ⑰ 海洋
新設 海洋WG
1月～
○海洋政策大臣
・関係省庁（NSS、内閣府（科技、宇宙）、外務、文科、水産、経産、国交、海保、環境、防衛）
・有識者10名 |
| ⑨ 資源・エネルギー安全保障・GX
GX実現に向けた専門家WG
1月～
○経産大臣（出席）
・関係省庁（外務、財務、経産、環境）
・有識者7名 | |

分野横断的課題への対応

- | | |
|--|--|
| ①【新技術立国・競争力強化】
○経産大臣
・関係省庁（内閣府（科技）、文科）
・有識者13名 | 産業構造審議会
経済産業政策新機軸部会等
1月～ |
| ②【人材育成】
○文科大臣
・関係省庁（内閣府（科技）、総務、厚労、経産）
・有識者4名+テーマごとに2名 | 新設 人材育成分科会
1月～ |
| ③【スタートアップ】
○スタートアップ大臣、内閣府副大臣、内閣府政務官（スタートアップ・金融）、経産副大臣
・関係省庁（内閣官房（GSC室）、内閣府（科技、規制）、金融、デジタル、総務、文科、厚労、農水、経産、国交、環境、防衛）
・有識者10名 | 新設 スタートアップ政策推進分科会
1月～ |
| ④【金融】
○金融大臣、副長官（衆）
・関係省庁（金融、総務、法務、財務、文科、厚労、経産）
・有識者10名 | 新設 新戦略策定のための資産運用立国推進分科会
1月～ |
| ⑤【労働市場改革】
○厚労大臣
・関係省庁（内閣官房（成長戦略）、内閣府（規制）、経産省、国交省、文科省）
・有識者11名 | 新設 労働市場改革分科会
1月～ |
| ⑥【家事等の負担軽減】
○日本成長戦略大臣
副長官補（内政）
こども家庭審議会子ども子育て支援分科会、労働政策審議会人材開発分科会、労働政策審議会雇用環境・均等分科会等でも議論 | 新設 家事等の負担軽減に資するサービスの利用促進に関する関係府省連絡会議
1月～ |
| ⑦【賃上げ環境整備】
○賃上げ環境整備大臣
再編 賃上げに向けた中小企業等の活力向上に関するWG
（副長官（参）ヘッド・内閣官房副長官補（内政）、内閣官房（補室（審議官級）、成長戦略、地域未来）、警察、金融、総務、財務、国税、文科、厚労、農水、経産、中企、国交、環境）
中小企業政策審議会、労働政策審議会でも議論 | 政労使の意見交換
11月～ |
| ⑧【サイバーセキュリティ】
○サイバー安全保障大臣（出席）
・関係省庁（内閣府（サイバー）、警察、総務、文科、経産、防衛）
・有識者18名 | サイバーセキュリティ推進専門家会議
2月～ |

フードテックWGの検討体制

座長

鈴木 農林水産大臣

座長代理

根本 副大臣、山下 副大臣、広瀬 政務官、山本 政務官

構成員

松江 英夫氏 (デロイト・トマツグループ 執行役)、有馬 暁澄氏 (Beyond Next Ventures(株) パートナー)、荻野 浩輝氏 ((一社)AgVenture Lab代表理事 理事長)
林 絵理氏 (NPO法人植物工場研究会 理事長)、久保田 孝英氏 (株三菱総合研究所)
岡田 亜希子氏 (株式会社UnlocX取締役)、小倉 千沙氏 (株メロス代表取締役)

事務局

大臣官房政策課技術政策室◎、新事業・食品産業部、農産局、農村振興局、農林水産技術会議事務局、水産庁、大臣官房政策課
経済産業省イノベーション・環境局 イノベーション政策課大学連携推進室、商務・サービスグループ生物化学産業課

検討状況の報告

進捗管理、統括

農林水産省内における領域毎の検討ユニット

<植物工場ユニット>

リーダー

根本座長代理

メンバー

- ・農産局 園芸作物課◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究開発官室◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

<陸上養殖ユニット>

リーダー

山下座長代理

メンバー

- ・水産庁 栽培養殖課◎
- ・水産庁 研究指導課
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

<食品機械ユニット>

リーダー

広瀬座長代理

メンバー

- ・新事業・食品産業部
- ・新事業・食品産業政策課◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

<新規食品(植物由来食品等)ユニット>

リーダー

山本座長代理

メンバー

- ・新事業・食品産業部
- ・新事業・食品産業政策課◎
- ・農林水産技術会議事務局 研究推進課
- ・大臣官房 政策課

※担当部課については検討状況等により追加等の可能性あり

方向性

現状認識、日本の強み

- 食品の製造工程においては、人手不足の解消等の観点から、前処理、加工、充填、包装、検査、保存など、工程ごとに様々な種類の機械が存在し、AI・ロボット技術等を活用した高性能化が世界的に進展。
- 日本の**食品加工機械**は、導入コストが高い一方で、高い耐久性、丁寧なアフターフォロー、顧客ニーズに細やかに応えるオーダーメイドなど、**ハード・ソフト両面に強みがあり、国内外での需要拡大が見込まれる。**
- また、後ろの流通工程につながる包装や保存の工程においては、鮮度にこだわる食文化を背景として冷凍技術に強みを有し、さらにはそのノウハウ等を活用し、低温高湿度で生鮮品を鮮度保持する技術（**鮮度保持技術**）が進展。現段階では実証フェーズにとどまるが、この社会実装は、長時間・長距離の食品輸送を可能とし、**日本の食品や生鮮品を世界各地に大きく展開させていくための起爆剤**となり得る。

我が国の勝ち筋

主な課題

- ・ 海外への機械輸出に際しての各国規制対応の負荷（規則変更や機械のカスタマイズの都度対応が必要）、海外機械に対する優位性が見えにくい
- ・ 企業が単独で海外進出し、現地パートナーとのマッチングや販路開拓を一から行うことの困難性
- ・ 形状や硬さが様々である食品原材料を、最適化された一定の動作で、一定の品質を満たす食品に加工することの困難性
- ・ 製造・設備導入・運用保守・データ活用をパッケージで提案できる人材・ノウハウの不足、現地メンテナンス人材の不足 等

講ずべき施策

- ・ 各国の**規制への対応や認証取得のための支援、日本主導による国際標準の策定**
- ・ **海外市場開拓に対する支援**（販路開拓・金融支援等）
- ・ AI等を活用した食品加工機械・鮮度保持機械の**開発・改良に向けた実証の支援**
- ・ 企業等による**専門人材育成**に係る環境整備、**官民連携プラットフォーム**の活用促進（食品機械製造業者と食品事業者との連携等） 等

目指すべき姿

- ・ 現地での保守・サービス対応等も含めたビジネスモデルにより海外での展開先を拡大し、**2040年までに**、食品加工や鮮度保持の技術を活用した機器・サービスの**売上額3兆円**を目指す。
- ・ 食品産業の労働力不足解消・生産性向上、食品廃棄物の発生抑制や輸送回数の低減を通じた食料システムの持続性向上、我が国の農林水産物・食品の**世界各地への輸出拡大**等により、国内外の**食料安全保障の確保**に貢献。

方向性

現状認識、日本の強み

- 日本では、だし等の豊かな食文化を背景としつつ、麴を用いた発酵技術や、**美味しさと栄養バランスを両立する調味技術**、高品質な農林水産物、**安全性や高品質に対する信頼性**等が強み。これらを活用した特長ある様々な新規食品が開発され、事業化が進められている。
- 食料、環境、栄養等をめぐる社会課題に対応するため、**非動物由来たんぱく食品**や、**機能性・栄養食品**[※]等の様々な新規食品の開発が世界各地で進行。**国内外で堅調な需要拡大**が見込まれ、我が国にとっては好機と言える状況。^{※健康に対する機能性を有する食品や、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル（五大栄養素）等をバランスよく含む食品。}
- 一方で、既存食品と比較した場合のコスト課題や、特に非動物由来たんぱく食品における**味とコストとの両立のための技術的な課題**等が存在。

＜非動物由来たんぱく食品の例＞

①植物由来だし ②米由来たんぱく質等



＜機能性・栄養食品の例＞



美味しさに加え、栄養バランスも高度に調整したかつ丼

主な課題

- ・研究開発フェーズの困難性、既存の食品と比較して高コスト・高価格
- ・消費者受容の不確実性
- ・各国における食品衛生等規制への対応の負荷
- ・海外展開時の企業単独での現地向けの商品開発やカスタマイズ、販路開拓等の困難性
- ・海外模倣品との差別化
- 等

我が国の勝ち筋

講ずべき施策

- ・**新商品開発・試験生産・実用化に向けた実証支援**
- ・**消費者理解の醸成**
- ・各国の**食品規制への対応**のための支援
- ・**企業マッチング、日系小売・外食企業との連携、海外市場開拓に対する支援**（販路開拓・金融支援等）
- ・**日本主導による国際標準の策定**
- 等

目指すべき姿

- ・非動物由来たんぱく食品や機能性・栄養食品について、まずは欧米市場を中心に展開し、その後、商品の多様化や価格低廉化等によりアジア等へ市場を拡大しつつ、**2040年までに**、国内外市場の**売上額3兆円**を目指す。
- ・日本の強みを活かした新規食品の国内外への展開を通じて、国産農林水産物等の需要拡大、食品産業の事業基盤の維持・強化を図り、**食料安全保障の確保に貢献**。加えて、**健康課題、地球環境の持続可能性の維持**といった社会課題の解決にも貢献。

鮮度保持技術WT

鮮度を守り、食品ロスを減らし、**世界**へつなぐ。

—— 技術で支える、持続可能な食の未来 ——





価値ある埋もれた技術を社会実装する



テクノロジーで食品ロスをゼロに

インターホールディングス 代表取締役 / 食品ロスゼロテクノロジー協会 代表理事

山口 翔



2009年 株式会社マクロミル
営業・人事



2014年 株式会社グライダーアソシエーツ
取締役・上席執行役員CMO



2019年 株式会社パンフォーユー
取締役



2022年 一般社団法人フローズンエコノミー協会
代表理事



2023年 株式会社インターホールディングス
取締役→2025年代表取締役



2025年 一般社団法人食品ロスゼロテクノロジー協会
代表理事



Mission

価値ある埋もれた技術を社会実装する



会社名 株式会社インターホールディングス

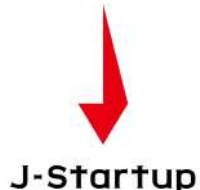
設立 2019年3月

資本金 1億円(2026年6月時点)(資本準備金除く)

所在地 東京都世田谷区羽根木 1丁目21-8

代表 代表取締役 山口 翔

業務内容 真空事業 shin-ku
社会実装支援 事業



2025年3月第5期J-Startupに採択
EY Innovative Startup SDGs賞受賞
東洋経済2025年すごいベンチャー 100



「テクノロジーで食品ロスをゼロに」をミッションとする、
一般社団法人食品ロスゼロテクノロジー協会を運営



真空インフラで、食品物流に変革を起こす

日本の発明家が30年かけて開発した真空特許技術

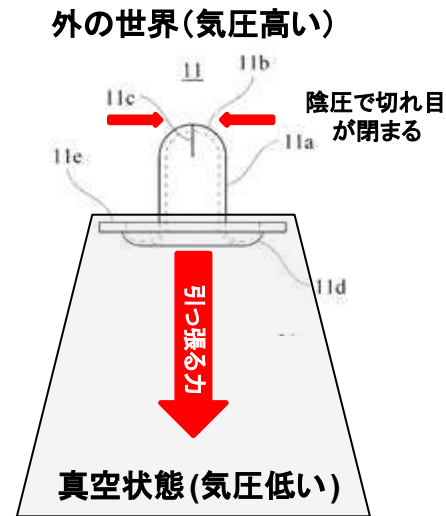
一度空気が抜けると空気が逆流しない逆止弁の特許（特許第6180009号）

ハジー技研株式会社

萩原忠（94歳）



かつてアポロ計画に参画していた
萩原先生の技術を応用



ハジー技研から
2022年11月に
真空特許技術を
権利譲渡

地球上最高の“真空特許技術” shin-ku RICE KEEPER (真空ライスキーパー)

99.5%

お米が半年後も新米！
ワインを開けた後 1ヶ月も味の変化がない！



Vie-de Vin (ヴィドヴァン)



誰でも何度でも簡単に

当社真空技術の特徴（競合差別化）

①鮮度が長期維持される

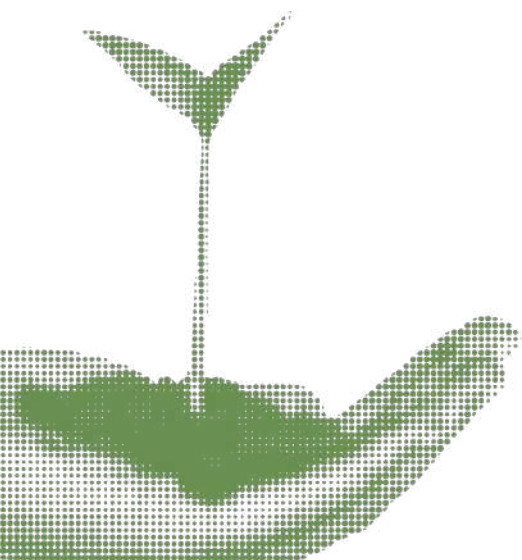
99.5%の真空率で食品の賞味期限が圧倒的に伸びる

②電気不要で真空化

既存の真空技術は専用の機械が必要なのに対し、逆止弁のみで手だけで真空にできる

③何度も真空にできる

一度開封しても脱気をすることで、再度真空にすることができる



真空フレコンの開発

逆止弁を搭載した **大型の真空フレコン** を開発中です。備蓄米を真空フレコンに切り替えることができれば、**常温環境で保管** が可能になり、環境面とコスト面の課題を同時に解決します。
真空フレコンでの輸出 も進めていきます。

既存：フレキシブルコンテナほか
定温倉庫＋リーファー輸出



変更

新：真空フレコン(1t)
常温倉庫＋ドライ輸出





蔵でしか味わえない瞬間を、どこでも。

蔵出し真空酒

「創造する人が、挑戦し続けられる社会を」

～100年続く酒蔵が、次の100年も挑戦できる仕組みを。～

日本酒_市場規模

日本酒の国内市場規模は約 6,100億円。海外輸出は 2013年以降右肩上がりに成長。
「伝統酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録され、ますます増加する海外ニーズ
に応えるスタンダードな容器を目指します。



約500億円



日本酒業界は現在深刻な瓶不足に頭を悩ませています。
そして日本酒は国内でも洋服や靴と違いなかなか「試して」買える商品ではありません。また世界に目を向けてみると、**日本酒を全く知らない外国人がいきなり 720mlをレストランで飲むのはハードルが高いと感じています。**日本酒をまだ飲んだ事の無い国内外の人に**「試す」事**を、インターホールディングスの”真空特許技術“により品質確保しながら SDGsにも配慮しつつ行える可能性を持ったプロジェクトになると信じています。

株式会社南部美人 代表取締役 久慈浩介様

日本酒_瓶との比較

真空弁により、日本酒のフレッシュさを維持するとともに、瓶に比べて輸送時に割れないかつ重量が軽くなることで、コスト面、環境面ともに負荷を大幅に軽減



四合瓶に比べて容器重量

約 **1/20**

リットルあたりの送料約 **40%減**



各酒蔵杜氏様の声

特に繊細な生酒において、味、風味、色味で **瓶と比べて鮮度維持** ができている

生酒

阿
櫻

阿櫻
(秋田県)

味や香りや色味について、開けたての瓶と比較しても問題ない。

生酒

加
賀
の
井

加賀の井酒造
(新潟県)

瓶保管品と比較して、熟成が遅く生老を感じない。香りも同じく、瓶と比較して生老が少なく感じる。

生酒



富士高砂酒造
FUJI TAKASAGO SAKE BREWERY

富士高砂
(静岡県)

味はスッキリ飲みやすくなめらかで、香りや色味についても良好である。

生酒

銀
盤

銀盤酒造
(富山県)

1ヶ月後も、味や香り、色味について開けたてと比較しても変化がない。

対象製品: 火入れした日本酒、生酒

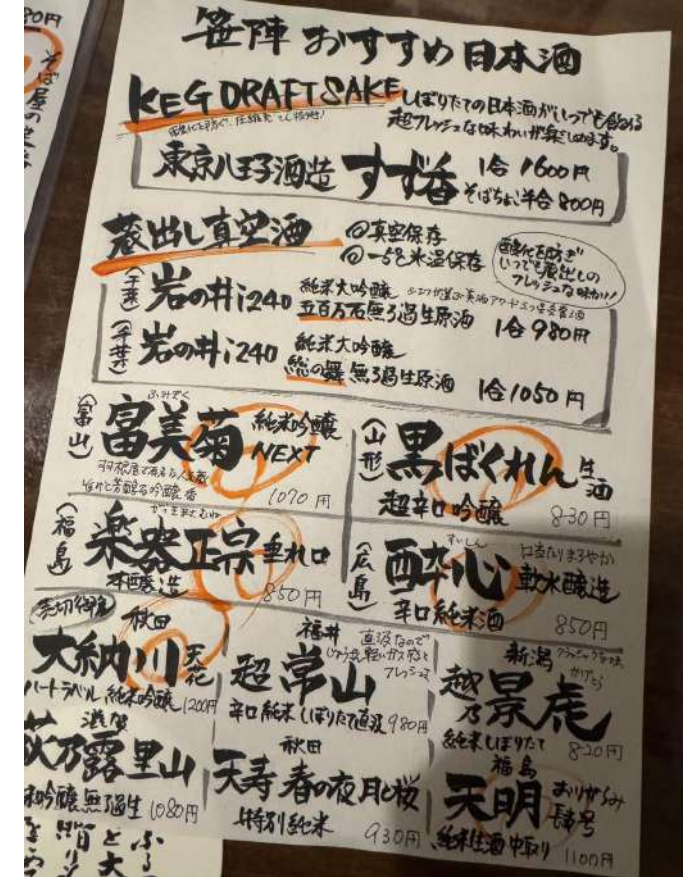
テスト方法: 同日に真空容器と瓶に充填し、一週間毎に官能テスト

温度帯: 冷蔵(8℃帯)・常温(20=25℃帯)

テスト項目: 味、風味、色味

秋田県の事例が農林水産省の優良事例として掲載

秋田県で約10蔵と連携して、先行して2025年より実証事業を開始。
真空による新しい日本酒体験が評価され、東京でもトライアルがスタート。





価値ある埋もれた技術を実社会に実装する



テクノロジーで食品ロスをゼロに



一般社団法人

食品ロスゼロテクノロジー協会

Zero Food Loss Technology Association

テクノロジーで食品ロスをゼロに

多くのスタートアップ・大手企業が食品ロス削減に取り組む中、各社が個別に課題解決を図るだけでは、成果が分散し、十分な効果を発揮できていません。政府との連携や世論への訴求といった重要な側面においても、十分なインパクトを創出できていないのが現状です。

こうした現状を打破するため、最先端のテクノロジーを活用するスタートアップ企業からこれらを活用する大企業まで一同に結集し、「食品ロスゼロテクノロジー協会」を発足しました。各社の結束と協働のシナジーを通じ、政府との連携強化や社会全体への訴求力を高めていきます。

加盟社数 約**100**社



一般社団法人

食品ロスゼロテクノロジー協会

Zero Food Loss Technology Association

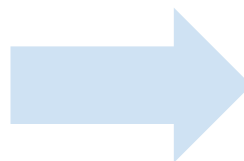
食品スタートアップから老舗中小企業まで、 幅広く加盟いただいております。

テクノロジーで食品ロスをゼロに

1. 食品製造・加工
2. 保存・鮮度保持テクノロジー
3. 流通・小売・物流
4. IT・データ・プラットフォーム
5. インフラ・アセット
6. 人材・採用(HR)
7. マーケティング・PR・コンサルティング
8. その他

加盟社数 約**100**社

2021年9月



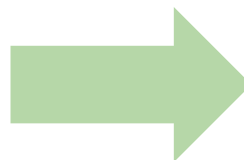
2022年5月



2024年12月



食品ロスゼロテクノロジー協議会



(NEW) 2025年12月





伊藤忠プラスチック株式会社

弊社は、確かな素材を提供し、皆様の暮らしに便利さ・快適さをプラスすることを目指しています。パッケージを扱う商社としての知見と伊藤忠グループの総合力を活かしながら、ご希望に合わせた商品をご提供致します。



株式会社インターホールディングス

NASAアポロ計画のロケット開発で使われた技術をもとに作られた真空逆止弁は、だれでも簡単に最大真空率99.5%を実現・維持できる世界唯一の技術です。固体、液体、小容量、大容量など様々な形状や容量に適応可能で、フードサプライチェーンにおける生産から消費にいたるあらゆるシーンで活用可能です。



株式会社上島製作所

3PL輸配送時のドライアイス置換を完全凍結させた超低温保冷剤のリユースで実現しており、 独自冷凍技術搭載-120℃超低温冷凍庫による速い完全凍結サイクルが安全性維持と ランニングコスト激減貢献をしています。



エア・ウォーター株式会社

ガス製造の技術を応用し、液体窒素を使った冷凍食品の製造・販売に始まったエア・ウォーターの食品事業。マイナス196℃の液体窒素の特性を活かした極低温フリーザーなどを提供し、冷凍食品の発展を支えています



株式会社エフピコ

エフピコは、お客様のニーズに応える製品開発とサービスの提供を実践する簡易食品容器メーカーです。エフピコ方式のリサイクルや環境負荷の低い容器の開発を通じて、持続可能な社会の実現を目指しております。



株式会社Cool Innovation

独自の「無着霜・高湿度」冷却技術で、農産物の長期鮮度維持を可能とし、流通過程での廃棄ロスを劇的に削減するのみでなく、生鮮輸送効率を3倍に引き上げ、食料危機、環境問題及び物流問題の解決に貢献致します。



グンゼ株式会社

飲料用ラベルの収縮フィルムや食品包装フィルムを製造・販売しているメーカーです。 その中でも、冷凍食品の輸送中に発生する課題：包装袋の破袋やピンホールを解決し、 食品ロスの削減を目指しています。



株式会社KOBASHI

当社が販売を行っている急速凍結機『iERA-65』は名前の通り-65度以下で急速に凍結を行う為品質が良く、より美味しいものを生み出せます。食の在り方が変わっていく中で美味しい冷凍を伝えることを目的にしております。



サンデン・リテールシステム株式会社

「冷やす・あたためる」をコア技術とし、コールドチェーン事業を中心に人々の生活 に利便性と新たな喜びを提案することで、人々の豊かな生活を支えることに貢献して いきます。



シーピー化成株式会社

「創造型」食品容器メーカーとしてライフスタイルの多様化など新たな社会のニーズに応え続けていくため、新しい価値・製品の開発に全力で挑戦しています。食品容器を通じて豊かな食文化の未来に貢献してまいります。



株式会社ゼロカラ

圧倒的な凍結スピードで、ビジネスを前進させます。



中央化学株式会社

食の未来を支える食品容器メーカーとして、お客様の課題解決と共に持続可能な社会の実現に貢献して参ります。また、素材から製品まで一貫した製品開発を行い、多様化するライフスタイルのニーズに 대응して参ります。



廣川株式会社

廣川は40年の食品軽量容器製造の経験から、常に進化する冷凍食品に合わせた冷凍用容器や紙容器、軟包材などの包装資材の企画製造を行っています。これからもお客様と一緒に、「おいしい」を届けるために商品にピッタリな食品用包材を提案して参ります！



富士電機株式会社

1923年の創業以来、エネルギー・環境技術の革新を追求し、産業・社会インフラ分野で、広く世の中に貢献してまいりました。その中で、私の所属する食品流通事業部は、自動化・省エネを食の安全・安心とともに提供いたします。



東洋アルミエコープロダクツ株式会社

私たちは、東洋アルミグループで食品容器および包装資材の製造・販売を担っています。アルミや紙といったリサイクルや継続的な供給が可能な材料を用いた製品の提供を通じ、社会に貢献してまいります。



タカハシガリレイ株式会社

連続式の急速凍結装置トンネルフリーザー®を日本で初めて開発した先駆者で国内シェアNo.1メーカーです。60年の実績を持つ凍結技術はもとより、日々おいしさとフードロス削減に向けた研究を続けています。



ハイアールアジア R & D 株式会社

AQUAは日本で生まれた家電ブランドとして、日本の生活者、家庭に寄り添い、日本ならではのくらしの悩みや要望に向き合いながら発見や気づきを大切に、アイデアと技術でその課題を解決しています。



フクシマガリレイ株式会社

業務用冷蔵庫の製造で創業して70年 「食といのちの未来を拓く挑戦者」として、世界中へ食の幸せを届け、人々の人生を豊かにする。を使命に 長年培ってきた“凍結する力”と高度な“エンジニアリング力”で、お客様の幅広いニーズにも応え、生活者の「食」の安全安心を守ります。



ホシザキ東京株式会社

ホシザキは冷凍冷蔵機器を主に、厨房機器の製造と販売、メンテナンス、及びコンサル業務を行っております。食産業における「衛生管理」「労働環境」「品質」の向上に寄与し、お客様に貢献してまいります。



Ryp Labs Japan 合同会社

世界初：植物の自己防御メカニズムを活用した食品鮮度延長技術を日本へ



typ LABS

小さなシールを貼ることで

鮮度保持期間を延長



アメリカ発のテクノロジー企業も加盟

大阪万博出展(2025年4月)

食品ロスゼロテクノロジー協議会のメンバーで 1日限定の企画で大阪万博に出展。



食の未来を拓く保存テクノロジー(2025年7月18日)

農林水産省の「知」の集積と活用、フードテック官民協議会と連携し、食品保存技術の社会実装における課題をディスカッションするイベントを共催。約 100名参加で、満足度は 100%。

-ロス削減から商圏拡大まで-

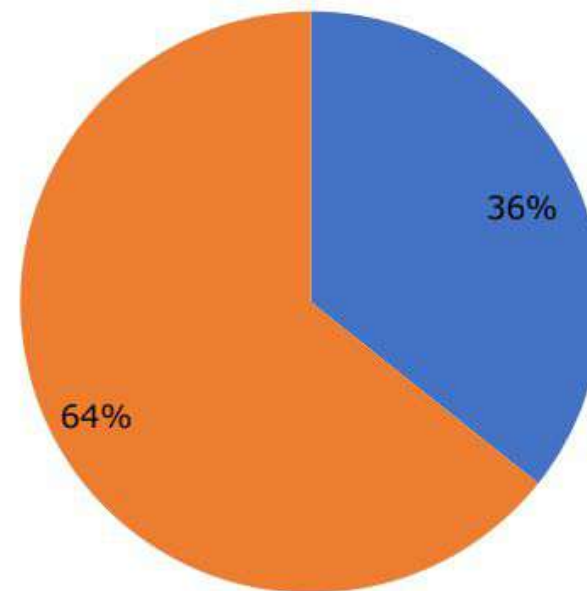
“食”の未来を拓く
保存テクノロジー

対面開催 SAKURA
DEEPTech
SHIBUYA

無料 7.18 Fri 18:00-20:00



Q4：イベントの満足度



- 1. 大変満足した
- 2. 満足した



ロスゼロサミット 2026(2026年2月10日)

大企業から中小・スタートアップまで、業界のキーマンを中心に、約120社が集まるロスゼロサミットを開催。様々なテーマでセッションを展開。

ロスゼロサミット2026テーマ



地域と世界をつなぐロスゼロテクノロジー

鮮度保持技術 WT(ワーキングチーム)について

フードテック

植物工場

陸上養殖

食品機械

新規食品

食品加工
鮮度保持

鮮度保持技術 WT(ワーキングチーム)について

・趣旨

最先端の鮮度保持技術の活用により、**食品ロスの削減**ならびに海外輸出をはじめとする **食品商圏の拡大**を目的とした、官民連携による活動を推進します。

・アウトプット

- 冷凍、真空等の鮮度保存技術を活用した活動・事例の発表
- 参加メンバー間での多角的な意見交換
- 各メーカーとサービス提供団体間の具体的な事業連携(マッチング)の促進

・想定ジャンル

- 一次産業・生産者(農業・水産・畜産 等)
- 食品メーカー(製造・加工)
- 鮮度保持技術・資材・機器メーカー
- 流通・小売・物流
- 外食・中食(飲食・給食 等)
- IT・データ・プラットフォーム
- マーケティング・PR・コンサルティング
- 行政(自治体・関係省庁・政府機関)
- 研究機関・有識者
- 金融・投資機関 / 社団法人 等

鮮度保持技術 WT(ワーキングチーム)について

お気軽にご登録ください。ご清聴ありがとうございました。



フードテック官民協議会 2026年第1回総会

発酵菌食品WTの発足

2026年6月24日

目次

1. 初期運営メンバー
2. 発酵菌食品WTのミッション
3. 発酵菌食品とは（本WTでの定義）
4. 趣旨・設立目的
5. 普及に向けた課題
6. 本WTの進め方（対象範囲）
7. 検討予定事項



NoMy

画像: NoMy Japan



画像: アグロルーデンス

初期運営メンバー

発酵菌食品に関わる事業会社・スタートアップ・アカデミア・NPO・行政からなる14団体



※順不同

本ワーキングチームは、初期の共通基盤（ガイドライン案）を迅速に構築するため、初期フェーズにおいてはメンバーを固定したクローズド形式で運用いたします。

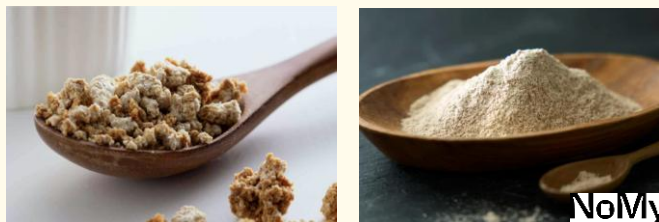
発酵菌食品WTのミッション

発酵・培養技術で食料供給の未来を支え、持続可能で多様な
新たな食品素材の選択肢を社会に届ける。

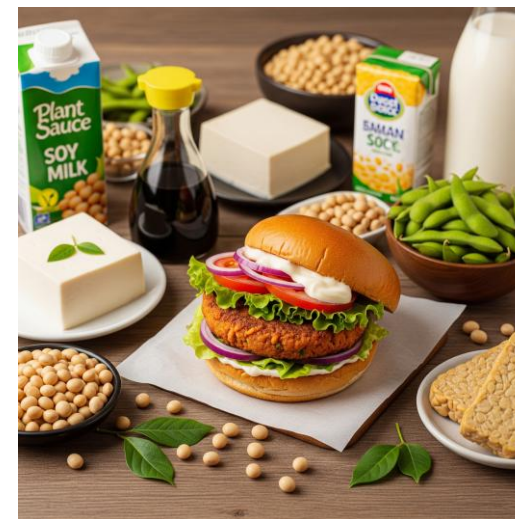
動物性食品



発酵菌食品



植物性食品



画像: (上) 麴ラボ
(左下)アグロルーデンス、(右下)NoMy Japan

発酵菌食品とは（本WTでの定義）

既存の発酵食品

例：味噌、醤油、ヨーグルト等
基質が主、菌はプロセス要素として機能する食品群

発酵菌食品

発酵由来の新しい食品素材

従来の食経験を基盤とした「菌体そのもの」を対象とした食品
：発酵菌の新しい利用形態
（説明・発信用の呼称レベルの定義であり、学術定義・法規制を示すものではない）

“発酵菌”の主な対象範囲：発酵で利用される有用菌とその仲間

麹菌

きのこ菌
（菌糸体）

納豆菌

酵母

趣旨・設立目的

- ❖ 発酵菌食品の社会実装に向けて顕在化する課題やリスクに関して協議する場の形成

発酵菌を活用した新たな食品領域の「共通基盤」を構築する

：技術特性・安全性・表示・リスクコミュニケーションなど

- ❖ 発酵菌食品の付加価値化による市場競争力の強化

発酵菌の社会的受容を目的とした領域全体としての取り組み

：産業位置付け・名称・消費者理解の促進など

普及に向けた課題

想定課題・リスク

- 「菌を食べる」ことへの消費者の心理的ハードル
- 安全性が確立された発酵菌食品と、食経験のない菌との混同リスク
- 科学的事実と消費者認識のギャップによる普及阻害

提供価値

- たんぱく質、食物繊維が豊富
- 非動物性、食物アレルギーフリー
- 持続可能性が高い

本WTの進め方（対象範囲）

【Core | 本WTの議論の中核】

麹菌やキノコ菌由来の菌糸体食品（マイコプロテイン）

- 海外での製品化が先行しており、国内での伝え方・説明の整理が必要
- 安全性、QA/QC、リスクコミュニケーションについて国内の「共通基盤」が必要

【Other / Later | 別枠・後段整理】

納豆菌や酵母など菌糸体ではない発酵菌食品

- 説明軸やリスクコミュニケーションの設計が菌糸体食品と大きく異なり得るため、必要に応じて個別検討を実施する

※本WTは、伝統的な『食経験』に根ざした『微生物バイオマスそのもの』に焦点を当てている
遺伝子組換え技術や精密発酵は、他の枠組みとの重複を避けるため、本ワーキンググループの対象外とする

検討予定事項



発酵菌食品の対象範囲・定義の整理



消費者向けの基本名称の確立



安全性の考え方・管理の方向性の整理



表示・リスクコミュニケーションの基本方針の整理



消費者理解を深める取り組み

など

フードテック官民協議会

令和8年度 第1回 総会/提案・報告会議事次第

2026年6月24日(水) 14:30-17:00

開会挨拶

1. 日本成長戦略会議フードテックWGについて
- 2. 機関・団体からの発表**
3. 登壇者によるピッチ発表
4. 事務局からのご案内

ネットワーキング（現地会場のみ実施）



経済産業省
四国経済産業局
Shikoku Bureau of Economy, Trade and Industry



四国から始まるフードイノベーション

SHIKOKU
FOODTECH

2026年6月

四国経済産業局

地域経済部 製造産業・情報政策課

日本有数の食資源が集う四国

愛媛

 養殖業が全国トップクラス
特に「まだい」の海面養殖は全国シェア1位

 柑橘類の名産地
みかん、伊予柑、河内晩柑などの柑橘が有名

香川

 日照時間が全国一長く、農業に好適
レタス、さぬき三畜など高品質な農畜産物

 うどん文化の中心地
讃岐うどんを中心とした
観光・食文化が地域経済に貢献。

高知

 施設園芸が盛ん
温暖多照な気候を活かしたハウス栽培

 海藻養殖の先進地
海藻養殖技術の中心を担っている

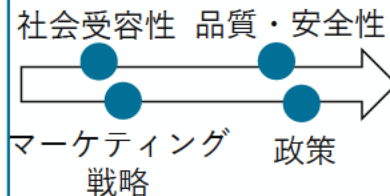
徳島

 全国的に知名度の高い一次産品
すだち、なると金時、阿波尾鶏など、
京阪神市場を背景に多品目の生産が盛ん

 バイオ技術と食分野の融合
ゲノム編集技術を活用した食産業の革新に取り組む

フードイノベーションとは

フードテック×地域資源



食産業の高度化と持続可能性

- 高付加価値フードテックの海外展開
- 食品SU×中小企業による地域産業の高度化
- 社会課題解決フードテックの実装

「フードイノベーション」

01

経済成長

フードテックを核とした新事業・新産業の創出



フードテック系スタートアップ
中小食品企業の第二創業
研究成果の事業化

02

持続可能性

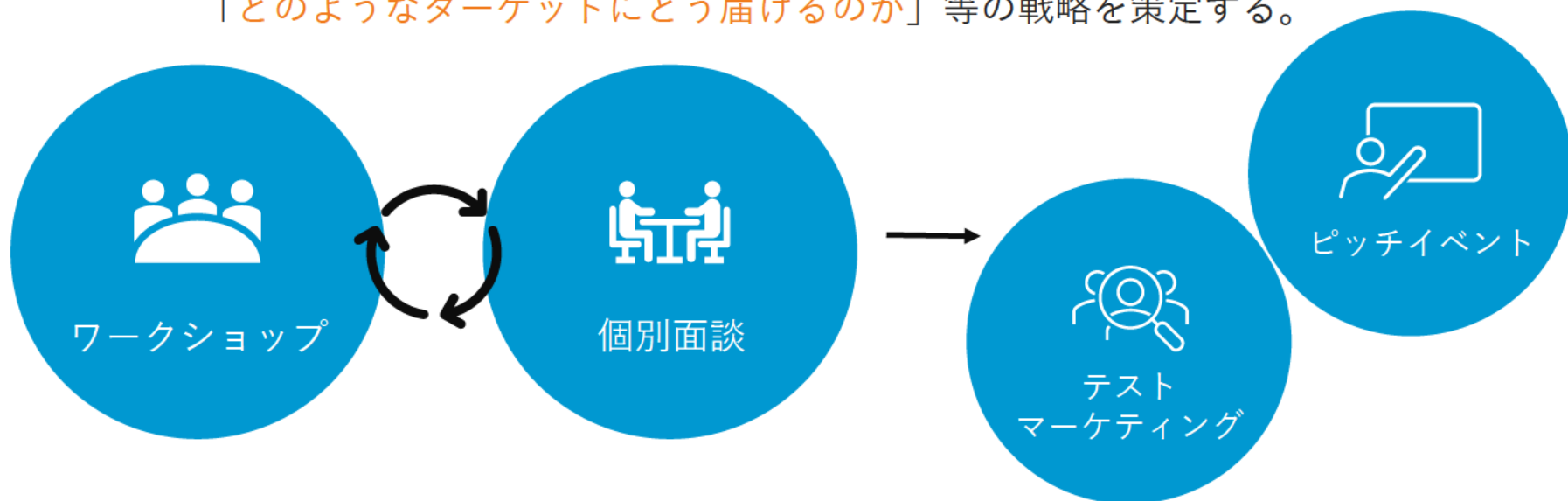
「食」のエコシステムの構築



大学・公設試・企業・金融機関の自立的連携
民間主導の取組に対する伴走支援

これまでの取組

消費者行動や市場の変化を踏まえ、
「企業が消費者や社会へ提供したい価値とは何か」、
「どのようなターゲットにどう届けるのか」等の戦略を策定する。



全10社合同で
ワークショップを実施。

- ・食分野における最新動向
- ・新事業展開や新規顧客開拓
- ・自社の現状把握
- ・発信方法の仮説構築等

ワークショップの
進行に合わせて、
専門家との面談を実施。
個社ごとの戦略策定を行う。

実証の場として、
大手小売や食品企業等を集客し、
テストマーケティング及び、
マッチングを目的とした
ピッチイベント行う。

これまでの取組

ワークショップ

- ✓ 自社の現状把握、事業展開や顧客開拓に係る戦略策定、発信方法の仮説構築等を目的としたワークショップを、2025年9月から12月にかけて計4回実施。



これまでの取組

テストマーケティング

- ✓ 商品・技術に対する率直な意見や利用シーンのヒアリング、価格帯や訴求ポイントに関する反応の取得など、定性的・定量的な検証を実施。



これまでの取組

ピッチイベント・展示会

- ✓ マッチングを目的としたピッチイベント及び展示会「SHIKOKUフードイノベーションサミット」を開催。



これまでの取組

フードイノベーションサミットでの各企業の宣言

株式会社ゆうぼく

- A3のお肉にも正当な評価を。赤身肉の「新おいしさ」の発信
- 生体販売への挑戦



株式会社ウルバ

- 高温下でも育成可能な養殖技術で、世界の海藻を守る
- お酒を飲んで健康になる？海藻由来のお酒ゼリーの開発



株式会社富士クリーン/株式会社四国総合研究所

- 再生エネルギーを活用し、国産ライチを生産
- 規格外ライチを活用した商品開発も進める



株式会社セツロテック

- 地域の独自酵母でつくれるクラフトビールの開発による、地域文化と発酵文化の発信



今後の取組

01 市場創出・需要形成を 起点とした事業化支援

(1) マーケティング戦略策定支援

- ①ワークショップ【基礎】
- ②専門家による伴走支援【深化】
- ③SKS JAPANへの出展【検証1】
テストマーケティング【検証2】

(2) ピッチイベント・展示会の開催

02 コミュニティ形成と共創

(1) 地域コミュニティの形成

- ①ハブ拠点の形成
- ②研究機関コミュニティ

(2) 地域外コミュニティとの接続

- ・首都圏・海外プレイヤーとの接続
- ・四国外のコミュニティとの連携
例：フードテック官民協議会、SKS Japan 等

(3) 四国の取組の発信



四国経済産業局HP

今後の取組

Fantudio Takamatsu

所在地 香川県

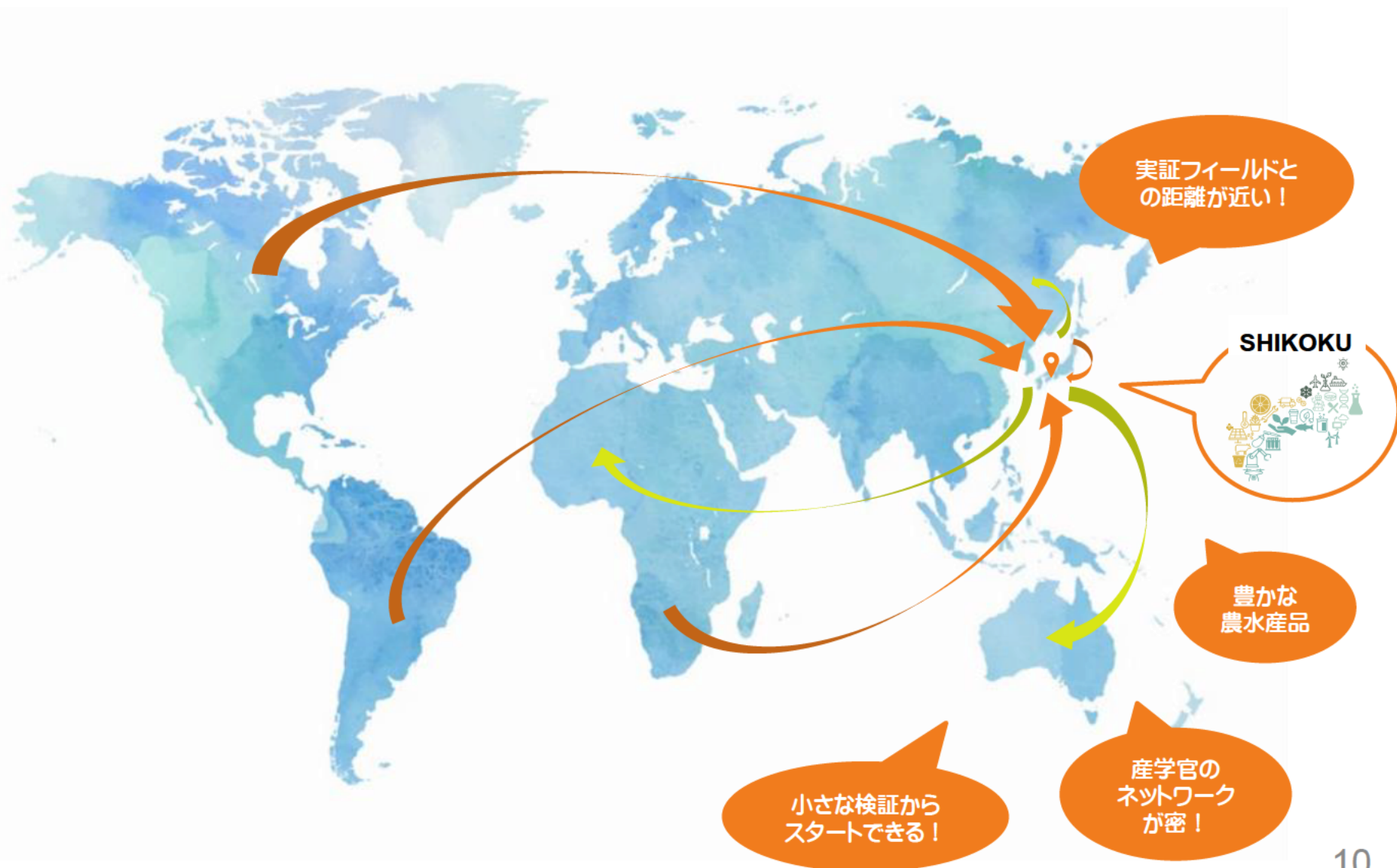
運営主体 タニコー株式会社

- ✓ 独自の食文化を育んできた高松市で、**全ての料理人の想いに寄り添い、料理の未来を共に創り上げる**ための施設。
- ✓ キッチンスタジオ、シェアレストラン、ショールーム、テストキッチン、EC商品展示コーナーと目的別の5エリアで構成。



出典：タニコー株式会社HP

ー 四国にフードテック共創拠点をにつくりたい ー



新潟フードテックタウン

新潟フードテックタウン実行委員会事務局
2026年6月

1. 背景

2. 新潟フードテックタウン エコシステム

3. 新潟フードテックタウン実行委員会 活動計画

食のスタートアップエコシステム形成における新潟のチャンス

① 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)

② 大学や食品関連研究所の存在

- **24の大学**
「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」「長岡技術科学大学」
「新潟医療福祉大学」等
- **食・農業関連の大学**
「新潟食料農業大学」「新潟大学 農学部」
「新潟県農業大学校」等
- **食や農に関係する研究所**
「新潟県農業総合研究所」「新潟県醸造試験場」
「新潟県農業総合研究所 食品研究センター」等

③ 地域を代表する企業に食の企業が多い

亀田製菓株式会社 / ブルボン株式会社 / 株式会社栗山米菓 / ユキグニファクトリー株式会社 /
サトウ食品株式会社 / 八海醸造株式会社 / 一正蒲鉾株式会社 / 岩塚製菓株式会社 / 越後製
菓株式会社 / 朝日酒造株式会社

我々の実現すべきこと

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



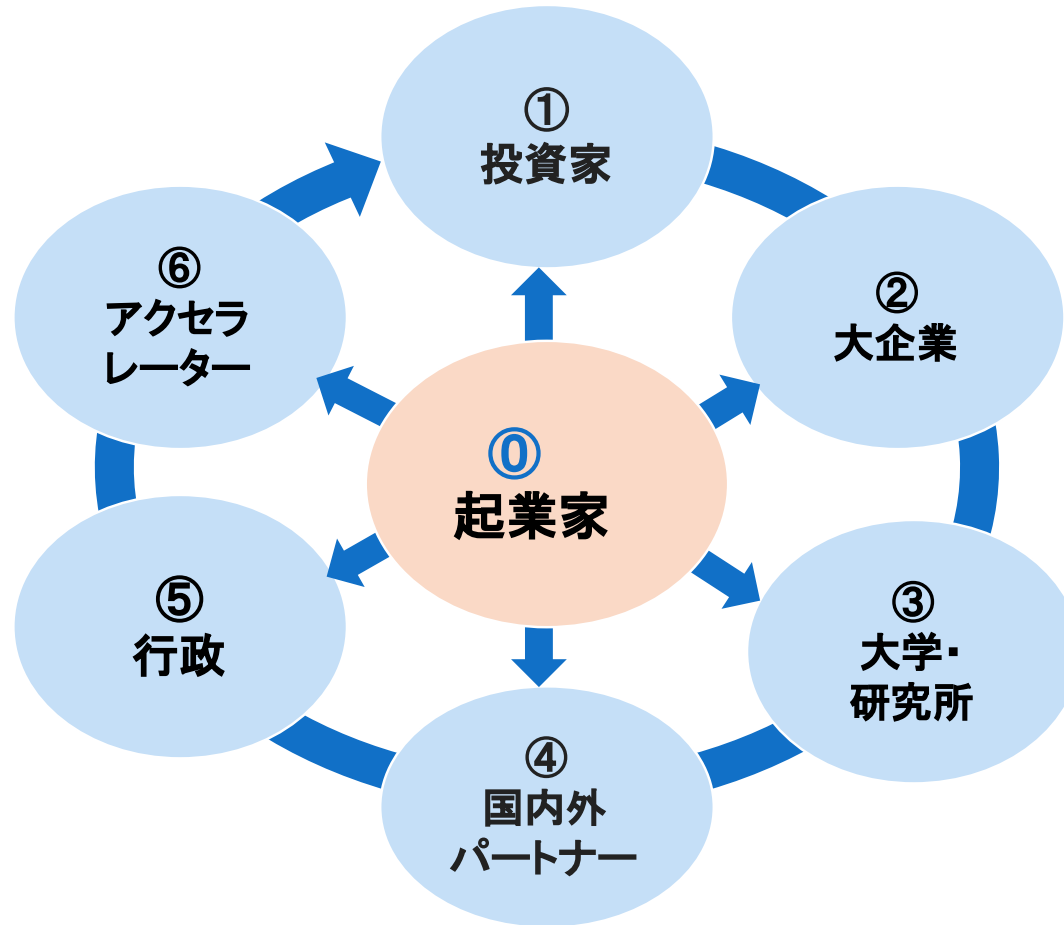
新潟フードテックタウン



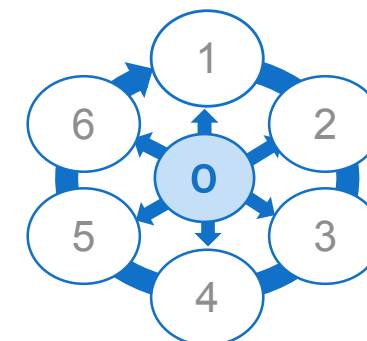
2. 新潟フードテックタウン エコシステム

フードテックエコシステムを作るためにやるべきこと

〈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〉



フードテックスタートアップ企業のイメージ



起業家

代替たんぱく

インテグリカル
チャー株式会社

細胞培養による食料
生産

グリーンカル
チャー株式会社

植物由来の代替
肉

C
P
G

株式会社
LacuS

高齢者向け完全栄
養食

KOATJI, Inc.

プラントベースミルク

アグリテック

合同会社シーベ
ジタブル

海藻の陸上養殖

inaho株式会社

AI収穫ロボで省人化

サ
プ
ラ
イ
チ
ェ
ー
ン

株式会社北三
陸ファクトリー

ブランドうにの生産

株式会社日本農業

果樹の生産・輸出DX

Future Food Fund 3号ファンドを組成



アメリカでは、スタートアップのフェーズごとに合計200個以上のフードテック特化ファンドが存在

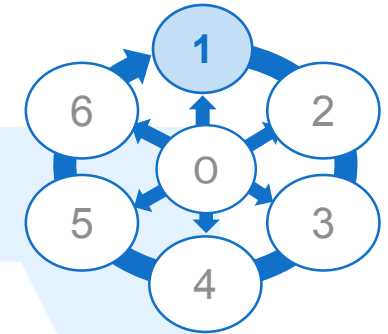
アーリー
～15億円程度※

ミドル
15億円～75億円程度※

レイター
75億円～※

※投資対象スタートアップの評価額

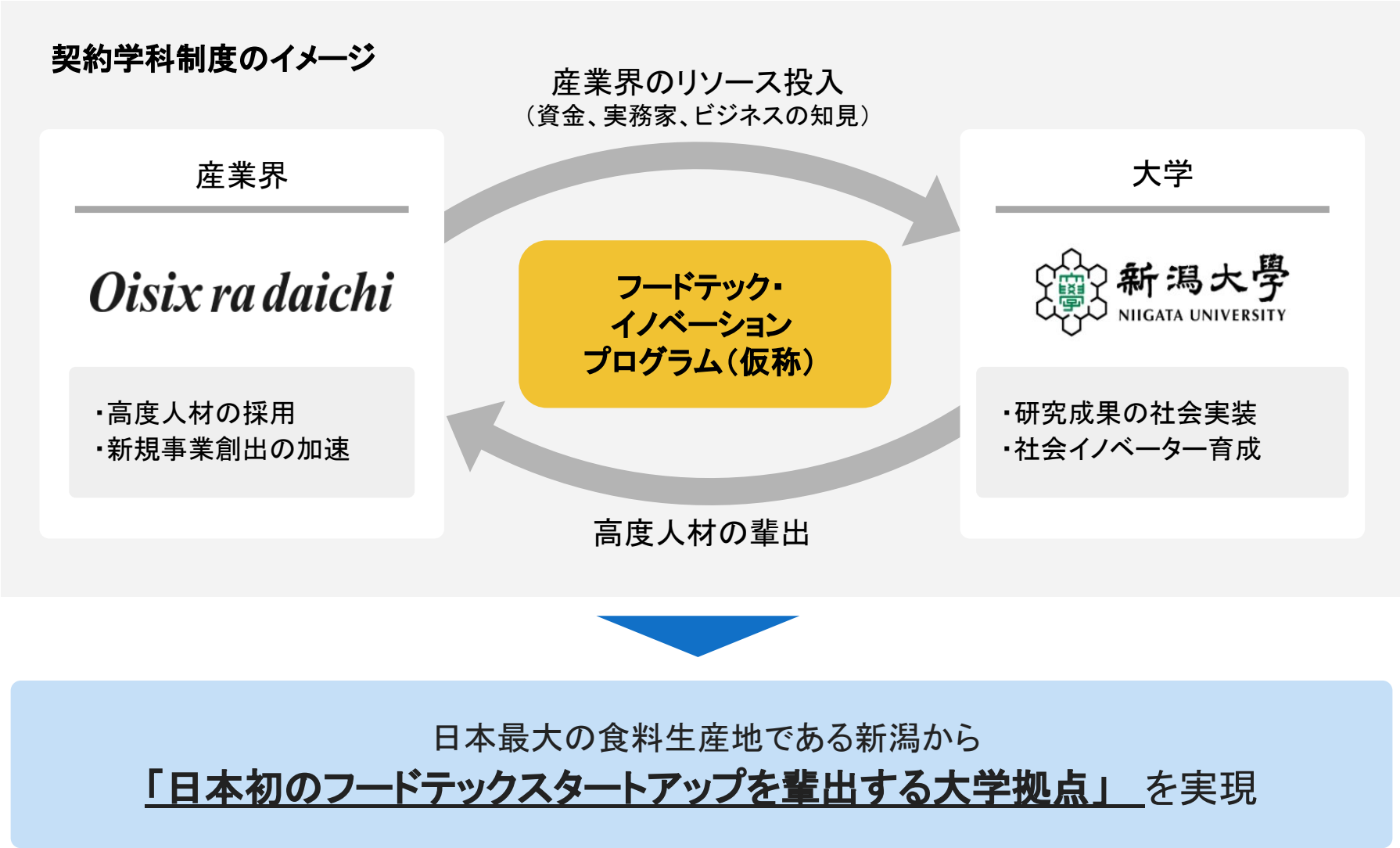
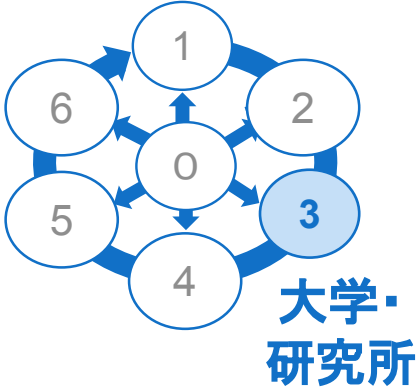
投資家



future food fund 次期3号は、**100億円規模**にて組成予定

さらに、フェーズに応じた複数のファンドの組成 を働きかける

新潟大学 × オイシックス・ラ・大地 フードテック人材育成のための契約学科(2028年4月)



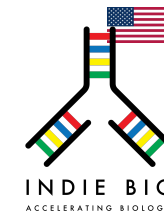
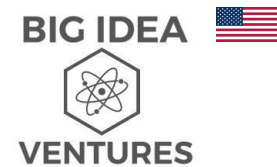
国内外パートナー

国内起業家アドバイザー（イメージ）

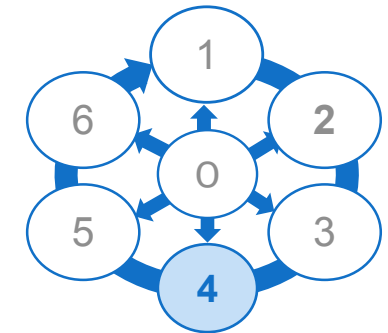
大手企業トップ
スタートアップCEO

グローバルパートナー

ファンド



シェアキッチン



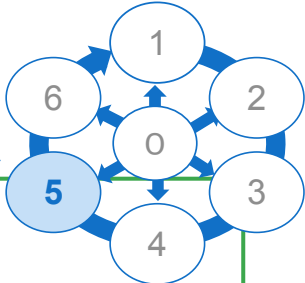
国内外
パートナー

新潟フードテックタウン実行委員会の設立

新潟フードテックタウン実行委員会

4/16
誕生

行政



名誉会長
新潟県知事
花角 英世様

顧問
新潟市長
中原 八一様

顧問
公益財団法人食の新潟国際賞財団
特別顧問・ファウンダー
古泉 肇様

共同委員長
NSGグループ会長
池田 弘様

共同委員長
オイシックス・ラ・大地(株)
高島 宏平

委員

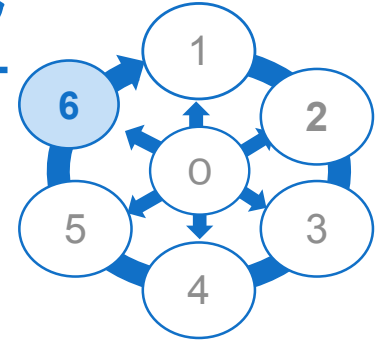
- 新潟経済同友会 代表幹事 吉田 至夫 様
- 新潟県商工会議所連合会 会頭 廣田 幹人 様
- 新潟ニュービジネス協議会 会長 宇尾野 隆 様
- 新潟大学 学長 染矢 俊幸 様
- 長岡技術科学大学 学長 鎌土 重晴 様
- 新潟医療福祉大学 長 西澤 正豊 様
- 開始創造大学 学長 黒田 達也 様
- 新潟食料農業大学 学長 中井 裕 様
- 開志専門職大学 学長 各務 茂夫 様
- 第四北越銀行 取締役頭取 殖栗 道郎 様
- 内閣府スタートアップ・エコシステム拠点都市
新潟コンソーシアム 代表 木山 光 様
- 新潟ベンチャー協会 代表理事 渋谷 修太 様

協力団体

亀田製菓株式会社 / ブルボン株式会社 / 株式会社栗山米菓 / ユキグニファクトリー株式会社 / 八海醸造株式会社 / 一正蒲鉾株式会社 等 100団体以上が
参画

イベントの開催

アクセラ
レーター



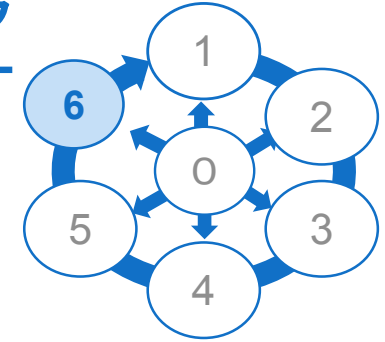
- 2024年12月3日、2025年4月11日に、新潟フードテックタウン構想についてのプレイボールイベントを実施
- 2026年4月16日に、新潟日報メディアシップで NFTTサミット2026を開催



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」などの支援を一緒に行うパートナー

アクセラ
レーター



新潟フードテックタウン構想 トライアルパートナー

イオンモール株式会社 / 株式会社セブン-イレブン・ジャパン / 株式会社ウオショク / 株式会社日本フードリンク / 株式会社古町糰製作所 / 株式会社小川屋 / 株式会社クーネルワーク / 株式会社トップカルチャー / 株式会社ブリッジにいがた / 株式会社佐藤食肉 / 株式会社IDEAL / 株式会社カーブドッチ 等

3. 新潟フードテックタウン実行委員会 活動計画

- ① 分科会の設置
- ② コミュニティの立ち上げ
- ③ 協力団体とのパートナーシップ締結

① 分科会の設置

3つの分科会 を立ち上げ、実行委員を中心に個別プロジェクトを推進

(1) アカデミア分科会

研究シーズを発掘する
起業家を育成する

- 分科会長
開志専門職大学
学長 各務 茂夫



(2) 政策検討分科会

起業家を呼びこむ

- 分科会長
内閣府 スタートアップ・エコシステム
拠点都市 新潟コンソーシアム
代表 木山 光



(3) 人材・ マネジメント分科会

起業家を支援する

- 分科会長
新潟ベンチャー協会
星野 善宣



② コミュニティの立ち上げ

フードテックのスタートアップが気軽に **集まる場** を創出し、**熱量を醸成**



■ リーダー

株式会社LacuS

代表取締役 古津 瑛陸

1. 月1の定期的な交流会の実施

- 起業家を大企業やVC、大学や行政等が囲む会の実施

2. 2026年秋にポップアップイベントを開催

- フードテックに特化したポップアップイベントを秋に開催

3. フードテックキャンプの実施

- スタートアップ同士の繋がりの深化、悩み共有

4. 月1のレポート発行

- スタートアップの活動、リアルな声の発信

③ 協力団体とのパートナーシップ締結

新潟県内外から **100団体以上** の企業、行政、大学等からご協力いただくパートナーシップを締結

フードテック官民協議会

令和8年度 第1回 総会/提案・報告会議事次第

2026年6月24日(水) 14:30-17:00

開会挨拶

1. 日本成長戦略会議フードテックWGについて
2. 機関・団体からの発表
- 3. 登壇者によるピッチ発表**
4. 事務局からのご案内

ネットワーキング（現地会場のみ実施）

HAKKÖ COFFEE

A New Category of Coffee

Fourth Wave Coffee,
Fermented in Japan

HAKKÖ COFFEE

日本の発酵技術で 珈琲の未来をひらく

ただ美味しい珈琲をつかったのでは
ありません...
珈琲の未来に、ひとつの選択肢を
加えました。



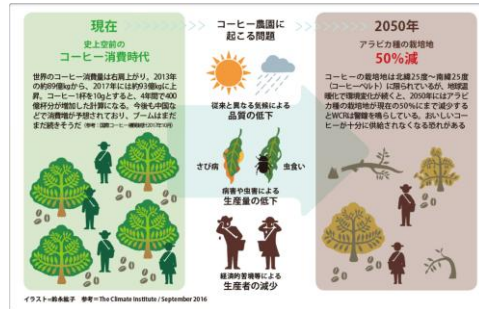
珈琲市場の「3つの課題」

HAKKŌ COFFEE

PROBLEM

2050年問題の解決の一助

気候変動の影響により、2050年までに世界の主要産地でコーヒーの収穫量が大幅に減少し、安定供給が困難になると予測されている問題です。



差別化軸の飽和

産地・焙煎・抽出による差別化はすでに飽和状態。全国のロースターが「他店にないオリジナル」を求めているが、新たな選択肢が存在しない。

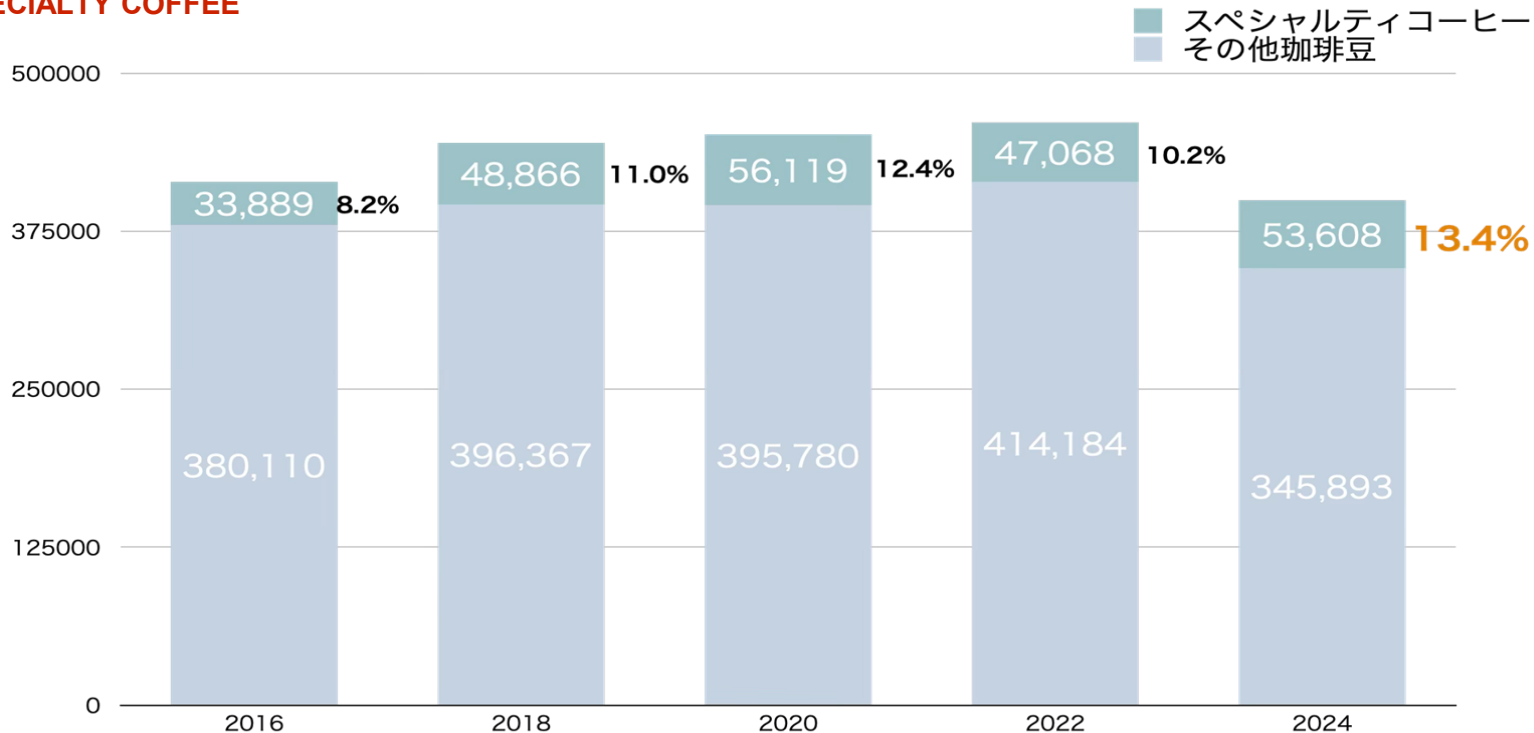
健康への意識向上

健康意識の高まりとともに、飲み物に「おいしさ×機能性」を求める層が拡大。美味しさと身体へのやさしさを両立したコーヒーへの需要が生まれている。

国内珈琲市場推移

HAKKÖ COFFEE

SPECIALTY COFFEE



発酵珈琲の市場機会

MARKET OPPORTUNITY

HAKKÖ COFFEE



TAM

世界スペシャルティコーヒー市場

約16.7兆円

※ 2025年の世界市場規模 **111.5 billion**

SAM

日本のコーヒー市場全体

約2.7兆円

※2024年の日本のコーヒー市場規模 約2.7兆円

SOM

日本のスペシャルティコーヒー市場

約3,525億円

※ 2024年の日本スペシャルティコーヒー市場

ABOUT

発酵珈琲とは 珈琲の生豆を 発酵させること

福島の日酒の技術で発酵させると
独自の「旨味・香り」が際立つ



発酵珈琲の精製プロセス

HAKKÖ COFFEE

PROCESS

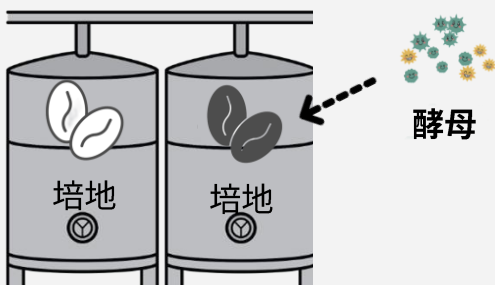
栽培国

国内



輸入

福島でもう一度発酵させる



独自の技術*で珈琲生豆を発酵

福島県
共同特許
出願準備中

福島県
ハイテクプラザ
共同研究中

* 福島県と共同特許出願準備中のため、当該技術は非公開

出荷



福島から全国
福島から世界へ

PROCESS

発酵珈琲の精製プロセス

HAKKÖ COFFEE

STEP 1

仕込み（準備）

酵母を選定



珈琲豆を選定



培地を選定



PROCESS

発酵珈琲の精製プロセス

HAKKÖ COFFEE

STEP 1

仕込み（準備）

酵母を選定



珈琲豆を選定



培地を選定



STEP 2

もろみ（発酵）

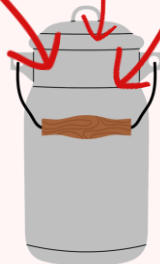
酵母



珈琲豆



培地



PROCESS

発酵珈琲の精製プロセス

HAKKÖ COFFEE

STEP 1

仕込み（準備）

酵母を選定



珈琲豆を選定



培地を選定



STEP 2

もろみ（発酵）

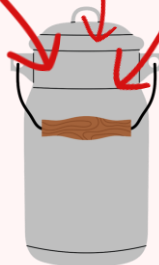
酵母



珈琲豆

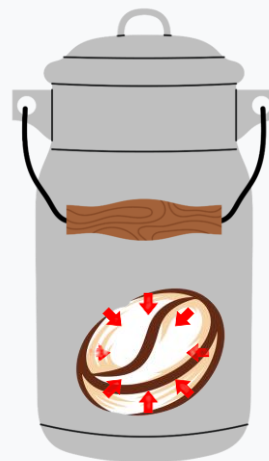


培地



STEP 3

熟成



PROCESS

発酵珈琲の精製プロセス

HAKKÖ COFFEE

STEP 1

仕込み（準備）

酵母を選定



珈琲豆を選定



培地を選定



STEP 2

もろみ（発酵）

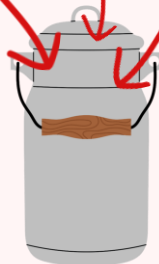
酵母



珈琲豆

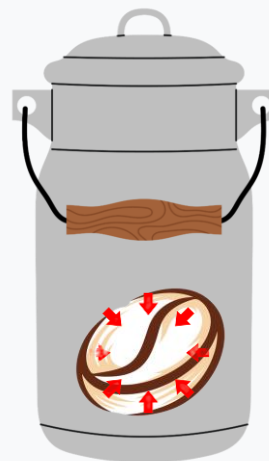


培地



STEP 3

熟成



STEP 4

火入れ（焙煎）



発酵珈琲技術の優位性

Innovation

自然発酵 → 制御型発酵へ

福島県ハイテクプラザとの共同研究により、福島発の発酵技術を世界に通用する製造技術へ高めている。

これまで難しかった理由

- * 農園で自然発酵依存
- * 野生酵母混入
- * 発酵条件のばらつき
- * 発酵具合の制御

今できるようになった理由

- * 一般生菌数の抑制
- * 再現性高く制御可能な発酵プロセス
- * 珈琲豆の内部から発酵することができるので、豆そのものの物質を
変化することができる

この技術転換で実現できること

- * 狙った香味設計を再現できる
- * 商品ではなく、製造技術として展開できる
- * 国内外市場へ打って出れる
- * 珈琲豆以外にも技術展開が可能

「発酵珈琲」が 変える3つの定義

福島の日本酒醸造技術を珈琲生豆に応用 — 産地でも焙煎でもない、「第三の価値軸」を創造する

旨みの向上

日本酒酵母の力で
珈琲に旨みを注入

機能性成分

GABA・グルタミン酸
各1.8倍増加（研究データ）

ご当地珈琲

地域の特産品×発酵で
無限のフレーバーを創造

数字が証明する、発酵の力

280,000×

酵母数の増加

40 → 1,100万（28万倍）

201×

香り成分の増加

フルフリルエチルエーテル
44,320 → 8,927,545

1.8×

グルタミン酸増加

旨み成分が1.8倍
0.18 → 0.32 mg/L

1.8×

GABA増加

機能性成分が1.8倍
0.11 → 0.20 mg/L

「ご当地珈琲」の可能性

珈琲生豆

×

焙煎

×

発酵

ブラジル

エチオピア

マンダリン

デカフェ

浅煎り

中煎り

深煎り

もも

あま酒

さくら

全国・世界の地域の特産品（果物、野菜、花、乳酸品など）無限のフレーバーが可能

VISION

HAKKÖ COFFEE

日本の発酵技術で 珈琲の未来をひらく



オールフクシマプロジェクト



関係人口の創出



エコサイクルの実現



オールドビーンズの活用

【日本酒×流通改革】一缶で拓く地域資源の世界展開

キーワード： フードテック、観光・インバウンド、地方創生、GX、ロジスティクス、文化輸出

アグナビ
AGNAVi



蔵元
175
取引先

導入蔵
85
%(一缶)

輸出
10
か国



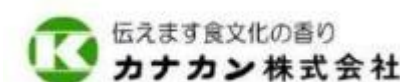
About Agnavi

会社概要

- ◆ 設立日: 2020年2月27日
- ◆ 所在地: 本社: 神奈川県茅ヶ崎市本村
工場: 埼玉県比企郡小川町
- ◆ 資本金: 70,928,500円
- ◆ 代表: 代表取締役 玄 成秀
- ◆ 株主:



- ◆ 主要取引先様



- ◆ デザイン賞の受賞等



日本パッケージ
コンテスト
飲料部門賞



2024
Pentawards
Bronze

英国パッケージ
アワード
サステナブル部門賞

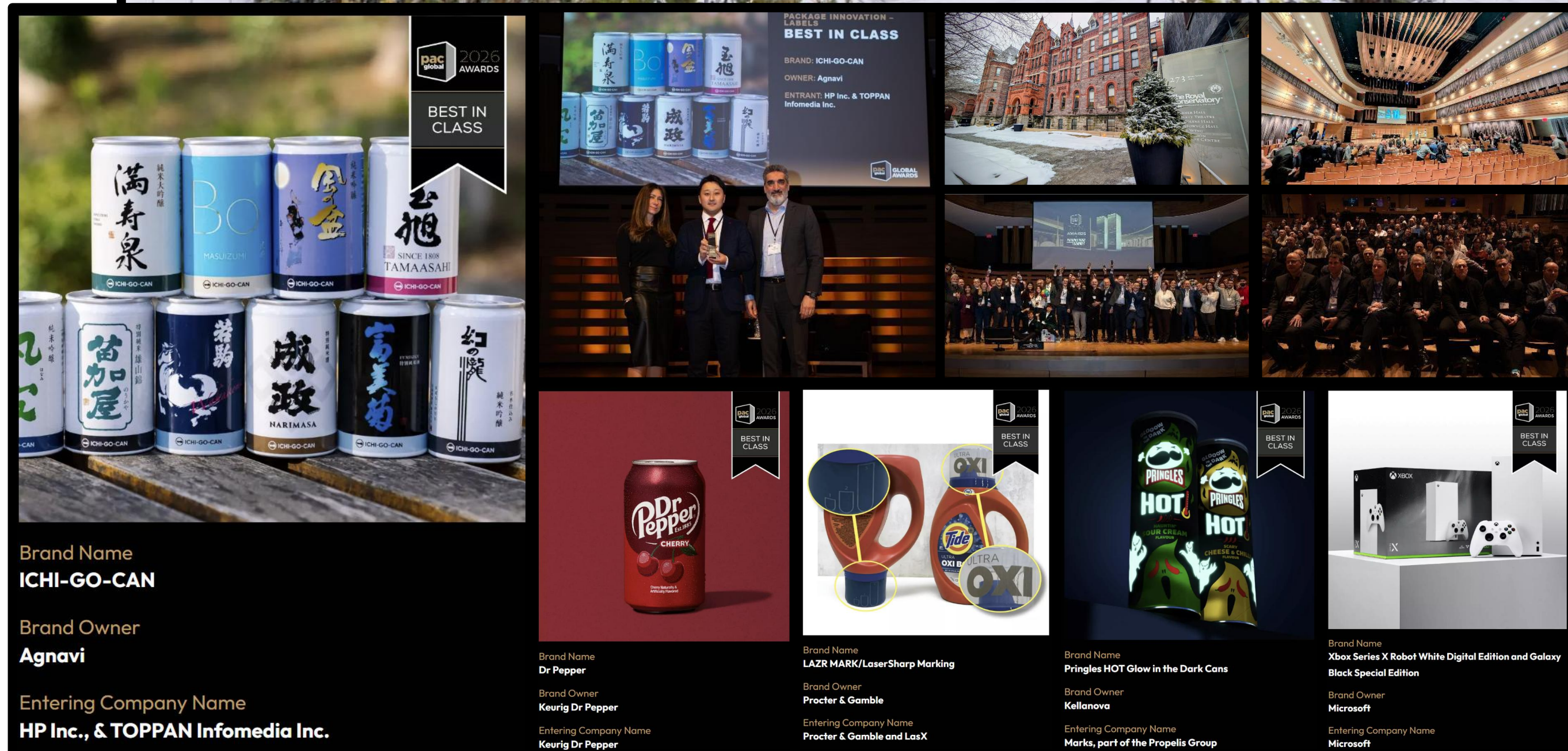


米国パッケージ
アワード
最優秀デザイン賞



MONOCLE

英国パッケージアワード
グラフィックデザイン賞
(日本唯一)



Brand Name
ICHI-GO-CAN

Brand Owner
Agnavi

Entering Company Name
HP Inc., & TOPPAN Infomedia Inc.

Brand Name
Dr Pepper

Brand Owner
Keurig Dr Pepper

Entering Company Name
Keurig Dr Pepper

Brand Name
LAZR MARK/LaserSharp Marking

Brand Owner
Procter & Gamble

Entering Company Name
Procter & Gamble and LasX

Brand Name
Pringles HOT Glow in the Dark Cans

Brand Owner
Kellanova

Entering Company Name
Marks, part of the Propelis Group

Brand Name
Xbox Series X Robot White Digital Edition and Galaxy Black Special Edition

Brand Owner
Microsoft

Entering Company Name
Microsoft

Vision & Mission

Vision

日本酒の文化と産業を、次の100年へ。

Mission

ICHI-GO-CAN®を通じて、品質・流通・文化を再構築し、
世界に開かれた持続可能なエコシステムを創出する。

Concept

日本酒はただの飲料ではなく、文化のインターフェイスである。

Solution

ICHI-GO-CAN®が変える日本酒の流通構造

ICHI-GO-CAN®は、日本酒の新しい包装規格である。

瓶（情緒的）

- ✓ 重く割れる瓶、回収コストが高い
- ✓ 蔵ごとに設備投資が重複化
- ✓ 流通が断絶・高コスト
- ✓ 消費者導線が希薄

ICHI-GO-CAN®（機能的）

- ✓ 品質保持光・酸素遮断で品質劣化抑制
- ✓ 軽量ボトル比で輸送効率向上・CO₂削減
- ✓ グローバルに適合するフォーマット
- ✓ 180mL 統一により選択障壁を低減

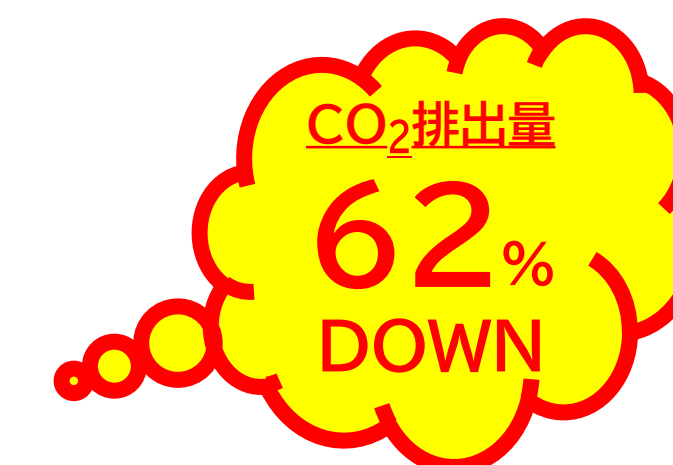


日本酒の缶導入が進まなかった主な要因

- 仮に導入しても、自蔵だけでは稼働率や発注ロットが確保できず、赤字リスクが高くなります。
- 多くの地方蔵元は、老朽化した瓶充填設備の更新時期を迎えながらも、中小メーカーの利益率は低く、融資しづらい。

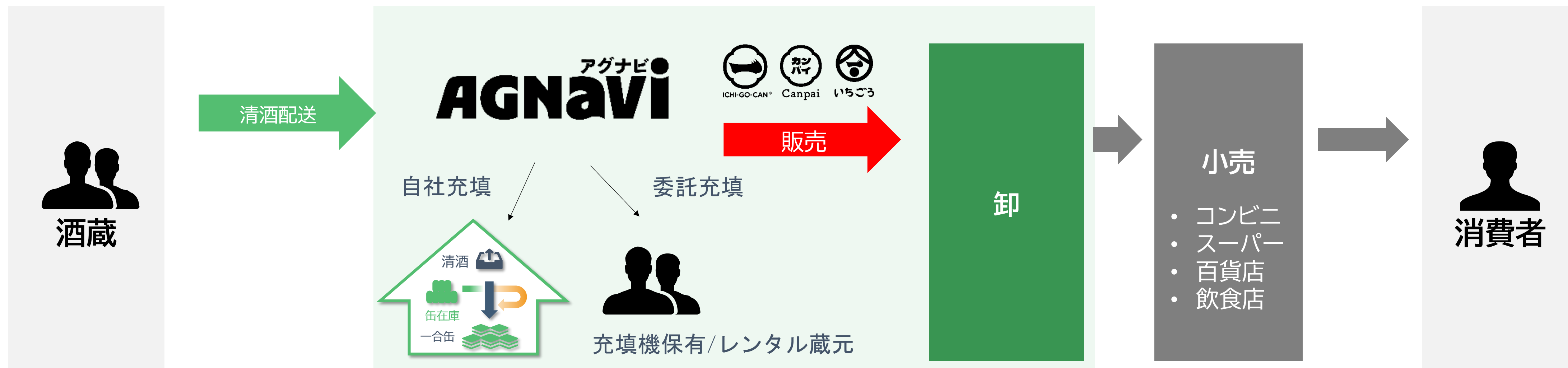


(出所)令和5年酒類業実態調査
(参考比較)令和4年の平均営業利益率は製造業で4.9%。



Business Model

事業概要



Track record

実績と社会的信用：概念実証から、全国・世界への拡大へ。

取引蔵元様 175社

(缶導入蔵元の約80%カバー)

世界10か国へ輸出

主要卸先様



取扱先様 (段階的な導入。最大5万店舗の潜在導入先)



学術連携

- ◆ ビジネスモデルの評価:
 - Harvard Business School(HBS)教材候補
*HBSリサーチセンターより推薦
 - Oxford、Stanford等海外ビジネススクールでの講義・紹介
 - グロービス経営大学院、立教大学ビジネススクール 等
- ◆ 缶容器利用の検証:
 - Food Science and Technology Research (近日掲載予定)
 - IUFOST (国際食品科学技術連合) 国際学会シンポジウム 登壇
- ◆ 研究パートナー(缶と瓶の品質・官能・流通特性比較を共同研究中)



その他



小泉進次郎 防衛大臣(元農林水産大臣)



一合缶で飲み切りサイズ
大人気の埼玉地酒セット



農林水産物の輸出対策委員会 登壇

鈴木憲和 自民党 上月 自民党 福田
農林水産大臣 筆頭副幹事長 元筆頭副幹事長

Track record

これまでの協業実績

メーカー系

TOYOTA

TORAY

Innovation by Chemistry

FUJIFILM



スポーツ



リテール系



マンガ・アニメ



鉄道系



Our Strategy

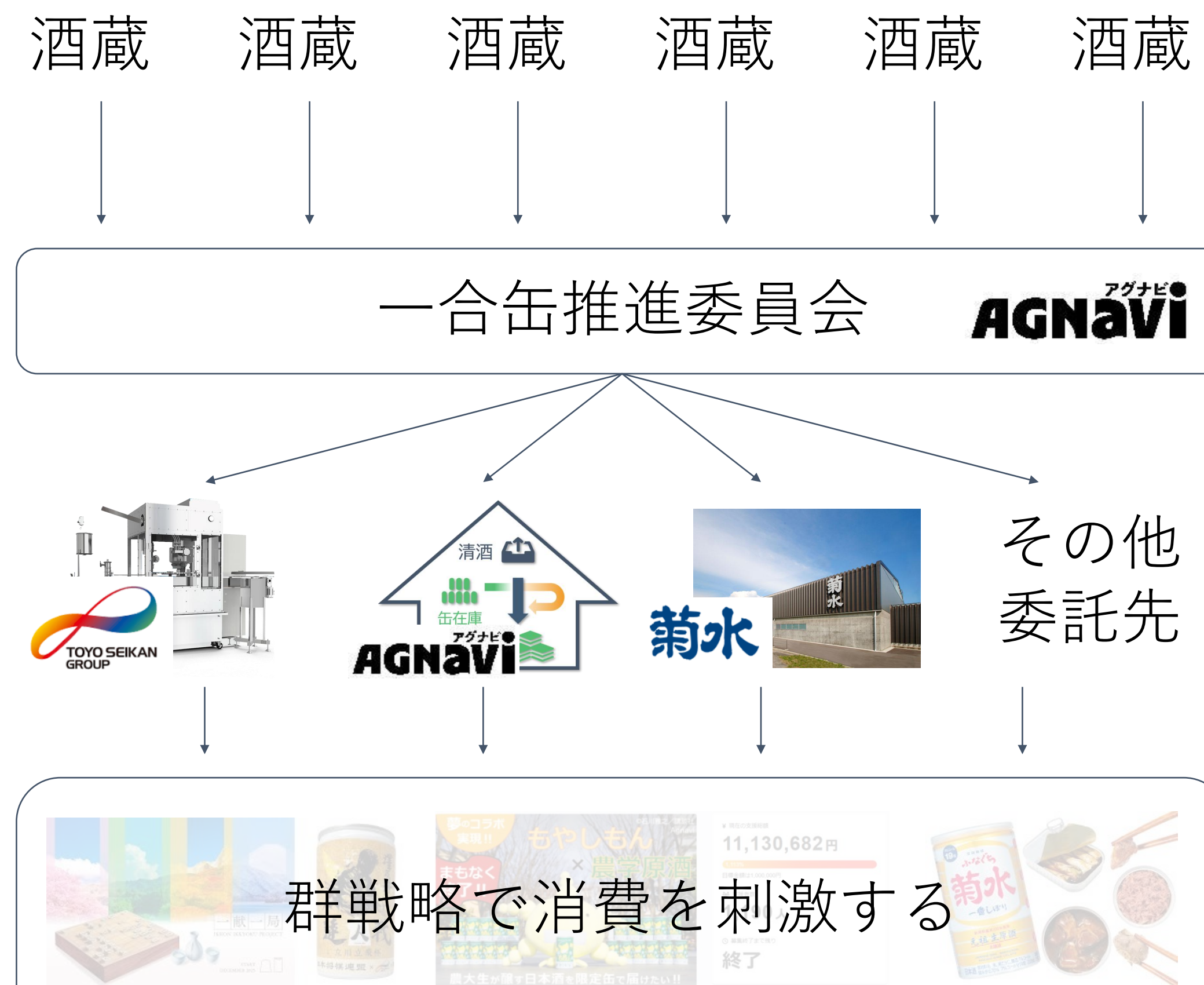
日本酒充填の新しい座組の構築(2026年6月12日より発足)

AsIs：現在の仕組み



各蔵の取り組みがバラバラになっている

ToBe：これからの仕組み



Future Plan

日本酒を世界へ広げる

CY2025:

- ・ インフラ・ノウハウ蓄積
- ・ 自社ブランド確立

CY2021:

世界唯一の総合容器メーカー
東洋製罐グループHDと
資本業務提携。



CY2026

- ・ 取引累計 180歳元様
- ・ 充填受託開始
- ・ 全国充填ネットワーク化

ICHI-GO-CAN®を「製品」から

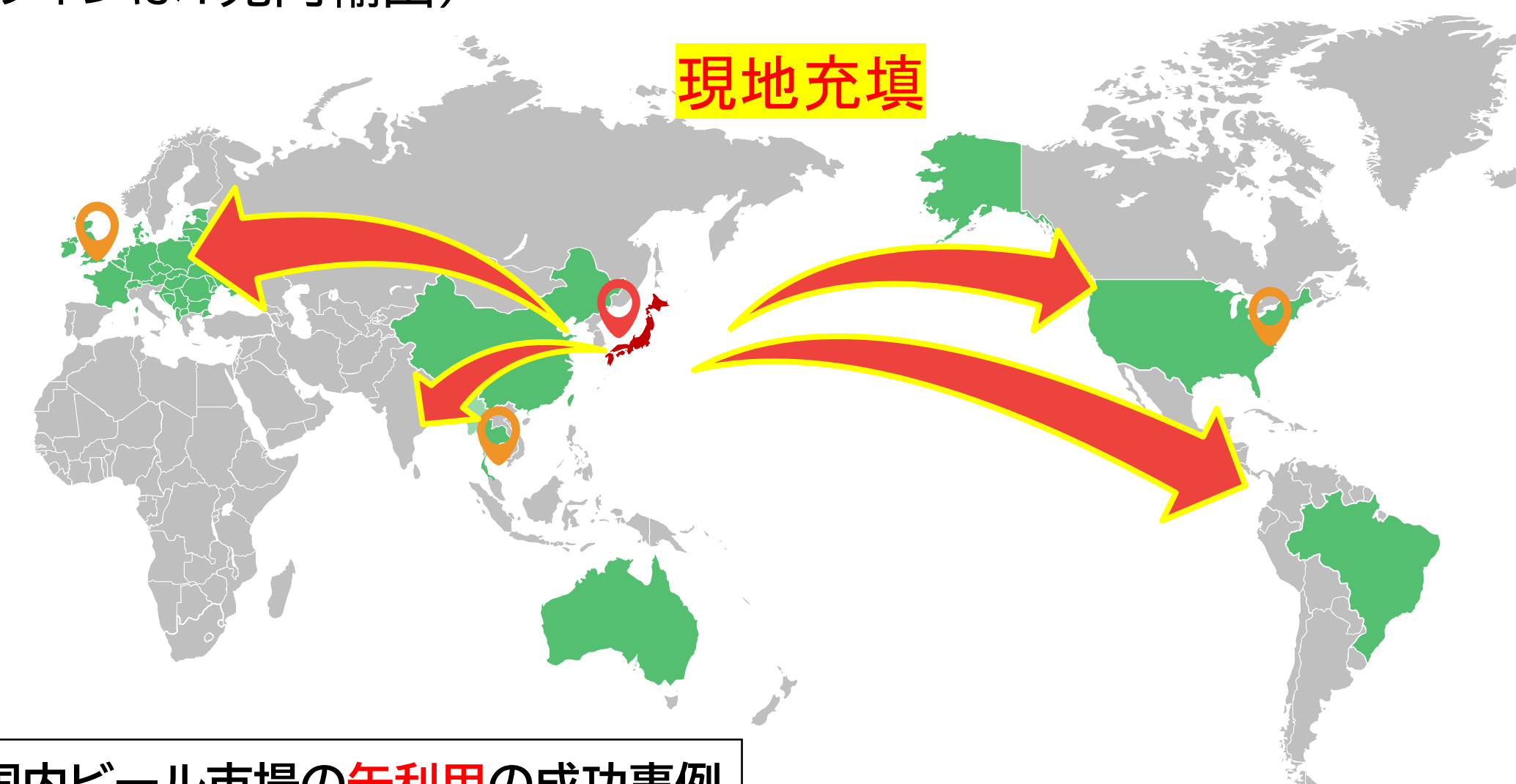
「産業インフラ」へ昇華させる。

将来展望

新規市場:数千億円

(仏ワインは1兆円輸出)

- ◆ キーワード:
- ・ Redbull(ファブレス)
 - ・ ラクسل(遊休設備活用)
 - ・ アマゾン(流通代行)
 - ・ インテル(ダブルブランド)



国内ビール市場の缶利用の成功事例

◆ 1980年代(市場規模:1兆円)



缶以外:
100%

缶 = “ライフスタイルの中に
溶け込む”武器

瓶ビールから缶ビール

◆ 2022年(市場規模:3.5兆円)



缶以外:
30%

缶:70%
約2.5兆円

Our Proposal

一合缶で、“地域・人・文化”をつなぐ

國酒である日本酒の永続的発展のために。
国内外での消費拡大に資するような**新たな流通チャネルの構築**を
当社の「ICHI-GO-CAN®(一合缶)」という缶パッケージを通じて実現する。



一合で変わる。ひとつの地域から、未来の日本酒へ。



ALLIED COFFEE
ROASTERS

フードテック官民協議会 第1回総会/提案・報告会

コーヒーで焙煎するコーヒー

2026.06

アライドコーヒーロースターズ株式会社

営業部マーケティング課

INDEX

はじめに

「コーヒーでコーヒーを焙煎する」技術

企業紹介

課題提起

内容

コーヒーの市場

課題解決のための技術

これまでの開発経緯

コーヒーかすは燃料として優秀

解決手段 ビジネスモデル①

解決手段 ビジネスモデル②

コーヒー残渣を活用する類似事例との違い

サービス・商品紹介

まとめ

「コーヒーでコーヒーを焙煎する」技術

3. 焙煎



ペレット製造装置及びペレットの製造方法

出願番号（国際出願番号）：特願2025-014411

公開番号（公開出願番号）：特開2025-102748

焙煎システム及び焙煎方法

出願番号（国際出願番号）：特願2024-174295

公開番号（公開出願番号）：特開2025-105440

2. 成形



1. 乾燥



(回収)

企業紹介

アライドコーヒーロースターズは国内4番目の焙煎量を誇る。

50年以上の歴史をもつコーヒー製造専門企業。OEMが中心。

親会社は石光商事株式会社（100年以上コーヒー生豆などの食品を販売している商社）。

| 会社概要



ALLIED COFFEE
ROASTERS

アライドコーヒーロースターズ株式会社

50年以上の歴史を持つ東西の焙煎会社が統合して誕生した、
国内有数の生産量を誇るコーヒー製造専門企業。コーヒー
生豆の焙煎及びレギュラーコーヒーの加工・販売。



www.allied-coffee.co.jp

横浜生産技術センター

〒224-0054 神奈川県横浜市都筑区佐江戸町183番

TEL 045-934-3990

新横浜オフィス

〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜2丁目14番30号
ルーシッドスクエア新横浜801

TEL 045-476-1600

横浜工場

〒224-0054 神奈川県横浜市都筑区佐江戸町157番

TEL 045-934-9220

東京工場

〒146-0081 東京都大田区仲池上2丁目23番21号

TEL 03-3754-6411

大阪工場

〒555-0034 大阪府大阪市西淀川区福町1丁目2番24号

TEL 06-6474-1320

神戸工場

〒658-0023 兵庫県神戸市東灘区深江浜町12番3号

TEL 078-452-5741

小野工場

COMING SOON...

各製造所の特長

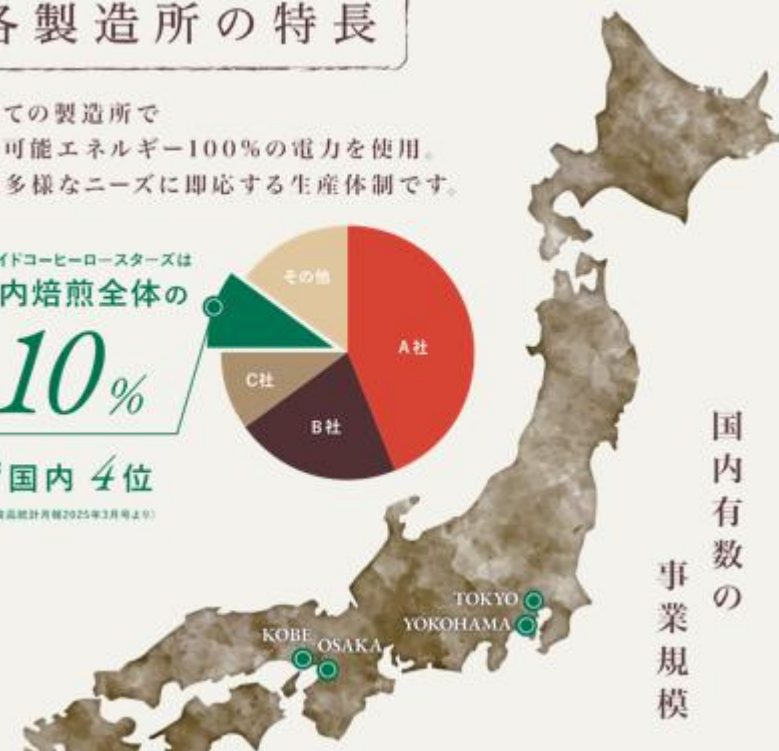
すべての製造所で
再生可能エネルギー100%の電力を使用。
多種多様なニーズに即応する生産体制です。

アライドコーヒーロースターズは
国内焙煎全体の

10%

国内 4位

(酒類食品統計月報2025年3月号より)



課題提起

- ・ **日本は世界4位の消費量** → **大量生産・大量消費・大量廃棄**のリニアエコノミー
- ・ 消費量が多いので、廃棄量も比例して多い。（1杯10g換算で、一杯当たり30gの廃棄物が出る。）
- ・ **焙煎の熱源はほぼ化石燃料由来のガスを使用している。**

課題

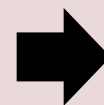
課題1

- コーヒーは飲用するために焙煎が必要。
- コーヒーの焙煎のほとんどは**化石燃料由来のガス**を使用している。



課題2

- コーヒーを飲用すると残渣（カス）が出る。
- 現状、コーヒーグラウンズのほとんどは**廃棄物として処理**されている。



リニアエコノミー (線型経済)

原材料

製品

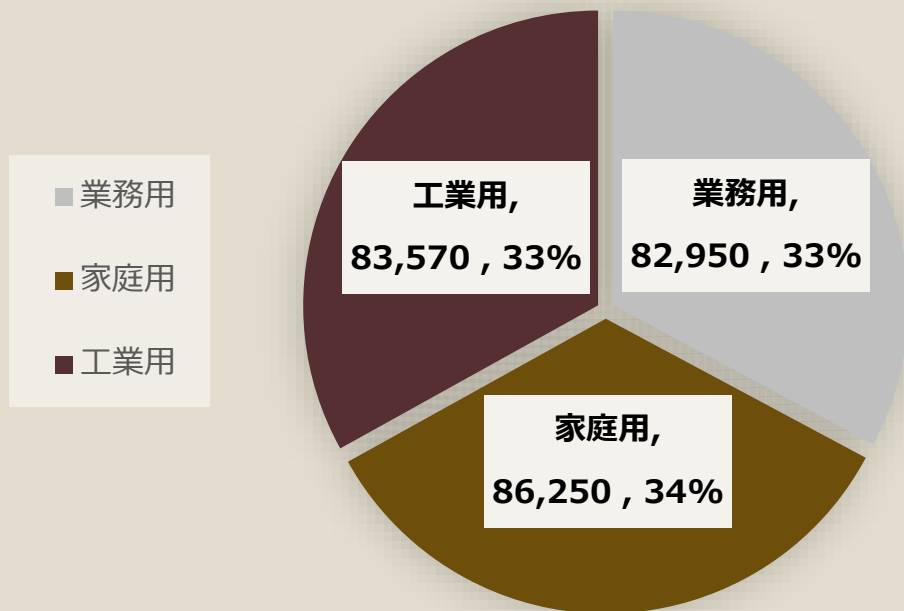
利用

廃棄物

コーヒーの市場

国内のコーヒーの市場別割合は、**工業用：業務用：家庭用 = 1：1：1**
工業用用途の抽出後のコーヒーかすに限り、一部工場では廃棄しない取り組みはある。
しかし、**業務用と家庭用の抽出後のコーヒーカスのほとんどは廃棄されている。**
→ **抽出後のコーヒーカスのほとんどは廃棄され続けている。**

2024年レギュラーコーヒー市場別(トン)



出典：酒類食品統計月報2025.03

工業用

飲料工場で製造しているコーヒー
例. 缶コーヒー、PETコーヒー



業務用

カフェ・レストランなどで提供するコーヒー



家庭用

自宅で飲むコーヒー
例. ドリップバックなど



課題解決の技術

課題

解決手段

解決 (理想)

課題1

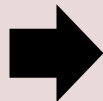
- コーヒーは飲用するために焙煎が必要。
- コーヒーの焙煎のほとんどは**化石燃料由来のガス**を使用している。



化石燃料

課題2

- コーヒーを飲用すると残渣（カス）が出る。
- 現状、コーヒーグラウンズのほとんどは**廃棄物として処理**されている。



コーヒーでコーヒーを焙煎する

3. 焙煎



2. 成形



(回収)

1. 乾燥



焙煎時のガスの使用



コーヒーかすの廃棄



これまでの開発経緯

きっかけ

多くの得意先さまより、
抽出後のコーヒーかすの処理で
困っているとのこと



2018年頃

産学連携

コーヒーのバイオコークスの開発、
及び焙煎用燃料として活用



2019年～

環境省補助金

令和5年度 地域共創・セクター横断型
カーボンニュートラル技術開発・実証事業
コーヒーグラウンズの汎用固形燃料化と
グリーン焙煎技術の開発（補助）機器



2021年～

実機導入

スケールアップし、
ビジネスとして成り立つモデルへ



2026年～

コーヒーかすは燃料として優秀

発熱量が高い

↓コーヒーペレットの発熱量の分析結果↓

コーヒーペレット 23,880 J/g **約5,700 Kcal/kg**
※1J≒0.24calで計算



木質のペレットと比較して、
おおよそ3割程度発熱量が大きい

針葉樹の木部(4,450 Kcal/kg)と比較して、約1.29倍
針葉樹の樹皮(4,400 Kcal/kg)と比較して、約1.30倍
広葉樹の木部(4,230 Kcal/kg)と比較して、約1.35倍
広葉樹の樹皮(4,200 Kcal/kg)と比較して、約1.36倍

クリンカが起こりにくい

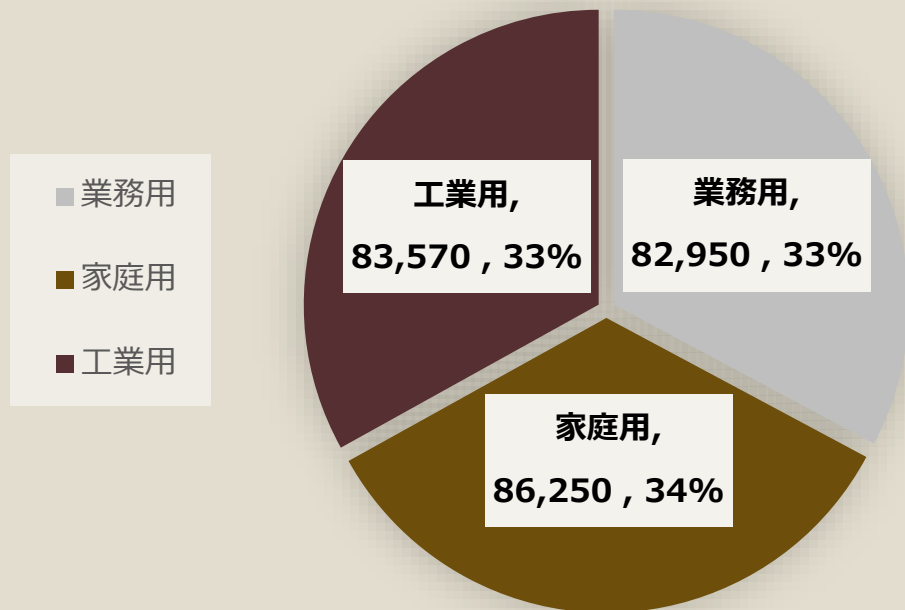


溶融点が高く、灰が機器内部で悪影響を及ぼす可能性が低い。抽出工程がある事も、クリンカが起こりにくい要因となる。

※クリンカ：主にゴミ焼却炉や石炭ボイラ内で、
高温により灰が溶融・固化した「塊」を指す。

解決手段 ビジネスモデル①

2024年レギュラーコーヒー市場別(トン)



工業用

飲料工場で製造しているコーヒー
例. 缶コーヒー、PETコーヒー



業務用

カフェ・レストランなどで提供するコーヒー



家庭用

自宅で飲むコーヒー
例. ドリップパックなど



解決手段 ビジネスモデル①

工業用コーヒーから始まる Coffee to Coffee

飲料工場から出るコーヒーかすを資源に変え、コーヒーを焙煎する循環モデル



工業用コーヒーの流れ



コーヒーペレットの使い道



焙煎用燃料として使用
1.5トン
ペレットを燃料に
コーヒーを焙煎

約4トン
余剰ペレット

余剰ペレットの多様な活用用途（循環できない用途にも幅広く活用）



ペレットストーブ等の
燃料利用



ボイラー・工場炉等の
燃料利用



建材・ブロック等の
材料利用



土壌改良材・
堆肥原料



バイオ炭・吸着材等の
環境・工業用途

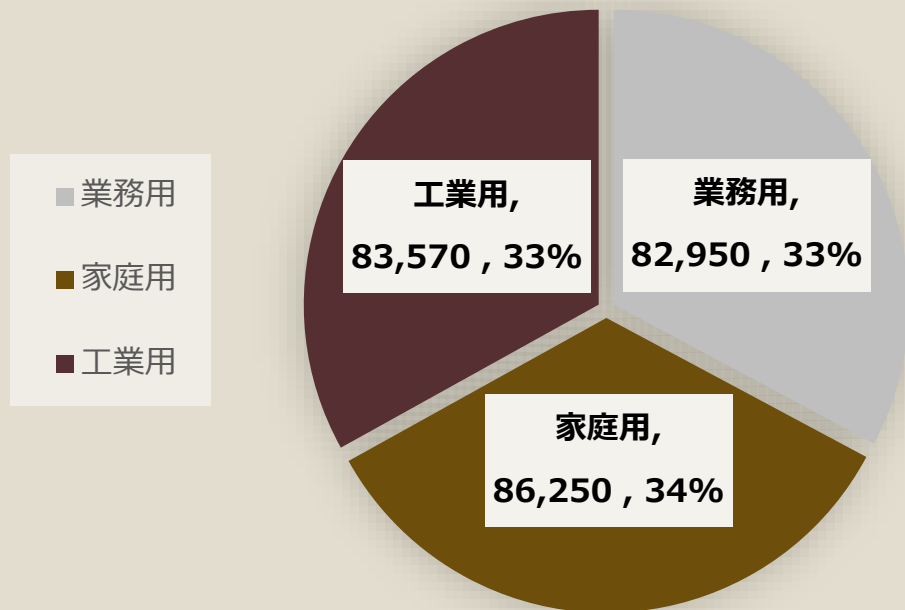


コーヒーをつくり、コーヒーを楽しむ、持続可能な未来へ。



解決手段 ビジネスモデル②

2024年レギュラーコーヒー市場別(トン)



工業用

飲料工場で製造しているコーヒー
例. 缶コーヒー、PETコーヒー



業務用

カフェ・レストランなどで提供するコーヒー



家庭用

自宅で飲むコーヒー
例. ドリップバックなど



解決手段 ビジネスモデル②

都市型サーキュラーエコノミー Coffee to Coffee



コーヒーカスを資源に変え、地域で循環させる持続可能な仕組み



コーヒー残渣を活用する類似事例との違い

異種循環 (Open Loop) の場合 肥料・飼料・堆肥などへの活用

→ 製品価格への影響度：大きい

コーヒーカスの調達コストの構成比 (イメージ) ※

30~40%

コーヒーカス調達コストの
占める割合 (イメージ)



■ コーヒーカス
調達コスト
30~40%

■ その他の原料・
製造・流通・
人件費など
60~70%



コーヒーカスの仕入価格が上昇すると、製品価格への影響が大きくなる。
そのため、**安価または無償で回収できることが事業成立の前提**となる。

コスト上昇のイメージ



廃棄物を安く処理する発想から、
価値ある原料として活用する発想へ



異種循環 (Open Loop)

コーヒーカスを安価に
調達できなければ
成立しにくい



同種循環 (Closed Loop)

コーヒーとして高付加価値化することで
経済性と循環性を両立できる



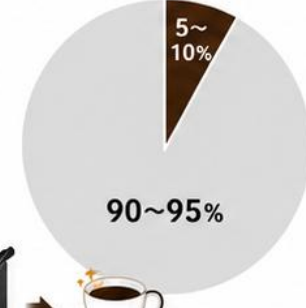
同種循環 (Closed Loop) : Coffee to Coffee コーヒーでコーヒーを焙煎する

→ 製品価格への影響度：小さい

コーヒーカスの調達コストの構成比

5~10%

コーヒーカス調達コストの
占める割合



■ コーヒーカス
調達コスト
5~10%

■ その他の原料・
製造・流通・
人件費など
90~95%



コーヒーカスの仕入価格が上昇しても、製品価格への影響は限定的。
さらに、コーヒーを再びコーヒーへ戻すことで**高付加価値化が可能**。

コスト上昇のイメージ

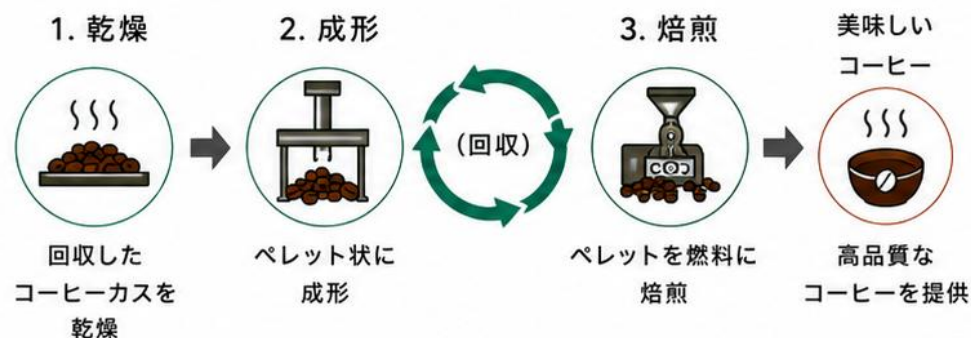


※左側 (異種循環) の「コーヒーカスの調達コストの構成比 (イメージ)」は、一般的な傾向を示したイメージであり、実際の数値は条件により異なります。

サービス・商品紹介

OEMメーカーとして、 コーヒーで焙煎するコーヒーを製造販売

回収したコーヒーカスを燃料化し、
当社の焙煎設備でコーヒーを焙煎・製造します。



OEMのメリット

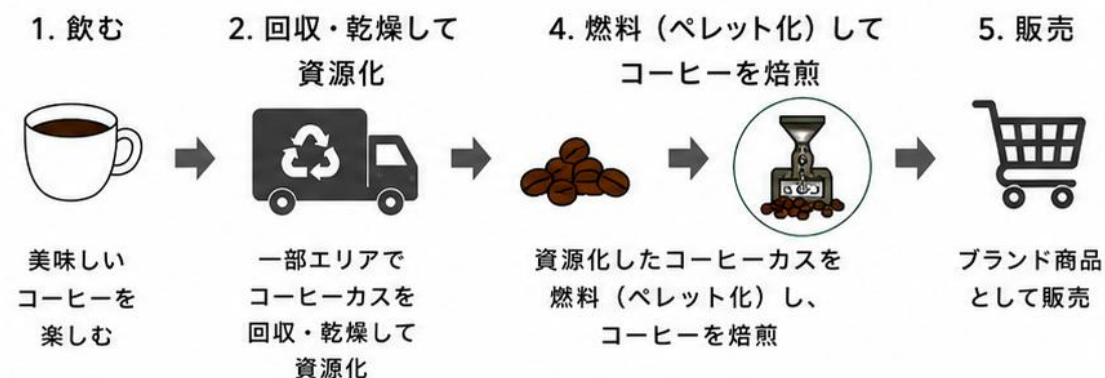
- ・貴社ブランドで「サステナブルなコーヒー」を提供可能
- ・コーヒーカスを資源化したストーリー性のある商品に
- ・環境価値の高いコーヒーを安定供給

対応形態



自社NB品：巡珈 -JUNCA- の販売と 一部エリアでのコーヒーカスの回収

自社ブランド「巡珈 -JUNCA-」を販売するとともに、
一部エリアでコーヒーカスの回収までを実施します。



NB品（巡珈 -JUNCA-）の特長

- ・コーヒーカスの回収から焙煎まで一貫した循環モデル
- ・環境にやさしく、社会貢献にもつながるコーヒー
- ・ストーリー性のあるブランドでファンを創出



巡珈 -JUNCA- 商品ラインナップ



コーヒー業界の課題をサーキュラーエコノミーで解決

コーヒーでコーヒーを焙煎する

3. 焙煎

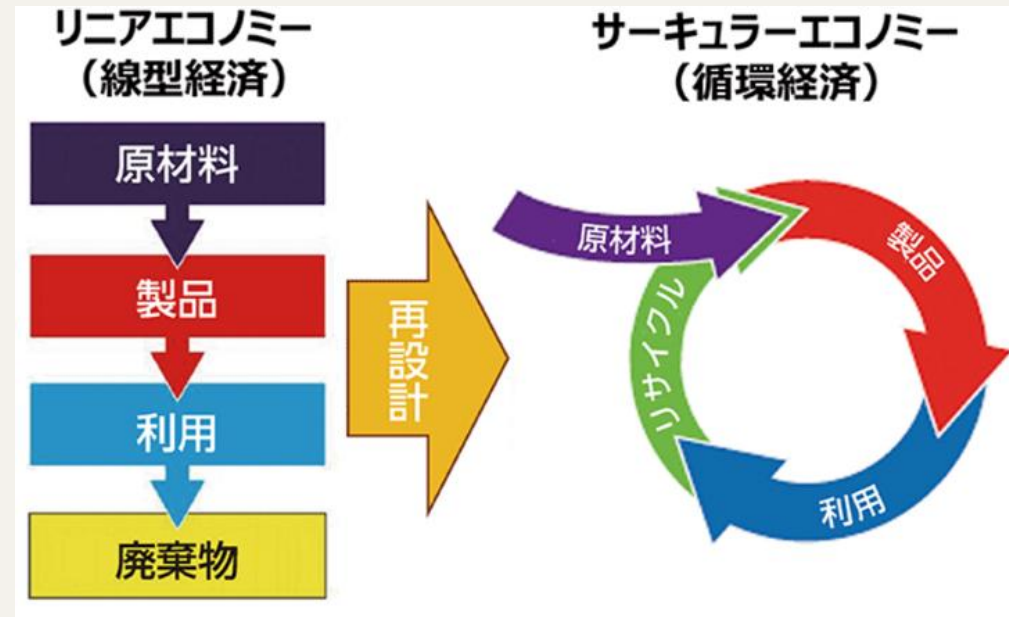


2. 成形



(回収)

1. 乾燥



コーヒーから他の食品へ

コーヒーのように世界中誰もが知っている嗜好品
だからこそできる食育で、次世代の方々に繋がって欲しい。