



## Mission

技術と集合知で食の可能性をUNLOCKし、未来の世代に誇れる世界を創造する

Unlock the potential of food through technology and collective wisdom  
to create a prosperous world for future generations

# UNLOCX Co-Founders

UNLOCX



田中 宏隆 / Hirotaka Tanaka

Founder & CEO

SKS JAPAN Founder

松下電器産業(現Panasonic)を経て、McKinsey & Companyにてハイテク・通信業界を中心に8年間に渡り、成長戦略立案・実行、M&A、新事業開発、ベンチャー協業などに従事。17年シグマクシスに参画しグローバルフードテックサミット「SKS JAPAN」を立上げ。食に関わる事業開発伴走、コミュニティづくりに取り組む中で、食のエコシステムづくりを目指し2023年10月株式会社UnlocX創設。『フードテック革命』(20年/日経BP) 共著。『フードテックで変わる食の未来』(25年/PHP)共著。『教養としてのフードテック』(25年/日経BP)共著。

一般社団法人 SPACE FOODSPHERE理事／ベースフード株式会社 社外取締役／TechMagic株式会社 社外取締役



岡田亜希子 Akiko Okada

Director / Insight Specialist

フードテックを社会実装していくためのインサイト構築に取り組む。ビジネス戦略の視点、テクノロジーの視点、人文知や哲学の視点を重ね合わせ、人類の未来にとって意義のあるフードテックの本質探究に挑む。McKinsey & Companyにてリサーチスペシャリストとして従事。2017年シグマクシスに参画しグローバルフードテックサミット「SKS JAPAN」を創設。現在はUnlocXのInsight Specialistとしてフードイノベーション関連のインサイト構築・発信に従事。共著書に「フードテック革命」(20年/日経BP)。『フードテックで変わる食の未来』(25年/PHP)。『教養としてのフードテック』(25年/日経BP)がある



住 朋享 Tomomichi Sumi

Director / Startup Specialist & Geek

東京大学大学院非常勤講師

クックパッドにて6年間、新規事業創出やスマートキッチン関連事業に従事。シグマクシスによるSKS JAPAN、Foodtech Venture Day(2019年-)を、それぞれ立ち上げ当初より運営支援、その後同社アドバイザリーを経て2022年参画し現在に至る。スタートアップスペシャリストとして国内外のスタートアップに精通し、カオスマップなどの業界インサイトを発信。東京大学大学院非常勤講師を兼務しスタートアップ流新規事業創出のカリキュラム設計、実施。スタートアップや大企業の新規事業支援実績多数。



# 食のエコシステムづくりに向けた活動&事業

Activities & Projects for the Creation of a Food Ecosystem



## Activate

- Incubation & Activation of Food Tech Entrepreneurship  
起業家育成・支援・アドバイザリ
- Business Creation & Development  
事業創造・開発支援
- Future Visioning  
未来構想・未来図作成



## Co-CREATE

- ◆ Food Innovation Community Development  
コミュニティ・場づくり



- ◆ Multistakeholder Project Producing & Deployment  
共創型PJプロデュース・実行



## Insight Creation

- Food Tech Trend Hunt
- Food Innovation Map
- Podcast “TRF with WIRED”
- Humanity & Social Science (**FoodScopes**)
- Publication (Books & Articles)
- News Letter (**Foodtech EYES**)



## 共創エコシステムの取り組み：NEXT PRIME FOOD 食のイノベーションをSUと共に実現したい企業が集まる場

The diagram illustrates the Next Prime Food mission ecosystem. At the top, a red-bordered box contains the text: "フード・アグリテックに特化した 革新の連鎖を創出する共創エコシステムで 日本から新たな食の未来を切り拓く". Below this, a red-bordered box contains the text: "Next Prime Foodは価値創造に必要な人と人、知恵・技、場を繋ぎ合わせる 案内人=オーケストレーターになり、会員の成長と成功を支援します". The central part of the diagram features a red-bordered box labeled "NEXT PRIME FOOD" positioned above a black circle labeled "共創エコシステム". Three lines extend from the bottom of the black circle to three separate boxes: "革新者が集まる コミュニティの創造", "事業を加速する プラットフォーム", and "生活者発想の ソリューション". At the bottom, three smaller boxes provide detailed descriptions: "本気の行動者が集う 唯一無二のフード・アグリテック コミュニティをつくる", "研究開発、プロトタイプ検証を 支援するためのリソースや インフラを提供する", and "生活者の視点による、データと インサイトから洞察に到達した アプローチで、商品の発見性を高める".

大企業が事業化にコミットする  
リバースピッチ&共創プログラム

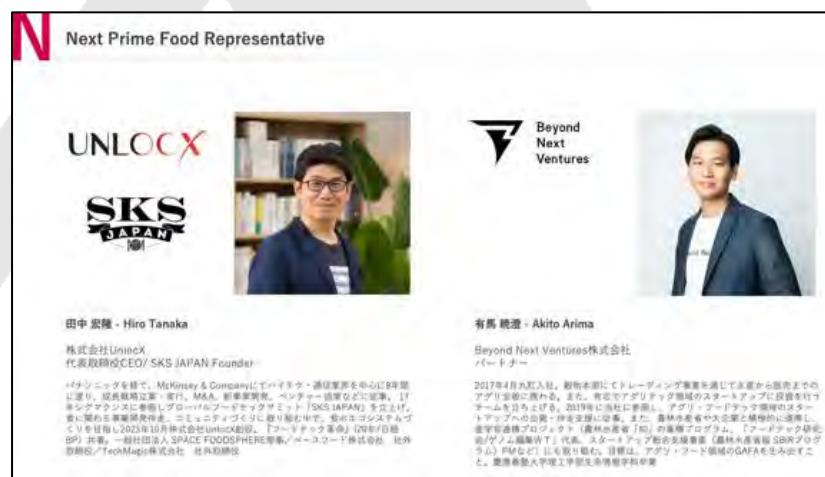
# THE BENTO BOX

「検討」で終わる協業はもういらない。  
大企業から本気のコミットメントを引き出し、  
有言実行で成果へと繋げる。

6ヶ月 の集中プログラム 最大 10社

特別なPoC支援の制度を様々なプレイヤーと用意しております

THE BENTO BOX



# 共創エコシステムの取り組み：CROSS BRIDGE PROGRAM

## グローバル展開したいスタートアップ&企業を支援するプラットフォームを立ち上げ



プログラム概要  
応募要項  
スケジュール  
プログラム内容  
FAQ  
応募フォーム



日本発フードテック、群で世界へ。

本気でグローバルを狙う  
食のスタートアップ限定プログラム

TOKYOSU TEAM



# FoodTech Venture Day NEOの復活

## 第2回は日本の伝統 x テクノロジー：11社が登壇



Source: UNLOCK

© UNLOCK & Co. All rights reserved.

**Vol.1 2024年12月19日**

～SKSJAPAN連動回

**Vol.2 2025年4月11日**

～日本の伝統xテクノロジー

**Vol.3 2025年5月29日@北海道**

～北海道の可能性

**Vol.4 2025年8月26日**

～メカ・デバイスx食農の未来

17:10

オープニングトーク 「日本の伝統の力をUNLOCKする」

[登壇者]

和多屋別荘 小原 嘉元 氏

17:30

バイオニアピッチ(11社)

プレゼン6分+質疑4分

NINZIA 菊蒲由来の技術で「新しい食のかたち」をつくる企業

オリゼ 米麹発酵技術を活用し、砂糖代替甘味料や健康食品を開発・販売

糀屋三左衛門 室町時代創業。種麹や麹、あま酒などの発酵食品を製造・販売

MISOVATION 完全栄養食や地方色を活かした高付加価値味噌汁の製造と販売

ヤマタカ醤油 福岡で127年続く醤油蔵。日本の伝統の継承・進化を目指す

NEXTAGE わさびの自動栽培に取り組むアグリテックベンチャー

Yuppa 京生湯葉をつかった新感覚の精進ファストフードを提供

衣笠屋 安くて栄養バランスの優れた「まあるいご飯のおやつ」を展開

クラフタル 和食器のサブスクサービスを展開

Wada Food Tech イノベーティブな食の物流ホットチェーン（お弁当）を展開

Fit & Recovery 独自技術による高品質&高栄養米粉・玄米粉の開発と製造

イノベーション

Hot Topics

食器サブスク、本ワサビ植物工場、出来たて弁当自販機…フードテック5選

2025年05月14日 終了時間: 9:45



安藤 皓志 IT・デジタルジャーナリスト

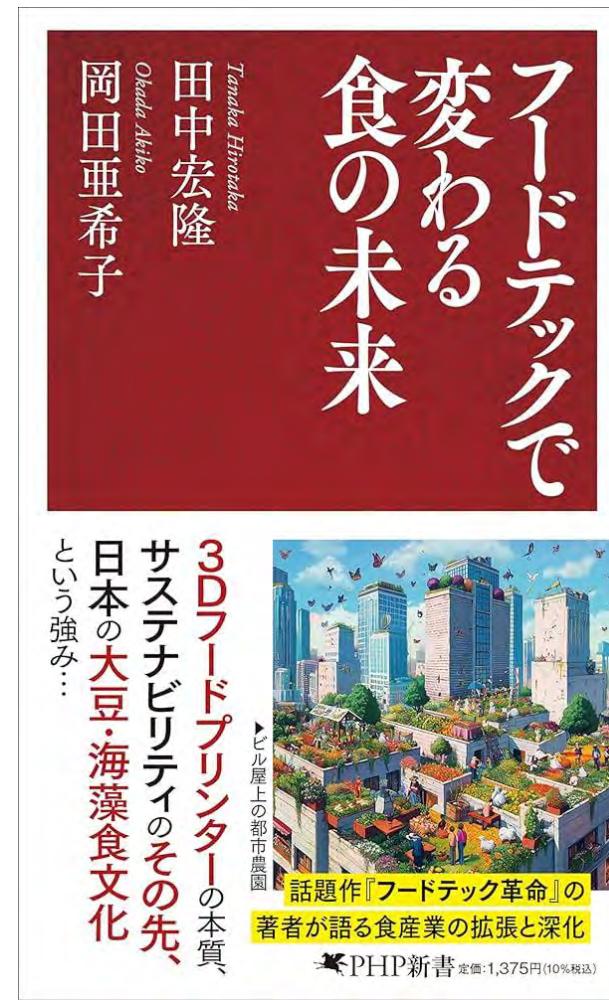
国内最大級のフードテックカンファレンス「SKS JAPAN」を主催するUnlocXと知識プラットフォームを提供するリバネスは、日本の食の未来に向けてスタートアップやベンチャー企業が集まり共創を促すイベント「Food Tech Venture Day NEO Vol.2—日本の伝統xテクノロジー」を2025年4月11日に開催。企業11社によるピッチ（短時間のプレゼンテーション）が行われた。その中から、注目の製品やサービスについて紹介していきたい。



Food Tech Venture Day NEO Vol.2の会場の様子  
[画像のクリックで拡大表示]

マーケティングがわかる 消費が見える  
**日経 TREND**

フードテックのあるべき姿を書籍の形で発信している



# Food Innovation Map v4.0

V4.0新登場  
および変更

V4.0新登場  
グループ

生活者&社会の理解  
Understanding people & society

食の多様な価値のクラスター化  
人間の役割・能力の拡張

食とWell-being  
SENSE MAKING

人文・社会科学の活用  
多様な観点の獲得を通じた未来構想

食のパーソナル化3.0  
“強目的”、“弱目的”的理解

生活者の行動変容  
社会実装+社会浸透

食に起因する社会課題の立ち落ち  
現状の正確な理解と危機感の醸成

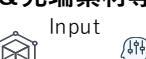
生活者体験  
Outcome



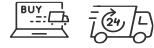
実現する  
技術・しくみ  
Process & System



センシング技術  
&先端素材等  
Input



購買体験の進化  
New Food Purchasing EXP



何を食べるか? What you eat?



Ethical& Emotional  
Healthy Eating

Drink  
Snacks

Tools

人と人を繋げる食体験  
Food as Connector

家の外の食体験  
Outside home experience

Future Value Chain

生成AIの進化 | Domain Based AI | 半導体等コア技術進化

食の新たなバリューネットワーク構築・新たなエコシステムの構築

文化継承・創造  
Inherit and create culture

フードシステム革新  
Food System Transformation

再生・循環型食  
Regenerative Food

レジリエンス  
Resilience

食料自給率向上・食料安保守

自国の強みの再定義

自国に眠る強み洗い出し  
(文化・技・技術・所作・食  
材・課題)

新産業創出  
食を次世代成長産業化

自国の衰退産業は世界の成長産業

課題の可視化・顕在化  
(自給率・孤独・健康状態など)

日本の食文化・技術・技  
・価値観等の世界への積極的な  
発信・グローバルムーブ  
メントの醸成

DAO型組織

生物多様性の確保

隠れ自給率対策: 動物飼料&肥料&種子の自給率向上

自律分散型マイクロフードシステム構築  
=ネオ地産地消 (世界と繋がり冗長性ある新モデル)

都市x Regenerative x 食

地方に眠る価値の可視化・地域活動の群化

生産・つくる活動の民主化(CRAFT/農的活動)  
自給自足6.0: 生産と消費の近距離化

Regenerative MODEL(beyond sustainable)

新たなメインストリーム

コンテンツとしての食

グローバル化3.0  
ルールメイク

食の経済モデル革新  
Food Economics Model Transformation

FUTURE FOOD VISION ~ Act beyond borders

マルチステークホルダー参加型  
共創クラスター  
Multistakeholder Co-Creation Cluster

新たな  
プロダクト  
開発PF

中間組織体: 企業&業界横断型研究・開発・事業開発組織  
多様なステークホルダーの参画(企業、スタートアップ、自治体、国、アカデミア等)  
生活者関連データ・インサイト収集(トレンド予測、生活者ニーズ予測等)  
素材開発・商品開発へのAI活用(新素材の組合せ、Flavor Science、効能アルゴリズム等)

新たな  
生活者  
接点PF

オンライン販売PF  
新チャネル構築  
“まち・地域”実証

新たな社会実装モデル  
LIVING LAB  
都市での実装  
At-Scale Approach  
マイクロ循環モデル

次世代食品開発  
NextGen Product & Ingredient & Machinery Development

美味しい設計・分析技術  
機能性原料・素材開発  
次世代素材開発・加工技術  
デジタル化・AIの活用  
先端生産・製造技術  
料理人・調理人の活用  
クリエイティブクラス活用  
(食品開発の民主化)

次世代食材生産  
NextGen Food Production

植物性素材(豆類・藻類・菌類)  
精密発酵/バイオマス発酵  
培養技術の活用  
植物分子農業/ゲノム編集  
次世代植物工場・都市農園  
アクアテック(閉鎖循環型養殖等)  
3Dフードプリンター・エッジ生産  
未利用素材活用(むしむしUpcycle)  
昆虫利用(飼料等)  
農業・畜産の持続可能性向上SOL  
(再生・精密度・畜産SOL・生産性向上技術)

次世代品質向上  
NextGen Quality Enhancement Tech

次世代包装技術  
鮮度等可視化技術  
鮮度等維持・向上技術  
容器を通じた価値創造  
発酵技術の徹底活用  
調理としての冷凍技術活用  
急速冷凍・急速解凍

新フードデータ構築  
New Food Data Creation

食材データ(栄養素・産地等)  
原料DB(味・香り・栄養価・組み合わせ)  
調香師・官能評価人財スキル  
流通経路・環境インパクト等  
家庭・郷土料理・店舗・名店・技術  
調理・採取実績・食品ロス・在庫  
生活者生体データ(心身情報)  
生活者行動・嗜好・ライフスタイル  
Metaverse・デジタルツイン  
電気調味・音響調味  
食欲コントロール

食・料理体験向上  
コアテクノロジー  
Core tech to enhance Food & Cooking EXP

多感覚知覚・五感活用  
VR/AR/MR /空間C  
音・映像・空間演出  
Metaverse・デジタルツイン  
電気調味・音響調味  
食欲コントロール

未来の物流  
ロード・自動ピーチル  
SNS/スマホの機能進化

AI・Blockchain  
Generative AI

センサー等  
ベース技術

バイオテクノロジー  
・エンジニアリング

水・土壤技術  
Water & Soil Tech

日本の企業・研究機関・大学・産業に眠るアセットの活用

人財の発掘・育成 (グローバル人財、共創人財、多元的価値創造人財、起業家、多様性)

# 日本の可能性

～まだ世界に発信できる価値は存在する... が、それを再編集し、言語化し、国内外に再発信することが重要

1

## Positioning as an issue-advanced country

課題先進国としてのポジショニング

#High rate of single- households  
#Aging society #Declining population  
#Disaster-prone country

2

## Tech & Talent in Japanese Companies and Research Institution.

まだ強さが残る日本企業・研究機関に眠る技術力&人財

#Taste design capability  
#New Material/Ingredient Dev. capability  
#Processing technology

3

## Food-related technique, culture, and technology in Japan

日本が持つ食に関わる技、文化、技術

#Fermentation #Preservation techniques  
#Seaweed eating culture #soybean eating culture  
#mottainai(waste not, want not) culture

4

## The engineering skills and reproducibility that chefs and cooks have

料理人・シェフ・調理人が有するエンジニアリング技術・再現力

#Chef as creative work  
#Growing PF for chef and cooks  
#Magical Remodeling of Food(食の魔改造)

5

## Power of Region

地域の力

#Regional Circular model #Micro Regen Food System  
#Hidden Gem in the Region  
#New Farmers #Culture and History

6

## Diversity of Foods

食の多様性

#Width and depth of regional food and cuisine  
#Seasonal food and cuisine  
#Power of diverse food ingredients

7

## Power of Community

コミュニティの力

#National character that demonstrates strength in groups rather than individuals  
#Emerging food innovation community

食にまつわる産官学が繋がり続けるエンジンとして  
SKS JAPANを開催し続けている



# Evolving community toward building EcoSystem



Source: 登録者、スピーカー、同行者、招待者、展示、メディア参加者、オンラインを含む数値；2025年10月22日END時点

Copyright UnlocX & Co. All Right Reserved.

# 110+ SPEAKERS beyond borders



30% global speakers  
48% New speakers

*Corporate & SMEs  
Startups  
Scientist  
Academia  
Media & Podcaster  
Chef & Culinary School  
Investor  
EcoSystem Builder  
Journalist  
Professional (e.g. Law firm)  
Government Officials  
Politician  
Foundation*

# Global Connection & Bridging Function

With global change makers, food innovators, and ecosystem builders

*yfood*



Food Valley  
where food ideas grow

Crowd Foods

AZTI



VITAEQUA



Food Valley  
where food ideas grow



FUTURE FOOD INSTITUTE

basque culinary center



KÖK PROJEKT  
food • agri • water

AT&T



YFood



BITSxBITES

FUTURE FOOD INSTITUTE

DFAI

DIGITAL FOOD AI CO-LAB

green monday

padang & co

at-sunrice  
GLOBALCHEF ACADEMY



FoodInnopolis

NURASA



NZFIN

Leave a Nest

The Knowledge Manufacturing Company

SKS  
JAPAN

UNLOCK

DFAI

DIGITAL FOOD AI CO-LAB

green monday

padang & co

FoodInnopolis

NURASA



at-sunrice  
GLOBALCHEF ACADEMY



NZFIN

SKS  
NORTH AMERICA

UNLOCK

DFAI

DIGITAL FOOD AI CO-LAB

green monday

padang & co

FoodInnopolis

NURASA



at-sunrice  
GLOBALCHEF ACADEMY



NZFIN

SKS  
NORTH AMERICA

UNLOCK

DFAI

DIGITAL FOOD AI CO-LAB

green monday

padang & co

FoodInnopolis

NURASA



at-sunrice  
GLOBALCHEF ACADEMY



NZFIN

CANADIAN  
FOOD INNOVATION  
NETWORK

BIG IDEA VENTURES

THE SPOON

FOOD LAB

KITCHENTOWN

ICE FARM

BITSBITES

UNLOCK

DFAI

DIGITAL FOOD AI CO-LAB

green monday

padang & co

FoodInnopolis

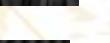
NURASA



at-sunrice  
GLOBALCHEF ACADEMY

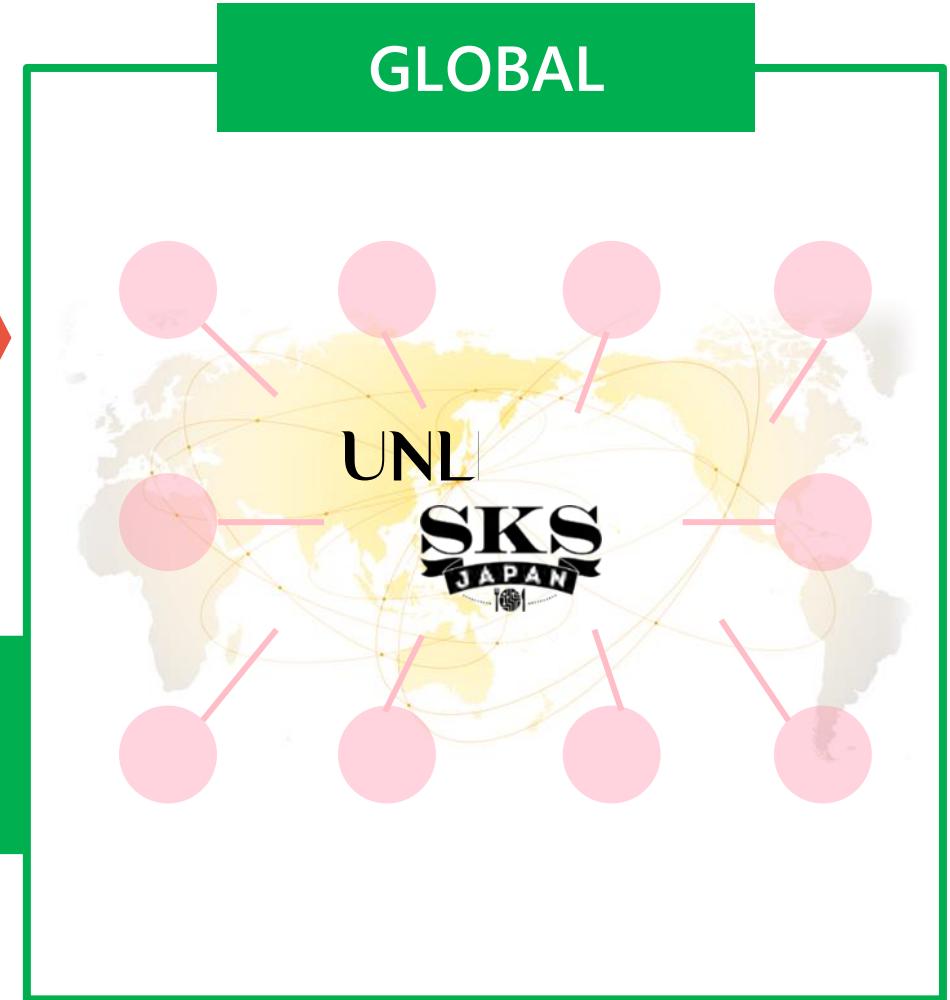
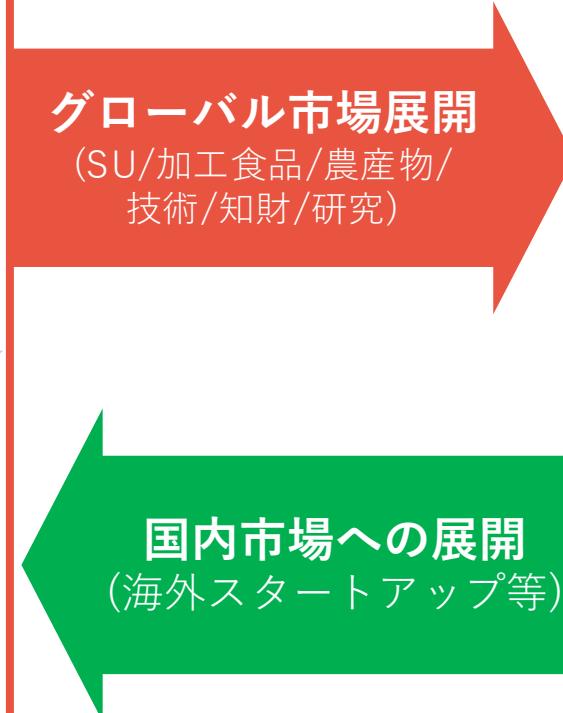


NZFIN



# OUR FOCUS : 食産業のグローバル化を目指す

Aiming for Globalization of the Food Industry



# フードテック変化の予兆

# 進化の予兆：中長期を見据えた投資-代替プロテインの技術開発の意外な立役者

*Signs of Evolution: Mid- to Long-Term Investments — The Unexpected Drivers Behind Alternative Protein Innovation*

- Bezos Earth Fundが代替プロテイン研究開発に積極投資。ベゾスファンドはフードシステム開発に10億ドル(約1440億円)投資
- 2024年3月「Bezos Center for Sustainable Protein」をシンガポールに開設
- ノースカロライナ大学でバイオマニュファクチャリング、インペリアル・カレッジ・ロンドンで工学生物学（ゲノム編集など）、シンガポール国立大学で微細藻類とバイオマス発酵の研究を推進していく

05 September 2024 | Press Releases Highlights Impact Sustainability

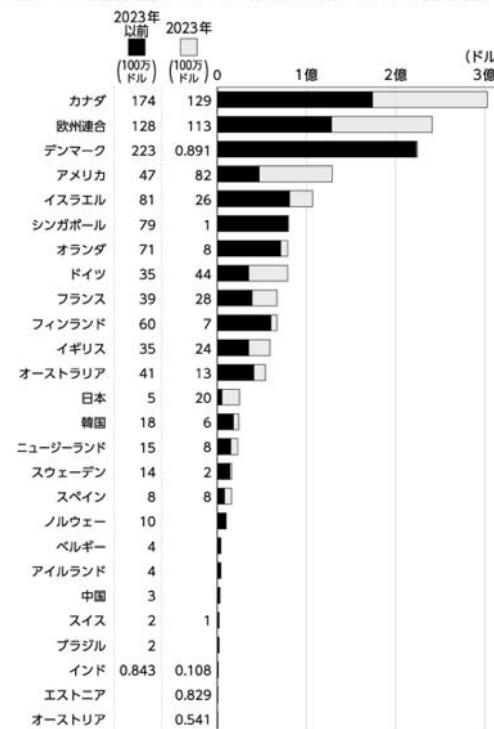
## Bezos Centre for Sustainable Protein opens at the National University of Singapore

Backed by US\$30M from the Bezos Earth Fund, the Centre aims to revolutionise sustainable protein research and commercialisation in Asia



The Bezos Centre for Sustainable Protein at NUS was launched on 5 September by (from left) Professor Zhou Weibiao, Head, NUS

図 1-4 国別代替プロテイン領域の政府による公的投資額



欧州連合（EU）の研究開発・開発助成金は、加盟国とは独立しており、GFI の分析では別の資金提供者と見なされている

出所：グッド・フード・インスティテュート（GFI）

# 進化の予兆：共創によるイノベーション：代替から新食体験へ

*Signs of Evolution — From Alternatives to New Food Experiences*

- ・ グローバル大手が本気でplant-basedを新しい食材として再定義。「肉の代替」ではなく「美味しい素材」を開発
- ・ 実際、Buehler社の開発した植物性素材はとても美味しい



# 進化の予兆：治療に近づくフード

## Signs of Evolution — Food Approaching Medicine

- 米国ではGLP-1受動体作動薬(通称やせ薬)が爆発的に広がる (米国成人8人に1人)
- 菓子類など、食品メーカーや小売にも影響が出始めている (ウォルマートも売上減少を発表)
- ネスレやダノンなど大手メーカーとスタートアップもこのGLP-1利用者向けの食品やミールキット、サプリメントを展開開始

三 CNN Health Life, But Better Fitness Food Sleep Mindfulness Relationships

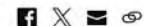
Watch

Reuters

ワールド マーケット 経済 ビジネス オピニオン ライフ

### 1 in 8 adults in the US has taken Ozempic or another GLP-1 drug, KFF survey finds

By Deidre McPhillips, CNN  
3 minute read · Published 5:00 AM EDT, Fri May 10, 2024



Most adults who have used GLP-1 drugs like Ozempic have done so to manage chronic conditions, a new survey found. David J. Phillip/AP

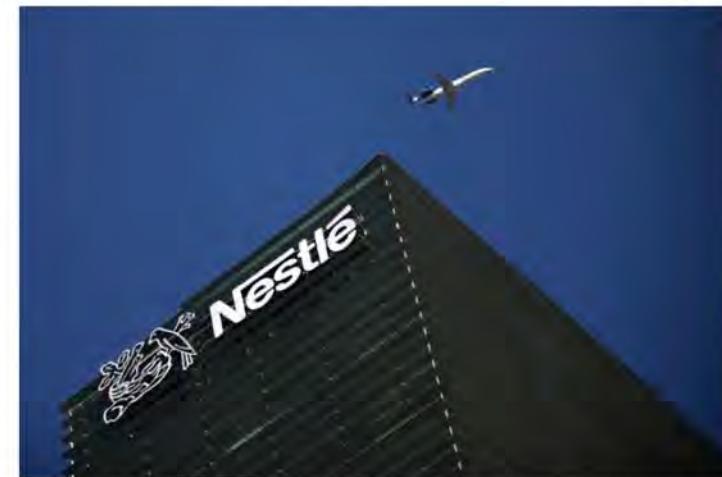
Source: UnlocX, "フードテックで変わる食の未来(PHP新書)"

© UnlocX & Co. All rights reserved.

### ネスレが肥満薬服用者向けに新商品販売へ、栄養補給の特別なピザやパスタ

Jessica DiNapoli

2024年5月22日 午後 12:03 GMT+9 · 1年前更新



5月21日、スイス食品大手ネスレは、「ウゴービ」などの肥満症治療薬を服用している人向けに、特別に開発した冷凍ピザやタンパク質を強化したパスタなどの新商品を米国で販売する。写真は同社のロゴ。メキシコのメキシコシティで2014年1月撮影 (2024年 ロイター/Edgard Garrido)

[ニューヨーク 21日 ロイター] - スイス食品大手ネスレ(NESTLE)は、「ウゴービ」などの肥満症治療薬を服用している人向けに、特別に開発した冷凍ピザやタンパク質を強化したパスタなどの新商品を米国で販売する。

# 海外では大学を起点に企業とスタートアップが共創していく事例がみられる

テーマ
Digital consumer
AI × Nutrition
Sustainable × Nutrition
Personalize × Nutrition
Biotech × Food
Economic Development
...

プロジェクト事例
<p><b>テーマ：Digital Consumer</b></p> <p>参加企業（一部抜粋）</p> <p>大企業（食品メーカー・リテール・保険会社など）</p> <p>スタートアップ</p> <p>非営利団体</p> <p>研究所</p>
<p><b>テーマ：AI × Nutrition</b></p> <p>座組</p> <p>Co-Chair :  <span>スタートアップ</span></p> <p>Co-Chair :  <span>大企業</span></p> <p>Advisor :  <span>大学</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>栄養を中心としたフードシステム構築のためのAI活用方法とリスクを探求するプロジェクト</li> <li>スタートアップと大企業が共同でプロジェクトをリードし、大学がアドバイザーとして企業や学生を巻き込みながらプロジェクトを進行</li> </ul>

特徴：大学の  
Neutralさを活用し  
て大企業からスター  
トアップまで業界を  
横断して巻き込み

特徴：産官学連携プ  
ロジェクトをコー  
ディネートしながら  
エコシステムを構築

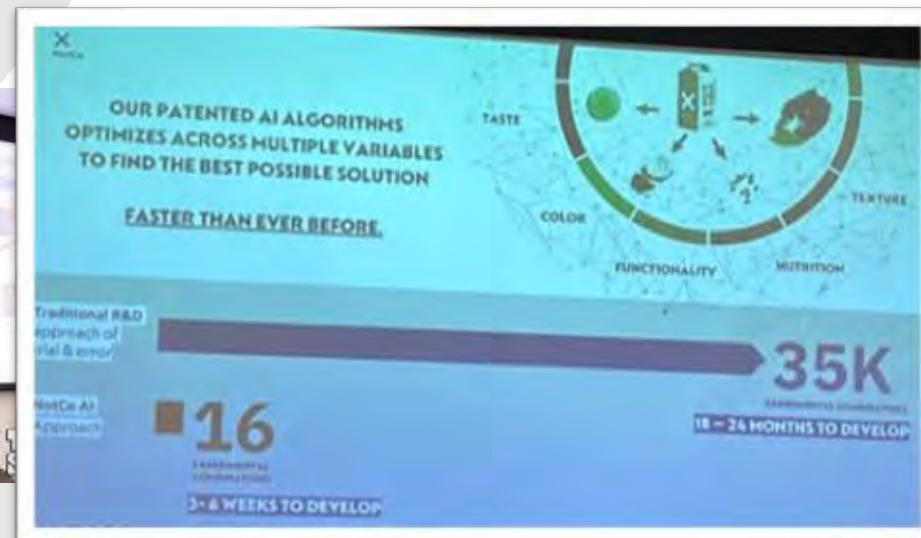
# 進化の予兆 FOOD AIの衝撃：食品開発期間が7分の1になる！

*Signs of Evolution — The Shock of FOOD AI: Cutting Product Development Time to One-Seven!*

- 米国では2023年からFOOD AIサミットが開催され、フードシステム全体で議論が始まる。食品開発 x AI領域に注目が集まる
- NotCoは食品開発期間を1/7に短縮。大手食品メーカーとJV創設



Aadit Patel  
VP Product and Engineering  
NotCo



AIを活用することにより、試作品の数は圧倒的に下がり、期間も1年半から2年かかる商品開発が3－6週間にへ

By using AI, the number of prototypes is dramatically reduced and the timeframe for product development, which used to take 1.5 to 2 years, is now 3 to 6 weeks.

**THE SPOON**

Home Podcasts Events News

## Kraft-Heinz and NotCo Form Joint Venture for AI-Powered Food Products

by Michael Wolf

FEBRUARY 22, 2022

FILED UNDER: [ALTERNATIVE PROTEIN NEWS](#)

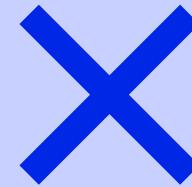
Today Kraft-Heinz and NotCo, the food tech company behind the NotCo brand of plant-based foods, announced they are forming a joint venture to develop a lineup of plant-based food products.

リジェネラティブな食料生産システムの確立と、価値創造による消費を増やす取り組みを徹底的に推進すること、これを共創を通じて実践していく

壮大な社会課題の解決  
(-1→0)

アップサイクル等  
の資源循環モデル  
  
REGENERATIVE  
MODEL

圧倒的な体験  
を通じた消費  
の増加  
(うに、海藻、調  
味料等)

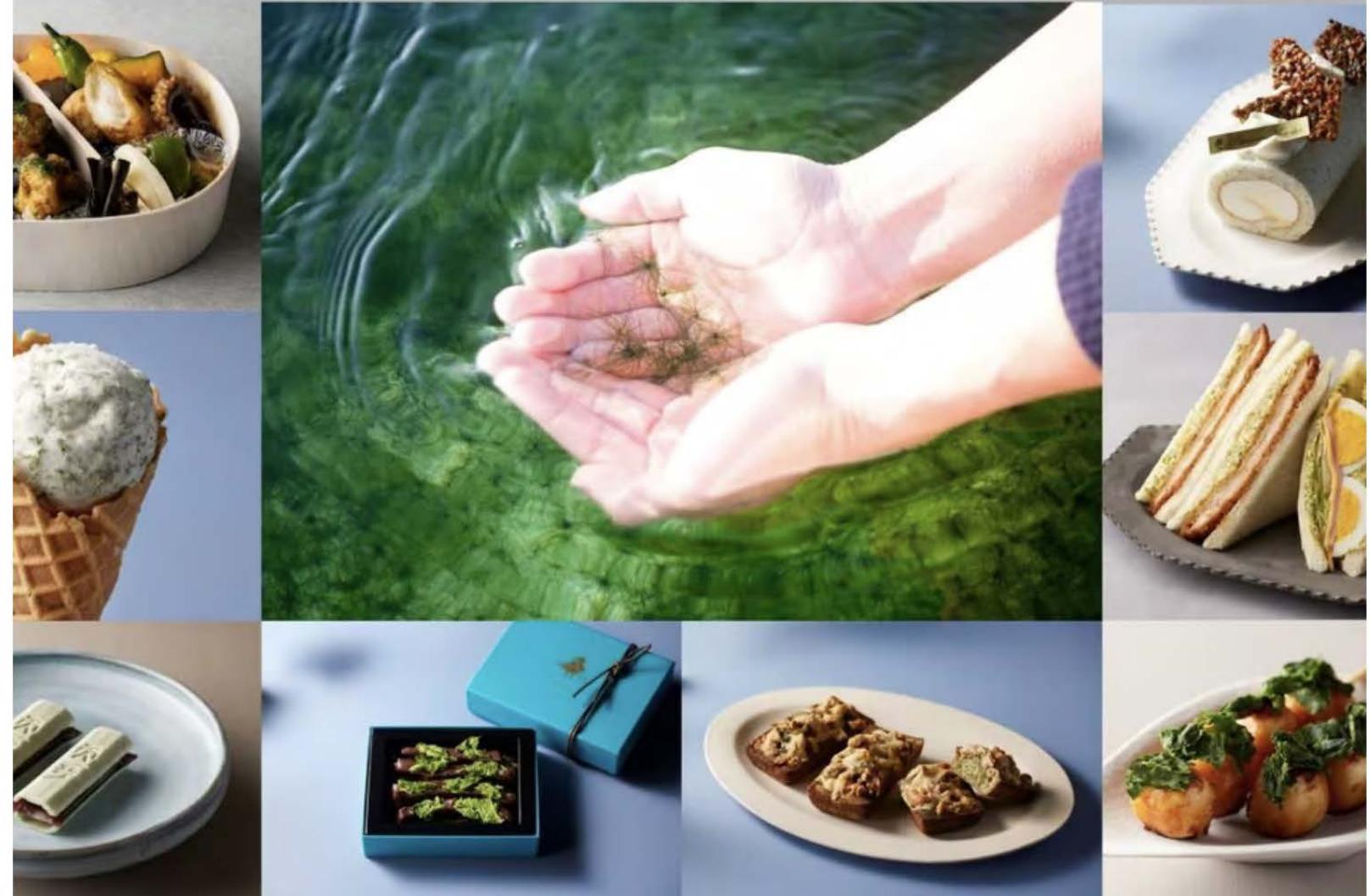
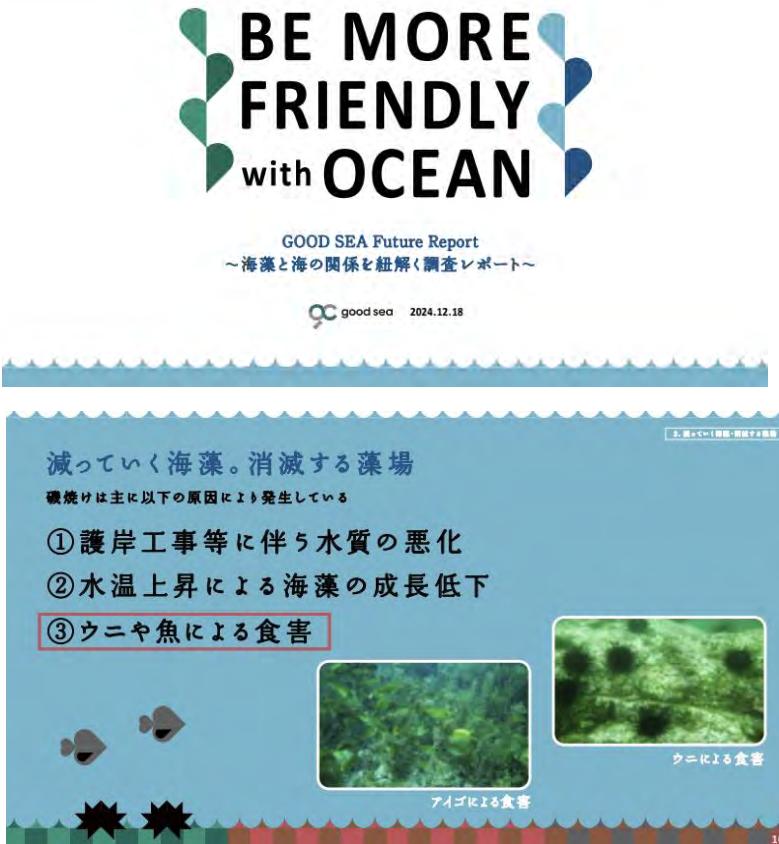


生産システム  
の開発

豊かな食生活を通じたWell-beingな生活の提供  
(0→+1)

一石N鳥の食は可能なのか？

# SEA VEGETABLE : 磯焼けの課題に対して、海上養殖システムのみならず消費喚起の両面に取り組む



# ASTRA FOOD PLANは食品加工工程で発生する「隠れフードロス」を加熱蒸煎機で粉碎し新食材を開発しており、都市部へのマイクロファクトリー化も可能

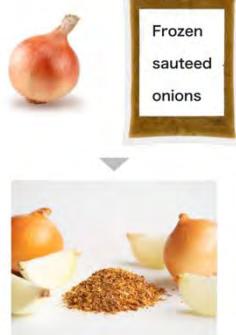
## Collective Impact①



All onion scraps are upcycled !



## Sales strategy = “Alternative” & “Cost reduction”



Coming soon !

Beanless Coffee



- ・めちゃくちゃ美味しい食体験
- ・食べれば食べるほどWellbeingになる
- ・食べれば食べるほど環境が回復する（ロスが減る）
- ・食べれば食べるほどRegenerativeなフードシステムになる

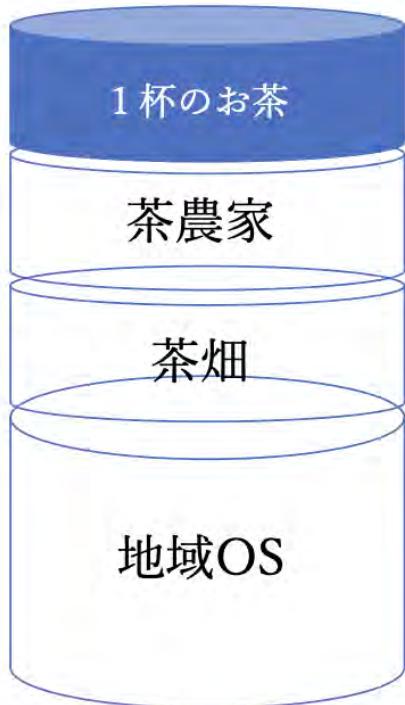
# TEA TOURISM



# Invisible Local AssetをVisibleにすることを考える

InvisibleからVisibleへ

1杯=0円～1,000円



Invisible=文化資本可視化せず：現在

1杯=5,000円



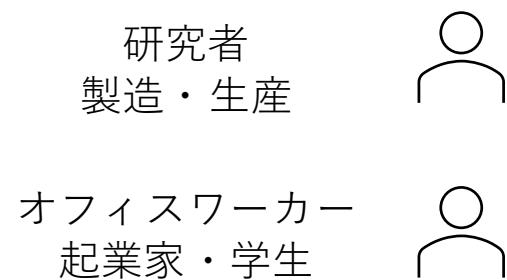
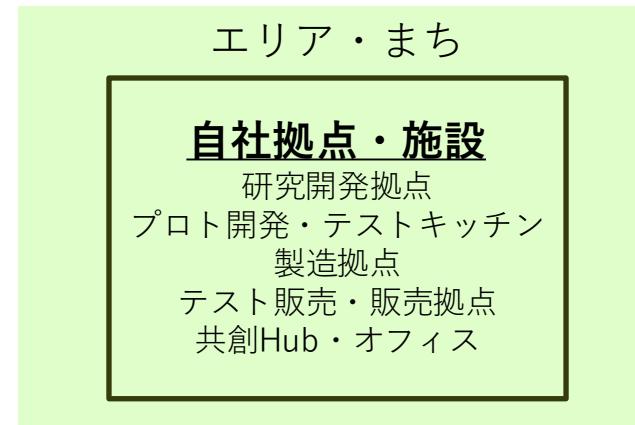
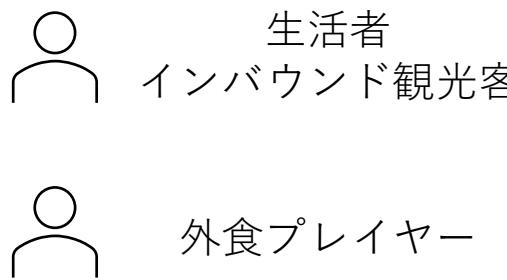
Visible=文化資本可視化：TeaTourism

# 動き出す企業・共創イニシアチブ

## Corporate and co-creation initiative in Action



# 日本では不動産各社が、食を起点にまちづくりを推進～新たな顧客接点構築の可能性



# Food Innovation starts happening across Japan



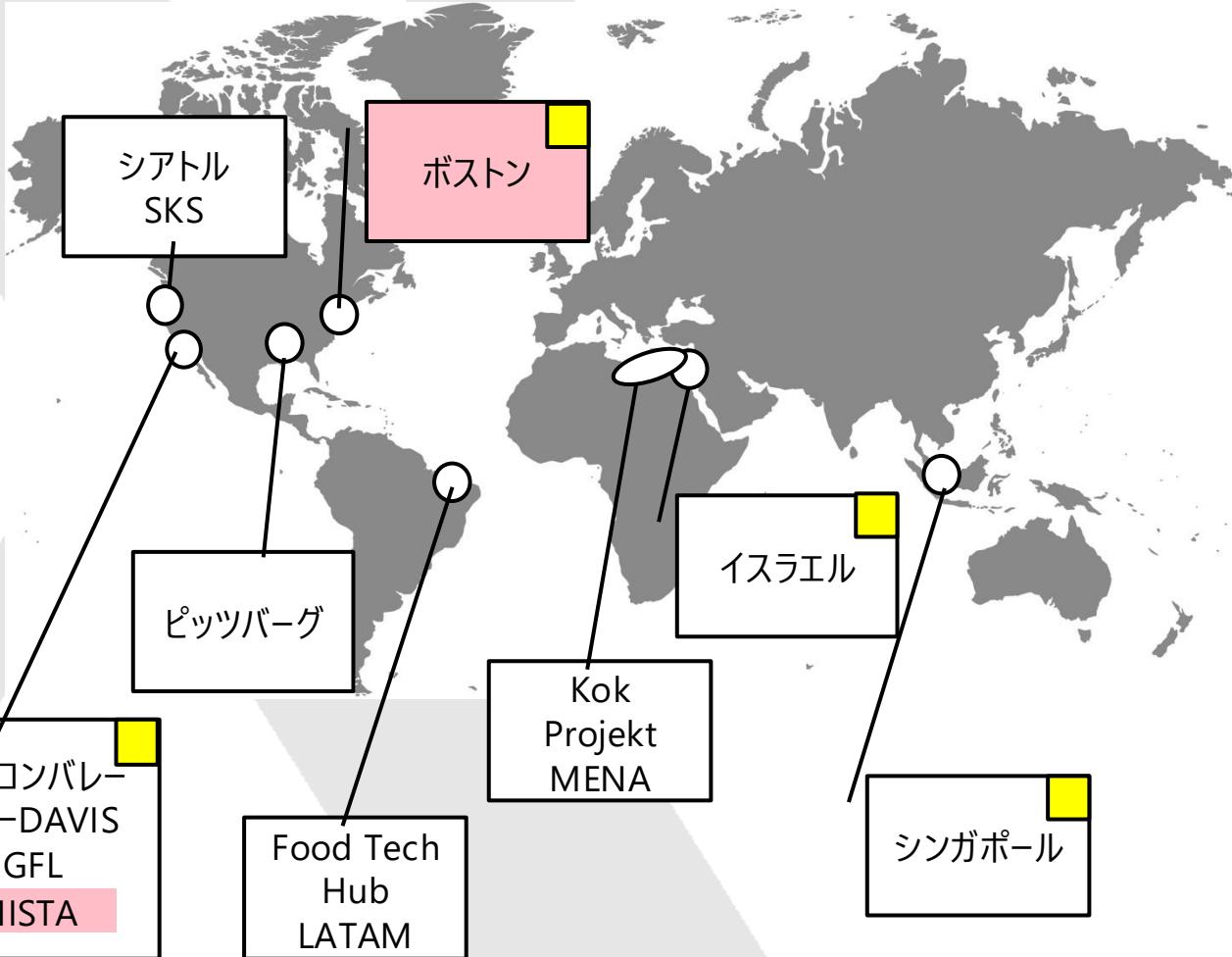
Source: : UnlocX

© UnlocX & Co. All rights reserved.

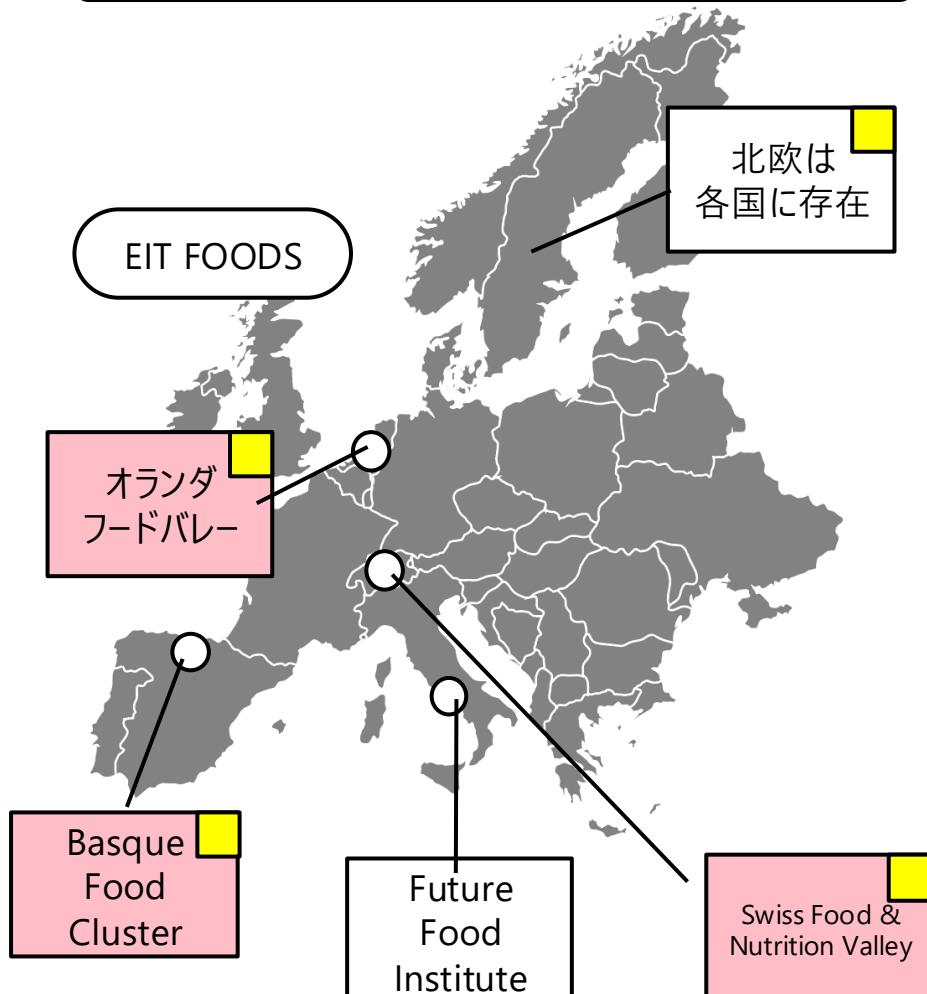
# 世界では産官学連携や民間主導でのFood Tech Clusterが数多く存在する

■ アカデミアが  
核に存在する

## 世界の食農Techクラスター事例



## 欧州拡大図

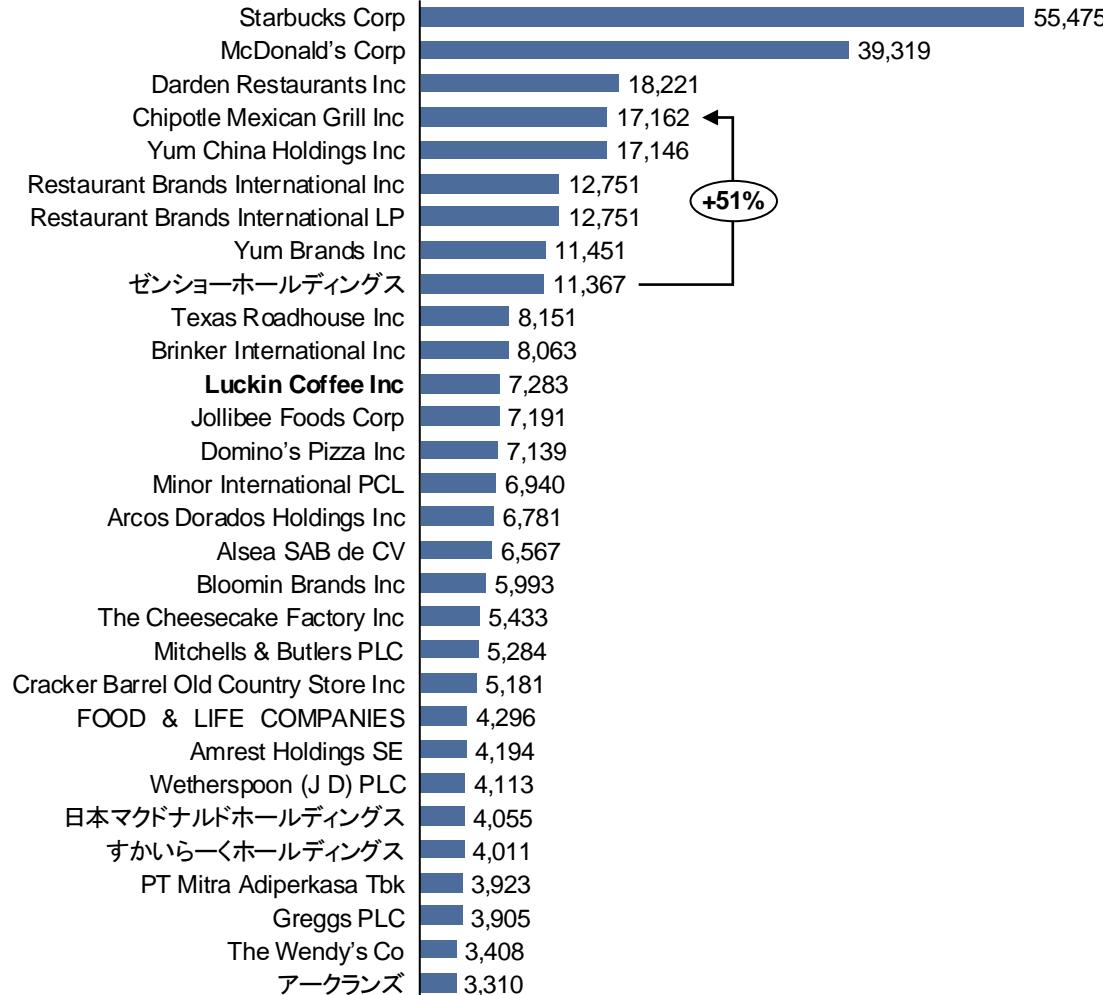


顧客接点・エリア活性化手段としての外食  
外食はグローバル化の先兵となりうるか

# 外食産業はポテンシャルを考えるとグローバルでのプレゼンスは低い

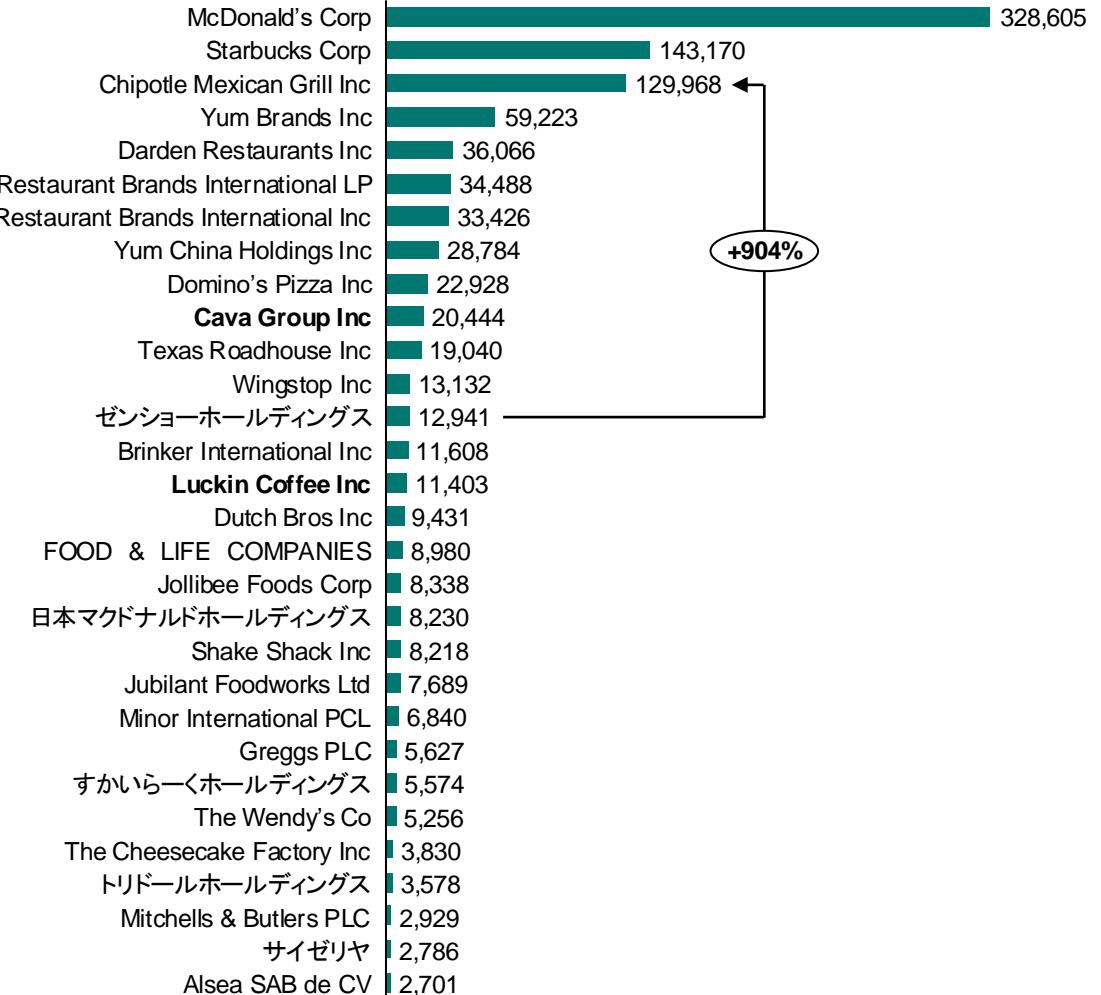
## 外食プレイヤー ランキング

売上高(億円); 2024年; 1USD=149.1JPY



## 外食プレイヤー ランキング

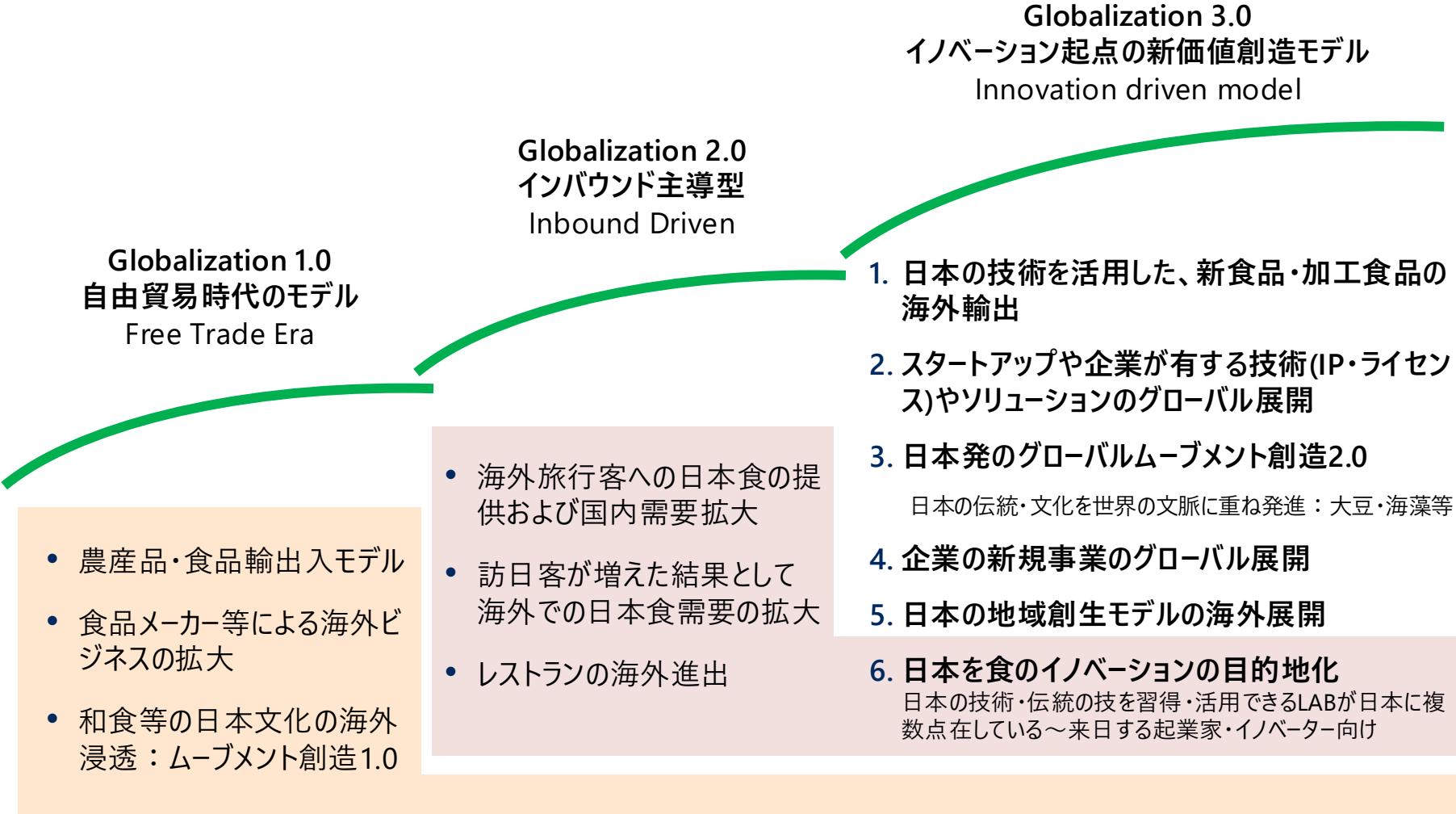
時価総額(億円); 2024年; 1USD=149.1JPY



# 食産業のグローバル化の方向性～Globalization 3.0

The Direction of Globalization in the Food Industry: Globalization 3.0

新書でも解説

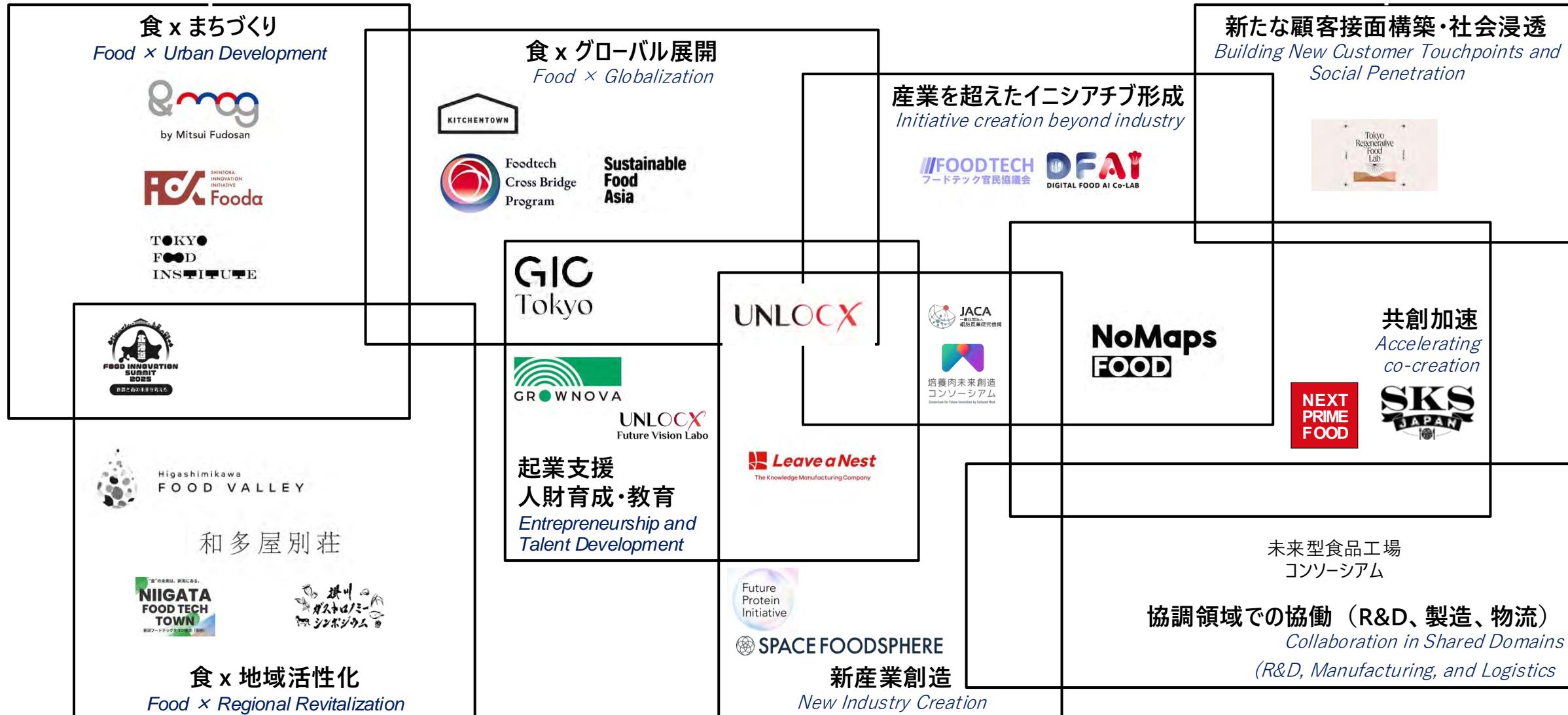


スタートアップ等の孤軍奮闘ではなく  
群で産業創造する

# Food Innovation Co-creation Ecosystem dots are emerging

Not Exhaustive

Very Preliminary



# Food Innovation Co-creation Ecosystem dots are emerging

食 x まちづくり  
*Food x Urban Development*

食 x グローバル展開

新たな顧客接面構築・社会浸透  
*Building New Customer Touchpoints and*

現状の立ち位置や特長を超えて、誕生しつつある各ピースをオーケストレートして、駆動力のある、新しいバリュークリエーション(価値創造)ネットワークを構築することが鍵を握る

The key will be to transcend existing positions and characteristics, orchestrating emerging elements across sectors to construct a dynamic and driving new value-creation network.

食 x 地域活性化  
*Food x Regional Revitalization*

新産業創造  
*New Industry Creation*

(R&D, Manufacturing, and Logistics)