フードテックをめぐる状況
（食品機械・新規食品）

令和８年11月

大臣官房 新事業・食品産業部

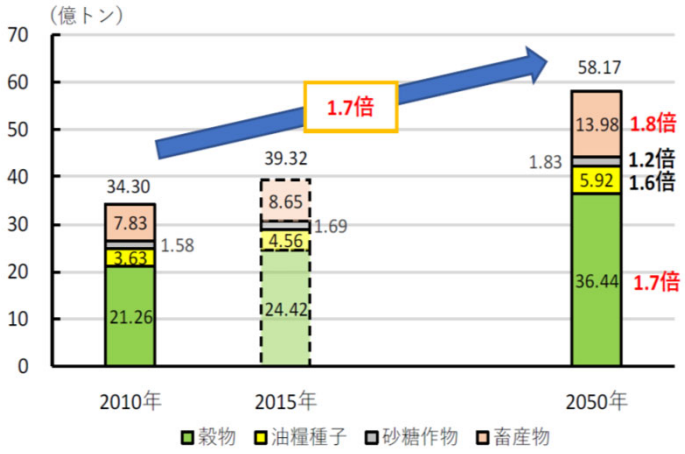
世界的な社会課題とフードテックの状況

- 世界的な人口増加等による**食料需要の増大**や、**SDGsへの関心の高まり**を背景に、食品産業においても、環境負荷の低減など、様々な社会課題の解決の加速が求められている。また、**健康志向や環境志向**など、**消費者の価値観が多様化**している。
- こうした多様な食の需要に対応し、さらにサステナビリティ課題への関心が高まる中で、フードテックを活用した新たなビジネスの創出への関心が高まっているが、**フードテック分野への投資は横ばいとなって**いる。

※フードテックとは、生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術

世界の食料需要見通し（2050年）

- 世界の食料需要量は、**2050年**には**2010年比1.7倍**（58億トン）になる見通し。
- **畜産物（1.8倍）と穀物（1.7倍）**は**増加率が大きくなっている。**



1．穀物は、小麦、米、とうもろこし、大麦及びソルガムの合計である。油糧種子は、大豆、菜種、パーム及びひまわりの合計である。砂糖作物はサトウキビ及びテンサイの合計である。畜産物は牛肉、豚肉、鶏肉及び乳製品の合計である（以下の各図において同じ）。
2．基準年次の2010年値は、毎年の気象変化等によるデータの変動影響を避けるため、2009年から2011年の3カ年平均値としている（以下の各図において同じ）。
3．2015年値は、USDAのPSDにおける2014年から2016年の3カ年平均の実績値を基に算出した参考値である（以下の各図において同じ）。

出典：2050年における世界の食料需給見通し（農林水産省）

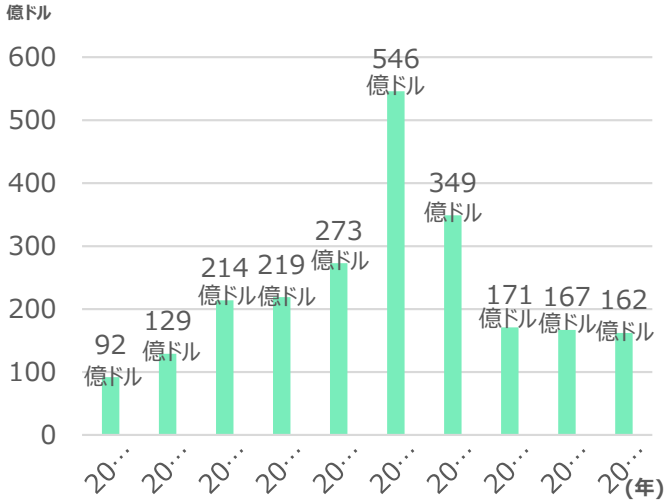
Vision for Agriculture and Food (欧州委員会)

- 2040年に向けて**農業・食品産業の競争力を維持しながら、環境負荷を下げ、食料安全保障を強化する**ことを目指すためのビジョンを策定（2025年2月）
- **タンパク質供給源の多様化やバイオエコノミーとの連携**、気候変動対応等の指標が示され持続可能な農業・食品産業を構築する。



世界の投資額の推移

- 2021年はコロナ禍においてフードデリバリーやデジタルサービス等への投資が増加。2022年はウクライナ侵攻に伴う影響によりスタートアップ投資の市況が悪化。
- 以降、投資額は**横ばいで推移している。**



出典：AgFunder “Global AgriFoodTech Investment Report 2026”, “Global agriFoodTech Investment 2016-2025”

日本発のフードテック

- 今後、世界的な人口増加等により食料需要が増大する一方、気候変動の影響等による供給力の低下により食料の確保が困難となるおそれ。食料の安定供給の確保及び稼げる農林水産業の創出に向け、既存の施策に加え、官民投資の促進を通じ、フードテックを強力に推進。
- 令和８年７月の日本成長戦略会議（議長：内閣総理大臣）において、植物工場や陸上養殖などフードテック分野について、我が国の勝ち筋や市場獲得目標、講じるべき政策等を盛り込んだ官民投資ロードマップを策定。

＜官民投資ロードマップを策定したフードテックの４領域の概要＞

植物工場

- 高度な環境制御等により気候の影響を受けにくく、**計画的な生産や限られた空間で高効率な生産が可能であり、食料の安定供給に寄与。**
- 我が国は、大規模植物工場を長期的に商業運営し、**世界初のモジュールタイプの人工光型植物工場を開発**するなど、**世界トップレベルの技術とビジネスを継続させてきた実績。**



モジュール型の植物工場


モジュール内で栽培中のレタス


一般的な大規模植物工場

陸上養殖

- 海洋と切り離した養殖システムにより気候の影響を受けにくく、**安定的な食料生産が可能であり、食料の安定供給に寄与。**
- **世界をリードする水処理・浄化技術**や、**最先端のゲノム関連技術**を用いた**陸上養殖向け品種など日本の強み**を活かした**養殖事業が展開。**

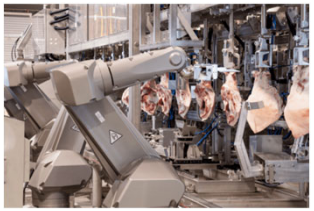


大規模閉鎖循環式サーモン養殖



食品機械

- 我が国**食品加工機械はソフト・ハード両面に強み**があり、国内外への事業展開により食品産業の生産性向上に寄与。
- 我が国では鮮度にこだわる食文化を背景に、**食品の鮮度保持技術が進展**しており、その社会実装により**食品の輸出拡大に貢献。**


自動食肉加工ロボット


鮮度保持設備

新規食品

- **世界的なたんぱく質需要、環境・健康等の社会課題に対応するものとして、非動物由来たんぱく食品や機能性・栄養食品**などの新規食品の開発が進行。
- 豊かな食文化を背景とした**発酵技術や調味技術などが日本の強み。**


植物由来だし


米由来たんぱく質


栄養バランスを高度に調整したかつ丼

日本発のフードテックの事例（新規食品・食品機械）

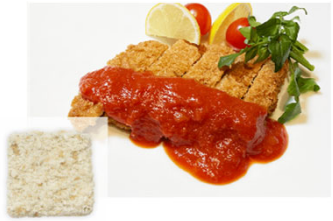
- 世界的な食料需要の増大やSDG s への関心の高まりを背景に、日本においても、非動物由来たんぱく食品など持続可能な食料供給のほか、生産性向上、　発酵技術や調味技術を用いた機能性・栄養食品など健康な食生活の観点で新たなビジネス創出への取組がなされている。
  一方で、食品産業では人手不足が　深刻化し、省力化を実現しつつ食品を安定的に供給するためのシステムの構築・高度化が必要。
- フードテック**は、生産から加工、流通、消費等へとつながる食分野の新しい技術**であり、**社会的課題の解決**につながり、また、**食に求める人々のニーズの多様化**に対応する新たなビジネスとして期待が高い。

持続可能な食料供給

こんにゃくとおからを用いた新しい食品の開発

ディーツフードプランニング株式会社

・こんにゃくをベースにおからを掛け合わせたアップサイクルのプラントベースフードを開発。
・従来の植物性食品が抱える味・におい・食感の課題を解決し、おいしくてサステナブルな食料供給を目指す。



こんにゃくとおからから作られたカツ

動物性不使用の植物性風味素材

不二製油株式会社

・動物性食品特有の満足感を植物性食品で叶える技術を開発。
・動物性資源への依存を緩和し、サステナブルな食料供給を目指す。



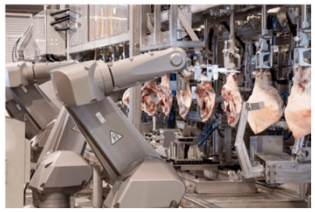
ダシのように使える植物性の風味素材

生産性の向上

AI加工ロボットで人手不足を改善

前川製作所株式会社

・脱骨・除骨など複雑な食肉加工工程をAIを用いて、自動化する技術を開発。
・食肉産業で深刻化する人手不足に対応し、加工工程の効率化と安定生産を実現。



自動食肉加工ロボット

小型自動培養装置で研究開発を効率化

株式会社フジワラテクノアート

・固体培養技術を活用し、未利用資源の高付加価値化や有効利用による産業化が可能な装置を開発。
・自動攪拌（手入）による24時間無人運転が可能で、迅速な未利用資源の価値検証と事業化を目指す。



小型自動培養装置

豊かで健康な食生活

アレルギーに対応した代替卵

UMAMI UNITED JAPAN 株式会社

・卵アレルギーにも対応し、食のバリアフリーの実現を目指している。
・動物由来原料への依存、感染症による供給不安、価格変動といった構造的リスクにも対応する。



日本の伝統素材と技術で製造された粉末素材

美味しく栄養バランスが整った食

日清食品株式会社

・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しつつ美味しさを追求する調味技術の開発。
・栄養バランスの課題と食生活の簡便化ニーズを両立し、健康で豊かな食事を継続できる社会の実現を目指す。



栄養バランスを高度に調整したかつ丼

豊かな食生活の実現【新規食品】

非動物由来タンパク

・Agro Ludens株式会社

国産米と麹を原料とした発酵たんぱく素材「Comeat」を活用したプラントベース食品を開発。植物性食品の味や食感の課題を解決し、おいしく健康的で持続可能な食の実現を目指している。



米由来たんぱく素材を使ったハンバーガー

・ディーツフードプランニング株式会社

こんにゃくをベースにおからを掛け合わせたアップサイクルのプラントベースフードを開発している。従来の植物性食品が抱える味・におい・食感の課題を解決し、おいしくてサステナブルな食料供給を目指している。



こんにゃくとおからから作られたカツ

・不二製油株式会社

植物性の油脂とたんぱくの技術融合で、動物性食品特有の満足感を実現する技術ブランド「MIRACORE®」を立ち上げた。あらゆる料理の味づくりの土台となる植物性ダシ（MIRA-Dashiシリーズ）を展開している。



植物性のカツオ出汁

機能性・栄養食品

・日清食品ホールディングス株式会社

個人の年齢や生活習慣に応じて栄養バランスを最適化した「最適化栄養食」を提供している。科学的根拠に基づく栄養設計により、一般消費者向け商品に加え、社員食堂や外食産業との連携を通じて、健康維持や未病対策を支援している。



最適化栄養食　完全メシ

・ベースフード株式会社

1日に必要な栄養素の1/3をバランスよく摂れる完全栄養*の主食BASE FOODを開発。全粒穀物や大豆など主に自然由来の原材料を使用し、栄養バランスとおいしさの両立を独自の技術により実現している。

*1食分（BASE BREADは2袋）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。



完全栄養*パンBASE BREAD

多様なニーズに対応

・UMAMI UNITED JAPAN株式会社

美味しいプラントベース食品を実現する植物性たまご原料「UMAMI EGG」を開発・販売している。主原料にはこんにゃく粉やにがりを使用、発酵技術を応用してUMAMIを抽出し卵のコクを表現していている。



植物性たまご

・株式会社NINZIA

蒟蒻を固めずにペースト状に保持した次世代蒟蒻素材「ニンジャペースト」を開発している。他の素材と混合した後、加熱、冷凍、乾燥のいずれかを行うことで対象の繊維を補強して強力な結着形成を実現する。



ニンジャペーストを活用したナッツバー

・株式会社ZENB JAPAN

黄えんどう豆を原料にし、食物繊維やたんぱく質が豊富で糖質が低減された、豆でできたグルテンフリーの麺やパンを製造・販売している。



黄えんどう豆の麺

・株式会社TWO

人参や白いんげん豆を原材料とし、新たな独自技術「野菜半熟化製法」を用いて圧倒的なふわとろ食感を実現したプラントベースエッグを開発した。



プラントベースのスクランブルエッグ

・Aqua Theron Inc

海藻由来の食物繊維にフルーツとハーブを組み合わせたSea-バイオティクス飲料を開発。ビーガン、グルテンフリー、無添加・無着色にこだわり、腸内環境の改善と環境に配慮した持続可能なライフスタイルの実現を目指している



健康フルーツ飲料　OoMee

様々な食品技術の活用【新規食品】

発酵技術の活用

・株式会社フジワラテクノアート

醤油・味噌・日本酒などの製造に使われる自動製麹装置を開発。熟練技能が必要だった麹づくりを自動化・無人化することで、食品工場の省人化と生産性向上を支援し、人手不足への対応に貢献している。



小型通期式個体培養装置

・株式会社ファーメンステーション

未利用バイオマスを酵素で分解し、麹や酵母、乳酸菌などの微生物を活用し、機能性が期待されるターゲット成分を主成分として含む複合的な食品素材「アップサイクルグリーンフード」を開発している。



機能性成分を含むコメ発酵エキス

・ファーメランタ株式会社

微生物発酵を用いて、天然資源への依存を低減する機能性成分の生産技術を開発している。原料利用効率の向上や廃棄物削減により、持続可能な食料供給と資源循環型社会の実現を目指している。



微生物で有用成分を発酵生産

細胞培養食品/細胞性食品

・インテグリカルチャー株式会社

あひる肝臓由来の細胞培養食品の生産システムを構築し、新規性、商品性のある試作品の開発に成功。持続可能性に富んだ新たなタンパク質資源としての社会実装を目指している。



細胞培養食品を用いた試作メニュー

昆虫飼料

・株式会社エコロギー

昆虫コオロギの養殖生産および昆虫コオロギを活用した飼料等の開発・製造・販売に取り組んでいる。



コオロギ粉末

未利用資源等の活用

・ASTRA FOOD PLAN株式会社

過熱水蒸気による乾燥殺菌装置「過熱蒸煎機」を活用して、規格外や生産余剰、残渣として捨てられている農作物をパウダー化して再生し、新たな食品原料にすることでフードロス削減に取り組んでいる。



玉ねぎの端材からできた
アップサイクルパウダー

・株式会社グリーンエース

野菜の色や香り、栄養成分を保持したまま粉末化する技術を活用して、規格外農産物や未利用資源を新たな価値を持つ商品に変えることで、フードロス削減と健康的な食生活の実現を目指している。



野菜粉末

・株式会社ベンナーズ

未利用魚を対象に、アルコール凍結による高鮮度保持技術と魚種別の味付け加工を組み合わせて高付加価値商品を開発。水産資源の有効利用と藻場再生の両立に向けた市場性と継続性の検証を実施。



下処理・味付け済みの未利用魚

その他新技術の活用

・株式会社あじかん

ごぼうの機能性を引き出す独自焙煎・加工技術を開発。腸内環境を改善する「日本発のインナービューティー素材」や健康価値の高い食品・飲料の創出を通じ、健康増進と食の付加価値向上に貢献している。



焙煎ごぼう使用
チョコレート風菓子

・Morus株式会社

日本の伝統産業と最新の研究開発の融合により、高タンパクで高栄養なカイコをパウダー化、食品やヘルスケア製品などに活用できる原料を開発している。



カイコパウダー

鮮度保持技術の活用【食品機械】

鮮度保持技術（冷蔵・冷凍）

・株式会社クールイノベーション

霜が形成しない技術で、生鮮品を長期鮮度維持する省エネの倉庫と輸送コンテナを開発・提供。食品ロスを削減し、都市から離島・遠隔地まで、低コスト・低CO2排出の長距離輸送を国内外で実現。



低温・高湿の長期間保管技術

・ZEROCO株式会社

低温・高湿の保管環境を安定的に生み出すことで、生鮮食品の鮮度を長期間・高品質に保持することができる技術を活用したコールドチェーン形成に取り組んでいる。



低温・高湿の長期間保管技術

・フクシマガリレイ株式会社

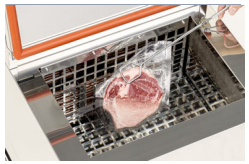
業務用冷凍・冷蔵機器や鮮度保持ソリューションを提供している。独自の温度・湿度管理技術や急速冷却・凍結技術により、食品の品質劣化を抑えながら鮮度維持とフードロス削減を実現している。



急速冷却・凍結の長期間保管技術

・株式会社テクニカン

液体凍結技術を活用した急速冷凍ソリューションを開発している。液体の高い熱伝導性により食品を短時間で凍結し、細胞損傷やドリップの発生を抑えることで、高品質な長期保存を実現している。



低温・高湿の長期間保管技術

・デイブレイク株式会社

食材へのダメージを最小限に抑え高品質に凍結するシステムを開発。複数のファンが適度な冷気を作り出し、食材を高速で冷却することで乾燥・酸化・変色を防ぐ特殊冷凍を実現している。



低温・高湿の長期間保管技術

鮮度保持技術（包装・容器）

・株式会社インターホールディングス

独自開発の真空逆止弁技術を活用し、酒類や食品の鮮度保持ソリューションを開発している。最大99.5%の真空状態を簡便に実現し、フードサプライチェーンにおける品質維持と食品ロス削減に貢献している。



真空保存容器

・TOPPAN株式会社

食品を完全に密封・真空にできるパックの台紙を紙素材にし、プラスチックの使用量を削減するとともに、特殊なフィルムで、従来の発砲スチロールより鮮度保持が可能となる包装資材を販売している。



透明バリアフィルム

・東洋製罐株式会社

酸素や水分の侵入を遮断して品質を保つ包装技術と容器の強度向上させる加工技術を開発。高機能容器・包装材によって、食品の鮮度保持や賞味期限延長、食品ロス削減に貢献している。



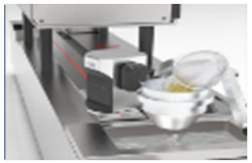
長期保存容器

食品産業の生産性向上（食品産業の省人化）【食品機械】

AI・ロボットを活用した食品産業の省人化

・TechMagic株式会社

自動で食材を用意して調理、盛り付け、洗浄まで行うAIロボを開発。外食産業では人手不足が経営を圧迫、ロボットで代替することで飲食店の課題解決を目指している。



パスタ調理ロボット

・ソフトバンクロボティクスグループ株式会社

食品産業分野においては、AIとクラウドを活用した自動調理ロボットや配膳ロボットにより食品工場や食堂、外食産業の省人化と品質の均一化を支援しており、フィジカルAIの社会実装を推進している。



自動調理ロボット

・Telexistence株式会社

AI・ロボティクス・遠隔操作技術を活用し、飲料商品の陳列・補充業務の自動化に取り組む。実店舗で収集した作業データをAI学習に活用し、従来は人手が必要だった商品補充作業の自律化を進めている。



自動商品陳列ロボット

食品加工機械

・株式会社前川製作所

AIや画像認識技術を活用した豚肉や鶏肉の加工工程を自動化する食肉加工ロボットを開発。熟練作業者に依存していた除骨・脱骨工程を自動化し、食肉加工工場の省人化と生産性向上に貢献している。



食肉加工ロボット

・株式会社FingerVision

ロボットハンドの指先にカメラを搭載することで、触覚を知覚できるようになり、あたかも人が手のひらの感覚を使って物体を扱うような制御をロボットで実現することができる。



触覚センサーを活用したロボットアーム

フードテック官民協議会の取組及び各部会の活動

フードテック官民協議会は、令和２年10月に設立され、食品企業、ベンチャー企業、研究機関、関係省庁等に所属する約2,500人が参加し、協調領域の課題解決と新市場の開拓に向けた、具体的な議論や活動を実施。

（※）令和8年11月現在

- **全体会（提案・報告会）**はWT立ち上げの提案、活動報告、成果の共有を実施。
- **作業部会（ワーキングチーム:WT）**は、協調領域での問題解決に向けて明確なアウトプット、専門的な議論を実施。
- フードテック官民協議会の会員であれば、誰でも参加申込み可能。

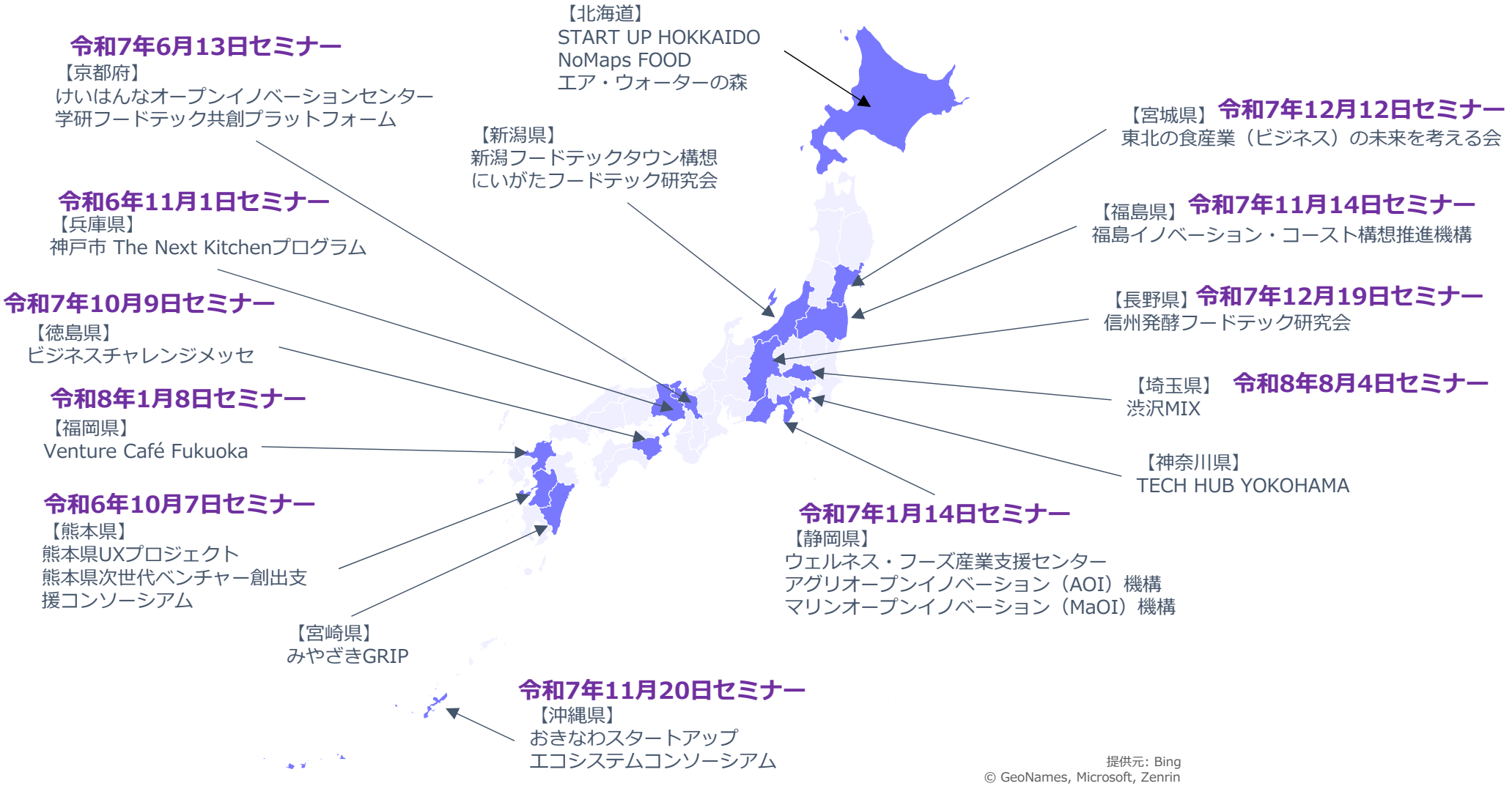
WT（ワーキングチーム）

Plant Based Food普及推進	細胞農業	アップサイクルフード	食と教育	健康×おいしさの食品機能	発酵菌食品
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(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。	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。	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。	おいし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（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	ヘルス・フードテック	サステナブルレストラン推進	食スタートアップ未来会議	金融勉強会	鮮度保持技術
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。	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。

フードテックの地域コミュニティとの連携

- 各地域のフードテックコミュニティとの連携強化を目指し、令和6年度は神戸・熊本・静岡でセミナーを開催。令和７年度も全国各地（京都、徳島、福島、沖縄、宮城、長野、福岡）でセミナーを開催し連携を強化。



フードテック官民協議会　令和７年度地域イベント

6/13 京都



けいはんな万博2025 学研フードテック共創プラットフォーム企画にて講演

●第１部

・京都府　けいはんな学園都市
・ウェルナス
・ライトタッチテクノロジー
・シルタス
・農研機構

●第2部・第3部（一部抜粋）

・京都府
・奈良先端技術大学院大学
・京都府立大学
・立命館大学
・不二製油

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　Institute
・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

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
・ライスレジン
・リジェンワークス

フードテック官民協議会　令和７年度地域イベント

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
・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

12/12 仙台



●東北フードテック企業・団体

・農林水産省
・東北経済産業局
・宮城県
・東北大学
・CIC　Institute
・NTTグリーン&フード

・F-EAT
・ストーリーライン
・北三陸ファクトリー
・ファイトケミカルプロダクツ
・ボールウェーブ

12/19 長野



●信州フードテック企業・団体

・農林水産省
・長野県

・アグリテック・セッション
　日本農業、長野県信連、スタートアップ
・スタートアップピッチ・セッション
　AKEBONO、ICS-net、ハタケホットケ
・発酵・セッション
　be-en、フジワラテクノアート、村田商店

1/8 福岡



●福岡フードテック企業・団体

・CIC Institute
・農林水産省
・グローバルコネクト福岡
・SACMOT
・クォンタムフラワーズ＆フーズ
・OYASAI
・TOMUSHI
・ベンナーズ
・Booon
・タベテク
・九州大学

FOOD TECH
フードテック官民協議会

ビジネスコンテストの開催

◆フードテック官民協議会では、**食に関する社会課題を解決するビジネスアイデア**を個人・企業等より幅広く募集し、フードテックの認知度向上と本分野における新ビジネスの創出を目的に**「未来を創る！フードテックビジネスコンテスト」**を開催。

◆応募者の多様性を図るため、「ビジネス部門 ※1」と「個人部門 ※2」に分けて募集

◆1次審査・2次審査を通過した計15組による本選大会（ピッチ大会）を、令和８年２月13日に開催。
本選大会出場者と受賞者は下表のとおり。

※最優秀賞、優秀賞は個人、ビジネスの各部門に設定

	本戦大会出場者	所属先	ビジネスプラン名	
ビジネス部門	井上 淳詞	(株)あじかん	EarthyでHealthy! ごぼうによる”ポストカカオ”のビジネス開発”MelBurd & GOVOCE”』	
	宇佐 崇志 宇佐 育代	宇佐米粉製パン(株)	独自の米粉製パン技術で、制限とおいしさをトレードオフにしない食の世界を実現する	
	森本 親	王子ホールディングス(株)	「紙」で地中温度を下げ、収量をアップ 『OJIサステナマルチ』』	**優秀賞**
	宇留野 秀一	(株)クォンタムフラワーズ&フーズ	中性子線変異乳酸菌による果実残渣アップサイクル ～発酵フルーツティー創出と地域資源循環モデル～	
	西田 陽介	(株)スマショク	食品輸出のハードル「海外規制」の悩み「0」（ゼロ）を目指す！食品輸出支援システム	
	宇佐美 由久	(株)ファームシップ	AI × 植物工場による「世界にはばたく日本発プレミアム抹茶」フードテック創出事業（略称：AI抹茶世界展開事業）	
	香取 惟	ディーツフードプランニング(株)	肉・魚に次ぐ第3の選択肢「Deats（ディーツ）」：おから×こんにゃくで実現するアップサイクルフードの社会実装	**最優秀賞**
	寄玉 昌宏	(株) NINZIA	こんにゃくが変える防災食の未来【NINZIA BOSAI】	**地域創生特別賞**
	田中 美帆	NoMy Japan（株）	美味しく、健康で、サステイナブルな、麹でできた「マイコプロテイン」	**優秀賞**
	南 由希	(株)レボーン	嗅覚DXによる“香りデータ”がつくる新しい食品ブランド価値	**ATR特別賞**







※1　既にビジネスとして具体的な事業検討が行われている取組
※展開中の事業であってもさらなる成長や発展が見込まれるプラン等も応募可
※2　ビジネス部門に該当しないアイデア段階の取組

未来を創る！フードテックビジネスコンテスト特設サイト
https://food-tech.maff.go.jp/business-contest/

ビジネスコンテストの開催

◆フードテック官民協議会では、**食に関する社会課題を解決するビジネスアイデア**を個人・企業等より幅広く募集し、フードテックの認知度向上と本分野における新ビジネスの創出を目的に**「未来を創る！フードテックビジネスコンテスト」**を開催。

◆応募者の多様性を図るため、「ビジネス部門 ※1」と「個人部門 ※2」に分けて募集

※最優秀賞、優秀賞はビジネス・個人の各部門に設定

	本戦大会出場者	所属先	ビジネスプラン名	
個人部門	佐藤 悠世	高知大学	Umeパウダー　海から農産業を支える資材	
	中澤 靖元	東京農工大学	持続可能で安全なタンパク質供給を実現する「シルク由来培養食品」プラットフォームの創出	
	原田 隆大	長岡技術科学大学	原田君とその仲間たち　～養殖産業の世界制覇～	
	坂田 美虹	松本秀峰中等教育学校	“NEXT ME BOOST!”なりたい自分になろう！現役高校生が考える完全栄養食実装システム	優秀賞
	家﨑 諒 濱内 優衣	三重県立四日市農芸高等学校	竹間伐材を用いた持続可能な養鶏資料の開発～竹に命を！鶏に力を！地域にみのりを！～	最優秀賞 オーディエンス賞







本選審査員４名：岡 由布子氏（株式会社 SDGインパクトジャパン 取締役 マネージングパートナー）荻野浩輝氏（一般社団法人AgVentureLab代表理事理事長）、
田中 宏隆氏（株式会社UnlocX 代表取締役）、坊垣 佳奈氏（株式会社マクアケ 共同創業者/顧問）、
特別審査員１名：鈴木 博之氏（株式会社 国際電気通信基礎技術研究所 ATR 代表取締役副社長）

※1　既にビジネスとして具体的な事業検討が行われている取組
※展開中の事業であってもさらなる成長や発展が見込まれるプラン等も応募可
※2　ビジネス部門に該当しないアイデア段階の取組

未来を創る！フードテックビジネスコンテスト特設サイト
https://food-tech.maff.go.jp/business-contest/

フードテックビジネス実証事業事例

環境保護等を見据えた持続可能な食料供給体制の必要性や、食に求めるニーズの多様化などを背景に、世界的にフードテックビジネスが拡大する中、日本においても、新技術を活用した事業を創出し、国内外への展開を加速化していく必要があるため、**フードテックを活用したビジネスモデルの実証に対する支援**を実施します。

補助対象経費

人件費、原材料費、実証設備・機材・資材費、調査員手当、謝金、検査・分析費、消費者評価会実施費、販売促進展開費、通信費、消耗品費等

本事業におけるビジネスモデル実証事業の成果及びその他先行する取組事例について、紹介しています。

①令和４年度補正予算・令和５年度当初予算事業事例集

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-39.pdf

②令和５年度補正予算・令和６年度当初予算事業事例集

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-120.pdf

③令和６年度補正予算・令和７年度当初予算事業事例集

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sosyutu/attach/pdf/index-141.pdf

①　②　③



フードテックビジネス実証事業事例

不二製油株式会社

植物性ダシによるオールパーパスメニューの概念実証

独自技術MIRACORE®を活用した植物性ダシ「MIRA-Dashi®」を用いて「オールパーパスメニュー」概念実証を実施。
動物性食品を控える人だけでなく、一般消費者にも“美味しい”と感じられるメニュー開発を目指し、シェフと連携し20品を開発。


エビ風味の植物性ビスクスープ


エビ風味噌ラーメン

＜補助対象経費＞
・試食会場費
・原材料費
・謝金　等

株式会社YUMRICH

プラントベースアイスクリームの企画販売

国産米や大麦を使用した植物性ミルクを独自開発し、それを基にしたプラントベースアイスクリーム「yumrich(ヤムリッチ)」の商品企画・製造・販売体制の実証を実施。





イメージビジュアル

＜補助対象経費＞
・機材・資材費
・消耗品費
・謝金　等

デイブレイク株式会社

冷凍食材のSPAプラットフォームビジネス

特殊冷凍技術と食材販売を掛け合わせたSPAモデル※の実証事業に挑戦。
国内では冷凍米飯や寿司を、海外では冷蔵解凍技術や物流資材の開発を進め、展示会にも出展。
※ SPA モデル：商品企画から製造、販売までを一貫して自社で行うビジネスモデル


特殊冷凍刺身


特殊冷凍おにぎり

＜補助対象経費＞
・人件費
・販売展開促進費
・旅費　等

フェルメクテス株式会社

新規タンパク質源である納豆菌粉の高品質化スケールアップ及び市場性の実証

2050年のタンパク質危機に備え、納豆菌粉「kin-pun®」を新たなタンパク源とする実証事業を展開。納豆菌粉の量産・応用性の実証を行い、高評価と実用性を確認。


納豆菌粉末


培養槽による試験的生産

＜補助対象経費＞
・人件費
・実証設備・機材・
　資材費
・検査・分析費　等

フードテックビジネス実証事業における取組

フードテックビジネス実証事業事例

ASTRA FOOD PLAN 株式会社

「過熱蒸煎機」による未利用資源のアップサイクルパウダー「ぐるりこ®」の自社商品開発とブランディング

独自開発の「過熱蒸煎機を用いて、食品工場の端材や規格外野菜など"かくれフードロス"を高付加価値な食品パウダーへとアップサイクル。一般消費者への認知拡大とアップサイクル商品の価値訴求を実施。



過熱蒸煎機



あらゆる食品を乾燥・殺菌可能

＜補助対象経費＞
・人件費
・販売促進展開費　等

株式会社あじかん

ごぼう原料代替食品の世界市場開拓と共創型事業の実証

焙煎ごぼうを原料としたチョコレート様素材を用いて、国際展開を見据えた市場調査・ポテンシャル検証をアメリカにて実施



ごぼう原料チョコレート「GOVOCE」



試食・アンケートイベント風景

＜補助対象経費＞
・人件費
・原材料費
・市場調査費
・販売促進展開費
・出展旅費　等

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

豆腐・豆乳製造で発生する「おから」を排出しない独自技術を基盤に、賞味期限を従来の14日から120日以上に延長可能な製品量産実証を実施。
※UFB：ウルトラファインバブル



UFB技術を用いた大豆製品



UFB発生装置

＜補助対象経費＞
・人件費
・調査員手当
・実証設備・機材・資材費
等

株式会社グリーンエース

粉末化技術を活用したフードロス削減への取組とビジネスモデルの強化

新たな機械装置を導入し、粉砕工程の最適化と粉末化試験を実施することにより、粉砕工程の大幅な時間短縮と最大加工数量の増加など、生産性の大幅な改善を実現。



野菜粉末



粉末を利用したブランド

＜補助対象経費＞
・人件費
・実証設備・機材・資材費
・消耗品費　等

大阪・関西万博 フードテックの展示・ステージイベント開催

FOOD TECH フードテック官民協議会

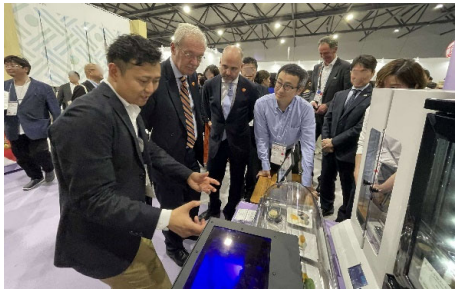
- 令和７年６月８～15日までの間、農林水産省は大阪・関西万博のテーマウィークに出展し、その中でフードテックの展示やステージイベントを開催して、日本発フードテックに対する消費者理解の促進と認知度の向上を図りました。
- シェフ×スタートアップによる未来の持続可能な食の提案として、ステージイベントを開催し、約350名が来場し、アンケート結果では満足度82.8%、96.0%がサステナブルに配慮したい食を選びたいと回答し、非常に高い評価を得ることができた。



上段：３フードプリンタで描く未来の食（展示）
下段：シェフ×スタートアップによる未来の持続可能な食の提案（ステージイベント・）
の試食4品



展示会場の様子



展示ブースの様子



３Dフードプラインタで各未来の食（展示）



ステージイベントの様子

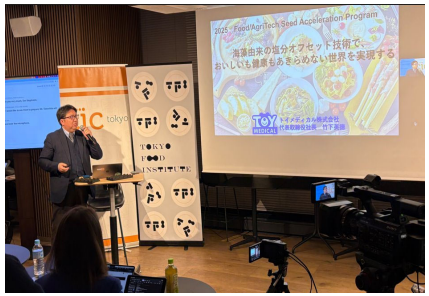
海外展開支援　FOODTECH GLOBAL EXPANSION PROGRAM

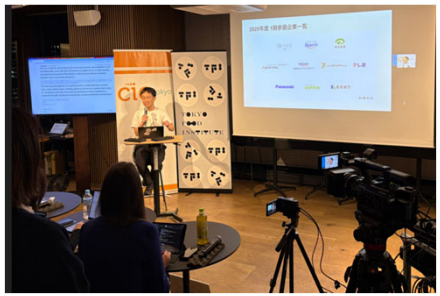
FOOD TECH フードテック官民協議会

- 日本発フードテック企業を海外展開プログラムとして採択社３社が決定し、７月から3月まで実施。稼働を開始。
- 北米・アジア・欧州における海外展開の市場リサーチや商談先の紹介、海外政府機関やハブ施設とのマッチング、規制の調査など多岐に渡る伴走支援を実施。

cic 農林水産省







海外展開プログラム採択３社

sea vege- SEA VEGETABLE COMPANY

シーベジタブル（海藻）
・海外展開における市場リサーチ・商談先の探索
・規制・法務面の調査支援

QFF Quantum Flowers & Foods

クォンタムフラワーズ&フーズ（中性子線育種）
・海外展開における市場リサーチ・商談先の探索

TOY MEDICAL

トイメディカル（減塩）
・海外ビジネスコンテストの準備・支援
・海外展開の支援

FOOD 4 FUTUREへの参加

○Food 4 Futureはスペインのバスク地方（ビルバオ市）で開催されるフードテックに特化した展示会であり、2025年の来場者数は8,527人。
○2025年、日本政府はスペイン政府とともに日本企業11社による出展ブースを設置、日本の食文化や技術力を紹介し、参加者の注目を集めた。今後も継続してフードテックに取り組む国内スタートアップ企業等に対し、**海外フードテックイベントへの出展支援**の他、新規ビジネスモデルを探している**海外企業や投資家、協業先とのマッチングの機会を設ける取組みを支援**。

	出展者	出展内容
1･2	株式会社F-EAT･山形大学	共同で進める3Dフードプリンティングと空間コンピューティングを融合した取組み。
3	株式会社OOYOO	カーボンニュートラル社会を目指し、CO2やその他のガスを分離するガス分離膜の開発。
4	株式会社北三陸ファクトリー	磯焼け問題解決とともに、地域の産業創出を目指した「うに再生養殖」。
5	株式会社NINZIA	他の素材と混合、加工することで繊維を補強して強力な結着形成を実現した、蒟蒻由来のペースト状素材。
6	株式会社ファーメンステーション	食品残さなどの未利用資源を微生物の力で機能性バイオ原料へと転換する技術。
7	クオンクロップ株式会社	多様な食文化を持続可能な形にして次世代に繋ぐことを目指し、食品エコ指標で、食材や食品のエコスコアを可視化。
8	トイメディカル株式会社	海藻由来の塩分コントロール技術で塩分摂取量をトレードオフする技術。
9	早川しょうゆみそ株式会社	品質を落とすことなく、チーズのような風味を実現した特別な味噌パウダー。
10	fabula 株式会社	食品廃棄物からコンクリートの４倍の曲げ強度を持ちながらも原料由来の色や質感、香りを残した建材等。
11	Morus株式会社	食品やヘルスケア製品などに活用される、高タンパクで高栄養なカイコパウダー。







1　フードテック支援対策

令和7年度補正予算額　181百万円

＜対策のポイント＞
世界人口の増加による食料需要の増加や気候変動等のリスクによる食料生産・供給の不安定化、持続的な食料システムの構築等に向けた様々な課題を背景に、新技術を活用した事業を創出し、国内外への展開を加速化していく必要があるため、**フードテックを活用したビジネスモデルの実証・実装に対する支援**を実施します。

＜事業目標＞
フードテック等を活用した新たな商品・サービスの創出及びその事業規模拡大等

＜事業の内容＞

1．ビジネスモデル実証・実装事業の支援

国内の食品事業者等による社会課題の解決につながる**フードテック等を活用した新たな商品・サービスを生み出すビジネスモデルを実証・実装する取組を支援**します。

2．横展開に向けた情報発信等

1．の取組により実証・実装された内容の**横展開及び消費者への普及促進**を図るため、実証・実装成果をとりまとめたウェブページ等の成果物の作成、セミナーの開催といった情報発信等の取組を支援する。

＜事業の流れ＞

国 →（定額）→ 民間団体等 →（1/2以内）→ 民間団体等

＜事業イメージ＞

ビジネス実証・実装


こんにゃくとおからから作られたカツ


炒め調理ロボット


アレルギー低減卵を生産するニワトリの育種


アップサイクル食品



密閉型構造の植物工場


塩味を増強するスプーン

事業戦略検討、試作品製造、マーケティングリサーチ、商品デザイン、テストマーケティング、販路確保、原材料確保
実装に必要な生産ラインの整備、認可取得等

情報発信



事例集、ウェブページ作成発信



セミナーの開催

フードテックを活用した新事業の創出
・持続的な食料システムの構築　・食料安全保障の確保に貢献

［お問い合わせ先］大臣官房新事業・食品産業部新事業・国際グループ（03-6744-7181）

新市場開拓プロジェクト緊急対策事業のうち

2　日本発フードテックの海外展開支援事業

令和７年度補正予算額　15百万円

＜対策のポイント＞

環境負荷低減と増大する世界の食料需要に対応するフードテックビジネスが世界で拡大する中、日本発フードテックを活用した商品・サービスのビジネスモデルの海外展開の加速化を図るため、**フードテックに取り組む国内スタートアップ・中小企業等に海外展開に要する知見や現地ネットワークにおけるマッチングを促進**し、**日本発フードテックの戦略的プロモーションに取り組むこと**で新たな海外市場の創出及びビジネス展開に繋がる取組を支援します。

＜事業目標＞

フードテック等を活用した**日本発・地域発のフードテックビジネス創出の加速化及び海外での日本発フードテックの認知度向上**

＜事業の内容＞

日本発フードテックの海外展開支援事業　　**15百万円**

海外展開を志望するフードテックに取り組む国内スタートアップ企業等に対し、**複数の国・地域（米国、欧州、東南アジア等）**での海外フードテックイベントへの出展支援のほか、**日本発フードテックの戦略的プロモーション**に取り組む。また、**現地パートナー・OEM・投資家候補等の情報収集**を行い、**戦略的に協業や投資を促進**する取組を支援する。



海外フードテックイベントを活用した日本発フードテックの積極的な発信

＜事業の流れ＞

国 → 委託 → 民間団体等

＜事業イメージ＞

（日本発フードテックの例）



規格外や生産余剰、残渣として捨てられている農作物をパウダー化して再生し、新たな食品原料として活用する技術



未利用バイオマスを酵素で分解し、麹や酵母、乳酸菌などの微生物を活用し、機能性が期待されるターゲット成分を主成分として含む食品素材を開発



主原料に蒟蒻粉やにがりを使用、発酵技術を応用してコクを表現した美味しいプラントベース食品を実現する植物性卵原料



環境負荷の少ない陸上養殖・海面栽培で生産した海藻の新しい食べ方の提案

（日本発フードテックを海外で戦略的に発信）













- 国内フードテック企業と海外企業や投資家とのマッチングの促進
- 新たな海外市場の創出及びビジネス展開

［お問い合わせ先］新事業・食品産業部新事業・国際グループ（03-6744-2352）

新事業創出・食品産業課題解決に向けた支援のうち

フードテック支援事業

令和８年度予算概算決定額　46百万円（前年度 46百万円）
〔令和７年度補正予算額　181百万円〕

＜対策のポイント＞

新技術を活用した事業を創出し、国内外に展開していくため、フードテック官民協議会の運営等により、**フードテック等の新技術について協調領域の課題解決や新市場開拓を促進**します。併せて、**フードテックを活用したビジネスモデルを実証・実装する取組を支援**します。

＜事業目標＞

フードテック等を活用した新たな商品・サービスの創出等

＜事業の内容＞

1．フードテック官民協議会の運営　　**22百万円**（前年度 22百万円）

① 関連事業者の連携・協業や投資の促進、地方自治体との連携

地方自治体とも連携し、**地方の企業や大学等**の技術を対象とした、投資や協業促進のための**ピッチイベントや交流会等**を全国各地で開催し、全国に配信します。

② ワーキングチームの活動促進

分野毎に課題を共有し対応方針について専門的に議論を行うワーキングチームを通じ、当該分野の課題解決と発展、普及啓発、会員相互の連携の促進を図ります。

③ ビジネスアイデアの発掘

ビジネスコンテスト開催等により、フードテックの認知度向上や地方企業を含めたビジネスアイデア・技術シーズを発掘します。

2．フードテックビジネス実証・実装事業　　**25百万円**（前年度 25百万円）
【令和７年度補正予算額】181百万円

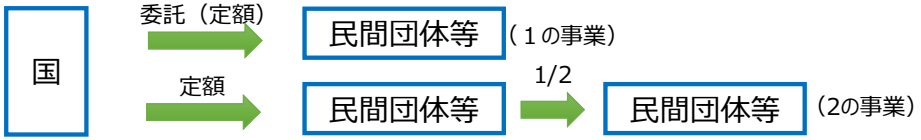
① ビジネスモデル実証・実装事業の支援

国内の食品事業者等による**フードテック等を活用した新たな商品・サービスを生み出すビジネスモデルを実証・実装する取組を支援します。**

② 横展開に向けた情報発信等

①の取組により実証・実装された内容の**横展開及び消費者理解の促進を図るため、**実証・実装成果を取りまとめたウェブページ等の成果物の作成、セミナーの開催等による**情報発信等の取組を支援します。**

＜事業の流れ＞



＜事業イメージ＞

○ 地方自治体と連携したプラットフォームや共創の場の整備

○ 専門的に議論を行う作業部会等による課題の整理や解決策の議論

○ ビジネスコンテストや勉強会、官民協議会総会等を通じた国内企業の取組発掘、国内外の企業や投資家とのマッチング促進

【食に関する幅広い事業者、団体等が参画】

- 食品企業
- 機械メーカー
- IT関連企業等
- 外食・中食産業
- フードテック企業
- 大学・研究機関
- VC/投資家/金融
- 行政
- 不動産/観光/メディア
- シェフ


こんにゃくとおからから作られたカツ


炒め調理ロボット


アレルギー低減卵を生産するニワトリの育種


アップサイクル食品



密閉型構造の植物工場


塩味を増強するスプーン

事業戦略検討、試作品製造、マーケティングリサーチ、商品デザイン、テストマーケティング、販路確保、原材料確保

［お問い合わせ先］　（１の事業）新事業・食品産業部新事業・国際グループ企画班（03-6744-2352）
（２の事業）新事業・食品産業部新事業・国際グループ推進班（03-6744-7181）