



DAYBREAK

デイブレイクが顧客と共創する、
サステナブルな食流通の新たな夜明け

特殊冷凍で 世界を変える

CONFIDENTIAL

COMPANY INFORMATION

ダイブレイク株式会社 代表取締役 木下昌之

圧倒的ドメイン知識(信頼性)



創業70年老舗冷凍機屋の3代目。
現場を知り尽くした
施工管理士が挑む、
食の革命。

強い使命感
(ESG/サステナビリティ)



30歳、東南アジアでの
原体験。
『もったいない』を
ビジネスで解決する。

スケラビリティ
(成長性)



特殊冷凍×ITで市場を変革。
単なる機械販売ではない、
グローバル食インフラのディスラプター◆

事業内容

特殊冷凍™ソリューション事業

主要株主

経営陣、W Ventures、モバイルインターネットキャピタル、
環境エネルギー投資、パナソニック、SMBCベンチャーキャピタル 他

アドバイザー

クオンタムリープ(株) 代表取締役社長 中村智広

設立年日

2013年7月

資本金

84百万円

所在地

東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル3F

ショールーム

東京：東京都品川区東品川2-2-33 ニウケビル 1F



沿革

特殊冷凍テクノロジーで「食」の未来を創造するフードテック企業



Phase 1: 2013 - 2017

代理店からコンサルティングへ

- 2013.07** メーカー代理店として創業。単一技術の販売からスタート。
- 2014.10** 複数の特殊急速冷凍機を比較・検討できる「コンサルティング事業」へ転換。新馬場にショールーム開設。
- 2016.10** 冷凍ノウハウを活かした新たな食品流通事業を開始。



Phase 2: 2018 - 2022

メーカー機能の獲得と事業拡大

- 2018.10** フードロス削減を目指す高品質冷凍フルーツ「HenoHeno」開始。
- 2021.10** 知見を結集した自社開発の特殊冷凍機「アートロックフリーザー」発売。天王洲に大型ショールーム開設。
- 2022.03** Microsoft for Startups採択、機器のIoT化に着手。



Phase 3: 2023 - Present

グローバル展開とソリューション深化

- 2023.07** シリーズBで総額20億円の大規模資金調達を実施。
- 2025.01** 誰でも高品質冷凍が可能な新機能搭載「アートロックフリーザー新型」発表。
- 2025.11** 米国子会社「DayBreak USA Inc.」設立。冷凍寿司の普及とグローバル展開を加速。



2030年、冷凍は 「生存戦略」になる

潜在市場20万社へ。食品業界を劇的に変える「3つの強烈な外部要因」

2030年、冷凍は「選択肢」から「生存戦略」へ激変する。

マクロ環境の変化が引き起こす、潜在市場20万社への「強制的な冷凍シフト」

10万社
(10%)

15万～
20万社へ
拡大



① 物流クライシス (チルド・常温の限界)

物流2024年問題による配送網の崩壊。
維持不可能な「毎日・細かく・安く」。

運べない

急速冷凍による解決

【ストック化】

鮮度を維持したまま、まとめて運び
長期保管する「一括配送」へ完全転換。



② 深刻な人手不足 (職人のDX化)

熟練調理師の消失。
店舗での「その場調理」の維持が困難に。

作れない

急速冷凍による解決

【資産化】

プロの味を最高品質で「固定」し、現場の
オペレーションは解凍・盛り付けのみへ。



③ 1次産業の変革 (産地の稼ぐ力)

獲れたての規格外品や、豊作時の
余剰品によるフードロスの発生。

稼げない

急速冷凍による解決

【高付加価値化】

廃棄を収益に変え、産地自らが加工・輸出の
主体となる（6次産業化・グローバル展開）。

結論：冷凍テクノロジーは、もはや「あると便利な付加価値」ではなく食品業界の『OS』になる。
3つの次元すべてにおいて、急速冷凍が事業を存続させる唯一の最適解となる。



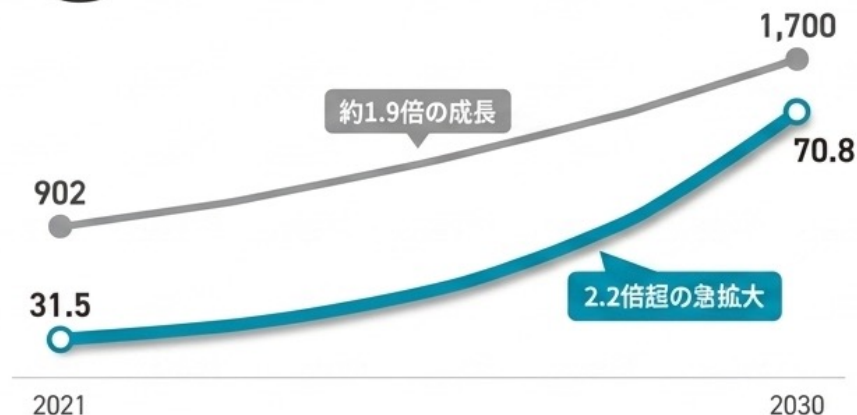
圧倒的なポテンシャルを秘めた、 グローバル冷凍食品市場へ。

世界市場が新興国需要により急拡大する中、日本市場は成熟のフェーズへ。
技術革新を背景に、世界の「冷凍食品」は市場全体を凌駕する成長率を記録しています。



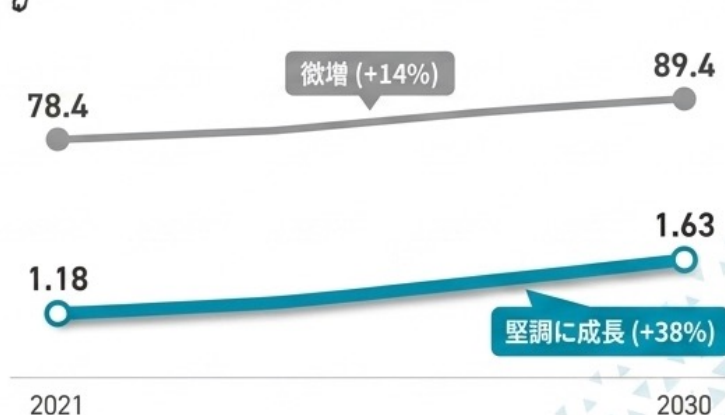
世界 食品市場&冷凍食品推移 (2021~2030年)

冷凍食品市場は、世界全体で**2.2倍超**の急拡大



日本 食品市場&冷凍食品推移 (2021~2030年)

冷凍食品は**+38%**と堅調に成長



プレミアムブランドを支える

「特殊冷凍™」の証明

高速気流循環システム

全方位冷却チャンバー

インテリジェント
制御パネル

高速気流循環システム

高効率熱交換器



細胞破壊を防ぐ微風・全方位冷却

解凍後も「生」と遜色ない品質を維持。
看板メニューの価値を一切損ないません。



誰でも最高品質を再現

複雑な設定は不要。熟練の料理長が不在のシフトでも、ストックから最高品質の食事提供が可能に。



SDGsへの直接的貢献

フードロス削減（廃棄率極小化）と、
過酷な厨房業務の働き方改革を同時に推進。

こんな食材が冷凍できるんです

ディブレイクの特殊冷凍技術が実現する「鮮度ロック」。本来冷凍が難しいデリケートな食材も、品質を完璧に維持します。



シャリもネタもまとめて**鮮度をロック**。
お寿司を冷凍する時代。



冷凍状態



解凍後



揚げたての**サクサク感**も実現。



魚本来の**潤い・血合いの色**。
職人が捌いた包丁の角も裸でまとめてロック。



冷凍状態



解凍後

「限りなくありのまま。」限界を超える特殊冷凍

従来の急速冷凍では不可能だった食品も、高品質な冷凍の舞台へ。

「特殊冷凍」とは、アツアツの料理など、従来の急速冷凍では凍結できなかった様々な食品の鮮度・風味・食感をそのまま閉じ込め、高品質な冷凍に活用できる次世代の冷凍技術です。

生鮮・素材



肉



魚



フルーツ



野菜・漬物



主食



米飯



パン



麺類



調理済・惣菜



揚げ物



煮物



焼き物



蒸し物



スイーツ



和菓子



洋菓子



500+

品目以上の実験データに基づく確かな実績

最適な保管温度や解凍方法など、食品ごとに異なる最適運用を、現場のオペレーションに合わせてご提案させていただきます。

CONFIDENTIAL

ターゲット規模に合わせた柔軟な導入スキームで参入障壁を下げる

ターゲット企業規模

The Flow Zone

ARTシリーズの展開（フロー型販売）

中～大規模事業者・工場向けに「販売」で展開し、本格的な事業展開や大口生産ラインを支える。

ART3 (15kg/h) ～ ART30 (150kg/h)



The Strategic Entry Zone



ART2 (10kg/h) の戦略的展開（レンタル＋フロー）

小規模事業者向けに「レンタルスキーム」を導入。

初期費用（イニシャルコスト）の抑制と事業撤退時のリスク回避を実現し、現金購入・リースの心理的ハードルを極限まで下げる。

処理能力 (10kg/h) ～ 150kg/h

冷凍に特化したビジネスコミュニティ



「JAPAN FROZEN SUMMIT」をはじめ、全国の事業者が集う熱気のある情報交換の場を運営。

DAYBREAK セミナー活動状況&実績

「スチコン×急速冷凍」から現場視察まで、全国で活発な導入支援を展開



毎月開催！全国へ着実に活動拠点を拡大

加熱調理機メーカーラショナル様と組んだ
「スチコン×急速冷凍」セミナー毎月開催



二見て開点

セミナーを控えている各拠点



2026/4月度の実績

開催地	参加企業数	参加人数
青森	8社	17名
東京	10社	17名
大阪	8社	10名
名古屋	16社	22名
徳島	9社	12名



📷 青森でのセミナー風景



アートロックフリーザー導入ユーザーの現場を知る

大阪・熊本の2拠点で実施。実際の活用方法や製造工程を
視察する超実践型セミナー。

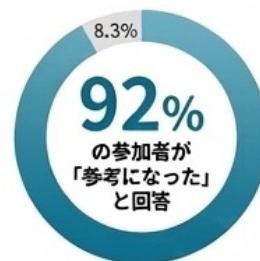
【大阪】大型機導入ユーザー加工場の視察

11社 / 12名



【熊本】冷凍食品製造工程の視察

15社(報道関係含む) / 26名





ARTLOCK フリーザー 開発・事業ロードマップ

グローバル市場制覇に向けたマイルストーン

2027



UL/CE認証取得 & 国内基盤強化

- ・世界市場の法規制・安全基準を完全クリア
- ・世界基準適合へ向けた筐体設計の変更・書類審査完了
- ・国内代理店戦略への注力による販売基盤構築

2028



新冷媒搭載・次世代コアモデル量産

- ・日立製・新冷媒室外機の発売開始
- ・環境負荷ゼロ (GWP 0) をいち早く採用した差別化
- ・グローバル展開を支える次世代機の量産体制確立

2029



グローバル世界戦略機の展開

- ・全冷媒規制・認証をクリアした最新戦略モデルの投入
- ・巨大市場である米国 (USA) への本格進出
- ・欧州 (EU) への販売ルート開拓と大規模展開

食流通の変革を導く、持続可能なエコシステム

高品質流通を基盤に、気候変動やフードロスといった現代社会の重要課題に挑み、食の価値を最大化します。



生産者 / PRODUCER

気候変動に立ち向かう
一次産業支援

気候変動対策・未来への継承

- 異常気象や収穫集中による価格暴落・廃棄リスクを軽減
- 資源を劣化させずキープし、生産者の所得を守り抜く



DAYBREAK アートロックフリーザー

× 環境 (EARTH)

カーボンニュートラル・CO2削減

高品質を担保しながら、地球温暖化係数 (GWP)
が限りなくゼロに近い製品開発を推進。
徹底した環境負荷低減を実現します。



導入企業 / CLIENT

共創パートナーとロス削減

パートナーシップ・ロス削減

- 単なる顧客ではなく「共創パートナー」として連携
- 過剰在庫・規格外品を特殊冷凍し、二次製品化でロス削減



消費者 / CONSUMER

無添加で健康な新しい食スタイル

完全無添加・豊かな食卓

- 細胞レベルで鮮度を維持し、化学合成添加物を排除
- 解凍するだけで、本当に健康的で美味しい作りたての味



デイブレイクが描く理想の世界

私たちは単に機械を作るメーカーではありません。

「アートロックフリーザー」と、手を取り合う「顧客(パートナー)」と共に、
世の中を、そして**食の未来そのものを変えていく**存在です。

ーデイブレイク株式会社 ミッションステートメント

フードテック官民協議会第1回総会/提案・報告会



東洋製罐の紹介と取り組み事例

2026年6月24日

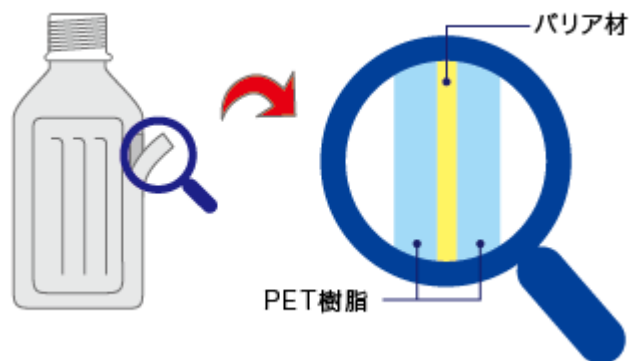
 **東洋製罐株式会社**
テクニカルセンター 基盤技術開発部
澤田 誠

東洋製罐は、金属・プラスチック容器を扱う総合包装容器メーカーです。

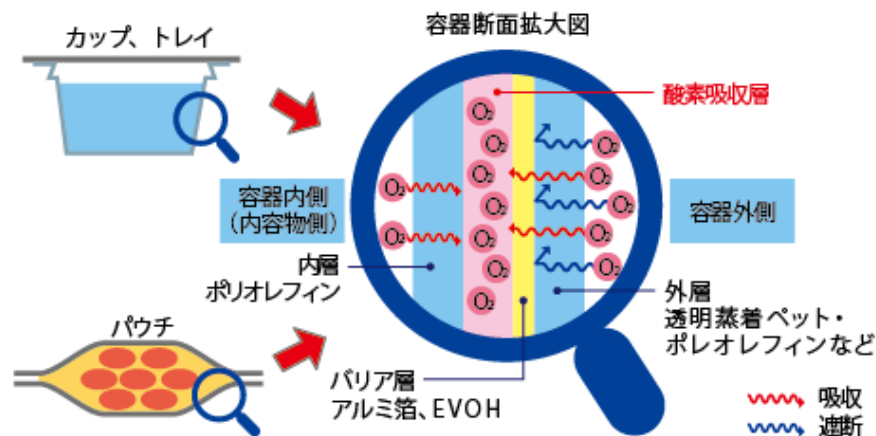


包装容器には、酸素・水分・光などの透過を制御し、内容物の品質劣化を抑制するバリア技術があります。

酸素バリア技術例



PETボトル



プラスチックカップ



実は容器だけではありません

東洋製罐は、容器・容器詰技術により新たな価値を創出します。
「食品安全」「食品ロス削減(常温流通化)」「環境負荷低減」etc.

容器・容器詰技術による価値創出 ▶



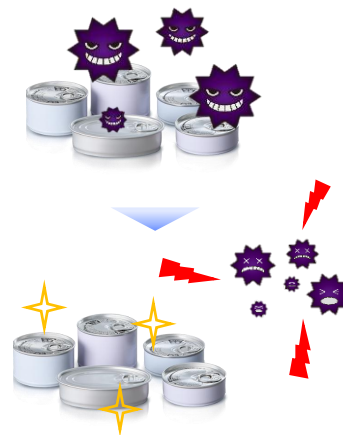
食品加工技術



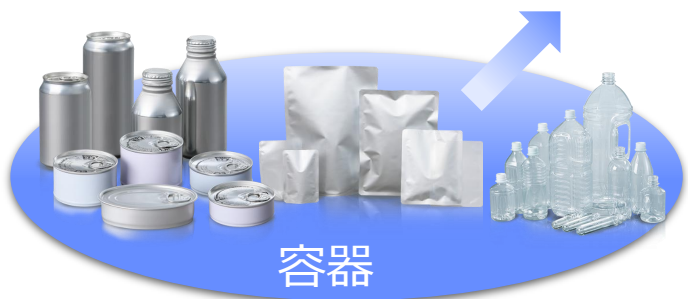
充填技術



密封技術



殺菌技術



容器

✕
イノベーションは
起こらない

▶
新たな
価値創出

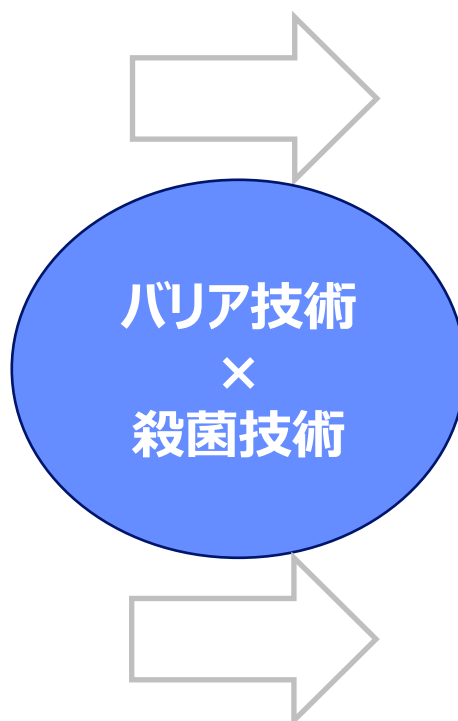
なぜ“その場で消費する食品”が“長期保存食品”へ進化したのか？



急須のお茶(淹れる文化)



賞味期限 : その場で消費



RTD(利便性・品質・安全)



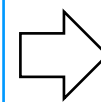
賞味期限: 長期保存(10か月)

フードテックが目指す社会課題

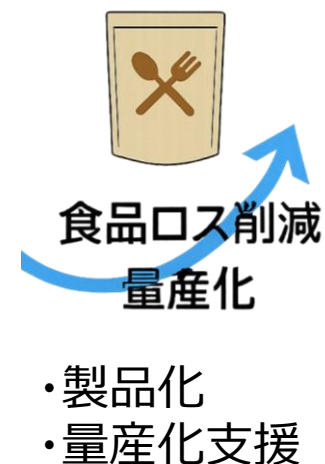
食品安全・食品ロス削減(常温流通)・環境負荷低減
→ 容器・容器詰技術で解決

フードテックの課題

- ・食品安全の確保
- ・食品ロス削減
(常温流通)
- ・環境負荷低減

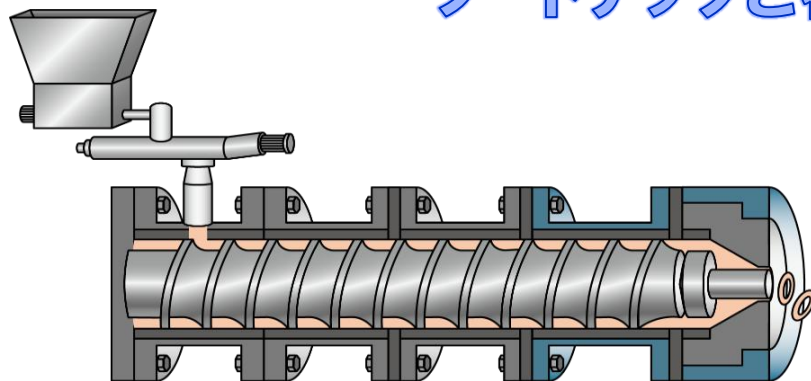


社会実装支援



フードテックでの応用事例

フードテックと容器・容器詰技術による価値創出



東洋製罐の
容器詰技術

エクストルーダー = 殺菌装置

✓ 高温加熱、混練、殺菌

✓ 無菌環境下での密封および充填

美味しさ向上

CO2排出量削減

フードテックの実証から量産化まで、一気通貫でパートナーとして支援

フードテック



共創パートナー

- ・フードテック企業(量産化・品質安定)
- ・食品メーカー(新商品開発)
- ・スタートアップ (PoC・スケール支援)



価値提供

- ・小ロット試作
- ・充填プロセス開発
- ・容器設計、保存性設計

日清オイリオグループの新領域の研究開発について



“植物のチカラ”[®]

2026年6月24日

技術本部 基礎研究所

栗本 崇志

日清オイリオグループ株式会社

日清オイリオグループの概要

創 立

1907年3月

売上高

5,542億円

(2025年度・連結)

営業利益

170億円

(2025年度・連結)

従業員数

3,286名

(2026年3月31日現在・連結)



油脂・油糧および 加工食品・素材

油脂・加工油脂

ミール

チョコレート

調味料、大豆素材・食品

機能素材・食品



グローバル油脂・加工油脂

北米

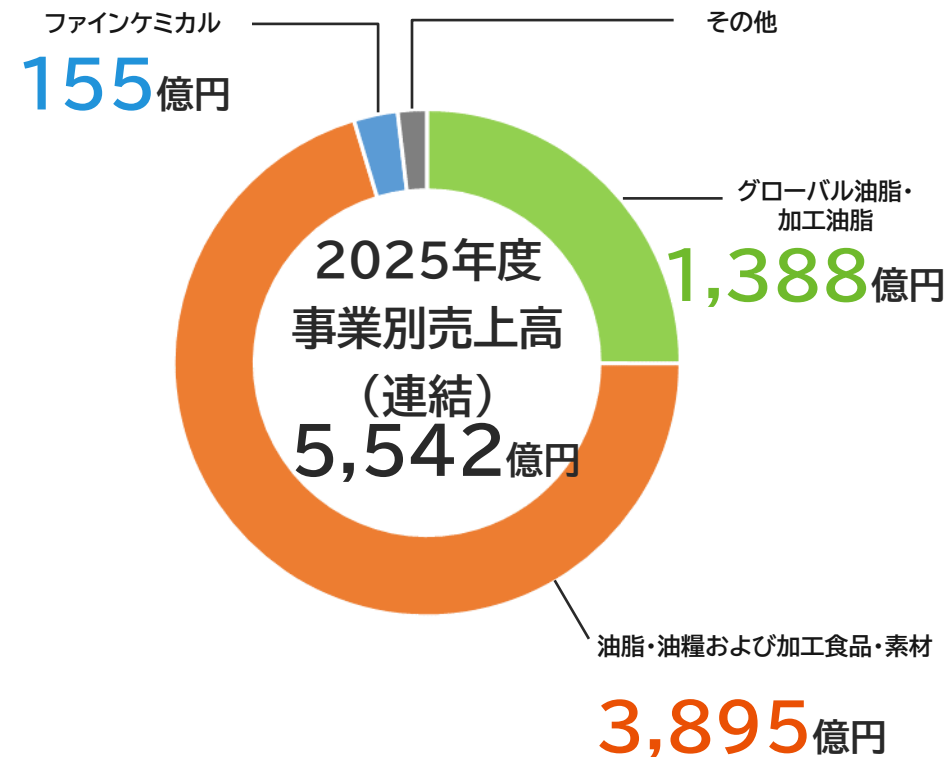
ISFグループ



ファインケミカル

ファインケミカル

環境・衛生



日清オイリオグループの研究開発体制

横浜磯子事業場のインキュベーションスクエアを拠点に、
国内／海外の研究開発部門が連携しています。



研究開発体制・拠点の詳細はこちら。

研究開発の方向性

Vision

私たちは、“植物のチカラ®”と“油脂をさらに究めた強み”で、
食の新たな機能を生み出すプラットフォームの役割を担います。
そして多様な価値を創造し、“生きるエネルギー”をすべての人
お届けする企業グループになります。

すべての人の健康

人生100時代を変える
心身の健康に貢献します

おいしさ、美のある
豊かな生活

「おいしさ」と「美」の追求を通じて、
より豊かな生活の実現に貢献します

地球環境

地球環境を次世代に引き継ぐために
未来を見据えて挑戦します

食のバリューチェーン
への貢献

お客さまと共に技術・商品・サービスを磨き、
お客さまが創造する価値を高めます

信頼でつながる
サプライチェーン

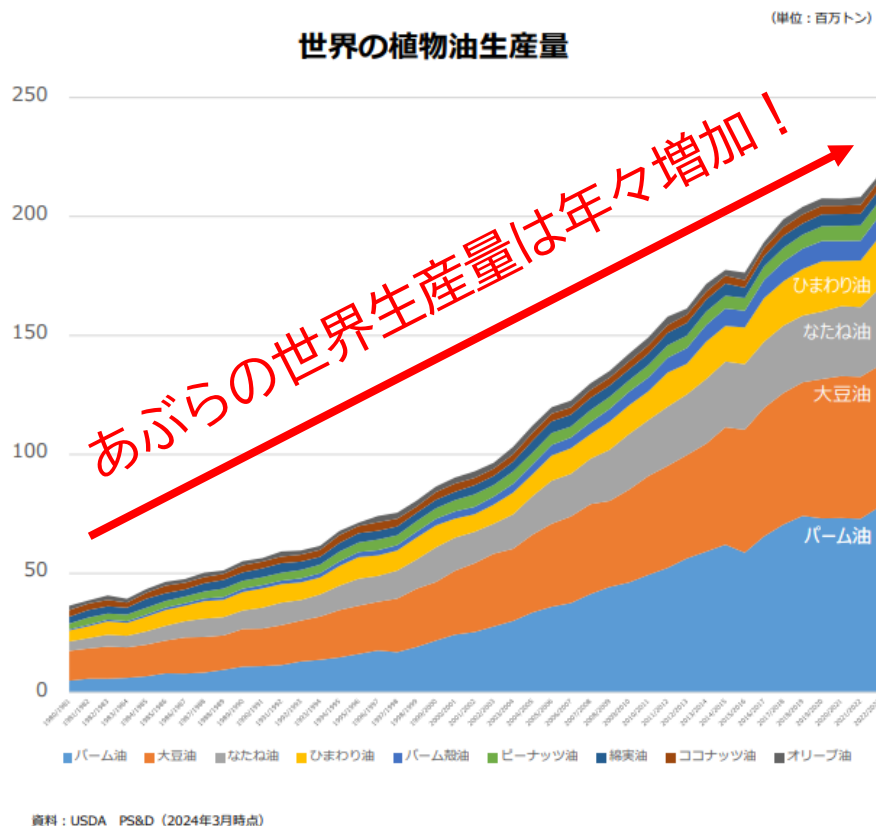
誠実さを大切に、強く、しなやかな
サプライチェーンを構築します

人材マネジメント

多様な人材の働きがい高め、組織能力を
向上し、イノベーションを起こします

技術開発によって、“植物のチカラ”を最大限に引き出し、“油脂をさらに究める”ことで、
多様な価値を創造し、“生きるエネルギー”をすべての人にお届けする。

Topic① 新たな食用油脂原料としての“微細藻類”



世界人口の増加やバイオ燃料の
需要増加などによって年々増加

気候変動に伴う原料作物の収量
の不安定化

主要生産国のバイオディーゼル原料

	主要な原料
EU	菜種油、パーム油、廃食用油
アメリカ	大豆油、廃食用油
ブラジル	大豆油
インドネシア	パーム油
アルゼンチン	大豆油
タイ	パーム油
中国	廃食用油

出展: 第34号特別分析トピック:我が国と世界の油脂をめぐる動向

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_rep/monthly/attach/pdf/r6index-8.pdf

安定的な原料調達、製品の製造・供給が当たり前ではない時代に...

⇒ 新たな油糧資源の確保が必要

Topic① 新たな食用油脂原料としての“微細藻類”

NISSHIN
oillio 日清オイリオ

“植物のチカラ”

＜報道関係資料＞

（配布先） 農政記者クラブ／東商記者クラブ／環境記者クラブ

NEWS RELEASE

2023 年 8 月 2 日

日清オイリオグループ株式会社

**新たな油糧資源・機能素材の獲得に向けて
微細藻類から得られる有用物質（食用油脂等）の生産や
食品用途開発・機能評価の研究を開始**

～産学連携プロジェクト「Bio-Digital Transformation 産学共創拠点」に参画～

日清オイリオグループ株式会社（社長：久野 貴久）は、持続可能な食の未来の実現のため、「共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）」の「共創分野（本格型）」に採択されている産学連携プロジェクト「Bio-Digital Transformation（バイオ DX）産学共創拠点」（以下、本プロジェクト）に参画し、新たな油糧資源・機能素材の獲得に向けて、微細藻類から得られる有用物質（食用油脂等）の生産や食品用途に向けた開発・機能評価の研究を開始します。

世界人口の増加や食に対するニーズの多様化など、食を取り巻く環境が変化中。すべての人が「健康」や「おいしさ」を享受し続けていくためには、新たな食料資源の確保が課題の一つとされています。当社は、この参画を通して、新たな油糧資源・機能素材の研究開発に取り組み、“生きるエネルギー”をすべての人へお届けする企業グループを目指していきます。

■本プロジェクトにおける当社の役割

当社はこれまで、“植物のチカラ”をコーポレートステートメントに掲げ、植物資源の可能性を最大限に引き出し、健康的で幸福な「美しい生活」(Well being)を提案・創造してまいりました。本プロジェクトにおいて、これまで培ってきた技術を生かし、微細藻類から得られる有用物質（食用油脂等）の抽出・精製技術の確立や食品用途に向けた開発・機能評価において役割を果たしていきます。

■本プロジェクトへの参画を通じて「日清オイリオグループビジョン 2030」で目指す姿を実現

「日清オイリオグループビジョン 2030」では、共有価値を生み出す 6 つの重点領域として、“すべての人の健康”、“おいしさ、美のある豊かな生活”、“地球環境”、“食のバリューチェーンへの貢献”、“信頼でつながるサプライチェーン”、“人材マネジメント”を設定しております。

本プロジェクトは全ての重点領域の課題解決に資する取り組みであり、“植物のチカラ”と“油脂をさらに究めた強み”を結集し、社会との共有価値を創造します。

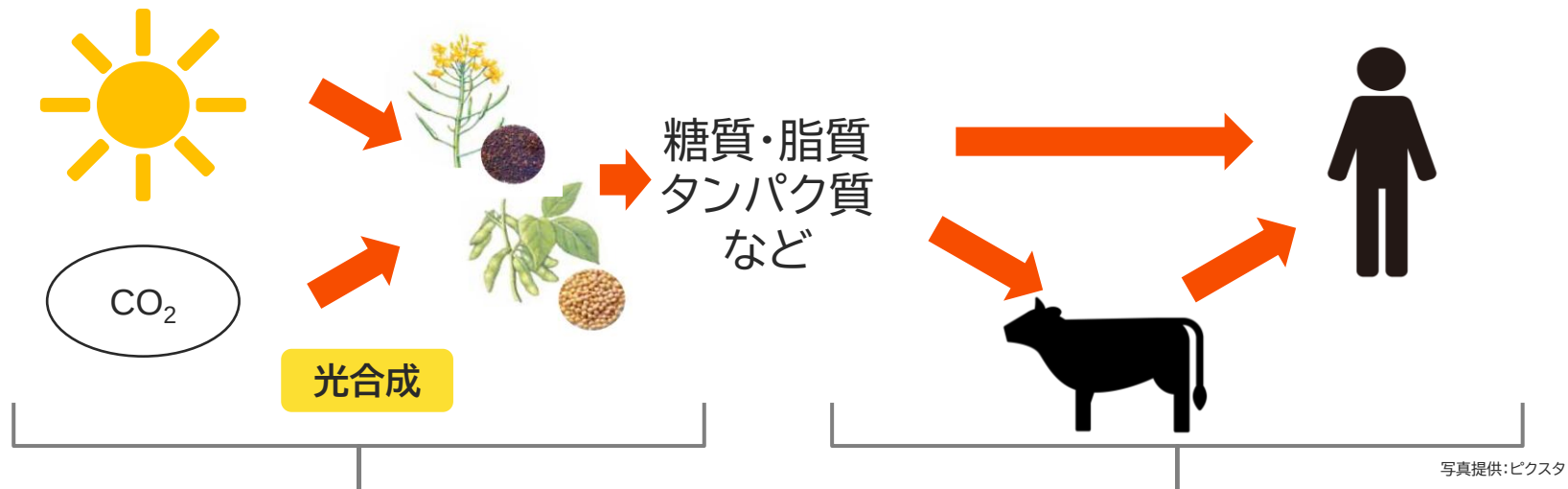
ビジョン 2030 で定めた重点領域	本プロジェクトを通じて課題解決を目指す取り組み
すべての人の健康	細胞膜由来の新規食品機能の獲得と、その持続的な供給
おいしさ、美のある豊かな生活	新たな食用油カテゴリーの創出、新素材開発
地球環境	微細藻類活用による脱炭素化推進
食のバリューチェーンへの貢献	食エネルギーの安定供給、豊饒のない生物資源の活用
信頼でつながるサプライチェーン	持続可能な生産システムへの確保
人材マネジメント	脂質生産・研究開発に携わる人材が有する専門性の深化、イノベーション推進



上記プレスリリース



当社研究開発事例HP



写真提供：ピクスタ

**CO₂と太陽光をエネルギー源とし、
糖質・脂質・タンパク質を作り出す。**

独立栄養生物

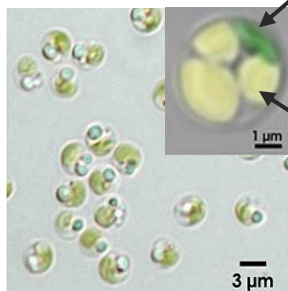
**他の生物を食することでエネルギー源を獲得し、
糖質・脂質・タンパク質を作り出す。**

従属栄養生物

微細藻類

【葉緑体】
**EPAが豊富な
極性脂質**

【油滴】
油脂



出典：株式会社ファイトリビッド・テクノロジーズ

**新たな油脂原料として、
微細藻類の検討を開始**

Topic②フードテック×油脂の活用に関する研究（3Dフードプリンター）⁸

- 持続可能な食料生産～供給システムの構築へ向けて、“食に関わる技術”（＝“**フードテック**”）は潮流変化を迎えている。
- 当社はフードテックを活用して、“植物のチカラ”と“油脂をさらに極めた強み”を発揮する方法を模索している。
- その一環として、**3Dフードプリンターの食用インクに当社の油脂を活用する研究**を行っている。



3Dフードプリンター



食用インクの一部に
当社油脂を使用



“やわらか3D共創コンソーシアム※”に参画

（※）2018年、SIP革新的設計生産技術の成果として、山形大学が設立。
3D造形技術を活用したものづくりについて、アイデアを形にする場として機能。

出典：やわらか3D共創コンソーシアム (<https://soft3d-c.jp/>)

熱いスープをかけると油脂が溶け、スープの色や味が変化



【事例1】介護食

（2025年 大阪・関西万博 展示）



【事例2】エンタメ食品

（2025年 日本科学未来館 試食提供）

3Dフードプリンター

- 外食産業（特に製造現場のご担当）
 - ヘルスケア施設関係者
 - 厨房機器／家庭調理器具の製造メーカー関係者
 - 厨房／家庭キッチンなどのデザイン、施工関係者
- ※上記に限らず、幅広い分野との連携を期待します！

◎ 会場内ブースにて、微細藻類に関する取組み紹介、
3Dフードプリンターのデモンストレーションを実施します！

何かあればお気軽にご連絡をください！
栗本（t-kurimoto(アット)nisshin-oillio.com）



フードテック官民協議会 | 6分ピッチ

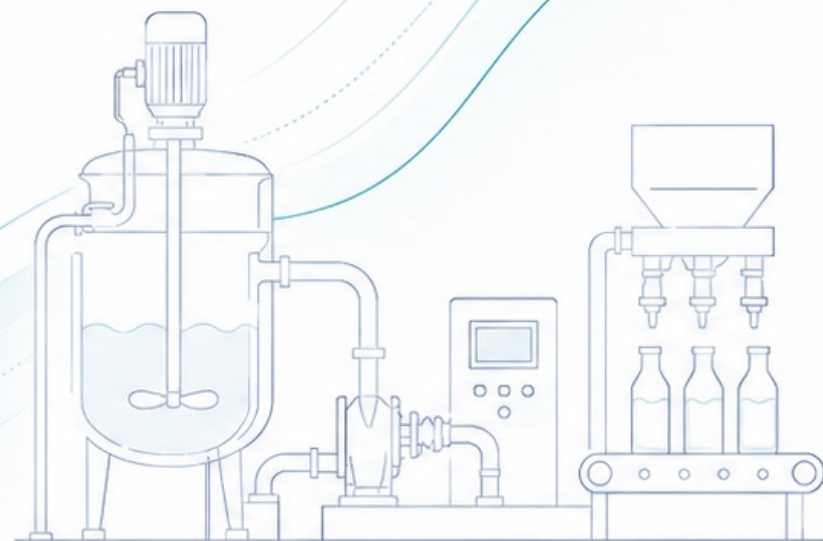
食品の現場知を、 流体・レオロジーで “使える科学”へ。

新しい食品を、おいしく、安定して、量産するための基盤技術



PANTA RHEI

パンタレイ株式会社



パンタレイは、長岡技術科学大学から生まれたベンチャー企業



流体力学

高度な知識で
液体・風の流れを計測・解析・操る



課題の発見と提案

今ある課題の解析
提案、課題の掘り起こし



事業化の体制構築

必要な競争資金の獲得
マネジメント、仲間作り等の環境作り



技術の社会実装を目指し、共に伴走するパートナーです

パンタレイの流体・レオロジー技術：産業課題を横断する応用実績

流れ・物性・感性を可視化し、品質安定化、工程改善、新規開発につなげています。



流れを設計する

空気・液体の流れを解析し、設備・プロセス・環境技術に展開



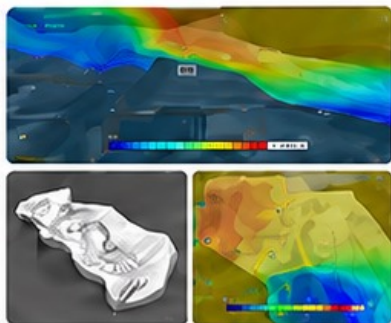
鋳込み工程における流動性評価

材料製造時の液体の動きを評価し、プロセス最適化を支援します。



小型風力発電に関する風況シミュレーション

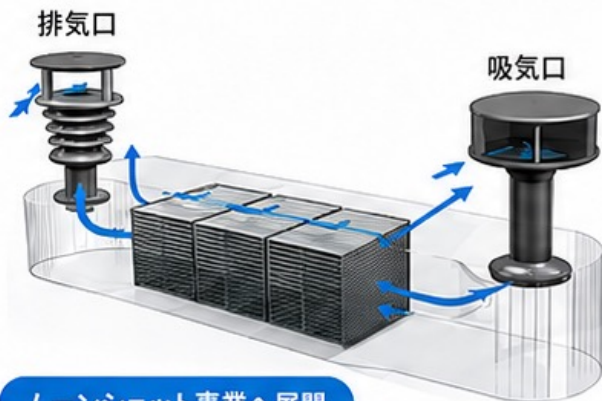
設置環境の風の流れを計算し、発電効率に関わる風況を予測します。



流れを設計する

DAC 向け集風システム開発

空気の流れを制御し、送風コストを抑えたDACシステムの実現に向けて、集風システムの研究開発を推進しています。



ムーンショット事業へ展開



物性を制御する

粘度・粘弾性・曳糸性を測り、品質安定化や工程制御に展開



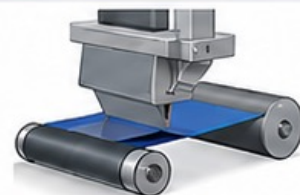
再生プラスチックの品質安定化

上流側でペレットへ粘度を計測し、その結果をもとに下流側の混練条件を制御。最終製品の安定化を実現。



電池材料の曳糸性評価

電池材料の曳糸性を評価し、塗布時の不安定性との関係を検証します。



製品の長期保存安定性

時間経過による物性変化を評価し、保存安定性や品質保持の検討を支援します。

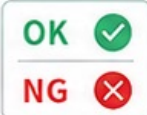
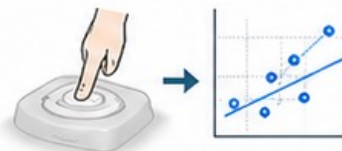


感性を数値化する

触感・視感など、人の感覚をレオロジー指標に変換

触感とレオロジーの相関評価

人が感じる触感とレオロジー特性の相関を評価し、OK/NG判別や処方設計に活用します。



この考え方は、食品の「なめらかさ」「コク」「飲み込みやすさ」などの感性評価にも展開可能です。

“小さな課題”から“国家プロジェクト”まで、課題解決の実績を有します



STEP 1

技術相談から 始まる対話

課題が不明確な段階から、
流体力学の視点で
根本原因を特定します。



STEP 2

共同研究

様々なテーマを
ハイクオリティに解析し、
解決策を提案します。



STEP 3

国家プロジェクト 『ムーンショット』採択

確かな技術力で予算規模を拡大し、
社会課題の解決に挑みます。



20億円



課題『設定』から『競争資金調達』『社会実装』まで共に目指す会社です

フードテック分野における流体・レオロジーの応用実績

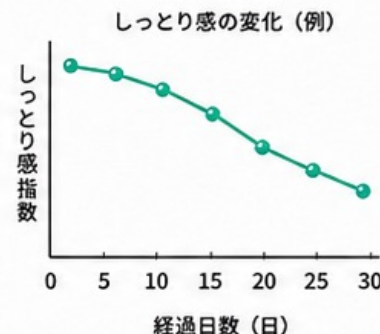
食感評価、貯蔵設計、容器開発、製造DXまで、食品関連課題に展開しています。



農産物の経時変化評価

食材・青果

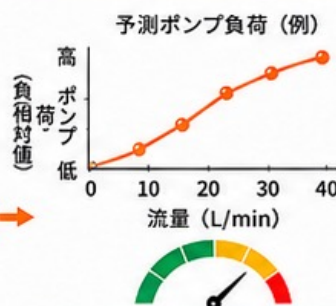
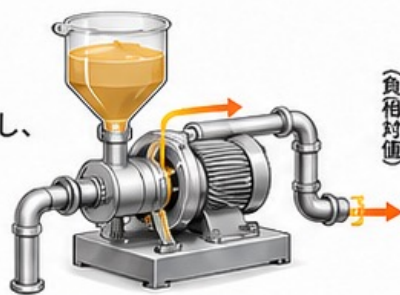
収穫後の「しっとり感」「ホクホク感」の変化をレオロジーで評価。食感との高い相関をもとに時間変化をモデル化し、最適な貯蔵時期の選定や品種改良の方向性検討に活用します。



高粘度食品のポンプ負荷予測

製造・搬送

ドロドロした食品の物性データからポンプ負荷を予測し、設備負荷の見える化と製造DXにつなげます。



水漏れしにくい食品容器の開発

包装・容器

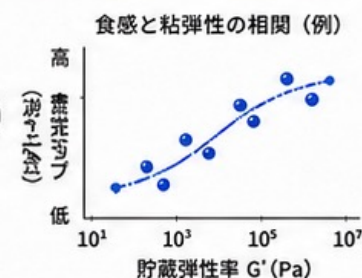
弁当容器などの構造を評価し、水漏れしにくいプラスチック容器を共同で開発。実装・設計を通じて、特許化につながった事例です。



食感評価と殺菌条件の最適化

発酵・飲料

食感とレオロジーの相関を評価することとで、殺菌処理による品質変化を可視化し、最適な製造条件の検討を支援します。



“おいしさ”と“つくりやすさ”の両立を、流体・レオロジー技術で支援

食材、包装、製造、評価を横断して、食品分野の課題解決に展開可能です。

食品開発・製造に潜む「見えない流れ」の課題

フードテックの社会実装には、新しい食品素材だけでなく、それをおいしく、安定して、量産するための技術が必要です。

食品開発・製造の“あるある課題”



1 「おいしい」「なめらか」「コクがある」を
数値で説明しにくい



2 試作では良い食感だったが、
量産で再現できない



3 原料ロット・季節・温度で
粘度や食感が変わる



4 混合ムラ、泡、詰まり、
充填ばらつきが出る



5 抜き取り検査では、
工程中の変化を追いきれない



6 熟練者は最終品質を予測できるが、
標準化・自動化しにくい



食品の現場知を、流体・レオロジーで“使える科学”へ。

新しい食品を、おいしく、安定して、量産するための基盤技術。



パンタレイは、食品の“流れ・物性・食感”を見える化する会社

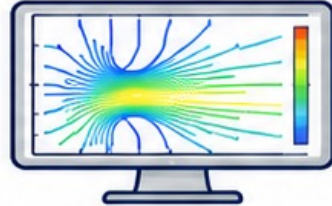
食品製造のスマート化・品質安定化・省人化を支える技術パートナーです。

コア技術



レオロジー評価

粘度・粘弾性を評価



流体・熱流体解析

混合・搬送・加熱を可視化



インライン物性計測

工程中の状態を把握



課題設定・共同研究化

PoC・共同研究へ展開

食品向け実績



農産物・種苗

食感・食味を評価指標化



飲料

飲み心地・コクを対応づけ



米菓

原料～焼成～食感を整理



醸造

飲みやすさ・コクを工程管理へ



素材・化学

原料評価～最終調整を接続



食品そのものを作る会社ではなく、
“見えない流れ・物性・食感”を見える化する技術パートナー

官能評価を、開発・品質管理に使えるデータへ

“おいしさ”を、再現・改良・量産できる指標へ変換します。

官能表現



おいしい



飲みやすい



なめらか



コクがある



食べやすい

パンタレイの変換技術



官能評価
×
レオロジー評価
×
データ解析

物理パラメータ



粘度



粘弾性



チキソ性



崩壊速度



流動曲線



開発判断が
早くなる



品質基準を
作れる



ターゲット別に
食感設計



製造条件に
落とし込める



高齢者向け、嚥下食、飲料、発酵食品、植物性食品などに展開



“おいしさ”を、
比較可能・設計可能・再現可能な指標へ

抜き取り検査から、工程中の物性把握へ

インライン物性計測により、食品製造のスマート化・省人化を支えるPoCテーマをつくります。

従来の課題



抜き取り検査



後追い測定



変化が見えない



異常検知が遅い



共同研究・PoCテーマ



インラインレオメーター／
インライン物性計測

何を測れば品質を予測できるかを設計



目指す状態



温度を補正



時間を補正



攪拌条件を補正



加熱・発酵履歴を管理



搬送条件を調整



不良の早期検知



製造条件の補正



品質の均一化



熟練判断の標準化



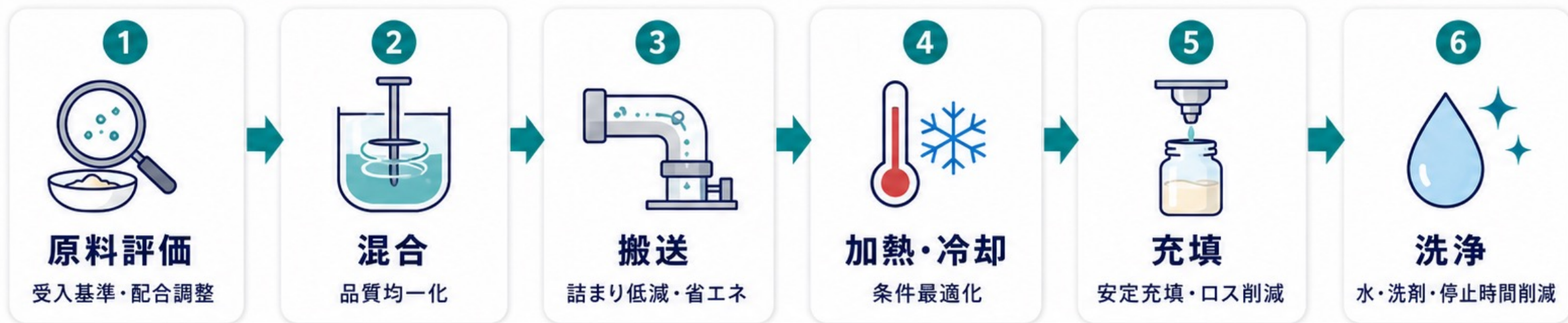
食品製造の
スマート化・省人化



原材料評価から最終製品
調整まで、工程中の物性を
捉えて品質安定化につなげた
実績

食感設計から、混合・搬送・充填・洗浄まで

食品の課題の多くは、**流れ・物性・熱の問題**として捉え直せます。



食感評価だけでなく、混合・搬送・充填・洗浄・加熱冷却まで展開

まずは“見えない流れ”の初回診断から

最初から大きな共同研究ではなく、まずは御社の食品・工程に潜む“見えない流れ”を診断します。

1 初回診断



食品サンプル・
工程図・
製造条件を確認

2 簡易評価・ 可視化トライアル



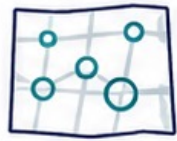
レオロジー測定・
官能対応・
簡易流動解析

3 共同研究・PoC

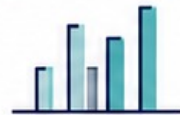


食感設計モデル・
インライン検証・
工程改善

初回診断で返す成果物



課題マップ



測るべき
物性指標



改善仮説



PoC計画案



共同研究テーマ案



食品企業、装置メーカー、大学、研究機関との
共同研究を通じて、フードテックの社会実装を支えます。



食品の現場知を、
流体・レオロジーで“使える科学”へ。



プラチナバイオ株式会社

PtBio Inc.

VISION

バイオテクノロジーで未来を拓く

MISSION

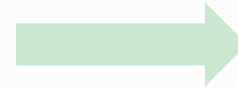
生物機能をデザインして社会課題を解決する



Digitalize Bio-Resource



Design Function



Create Social Impact

戦略的パートナー

Investors



Angel



Egg for all PJT Partners



バイオテクノロジーにより、卵アレルギーで苦しむ人々を笑顔にできないか？ Egg for all PJT始動



<https://prtimes.jp/story/detail/ZrN4DXhVl2B>

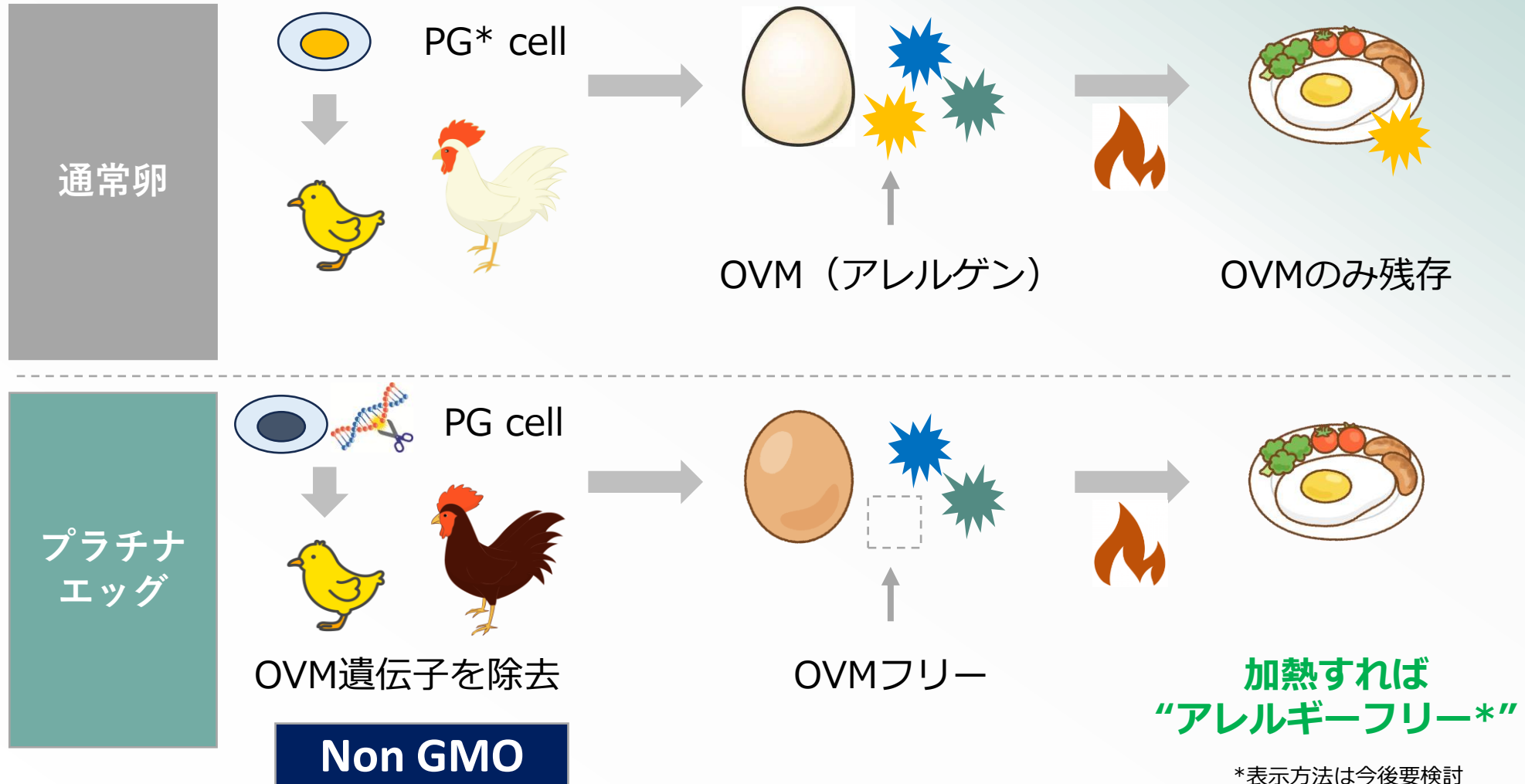
卵アレルギーは全世界の深刻な社会課題

鶏卵アレルギー患者数（グローバル）

30M+

- 家族含め、食の選択肢が大幅に限られる、負担大
- 卵代替食品は、用途が限定的、味の満足度も低い

卵アレルギーで苦しむ人々へ食の選択肢を提供 「加熱すれば卵アレルギーの人でも食べられる卵」

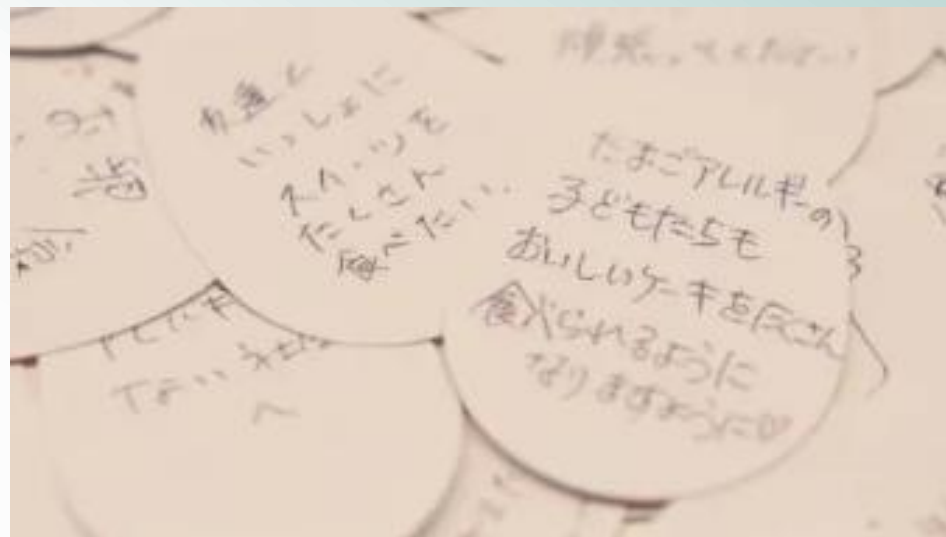


*表示方法は今後要検討

必要とする人は確かに存在。安心・安全に届けたい



[臨床研究の様子@NHK](#)



[約7万人の応援の声@大阪万博](#)

智暉くん

「たまご食べたい。たまごをパカって割って、目玉焼きを作るんだ」

母親 棕毛絵梨香さん

「何も起きなかったなので、まずは安心しました。智暉はドーナツやケーキが好きなのですが、卵が入っているものは一緒に食べさせてあげられないので、今回発明された卵で一緒においしいものを食べられたら、とてもうれしいなと思います。早く実現してほしいです」

来年の上市を目標に準備中

農林水産省 中小企業イノベーション創出推進基金事業に採択
(2023~2027年度、総額13億円)

- 規制対応
- 育種造成
- 商品開発
- 生産体制
- 臨床研究
- グローバル展開

2026	2027		2028
~Dec.	~Jun.	~Dec.	~Jun.

事業化に向けて着実に前進中。
日本の成長にも貢献することを目指す

日本成長戦略本部／日本成長戦略会議

新規食品の例



植物性食品
(プラントベース)
大豆等を活用し肉や魚の食感や風味を持たせた食品。



未利用食品の加工
野菜の未利用部分（皮など）を粉末化して新たな価値を持つ商品に変え、フードロス削減。



アレルギー低減卵
(品種改良加速技術)
ゲノム編集技術を用いてアレルギーの原因となるたんぱく質を除去した卵を生産。



栄養食/パーソナライズ食
必要な栄養素をバランスよく摂れる食品や、個人毎に最適な栄養成分を含む食品。

広島大学イノベーションプラザ
Hiroshima University Innovation Plaza

Thank you for your attention!



PtBio Inc.

info@pt-bio.com



GrowNova

日本発、世界に通用するアグリフード・イノベーション

Japan-built agrifood innovation, designed to compete globally

バリー・オニール (Barry O'Neill)

代表取締役 / Representative Director, Value Create Ventures

フードテック官民協議会 第1回総会・2026.06.24



by AgFunder × Value Create Ventures

なぜ今か

Why now

日本のアグリフードの課題は、管理すべき問題ではなく、産業の土台である。

国内の課題が、最初の市場 *Domestic need is the first market*

輸入依存、農業従事者の高齢化、気候変動、地方経済の空洞化。これらを国内で解決する企業こそ、海外でも戦える。

The companies that solve these at home can compete abroad.

技術が急速に進化している *The toolkit is changing fast*

AI・自動化・ディープテックが、小規模なアグリフード企業にできることを変えつつある。ただし、それを活かせる企業に限られる。

AI, automation and deep tech are reshaping what a small agrifood company can do, for those positioned to use them.

素材はある、基盤がない *Japan has the inputs, not the infrastructure*

世界水準の研究・人材・産業基盤はある。だが、それを企業へと転換する仕組みと基盤が、まだ整っていない。

World-class research, talent and an industrial base, but not yet the infrastructure to turn them into companies.

産業を築くために

Building the industry

相互に連携する三つの手段と、成果に紐づく実行基盤。



人材
Talent

研究を起業家へと転換する。イノベーション・バウチャー、スピンアウト改革、海外人材の受け入れ。

Convert research into founders.



資本
Capital

民間資金を呼び込むアーリーステージ資本。国は認定ファンドと協調投資し、勝者は選ばない。

Early-stage capital that draws private money in.



市場アクセス
Market access

最も難しいのは海外の顧客に届くこと。検証から契約、出口までの扉を開く専門基盤。

The hardest step: reaching customers abroad.



実行基盤

Delivery foundation

活動ではなく成果で報酬を受ける認定オペレーター。形成 → 育成 → 成長。

GrowNova が、モデルを動かす

GrowNova puts the model to work

人材・資本・市場アクセスを実装する、エクイティ型アクセラレーター。AgFunder と Value Create が長年かけて構築。



スタートアップ・アクセラレーター

有望なファウンダーとチームを、形成から初回の外部調達まで一気に加速させる。



実証から市場へ

パートナーの現実の課題を起点に、検証・PMF・初期顧客までを短期間で進める。



グローバル設計

設計段階から国際展開を組み込み、東京以外の実環境とAgFunderの世界ネットワークで実証する。

AgFunder — 世界とつながるインフラ

The global layer

100+

GROW を通じて支援したスタートアップ（着想から国際展開まで）

\$200M+

ポートフォリオ企業が調達した追加資金

GAIA

独自のグローバル・ソーシング基盤とアグリフード調査

なぜ成果が積み上がるのか

Why it compounds

成果に責任を持つ主体がいるからこそ、資本・人材・市場が、補助金ではなく現実の課題に結びつく。



これまでのモデルに欠けていた規律 *The discipline earlier models lacked*

従来の補助金型・出資型の枠組みは、活動には資金を提供したものの、成果に責任を負う主体が存在しなかった。投資に値すると判断される前に投じられた公的資金は、必ずしも持続的な企業を生み出さなかった。ここでの仕組みは異なる。成果に責任を持つ運営パートナー、特定の企業を選別せず制度を設計する政府、そして実績に応じて契約が更新される運営者である。

私たちが求めているもの

The ask

日本のファウンダーとスタートアップが世界で勝つには、**解くべき現実の課題、市場への道筋、そして資本**が要る。AgFunder と Value Create は、それを実現するモデルを構築し、実証してきた。それを託していただけるアクティベーション・パートナー（LP・スポンサー・パートナー）を、今、日本で求めている。

Japanese founders and startups need real problems to solve, a route to market, and capital to win globally. AgFunder and Value Create have built and proven the model that delivers it. We are looking now, in Japan, for the activation partners who can put those behind them: LPs, sponsors, and partners.

バリー・オニール Barry O'Neill
barry.oneill@valuecreate.net



日本の菜食文化(「VegeDo」)と共に拓く、 サステナブルな未来

VegeDo Initiative
ベジ・ドウ イニシアティブ

一般社団法人 関西イノベーションセンター (MUIC) 実証プロジェクト

代表 吉川 正晃

masaaki.Yoshikawa@vegedo.jp

VegeDo Initiative

ベジ・ドウ

イニシアティブ

日本の数千年の菜食文化(VegeDo)の語り部。

VegeDo=Vegetable x Do (道)

「野菜をおいしく食べる」文化・「いただきます」文化を次世代につなぎ、
食のガストロノミーとサステナビリティの和の精神を語ります。

日本の食産業のブランド化、人と地球の健康に貢献します。

「売る前に自分を売れ」

私が社会人になった時に教えられた言葉

「食品・技術を売る前に文化を売る」

動機

あるPlant Base Food (PBF*)製造会社さんが、

「日本製のPBFは、
世界で認知されていない」

「フランスワインのような
ブランディングが、日本人は下手」

*植物由来の原材料を主体とした食品全般を指す。
肉や魚などの動物性食品の代替となる、大豆ミートや植物性ミルク（豆乳、
アーモンドミルクなど）などが代表的。

なぜ、今、世界は 菜食料理？

- 気候変動
- 健康意識の高まり
- 持続可能性
- 多様な食のあり方（異なる文化背景）



海外の人のイメージでは、 和食 と言えば・・・



画像提供：写真AC、作者：にくきゅん



https://www.feel-kobe.jp/en/pickup/kobe_beef/



ベジタリアンは、鰹だしも飲めません。

画像提供：写真AC、作者：さくら1358さん

数千年の文化をもった 菜食道：VegeDo

- おいしさを追求する
知恵と技
- 自然と人と共生する
サステナビリティー精神



VegeDo
Japanese Vegan Way





写真：EXPO2025大屋根リング：「循環・包摂」の象徴
<https://www.expo2025.or.jp/expo-map-index/main-facilities/grandring/>

VegeDo 源流の一つが 精進料理

- 自然や社会、あらゆる「いのち」とその「循環」への感謝
－ いただいた「いのち」を自分の向上（自利）と
社会に還元する報恩（利他）への祈り
（「五観の偈」（道元著：「赴粥飯法」））
- 「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」「おかげさま」「おもてなし」が表す、サステナビリティ精神
（「三心」－喜心・老心・大心（道元著：「典座教訓」））
- （自然共生文化→禅宗x武士→茶道→茶懷石→懷石→「和食」文化）

「和食」の4つの特徴 (ユネスコ無形文化遺産) -和食は「料理」ではなく「文化」-

「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」

(1)多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

(各地の地域に根差した多様な食材、食材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達)

(2)健康的な食生活を支える栄養バランス

(「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現)

(3)自然の美しさや季節の移ろいの表現

(食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現し、季節感を楽しむ)

(4)正月などの年中行事との密接な関わり

(自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にし、家族や地域の絆を深める)

出典:農林水産省 <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>



日本の菜食文化(VegeDo) 現代的解釈

- 「自然への畏敬と共生」の精神
- 精神性を、言語化し制度化した日本社会
- 素材のよさ・旬を活かして料理する和食



- ガストロノミーとサステナビリティの融合
- 異なる食文化背景への配慮
- 「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」「おもてなし」「おかげさま」



Japan
water
Local
deep
and e
over 1

In J
futu
harr

VegeDoの主な活動

① 菜食文化の発信

精進料理など**日本の菜食文化の価値観を国内外へ発信**

・「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」「おかげさま」「おもてなし」:
食を通じてサステナビリティ精神さらに和の精神 (Creative Harmony) を伝える

② VegeDoメニューの普及

飲食店・ホテルが「**VegeDoメニューを一品導入できる**」よう支援

③ ビジネス支援

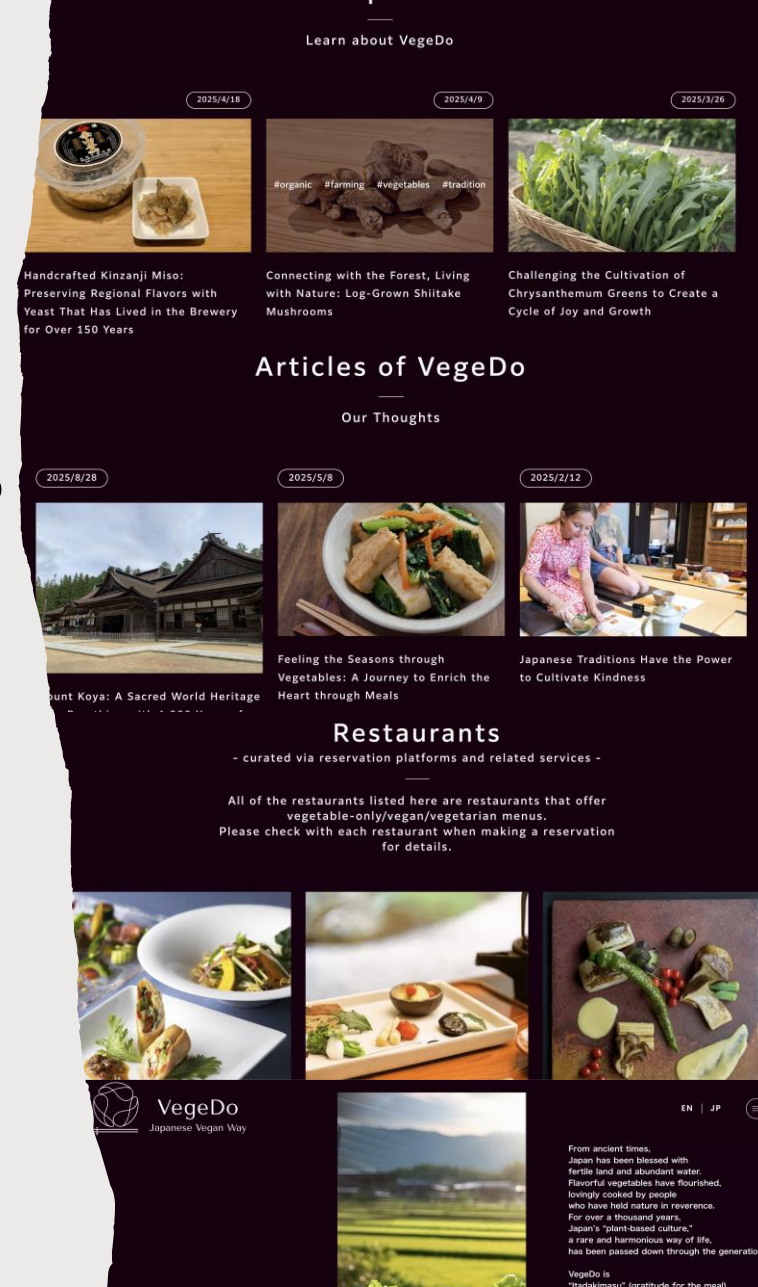
予約サイト連携、メニュー開発、サービス体制構築をサポート

④ 新しい食文化体験の提供

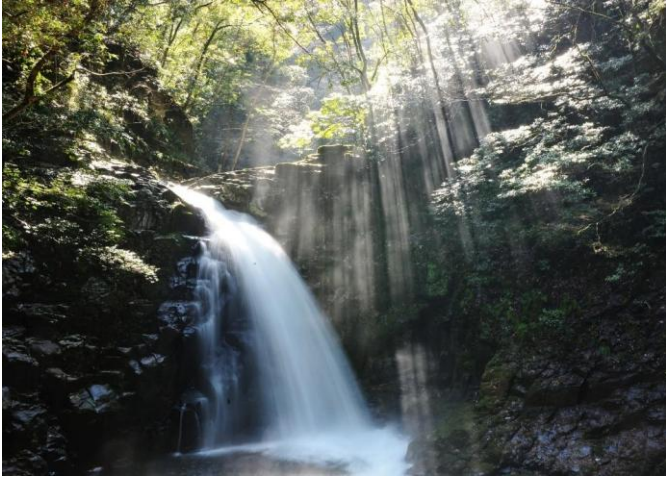
イベント・ワークショップで**体験型の食文化を発信**

⑤ VegeDo食材の普及

日本独自の植物性出汁・代替肉のブランド化を推進



VegeDo: 文化発信メディア



写真提供： 名張観光協会



南海電気鉄道



不二製油 & 角濱ごまどうふ総本舗



写真提供： ディーツフードプランニング



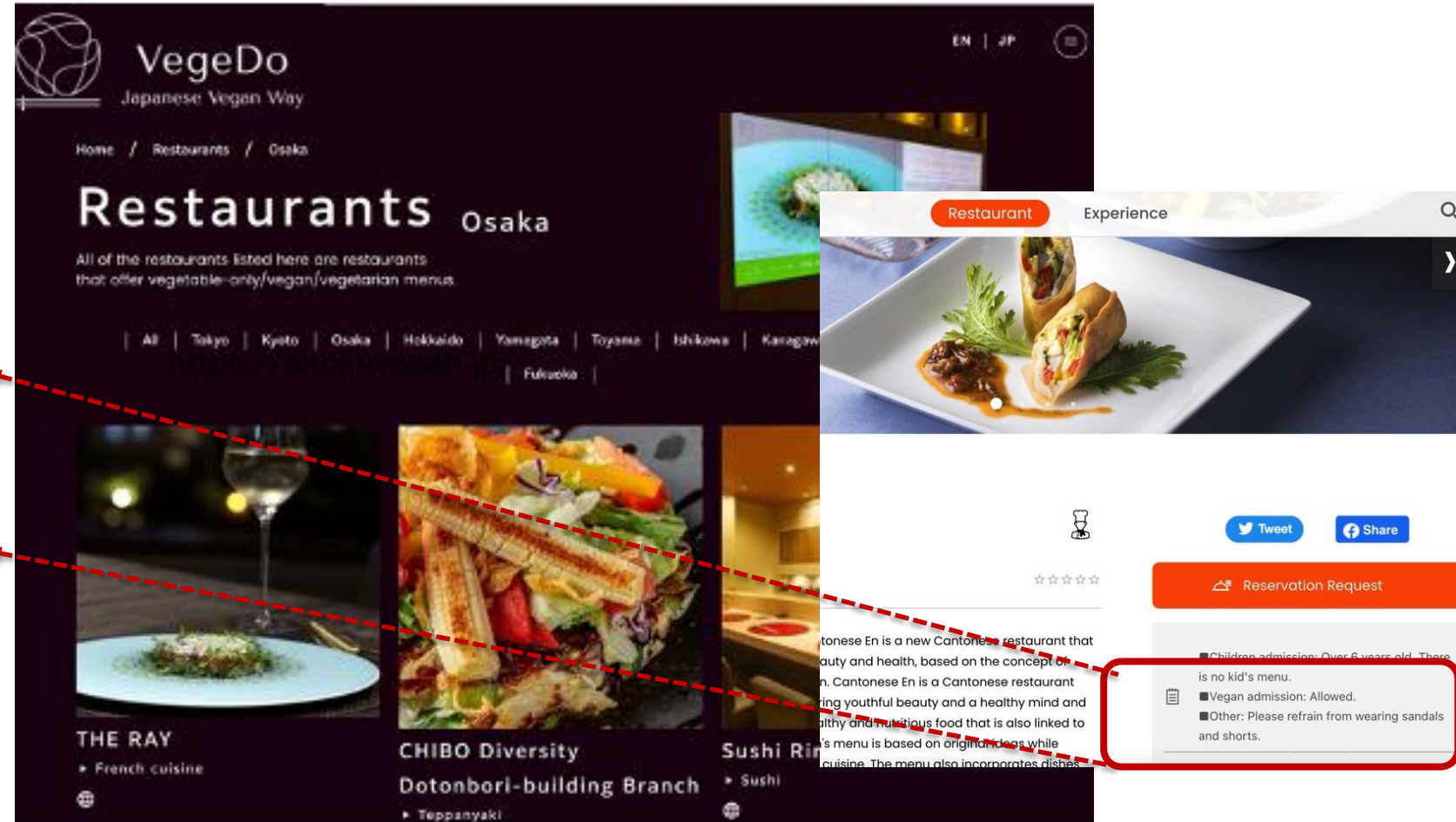
太田久助吟製



高槻しいたけセンター

VegeDo料理を1品でも提供する 普通のお店を増やし、紹介する

- 「Vegan Admission Allowed」
- **vegedo.jpで情報発信。**
- Japaneazy さんの予約サイトへ送客





写真提供: WATOBI



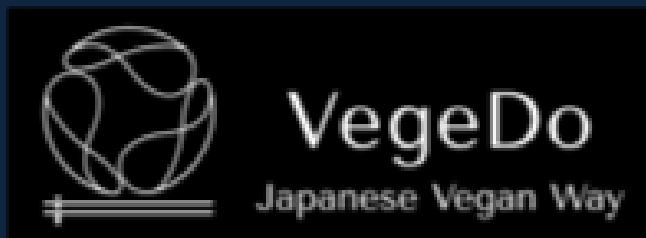
写真提供: WATOBI

EXPO2025 ORA 外食パビリオン Aug.30

不二製油様 企画のイベント・フォーラム 「あたらしい“食”の境界線」に参加

ユニバーサル・ベジカレー（大阪公立大学）
角濱式 高野山ヌードル（角濱ごまとうふ総本舗）

体制



■ 発起人

- ・(株) Human Hub Japan 代表 吉川正晃 関西経済連合会「食の多様性推進ラウンドテーブル」メンバー、阪急阪神不動産(株) うめきた事業部 顧問、経産省 J-Startup推薦人、(元 大阪市経済戦略局 理事、大阪公立大学 健康科学イノベーションセンター 産学官連携ディレクター)
- ・(株) 和える 代表取締役 矢島里佳 経済産業省「地域産業資源活用事業評価委員会」委員、「JAPANブランド育成支援事業」委員、「和」の精神を形にし、世界と次世代に伝え、「文化経済大国：日本」造りに貢献する
- ・上田 純一 (京都府立大学 名誉教授) (京都府立大学で「精進料理」の講座を持つ)
- ・橋本 勲 ((株) Glass 代表 ; 「Slow Journeys」編集長)

■ アドバイザー

- 藪 邦彦 / 総本山金剛峯寺 執行長公室長、高野山真言宗 宗務総長公室長
- 吉村 昇洋 / 曹洞宗 八屋山普門寺 住職 (「精進料理考」著者)
- 青江 覚峰 / 浄土真宗東本願寺派 緑泉寺住職、株式会社なか道代表取締役
- 尾藤 環 / 辻調理師専門学校 食環境マネジメント概論講師
- 佐藤 正和 / 神戸大学大学院 経営学研究科 特命教授、祇園北川半兵衛ファウンダー、祇園辻利ブラン顧問
- 杉浦 仁志 / 日本サステナブル・レストラン協会プロジェクトアドバイザー

■ 実証実験認定

一般社団関西イノベーションセンター (MUIC)

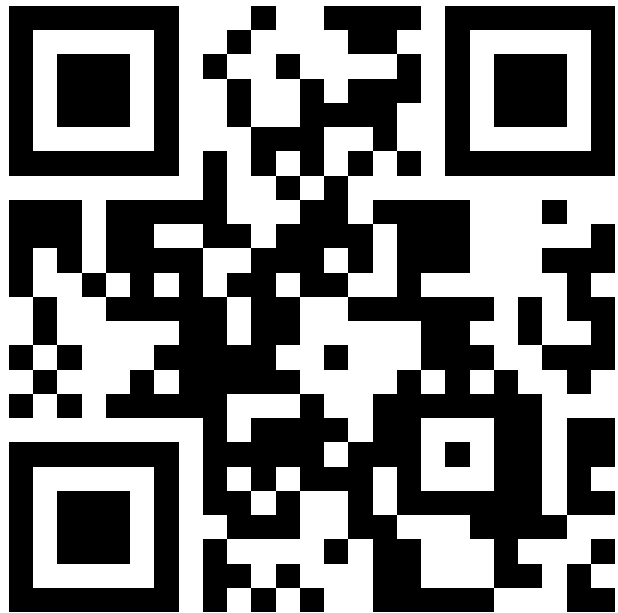
■ 個別イベントなどで御後援をいただいた組織

大阪府、京都府、JFOODO (JETRO)、など

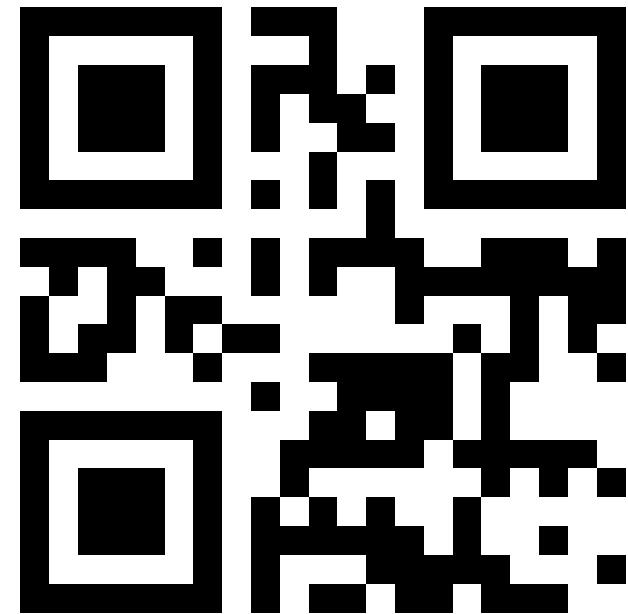
VegeDo

寄稿者・レストラン・パートナー・語り部、募集中!

JP (<https://vegedo.jp/jp>)



EN (<https://vegedo.jp>)



info@vegedo.jp/jp

和食給食

食べて学ぶ日本の文化

正月	人日	上巳	端午	七夕	重陽	ひな祭り
桜	まめ	大吉	月見	お年玉	夏	さき
門松	夏至	節分	もも	鏡餅	七草	だん

「売る前に日本文化と一緒に売りませんか」

農林水産省

参考文献

- 石毛直道：「日本の食文化史」2015（岩波書店）
- 熊倉功夫：「日本料理文化史ー懐石を中心にー」2002（人文書院）
- 原田信男：「日本料理史」2024（講談社学術文庫）
- 農林水産省：「和食文化の保護・承継に向けた事業紹介」
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/>
-「和食；日本人の伝統的な食文化」（監修：熊倉功夫）
-「和食ガイドブック」
- 農林水産省：日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（2011）
https://www.maff.go.jp/j/study/syoku_vision/kentoukai.html
- 農林水産省：「和食」の保護・継承に関する意見https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syoku_vision/pdf/dai1kai_sanko2.pdf
- 農林水産省：「和食の流儀」：https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/pamphlet/pdf/washoku_japanese.pdf
- 吉村昇洋：「精進料理考」2019（春秋社）、「心が疲れたらお粥を食べなさいー豊かに食べ、丁寧に生きる禅の教えー」（幻冬舎）
- 藤井宗哲 訳・解説：道元「典座教訓」禅の食事と心, 2009（角川ソフィア文庫）
- 石井修道 監修：道元「赴粥飯法」, 2024（角川ソフィア文庫）
- 鳥居本 幸代「和食に恋して: 和食文化考」2015（春秋社）、「精進料理と日本人」2006（春秋社）
- 堺屋太一「日本とは何か」1991（講談社）

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規約改訂の決議

■ 改訂の背景

規約は令和3年10月の制定から5年以上、本格的な見直しを行っていません。この間に会員は約1,900名（約1,100の企業・団体）に拡大し、活動も大きく広がりました。こうした実態に合わせて、規約を整えるものです。

■ 主な改訂内容

① 運営ルールの整備

反社会的勢力の排除、会員の個人情報取り扱い、協議会の免責、総会の運営ルールなどの現在のコンプライアンスに準じた内容を記載します。

② WTへの統一

WTとCCの区別がわかりにくいため、大きな枠組みとしてWTへ一本化します（現在のCCの活動は、WTとして継続します）。

※このほか、協議会の目的・事業の規定の整理や、組織再編に伴う事務局名称の変更を行います。

フードテック官民協議会規約改訂の決議

現在

作業部会（ワーキングチーム）

Plant Based Food普及推進

サステナブルな選択ができるよう、プラントベースフードの意義や行動変容を促す方策の検討を行う。

細胞農業

細胞農業(培養肉)の安全性・表示の在り方、消費者とのコミュニケーションなどの検討を行う。

アップサイクルフード

廃棄されるはずだった食を新たな食料として循環を推進し、持続可能に向けた検討を行う。

食と教育

教育の場を通じてフードテックの普及や食のサステナビリティ向上を推進する。

発酵菌食品

発酵菌（糸状菌、納豆菌、酵母等）の安全性の整理や社会実装に向けた取組を行う。

コミュニティ・サークル

健康×おいしさの食品機能

おいさと健康を両立する食品の機能性や技術、食行動変容の可能性について議論を行う。

美食テック

料理人のノウハウとテクノロジーを融合し、美食テック産業の創出に向けた検討を行う。

ヘルス・フードテック

食の高いQOL実現に向け、検討体制を構築、技術課題を特定、解決策検討を行う。

サステナブルレストラン推進

サステナブルな飲食店が、消費者から選ばれる社会の実現を目指します。

鮮度保持技術

鮮度保持技術の活用により、ロス削減や輸出・商圈拡大を目指し、事業連携を推進する。

金融勉強会

フードテックにおける金融機関によるエンゲージメントの在り方について検討を行う。

食スタートアップ未来会議

食領域スタートアップ経営者が主体となり、業界課題の解決策や成長戦略の検討を行う。

フードテック官民協議会規約改訂の決議

改訂後

WT（ワーキングチーム）

Plant Based Food普及推進 サステナブルな選択ができるよう、プラントベースフードの意義や行動変容を促す方策の検討を行う。	細胞農業 細胞農業(培養肉)の安全性・表示の在り方、消費者とのコミュニケーションなどの検討を行う。	アップサイクルフード 廃棄されるはずだった食を新たな食料として循環を推進し、持続可能に向けた検討を行う。	食と教育 教育の場を通じてフードテックの普及や食のサステナビリティ向上を推進する。	健康×おいしさの食品機能 おいさと健康を両立する食品の機能性や技術、食行動変容の可能性について議論を行う。	発酵菌食品 発酵菌（糸状菌、納豆菌、酵母等）の安全性の整理や社会実装に向けた取組を行う。
美食テック 料理人のノウハウとテクノロジーを融合し、美食テック産業の創出に向けた検討を行う。	ヘルス・フードテック 食の高いQOL実現に向け、検討体制を構築、技術課題を特定、解決策検討を行う。	サステナブルレストラン推進 サステナブルな飲食店が、消費者から選ばれる社会の実現を目指します。	食スタートアップ未来会議 食領域スタートアップ経営者が主体となり、業界課題の解決策や成長戦略の検討を行う。	金融勉強会 フードテックにおける金融機関によるエンゲージメントの在り方について検討を行う。	鮮度保持技術 鮮度保持技術の活用により、ロス削減や輸出・商圏拡大を目指し、事業連携を推進する。

フードテック官民協議会規約改訂の決議

規約改訂についてのご意見を6月3日～17日まで募集し、11件のご意見頂きました。
9件については賛成、2件の意見については以下の通り、対応させていただきます。

ご意見	回答
CCは、会員が勉強会、意見交換を通じて緩やかにつながる場として機能している一方、WTは施策や産業創出など、具体的な目的を伴う活動と考えられる。 このため、CCとWTは役割が異なるものとして整理し、CCの位置づけや名称を一定程度残すことも検討してよいのではないか。	フードテック官民協議会の設立から5年が経過し、WT及びCCの現在の活動の実態として、両者の区別が必ずしも明確ではなくなっているところです。 こうした実態も踏まえ、今回、制度上の枠組みを分かりやすく整理する観点から、WTへ一本化することとします。 必要に応じ、引き続き見直しを図ってまいります。
WTを立ち上げる予定だが、当面はメンバー募集を行わず、クローズド形式で進めたい。 第24条は、クローズド形式での運営も可能となるよう、規約上の調整を検討してほしい。	ご趣旨を踏まえ、第24条について以下の通り修正します（下線部を追加）。 （WTの設置に係る手続及び活動報告） 第24条 WTを設置しようとする会員は、当該WTで取り扱う内容について、WT提案様式に必要事項を記載し、その他の会員に対し、WTに参加する者（以下「WTメンバー」という。）の募集を行い、 <u>あるいは参加すべき者を指名する等の方法により</u> 、WTメンバーを決定する。

フードテック官民協議会規約改訂の決議

決議：規約改訂に賛成の方は拍手をお願いします。

アンケートご回答のお願い

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：6月30日（火）

■ アンケートリンク

・<https://www.secure-cloud.jp/sf/business/1780460721WGKeDgCp>



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）

ネットワーキング

参加者の皆様への注意事項

- ネットワーキングスペースの確保のため、座席の移動にご協力をお願いいたします。
- 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。