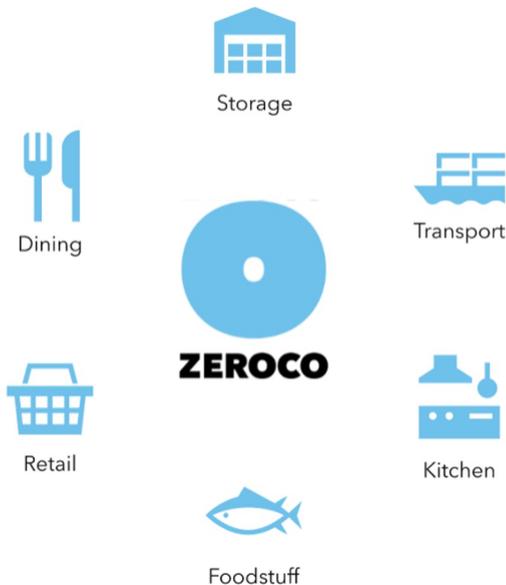


リジェネラティブな食産業の育成に向けて

ZEROCO株式会社
2023年11月17日





パンデミック、紛争、気候変動などの昨今の世界情勢により、食料生産・供給の安定性の危機が極めて高くなっています。

ZERO COは鮮度という概念にとどまらず、より健康的でリジェネラティブな食産業の育成と人々の幸せのために、我々がこれから起こすムーブメントを起点とすることで、一次産品等の流通の在り方、事業運営の在り方が変わりこの危機を乗り越えることに貢献致します。

生産現場、加工業、メーカー、物流、小売、外食に至る食の川上から川下まで、横軸の連携を図り日本から食のイノベーションを起こします。

冷蔵庫でも冷凍庫でもない第三の道

温度約0度・湿度100%弱の庫内環境を実現

今までの冷蔵庫・冷凍庫の低温での保管技術とは異なり、低温と高湿に着目。

冷却庫内の温度と湿度を厳密に管理し食品の温度を芯温まで均一に保つ冷却庫です。

食品の保管を行う保管庫・冷蔵庫的な活用だけでなく、冷凍前の予備冷却や解凍にも活用できます。

低温・高湿の保管環境「雪下野菜」からヒントを得て、 その機能をはるかに超える品質保持をテクノロジーで実現

世界でも稀に見る多様な日本の地形、だからこそその生活の叡智「雪下野菜」

低温で高湿度の環境が食材の保管に最適であることを私たち日本人は古くから知っていました。

人類誕生以来、自然界における食物腐敗との戦いの歴史は長く、乾燥や塩漬け・発酵などによる長期保存の知恵にはじまり、産業革命を経て冷蔵技術や冷凍技術を発展させてきました。

日本は豊富な魚介類など海の恵みと、森や山の恵みが存在し、雪下保管をはじめとするナチュラルな手法で鮮度を保持する技術を発達させてきた歴史があります。



日本を囲む主な海流

「高鮮度を保ちながら、おいしくなる」独自の技術

1. 自然と調和するおいしいテックイノベーション
2. 世界の食文化をリードする古くからの日本の知恵
3. 生産者や事業者の自信と誇りになるブランドづくりに貢献できる

ZEROCOだから可能な3つのポイント

1. 生鮮食品を新鮮なまま長期間保存が可能

温度約0度・湿度100%弱の庫内環境のZEROCOは、生鮮食品に含まれる水分をコントロールすることが可能。ZEROCOに入れておくことで、生鮮食品を新鮮なまま長期間保存することができます。

2. 冷凍前の予備冷却装置として、冷凍変性の問題も解決

食品の冷凍前の予備冷却装置として使用した後においては、ドリップや冷凍焼け、着霜などの冷凍変性の問題を解決します。冷凍機能との連動により、エネルギー効率も高く(急速冷凍の約8分の1)、かつ大量生産が可能になります。

3. 解凍時にも使用することで更に効果的

冷凍した生鮮食品の解凍時に使用すると、冷凍前に近い品質で大量に解凍することができ、時間短縮にも繋がります。

日本は、世界一美味しい国。
伝統と技術の融合が鍵。

Technique × Technology = Japan Tech

日本には「食」という資産があります。
おいしくて健康的でサステナブルである日本の
「食」には、世界の食の課題に貢献できる叡智が
詰まっています。

地球の縮図のような多様な地形から生まれた、
日本の食の文化や伝統、名店のレシピや職人の技
(テクニク)とテクノロジーを掛け合わせることが
鍵となります。



「おいしく、健康でサステナブルな日本の食の
サプライチェーン及びビジネス構造」のアップデートし、以下に貢献します。



食産業の六次産業化と地方創生

食産業事業者を時間・場所の概念た重労働から解放し
社会的地位向上、労働環境改善及び生産者向上に貢献します。
また、同時に創造性が発揮できるオペレーションと変革することで
六次産業化と地方創生に貢献します。

総合食料自給率の向上

(カロリーベース45%、生産額ベース75%)

生産地へのZERO COの設置により第一次産業が在庫を持つことを可能にし、
日本の総合食料自給率目標である
「2030年にカロリーベース 45% 生産額ベース 75%」に貢献します。



食のデータベース化

ZERO COを活用することで、日本・世界各地の食材・食品の適正在庫
管理を行うほか、食材の保管方法の最適化やレシピ活用などのデータ
ベースを構築・提供し食にまつわるデータの活用に貢献します。

「おいしく、健康でサステナブルな日本の食の
サプライチェーン及びビジネス構造」のアップデートし、以下に貢献します。



世界のフードシステムに起因する課題の解決

ZEROCOにより地域環境に配慮したグリーンロジスティクスを実現し
フードシステムに起因する食品ロスや資材使用量の削減、
健康問題の解決などに貢献します。

農林水産物・食品の輸出額拡大

(目標額：2025年に2兆円、2030年に5兆円)

ZEROCOの諸外国への配置とそれによるグローバルOS化、
また、海外への国産冷食・生産品輸出の拡大により、
日本の輸出額目標である「2025年に2兆円、2030年に5兆円」の達成
に貢献します。