

スタートアップから生まれた

## 食品の魅力



近年、食と科学技術を融合させた画期的な商品に注目が集まっています。フードテック系スタートアップが生み出している魅力的な商品の一部を紹介します。



33種類の栄養素が主食でとれる!

## BASE FOOD社内ツアー



「BASE BREAD」でお馴染みのベースフード（株）は、かんたんで、おいしくて、からだにいい、すべてを叶える未来の主食サービスの実現を目指すスタートアップ企業。社内の様子や仕事の現場を見せていただきました。

案内人



ベースフード（株）マーケティング 由地莉子さん

2022年入社。販売拡大・マーケティングに従事。農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業にも参画。「ベースブレッド こしあん」にクリームチーズを挟んで食べるのがお気に入り。

### エントランス



ベースフードはEC販売からスタートし、小売店などに販路を拡大。エントランスでは、ミニ食パンシリーズ発売を記念して実施したイベントのオブジェが迎えてくれます。



## テイクフリースペース

パン、クッキー、カップ麺など、社員はいつでも無料で好きな商品をピックアップすることができます。仕事中に小腹がすいた時などに利用し人気商品はすぐになくなってしまいます。



## アート作品

個性を自由に解放しながら、チームでバランスをとって一つの事業に取り組む。若手アーティストとコラボしたベースフードのバリューを表すアート作品が飾られています。



## 新商品が生まれるラボ

ラボでは、社員数の約半分を占める商品開発部が連日試作を重ねています。1週間で10種類以上の試作を繰り返し、パンやカップ麺など様々な新商品が生まれます。



## 技術開発の現場

たんぱく質を含め33種類の栄養素を配合していても、しっとり柔らかな食感、毎日食べても飽きない味を追求して、技術開発に取り組んでいます。たくさんの方に食べていただけるよう、まだまだ進化の途中です。



## 社員が集うキッチン



自社のパンやカップ麺を使った日替わりランチを、社員が毎日手作り。お昼時はみんながキッチンに集まり、社員同士のコミュニケーションの場になっています。



- 2025年はカップ麺シリーズが拡充されるなど、消費者を飽きさせない新
- 商品が続々登場。社員への自社製品の無償提供、部署に関わらず社員み
- んなが日常的に集まるランチコミュニケーションなど、柔軟な企業体質
- が新しい自由な発想につながっているのかもしれません。

## スタートアップの食品を 農水省1年生が試食!

これまでの食に革新をもたらす商品が、続々と登場。農林水産省の1年生職員2名による食リポとともにお届けします。



(右) 大臣官房新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課 飯塚 真由 係員

(左) 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課 宗像 小春 係員

2025年4月入省。2人が所属する新事業・食品産業部は、食品産業を幅広く所管しており、食品産業の持続可能な発展や食品分野のイノベーション創出を後押ししている。

## 「たまねぎぐるりこ」がけ冷やししゃぶ



### 材料(作りやすい分量)

しゃぶしゃぶ用豚肉、お好みの野菜…各適量  
たまねぎぐるりこ…適量

### 作り方

1. 豚肉はゆでて水気を切り、冷ます。
2. 皿に好みの野菜を盛り、1をのせ、「たまねぎぐるりこ食べるソース」を適量かける。

### 「たまねぎぐるりこ」

「たまねぎぐるりこ」は、サステナブルな社会の実現を目指すASTRA FOOD PLAN株式会社の商品。たまねぎの皮なども使った、新感覚のクラフト調味料です。



香ばしさも感じられて  
おいしい！ハンバーグや  
冷奴にも合いそう



シャキシャキ食感の、  
まさに食べるソース！  
満足感があります

## 「UMAMI EGG」の出汁巻き



### 材料(6個分)

UMAMI EGG…10グラム  
無調整豆乳…200グラム  
だし汁…10グラム

### 作り方

オーブンを250度で予熱する。

1. 豆乳、だし汁、「UMAMI EGG」の順でボウルに入れ、ハンドブレンダーでなめらかになるまで攪拌する。
2. 15×20センチメートルの型にクッキングシートを敷き、油(分量外)を塗る。
3. 1を2に流し入れ、均一にならす。
4. オーブンで焼き色がつくまで約10分焼いて取り出す。
5. 巻きすの上でクッキングシートを裏返し、生地が熱いうちに巻いて形を整える。
6. 完全に粗熱が取れたら、ひと口大に切る。

### 「UMAMI EGG」

「UMAMI EGG」は、100%植物性原料の粉末タイプの植物性代替卵。鶏卵の供給不足や高騰などの問題解決を目指し、UMAMI UNITED JAPAN株式会社が開発した商品です。



こんにゃく粉の  
効果なのか  
プルプル食感が新鮮



見た目は卵焼き。  
味は目玉焼きの  
白身みたい



## 「うま藻」がけ焼き野菜



### 材料(2人分)

- うま藻…0.5グラム
- ズッキーニ…50グラム
- ブロッコリー…50グラム
- パプリカ…小1個
- じゃがいも…小3分の1

### 作り方

1. 野菜は食べやすい大きさに切る。
2. フライパンにオリーブオイル大さじ1 (分量外)を入れ、野菜を入れて焼く。
3. 野菜に焼き色がついたらお皿に盛り、「うま藻」をふりかける。

### 「うま藻」

持続可能なDHAを作る事をミッションに掲げる、株式会社Algalex。「うま藻」は、DHAを含む藻類を泡盛の粕で発酵させた濃厚なうま味が特徴の新食材です。



うまみが濃厚。  
パスタに和えるだけでも  
おいしそう。



出汁のうまみで、  
野菜のおいしさが  
引き立っている  
感じがする





## 今週のまとめ

新しい発想で、栄養バランスの偏り、食品ロス、アレルギー問題など、

食の課題解決を目指すスタートアップ。今は認知度が低い食品も、近い

将来ニーズが高まっていきそうです。