



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



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年シグマック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年シグマック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。シグマックスによる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・アドバイザー
- 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



SPACE FOODSPHERE

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と共創を通じて実現したい企業が集まる場

Next Prime Food _ Mission

**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**

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

共創エコシステム

- 革新者が集まるコミュニティの創造**
本気の挑戦者が集う場。数々のフード・アグリテックコミュニティをつくる
- 事業を加速するプラットフォーム**
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
- 生活者発想のソリューション**
生活者の視点に立ち、データとインサイトから課題に紐着したアプローチで、製品の受容性を高める

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

Next Prime Food Representative

田中 宏隆 - Hiro Tanaka
株式会社Uniock
代表取締役CEO/ SKS JAPAN Founder

バカシニャックを経て、McKinsey & Companyにてバイロテック・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、ベンチャー投資などに従事。IT・金融・アパレルに参画しグローバルブレイクアップ・イノベーションを立ち上げ、数々の企業に事業開発・投資。コミュニティづくりにも取り組んで、数々の企業・団体と連携。2023年10月株式会社Uniock創設。『フードテック革命』(2024年7月発行)共著。一般社団法人SPACE FOODS代表理事/パースコード株式会社、社外取締役/TechMaple株式会社 社外取締役

有馬 純道 - Akito Arima
Beyond Next Ventures株式会社
パートナー

2017年4月入社。数社参画を経てトレーディング事業を通じて流通から販路までのデジタル変革を実現。また、右近でアグリテック領域のスタートアップに投資を行うチームを立ち上げる。2019年に当社に参画し、アグリテック領域のスタートアップへの投資・支援に専念。また、農林水産省や大企業と積極的に連携し、産官学連携プロジェクト「農林の産官」の事務局プログラム、「フードテック研究開発プラットフォーム」の立ち上げ、スタートアップ向け多事業連携「農林水産省SBPプログラム」PMなど、11も取り組む。目標は、アグリテック領域のGFAを生み出すこと。農産物加工・流通・消費のデジタル変革

2025.02.04 (Tue.) 17:30 -
SAKURA DEEPTech SHIBUYA
-Global Innovation Hub-
渋谷サクラステージセントラルビル 12階

日本発の“食のユニコーン”を共創する
スタートアップから見た実現シナリオとパートナー企業の役割

NEXT PRIME FOOD





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

Foodtech
Cross Bridge
Program

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

MESSAGE

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

UNLOCX

Leave a Nest
The Knowledge Manufacturing Company



Source: : UnlocX

© UnlocX & 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 pitches (11社)

プレゼン6分+質疑4分

NINZIA 麹麹由来の技術で「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

インベジション

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31日 読了時間: 3分

🔖



安齋 靖志 氏・東京/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×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。

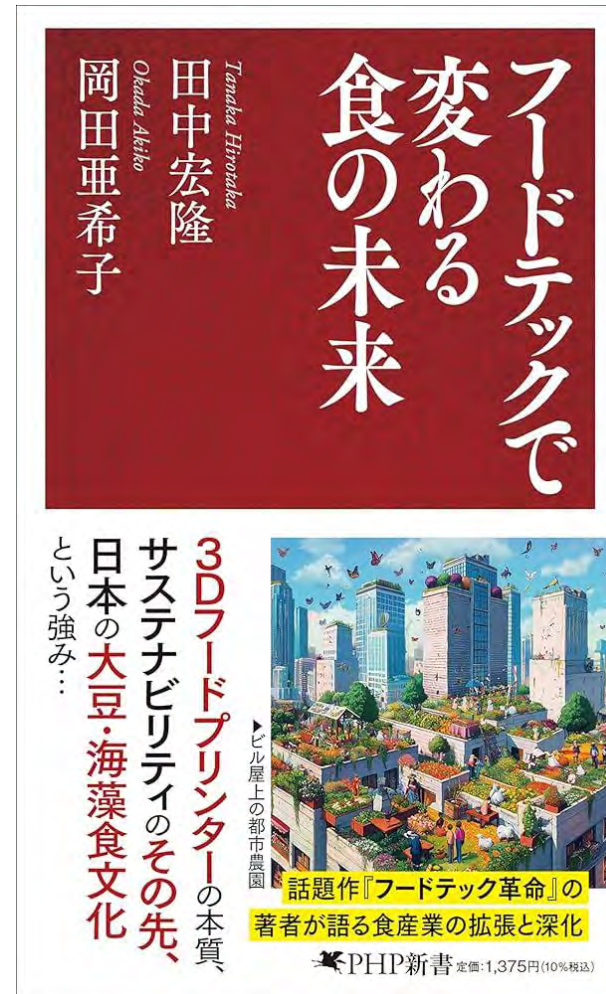


Food Tech Venture Day NEO Vol.2の会場の様子

[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XTREND

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

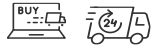
人文・社会科学の活用
多様な観点の獲得を通じた未来構想

食のパーソナル化 3.0
“強目的”、“弱目的”の理解

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肚落ち
現状の正確な理解と危機感の醸成

購買体験の進化
New Food Purchasing EXP



New Retail EXP

生活者接点進化&従業員活用	Retail for wellbeing
リアル店舗の再価値化	新興企業向けチャネル
流通独自商品開発(SPF)	売り方の進化(Social Commerce等)

Delivery Service

デリバリーサービスの進化
配送手段の進化
ピックアップサービス・ロボット

Future Value Chain

Farm to Table/レストラン
D2C with Narratives
新たなコールドチェーン

何を食べるか? What you eat?



Ethical& Emotional	Healthy Eating	Drink	Snacks	Tools
新プロテイン食材 医食同源食・長寿Diet 伝統食の進化・活用 Healthy Aging・新介護食	アルコール・ノンアルコール スープ・スムージー 専用デバイス Edge生産型機器	ギルトフリー モードチェンジ Snacking PF	カトラリー お皿 急須等 容器(コップ等)	キッチン
代替乳製品・美味しい完全栄養食 食べるだけでも地球も良くなる食事(三方よし食材) ストレス緩和 / パリアフリー(アレルギー・宗教食・個食主義)				

調理の進化
Cooking evolution

Next recipe

人間の能力拡張型Kitchen OS
AI-Driven Kitchen OS
料理・伝統レシピ・技のデジタル化

“Smart” Cookware

AI-Enabled Appliance
Home Robotics
Smart Fridge 5.0

Learn & teach

食育・食学
コミュニケーション
新たなコーチングPG

料理の多様な価値

マインドフルネスクッキング
行動変容のきっかけ(ロス対策等)
LONGEVITY x 料理

人と人を繋げる食体験
Food as Connector

Share Dining
公衆食堂・給食
レストランの再定義
Community PF
Inclusive Foods
Food as Identity
Web3(DAO/NFT)

ヘルスケアとの連携
LONGEVITY研究

家の外の食体験
Outside home experience

Future Restaurant
AI Driven Restaurant Tech
分散型レストラン(SVM等)
フードロボットの役割の進化
統合型自動レストランSOL
料理人・調理人の価値開放 (社会における高まる位置付け・重要性)
レストランの事業モデル革新

Office & Work

社食の戦略活用
置き食・サブスク
健康経営×食
モードチェンジ食
料理を通じた交流
After Dinner Meal

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(新素材の組み合わせ、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

美味しさ設計・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 Quality 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(含むUpcycle)
昆虫利用(飼料等)
農業・畜産の持続可能性向上SOL (再生・精密農業・畜産SOL・生産向上技術)

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)
調査師・官能評価人材スキル
流通経路・環境インパクト等
家庭&郷土料理・銘店・名店・技
調理&摂取実績・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
食のデジタルPF構築

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
(ローン・自動ビークル)

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・土壌技術
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)

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

食の新たなパーソナル化 2.0 | ネットワーク構築・新たなエコシステムの構築

食の透明性・食の情報非対称性の解消・新リテラシーの浸透

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



災害時・緊急
時の食×
平時利用

災害時の食提
供&資源循環
インフラ

有事の心身の健康& QOL向上

気候変動

海の砂漠化

循環型農業・畜産

無理なく
フードロス削減

アップサイクル

新たなグローバル
社会への対応
(感染症・紛争増加・
自国利益優先等)

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)

Integral Approach / 宇宙開発との連動

新たなメイン
ストリーム

コンテンツ
としての食

食料自給率
向上・食料
安保の確保

新産業創出
食を次世代
成長産業化

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

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

Beyond Extractive Model

新たな資金活用モデルの構築

ナチュラオーナーの再定義

食の経済モデル革新

食の経済モデル革新

食の経済モデル革新

食の経済モデル革新

食の経済モデル革新

食の経済モデル革新

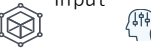
生活者体験
Outcome



実現する
技術・しくみ
Process &
System



センシング技術
& 先端素材等
Input



日本の可能性

～まだ世界に発信できる価値は存在する... が、それらを再編集し、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
- 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
- 3 Food-related technique, culture, and technology in Japan**
日本が持つ食に関わる技、文化、技術
- 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
- 5 Power of Region**
地域の力
- 6 Diversity of Foods**
食の多様性
- 7 Power of Community**
コミュニティの力

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

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

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

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

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

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

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

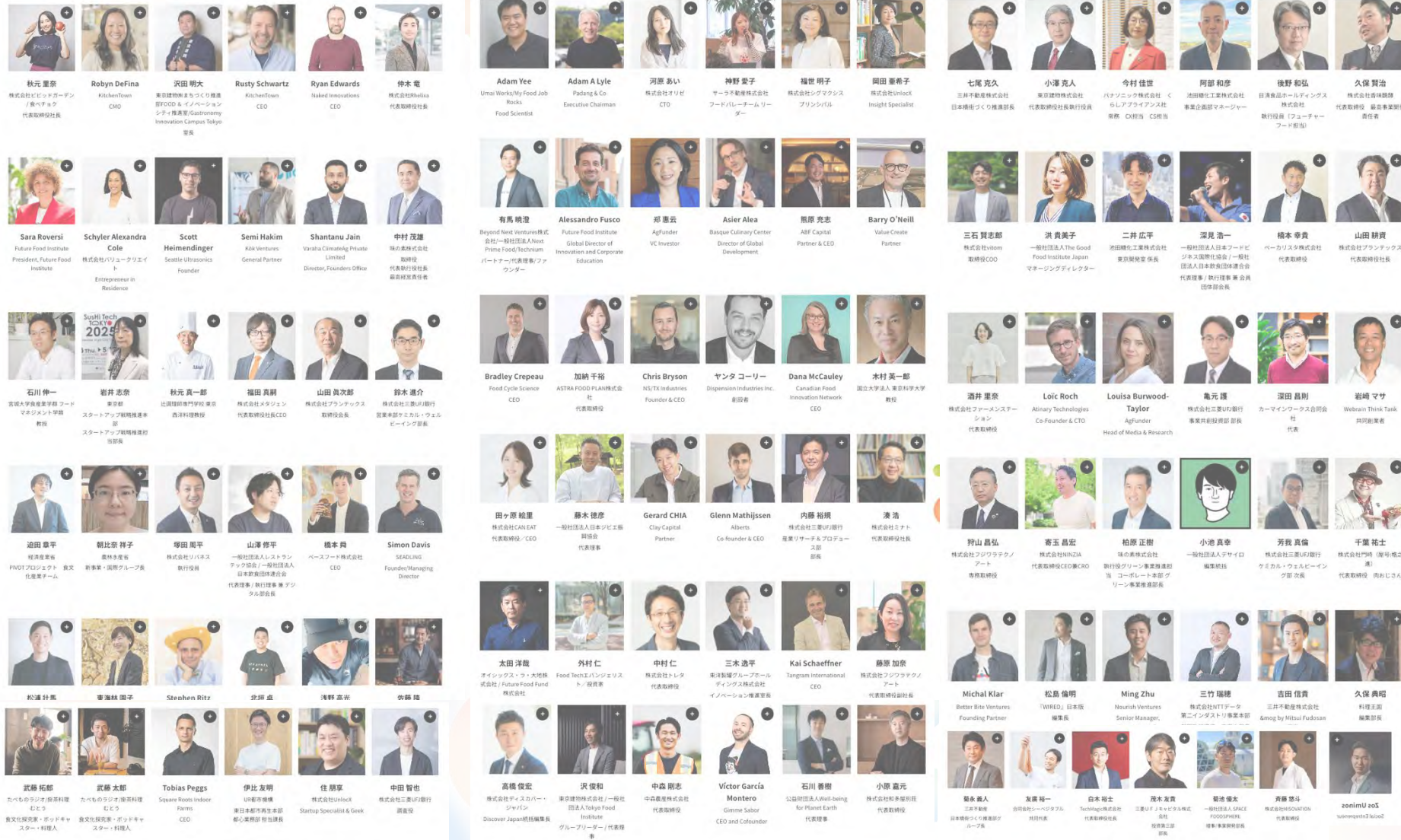
食にまつわる産官学が繋がり続けるエンジンとして SKS JAPANを開催し続けている



Evolving community toward building EcoSystem

		<u>2017</u>		<u>2020</u>		<u>2022</u>		<u>2023</u>		<u>2024</u>		<u>2025</u>
Number of Visitors		182	»	930	»	839	»	1,200+	»	1,000+	»	1,300+
Number of Companies		80	»	243	»	333	»	437	»	370	»	500+
Number of Speakers		20	»	83	»	80+	»	100+	»	110+	»	112
Number of Partners*		10	»	28	»	42	»	64	»	88	»	117

110 + SPEAKERS beyond borders



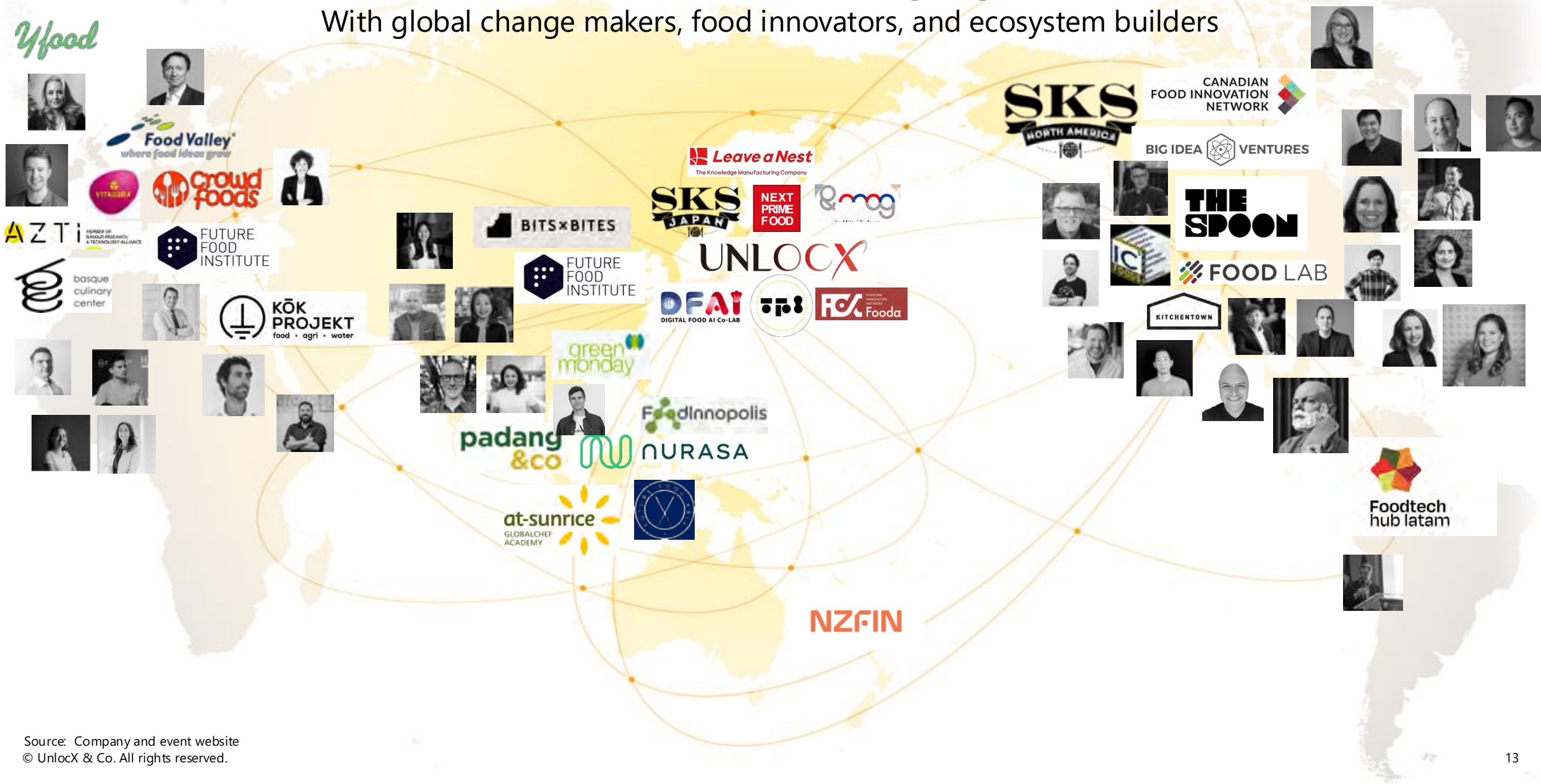
30% global speakers

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

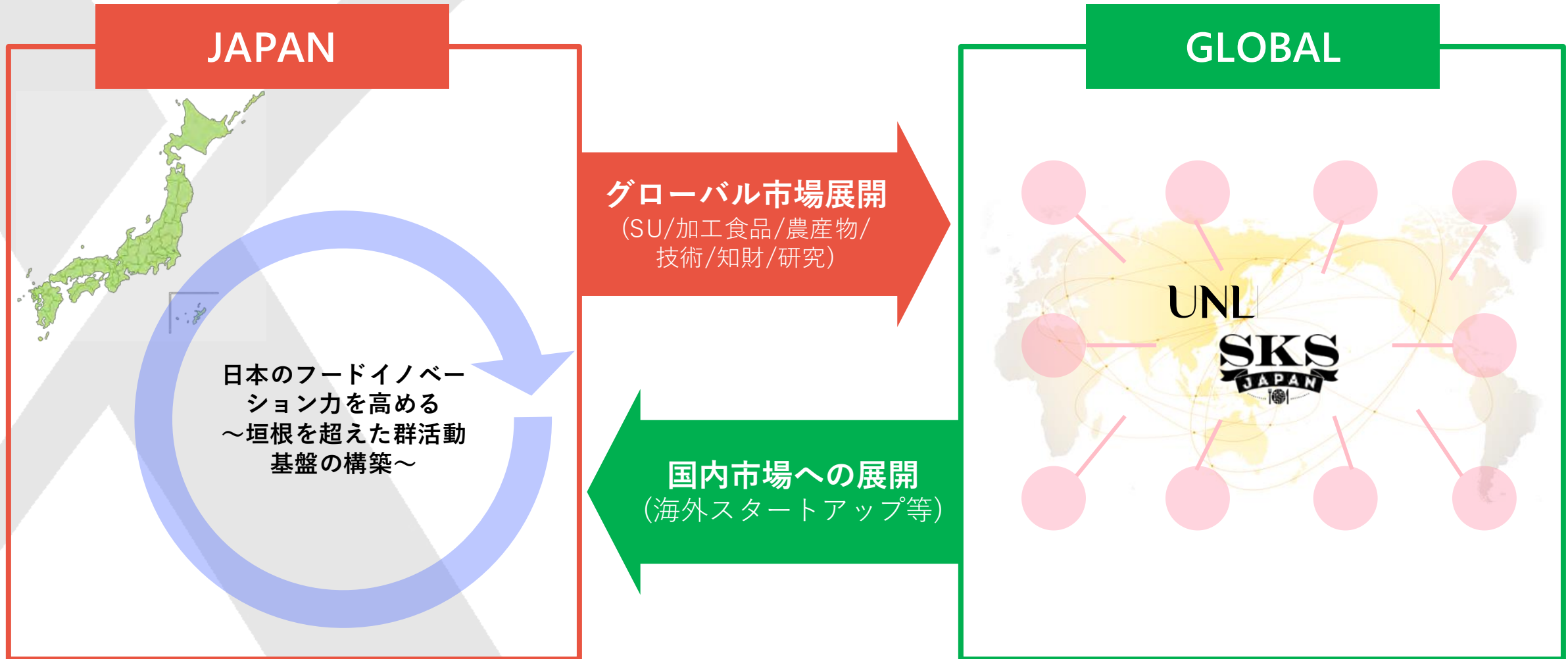
Global Connection & Bridging Function

With global change makers, food innovators, and ecosystem builders



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「Bezoz 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

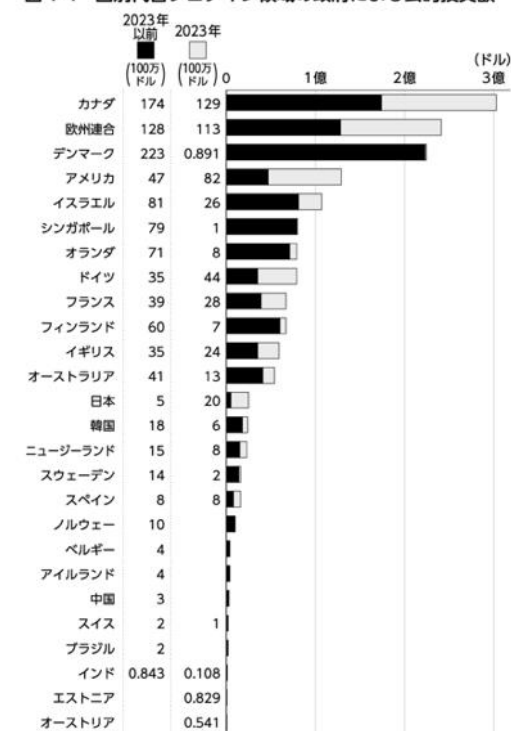
Bezoz Centre for Sustainable Protein opens at the National University of Singapore

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



The Bezoz 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や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

Health Life, But Better Fitness Food Sleep Mindfulness Relationships

Watch

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.

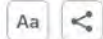
Reuters

ワールド マーケット 経済 ビジネス オピニオン ライフ

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 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(NESN.S)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

テーマ：Digital Consumer

参加企業（一部抜粋）



- 消費者が正しい栄養情報を得るためのベストプラクティスを探るFood is Medicineプロジェクト
- 食品メーカー、リテール、スタートアップ、非営利組織など大小さまざまな業界を横断した29社で課題解決

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

テーマ：AI × Nutrition

座組



- 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
- 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

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-Seventh!

- 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？

SEAVEGETABLE：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

BE MORE FRIENDLY with OCEAN

GOOD SEA Future Report
～海藻と海の関係を紐解く調査レポート～

good sea 2024.12.18

減っていく海藻。消滅する藻場

磯焼けは主に以下の原因により発生している

- ①護岸工事等に伴う水質の悪化
- ②水温上昇による海藻の成長低下
- ③ウニや魚による食害

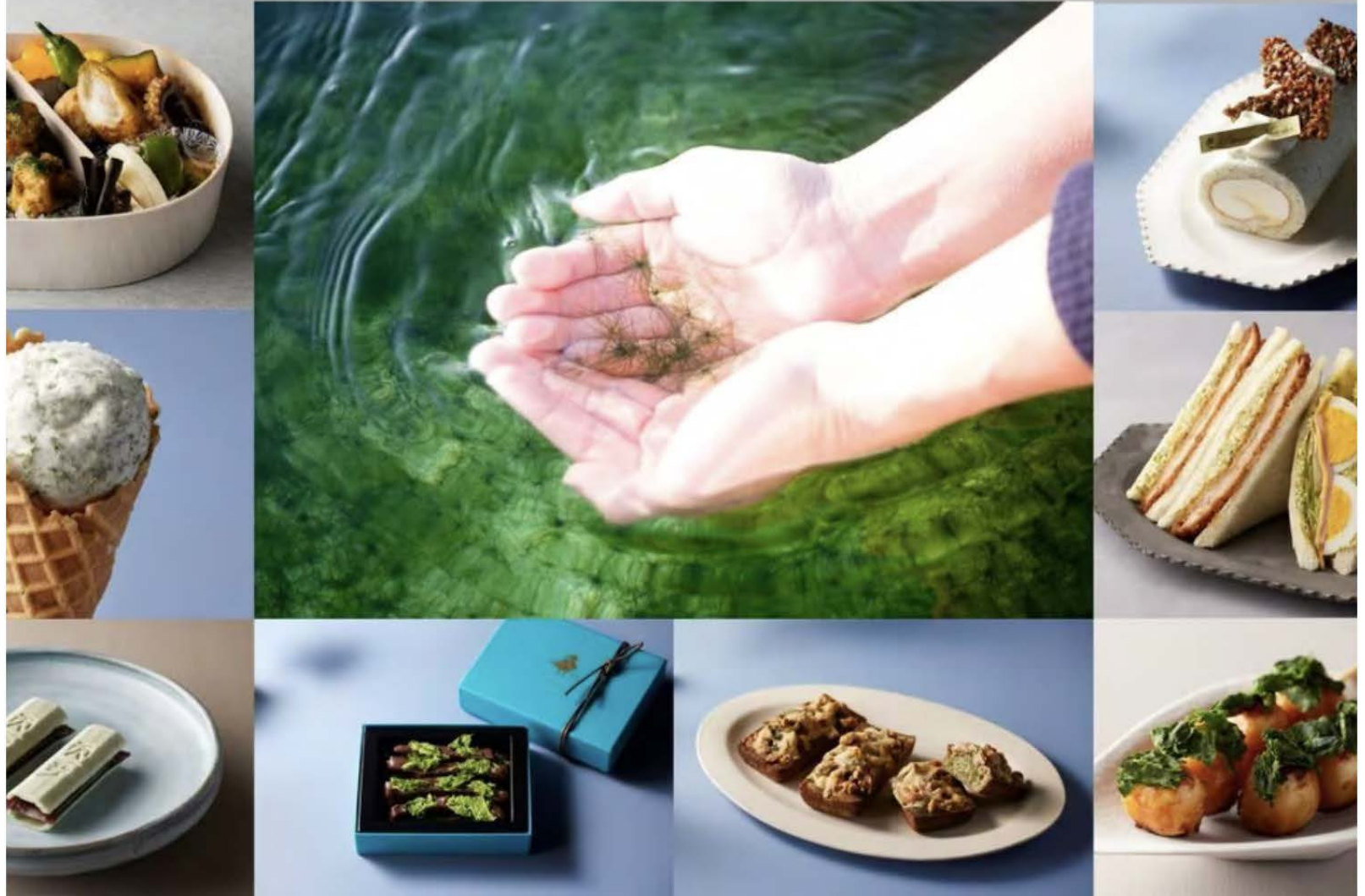


アイゴによる食害



ウニによる食害

- ・めちゃくちゃ美味しい食体験
- ・食べれば食べるほど健康になる
- ・食べれば食べるほど環境が回復する
- ・食べれば食べるほど文化が守られる
- ・食べれば食べるほどRegenerativeなフードシステムになる



ASTRA FOOD PLANは食品加工工程で発生する「隠れフードロス」を加熱蒸煎機で粉砕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”



Frozen
sauteed
onions



Coming soon !

Beanless Coffee

Source: ASTRA FOOD PLAN

© UnlocX & Co. All rights reserved.



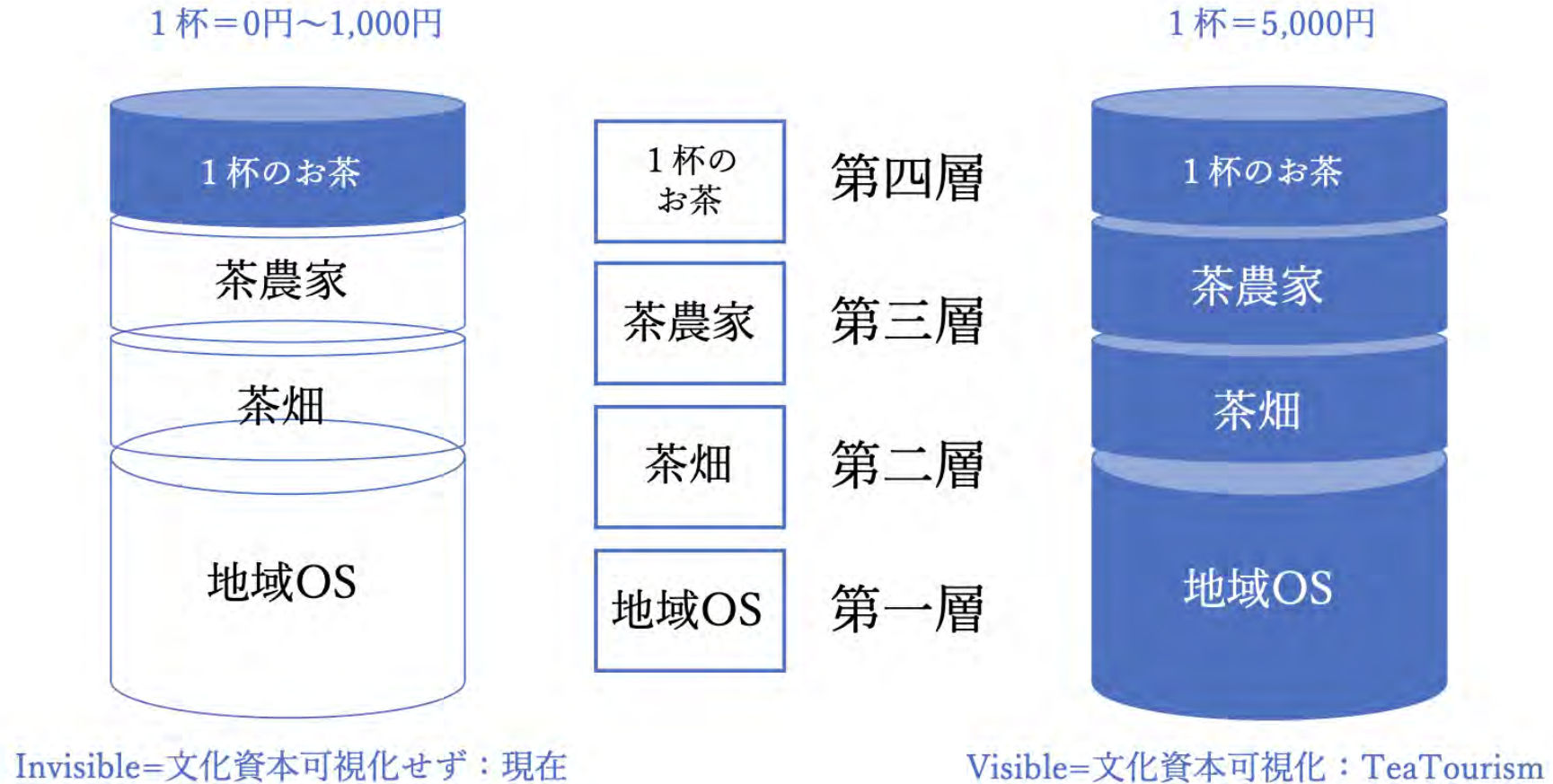
- ・めちゃうちゃ美味しい食体験
- ・食べれば食べるほどWellbeingになる
- ・食べれば食べるほど環境が回復する（ロスが減る）
- ・食べれば食べるほどRegenerativeなフードシステムになる

TEA TOURISM



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

InvisibleからVisibleへ





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

三井不動産

食のイノベーション創造PF “&mog”

食品開発拠点のFood Labも設立



東京建物

Gastronomy Campus Tokyo

Global Food Networkとの接点 & Lab



UR都市機構

Foodα（フーダ）

まちを活かした食のイノベーション拠点



生活者
インバウンド観光客



外食プレイヤー

エリア・まち

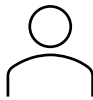
自社拠点・施設

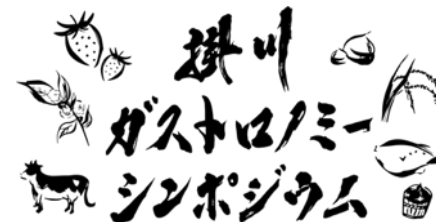
研究開発拠点
プロト開発・テストキッチン
製造拠点
テスト販売・販売拠点
共創Hub・オフィス

研究者
製造・生産



オフィスワーカー
起業家・学生

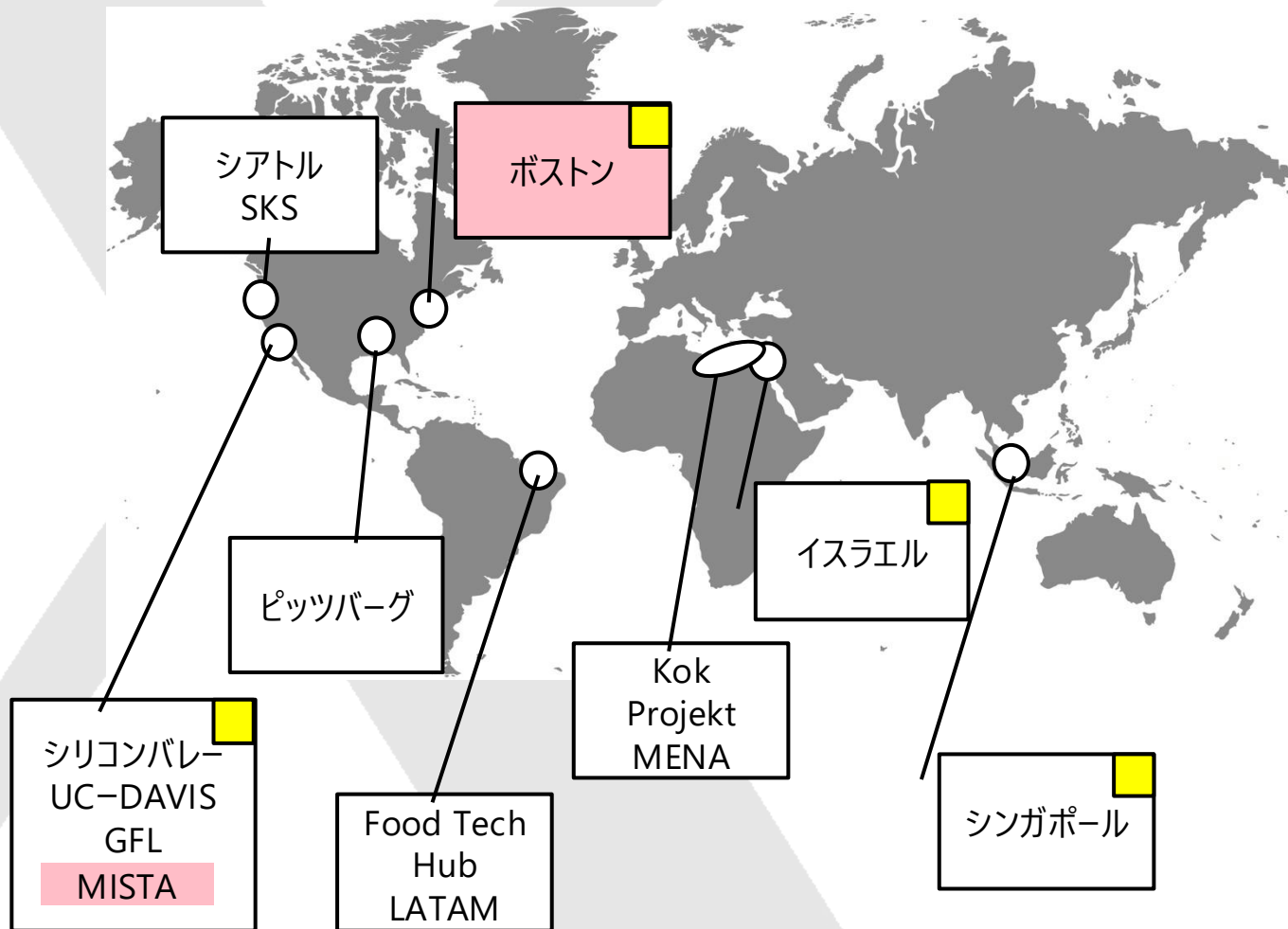




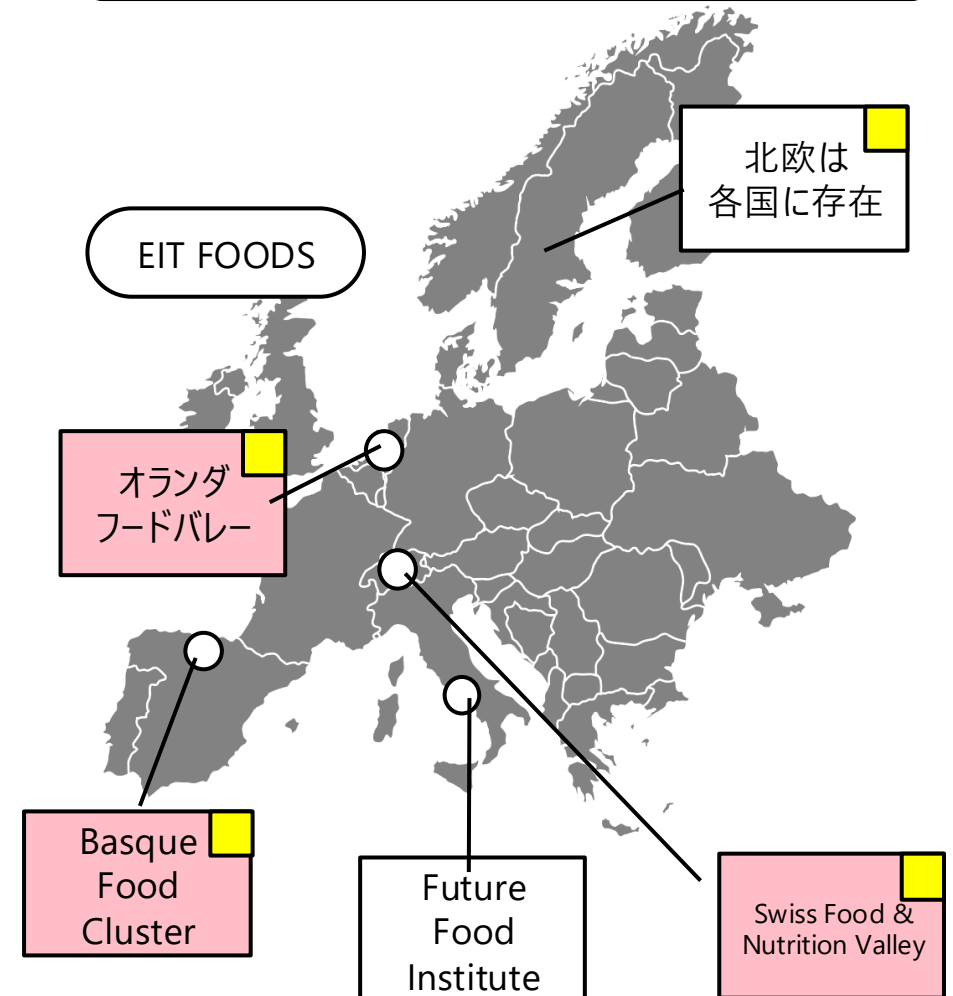
世界では産官学連携や民間主導でのFood Tech Clusterが数多く存在する

アカデミアが中核に存在する

世界の食農Techクラスター事例



欧州拡大図

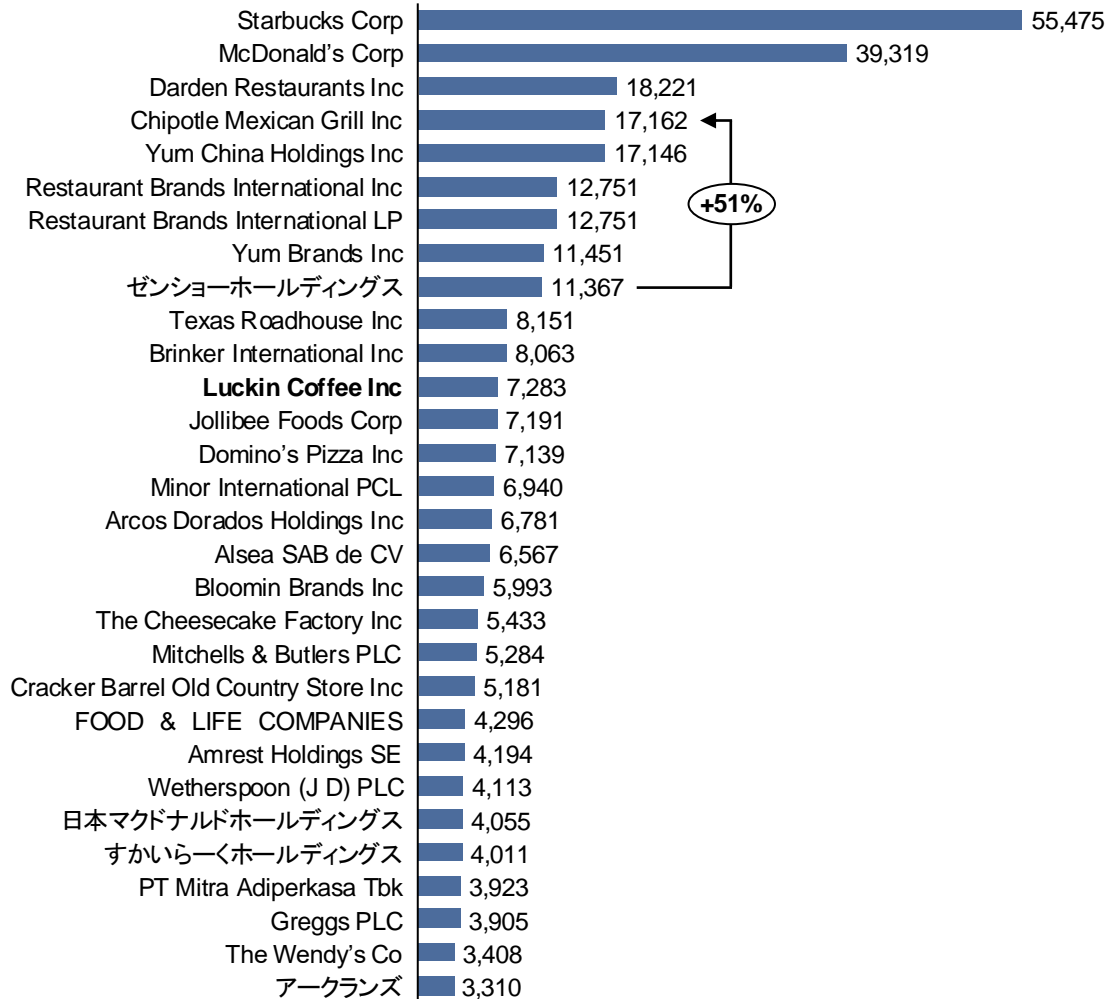


顧客接点・エリア活性化手段としての外食
外食はグローバル化の先兵となりうるか

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

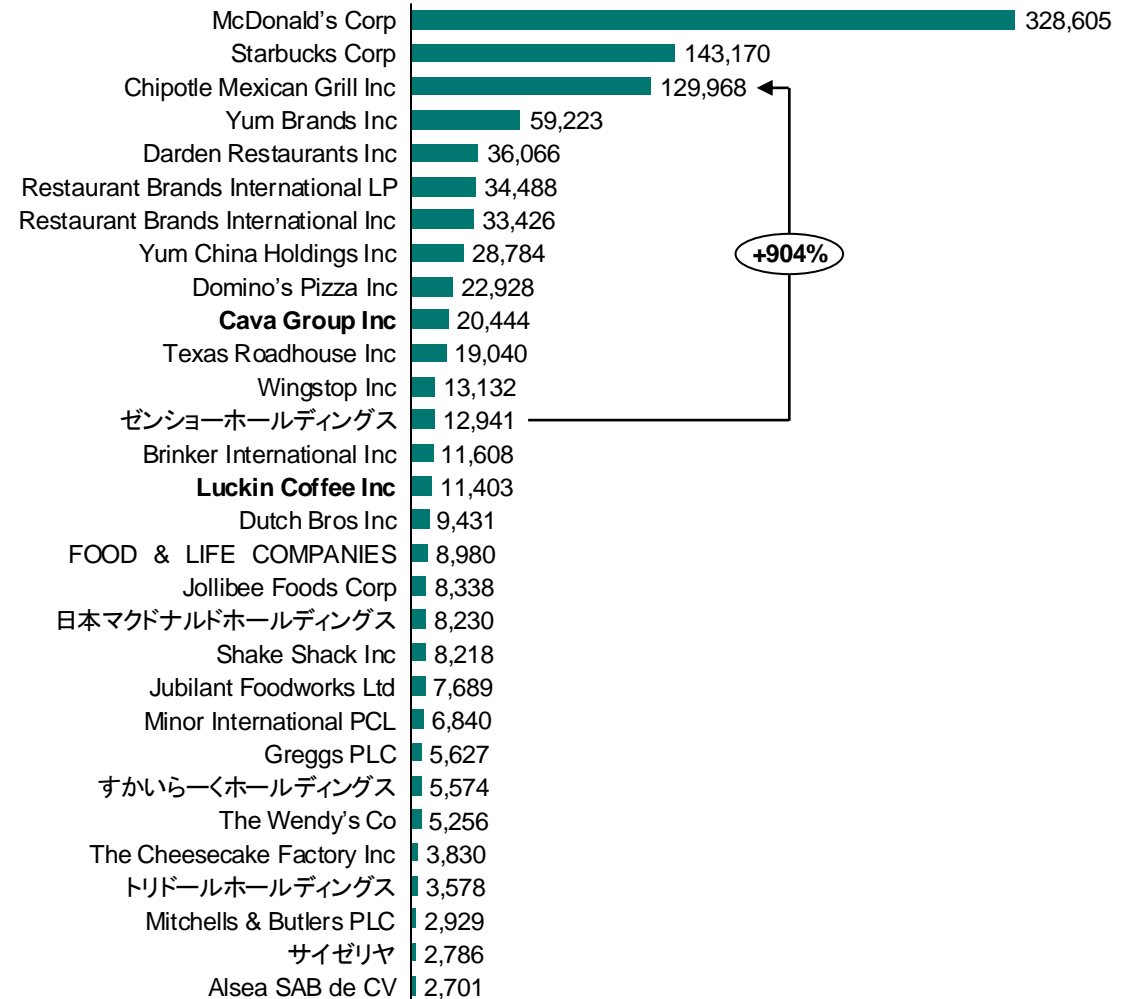
外食プレイヤー ランキング

売上高(億円); 2024年; 1USD=149.1JPY



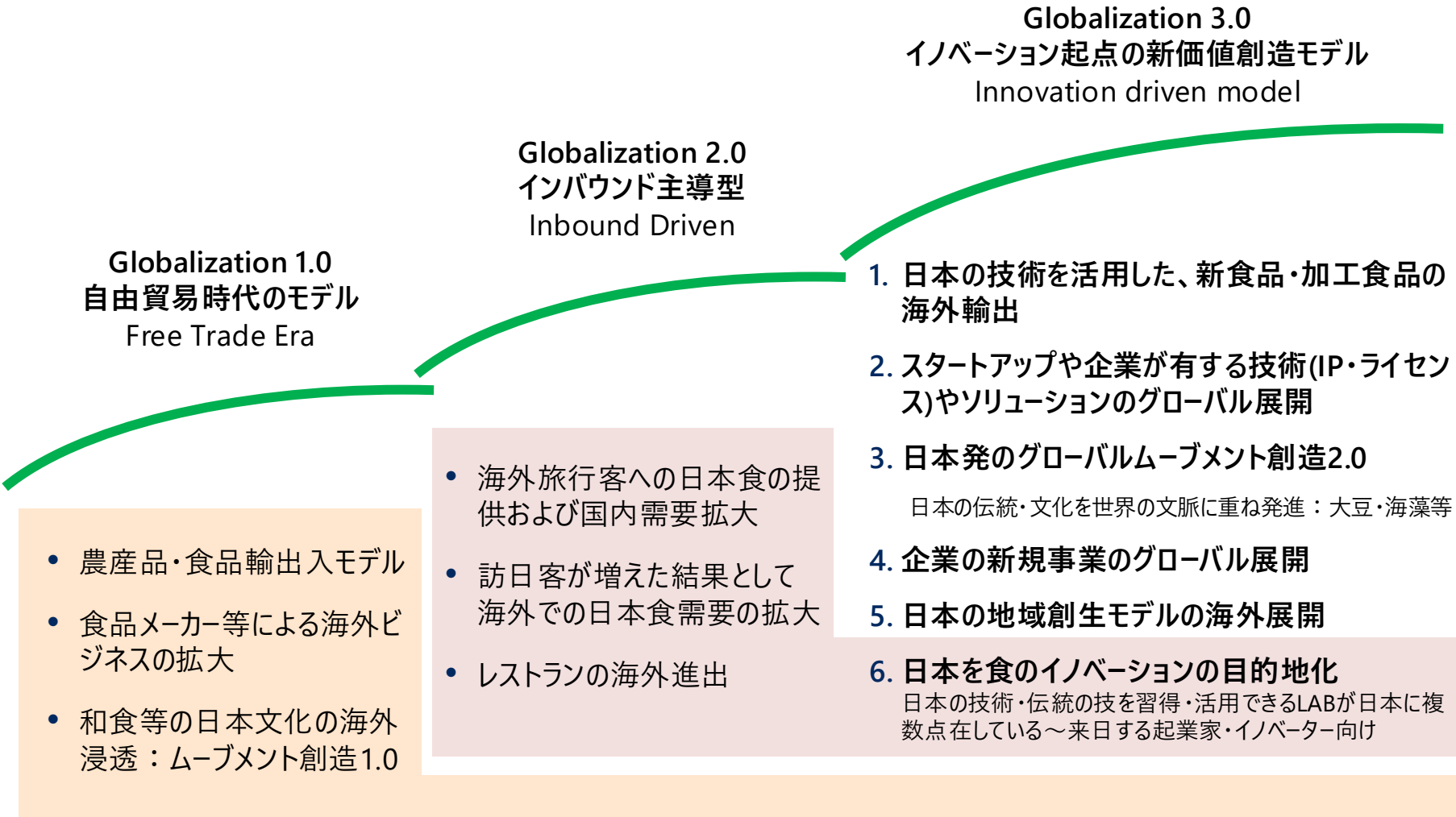
外食プレイヤー ランキング

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

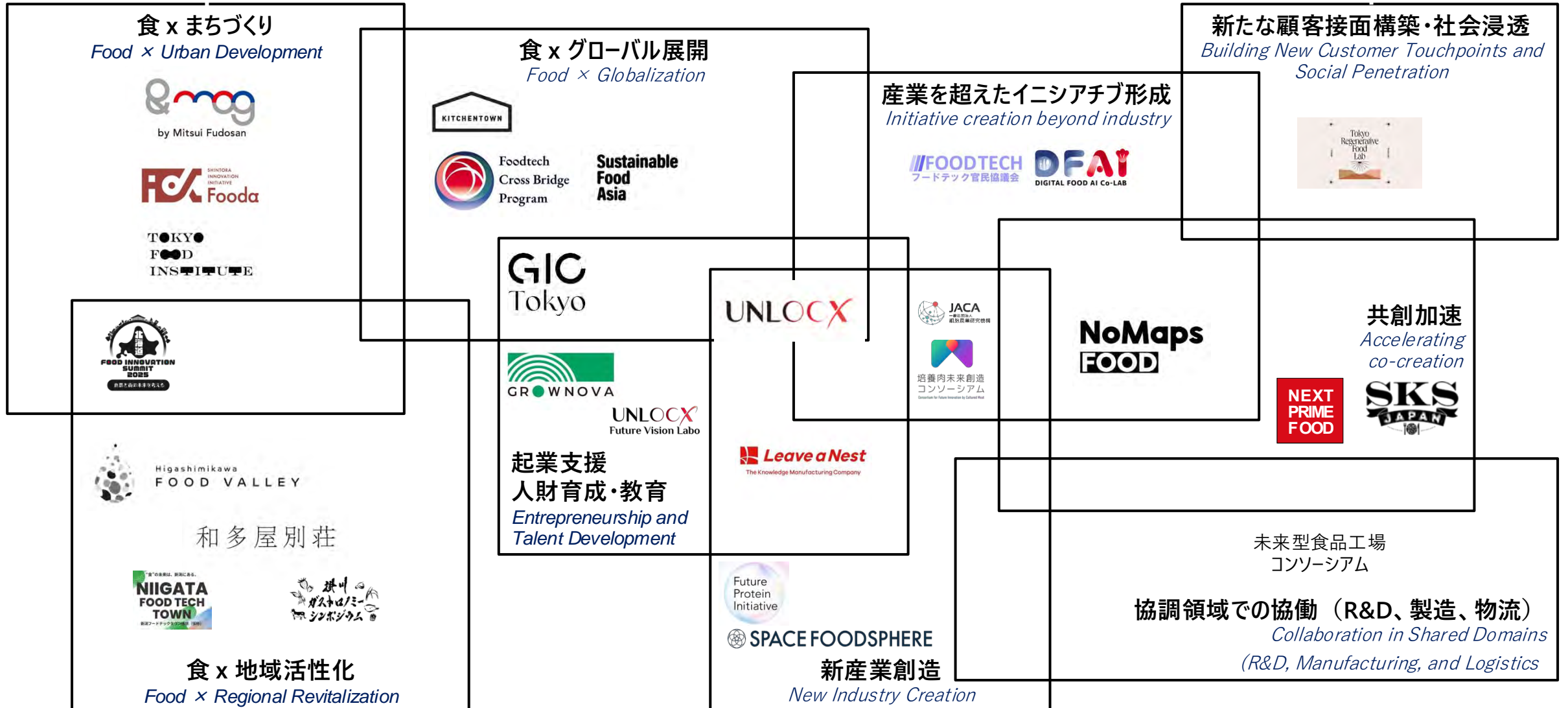


スタートアップ等の孤軍奮闘ではなく
群で産業創造する

Food Innovation Co-creation Ecosystem dots are emerging

Not Exhaustive

Very Preliminary



Food Innovation Co-creation Ecosystem dots are emerging

Not Exhaustive

Very Preliminary

食 x まちづくり

Food × 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 × Regional Revitalization

新産業創造

New Industry Creation

(R&D, Manufacturing, and Logistics)