

令和6年度日本発フードテックを活用した事業の海外
展開支援委託事業（海外販路開拓のための支援策の検
証および課題の整理・分析）

事業成果報告書

2026年3月13日

CIC Japan Innovation Services 合同会社



目次

1. 全体概要
 - a. 事業目的
2. フードテックを活用するスタートアップ等への海外販路開拓のための支援策の検証
 - a. アクセラプログラムの全体構成・支援概要
 - b. スケジュール
 - c. 募集 & 審査
 - d. プログラム採択者
 - e. 各社個別支援内容
 - f. デモデイ
 - g. 来年度に向けた提言
3. 海外展示会等への出展等における成果・課題の整理・分析
 - a. 目的
 - b. スケジュール
 - c. 支援概要
 - d. 出展者
 - e. 成果報告
 - f. 来年度に向けた提言
4. 海外展開が見込める国内企業の掘り起こし
 - a. 実施イベント・セミナー
 - b. 来年度に向けた提言
5. 本事業の成果と課題

1. 全体概要

1-a. 本事業の目的

フードテック(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及びその技術を活用したビジネスモデル)は、人口増加に対応した食料供給や環境保護等の社会的課題の解決につながる新たなビジネスとして、また健康志向やアレルギー対応等、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、世界的に期待が高まっている。

世界でフードテックビジネスが急速に拡大するなかで、日本を活性化する新しい産業を創出するためには、産業を担うプレイヤーの育成と新たな市場を創り出すための環境整備を、同時に早急に進める必要がある。また、国内市場のみならず、海外市場も視野に入れた展開が必要である。

しかしながら、日本の「食」に対する海外からの期待は高いものの、フードテックに取り組む日本のスタートアップに集まる投資は海外企業と比較して少なく、また、国内スタートアップ企業等が、海外展開に要する知見やネットワークを持ち合わせていない等の理由から、海外市場の獲得が進んでいない現状がある。

このため、本事業は、フードテックを活用した農林水産・食品関連企業やスタートアップ等(以下「スタートアップ等」という。)の海外展開の加速化を図るため、国内企業を対象に海外フードテック関係者とのネットワーク構築、海外での販路開拓や海外からの投資を促進するための取組を実施する。

2. フードテックを活用するスタートアップ等への海外販路開拓のための支援策の検証

2-a-1.全体構成

Kickoff Phase 1～2ヶ月目

- 採択後に初回ヒアリングを実施し、採択事業者の事業、組織、製品・技術内容を確認
- 今後5年間の海外展開に向けたロードマップのブラッシュアップを支援

Acceleration Phase 3～4ヶ月目

- 策定した海外展開戦略に基づき、当年度の具体的な渡航計画の策定を支援
- 渡航期間中の現地でのネットワーク構築を支援
- 渡航に向けた準備やスキル習得を支援

Follow up Phase 5ヶ月目～

- 資金調達や業務提携などの進展状況および今後の課題を確認
- その上で、本格的な海外展開に向けた課題の整理と次のアクションを検討
- 成果報告会の実施

2-a-2.全体構成

1

初回ヒアリング

- 事業内容及び事業進捗（事業提携・資金調達状況など）
- コア技術の詳細と開発状況、競合優位性
- 組織運営に関わる状況
- 海外展開の目的、地域、向こう5年間のスケジュール

2

事務局による伴走メンタリング（隔週）、専門メンタリング(最大月2回)

- 海外展開戦略およびタイムラインの策定
- ターゲット国・地域における市場調査
- 現地市場における事業ポジショニングの明確化
- 現地の規制調査

*参考) 個別ニーズに応じたメンタリング

事務局面談

隔週で定例面談を実施。実証試験に向けたアドバイスや市場調査・分析に関するアドバイスを実施。(詳細な支援内容は各社の個別実績ページに記載)

専門家メンタリング

下記メンターによるメンタリングを実施。(メンタリング詳細は各社の個別実績ページに記載:非公表)



SAKE Generation株式会社
代表取締役 島崎かおり 氏



株式会社Leafflow
代表取締役 長森 ルイ氏



AZCA inc,
代表取締役 石井 正純氏



西村あさひ法律事務所・外国法共同事業
弁護士 辻本 直規氏



AsiaWise法律事務所
代表パートナー弁護士
久保 光太郎氏

*参考) 個別ニーズに応じたメンタリング

メンター氏名	ご経歴
SAKE Generation株式会社 代表取締役 島崎かおり 氏	国際基督教大学(ICU)を卒業後、野村證券株式会社などを経てコカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社に入社。同社在籍中にシカゴ大学エグゼクティブMBAコースに留学し、卒業要件のビジネスコンペティションにて決勝進出。2019年にビジネスコンペティションから生まれたプレミアム日本酒ブランド「ICHID°」を展開するSAKE Generation株式会社を設立
株式会社Leaflow 代表取締役 長森 ルイ氏	連続起業家として2021年に株式会社Leafflowを設立。世界最大の海運会社でキャリアをスタートさせたのち、2013年にリユース子供のCtoBtoCプラットフォームを運営する株式会社キャリアオンを創業、2021年にM&Aで成功裏にエグジット。PRとマーケティングの知識に基づく戦略的な事業拡大やブランディング、プレゼンテーション、イベントオペレーション、マネジメント等を得意とする。日本語と英語の両言語でのメンタリング経験も豊富で、特にアントレプレナーシップや女性活躍について大使館や各国商工会議所等における国際イベントでの登壇実績多数。シリコンバレーやニューヨークのスタートアップシーンにも精通。
AZCA inc, 代表取締役 石井 正純氏	日本IBM、McKinsey & Companyを経て1985年に米国カリフォルニア州シリコンバレーに企業の成長戦略と新規事業創出に特化した経営コンサルティング会社AZCA, Inc.を設立、代表取締役に就任。ハイテク分野での日米企業の新規事業開拓支援やグローバル人材の育成を行っている。日本発スタートアップ企業を多くAZCAでインキュベートし、数社を上場企業、グローバル企業に育てている。
西村あさひ法律事務所・外国法共同事業 弁護士 辻本 直規氏	大阪大学法学部、中央大学法科大学院を修了後、2012年弁護士登録(東京弁護士会)。ベンチャー投資やM&A、IPO支援等に力を入れている。ベンチャーの顧問先企業へのリーガルアドバイスを日常的に行っており、株式会社バカンやアテック株式会社の社外監査役も務めている。農林水産省知的財産課で勤務していたことがあり、食農やディープテック領域の企業のサポートも行っている。
AsiaWise法律事務所 代表パートナー 弁護士 久保 光太郎氏	99年慶應義塾大学卒業。01年弁護士登録(第一東京弁護士会)。08年コロンビア大学ロースクール修了(LL.M.)。12年西村あさひ法律事務所シンガポールオフィスの立上げ、同オフィス共同代表(~16年)。18年AsiaWise創業。現在はスタートアップを含む日本企業のアジア進出支援サポートに注力している。

2-a-3.全体構成

3



当年度の具体的な渡航計画の策定

- 渡航期間中の活動スケジュールの作成
- 渡航にあたってのKPI設定

4



ネットワーク構築

- パートナー候補の紹介
- 現地のスタートアップ支援機関のご紹介
- 参加できるアクセラレーター、プログラムの探索と申込支援
- 参加できる展示会の探索と出展支援
- 海外メンターの紹介

2-a-4.全体構成

5



KPI達成状況の確認、ネクストステップを整理

- 渡航前に設定したKPI（例：商談数、提携進捗、出展効果）をレビュー
- KPI未達や渡航中に得られた気づきをもとに課題を明確化

6



ネクストステップについて定期面談にてフォローアップ

- 渡航時に訪問・商談した企業等との進捗をフォロー
- 新規にアプローチすべき先の調査を支援
- 新たに発見した課題について専門家をご紹介します円滑な事業展開を支援
 - ex)各国独自の法規制への対応や国際特許の取得戦略

2-b.実施スケジュール



2-c-1. 募集・審査 1/2

2025年6月2日(月)～6月27日(金)23:59にかけてプログラム参加者を公募。6/30(月)～7/17(木)の間、審査を実施。

1. 支援対象企業の発掘

- 1)スタートアップ全28社に対し、個別メールで事業のご案内を送付
- 2)GTIEの Slackにて関東圏の大学に対し、事業のご案内を送付
- 3)peatix, SNSやメルマガにて計18,000社
 - Peatix: 16,000名
 - E&E Slack: 1,500名
 - STATION Ai Slack: 4,000名
 - CIC メルマガ: 名
- 4)フードテック官民協議会会員向けメールマガジンで告知案内

2. 支援対象企業の申込

8社より応募あり

3. 書類審査及び面接審査

- 1)書類審査にて5社通過
- 2)面接審査にて採択3者を決定。面接審査員は国内外のフードアグリ分野に精通した専門家及び海外展開支援に関する専門家2名に依頼。

【審査基準】

・チームメンバーの専門性・ネットワーク、語学力

計画を実施するためのコアとなるチームが揃っているか、競争力のあるチームか、海外展開に向けた語学力を備えているか

・プロダクト、技術、サービスの成長性

高い技術力を有しているか、技術に新規性・競合優位性はあるか、技術を活用するのに必要な知的財産は確保されているか、対象としている市場規模は大きいのか

・海外市場への適応性

現在扱っている技術・サービス・プロダクトが、海外市場においても競争力があるか

・海外展開の具体的な戦略・計画

対象とする国・地域が明確に定まっており、海外展開に向けたロードマップやタイムラインが策定されているか

・ビジネスモデルの持続性

海外展開後も現地市場にて継続的な運用・スケールアップが可能な収益モデルを持っているか

2-d. プログラム採択者

企業名	事業概要
株式会社クオントムフラワーズ&フーズ	クオントムフラワーズ & フーズは量子技術とバイオテクノロジーを融合した中性子線育種技術により、生物資源の開発を支援するディープテック企業。中性子線の特性を活かした革新的な技術とノウハウを通じて、植物や微生物の有用品種をNon-GMOかつスピーディーに開発する手法を提供する。
合同会社シーベジタブル	種苗培養のための母藻を採取し種苗を生産。海藻を陸上及び海面で量産し、新たな保存方法や加工法の開発、製品化、新たな食文化をつくるための料理開発までを一貫して行う。天然の生産量がほぼゼロになってしまった「すじ青のり」の陸上養殖から事業をスタートし、同じように食文化はあるが激減してきた「はばのり」「とさかのり」「スーナ」などの海藻の生産技術確立し、生産・販売してきた。黒海苔や昆布もこれから量産を行っていく予定。
トイメディカル株式会社	海藻由来の食物繊維「アルギン酸類」を利用し、塩分吸収を抑える塩分オフセット技術を保有。具体的には、塩分の体内吸収を抑制するサプリメントの製造販売と、体に塩分を吸収されにくくする食品添加物を食品メーカーおよび飲食店に販売し、従来の減塩食と一線を画す、味を変えることなく、体内に吸収される塩分量を補正する塩分オフセット食の社会実装を進めている。

2-e. 支援内容概要

前頁の3社について、専門メンターによるメンタリング及び事務局の伴走面談において、下記の支援を実施した。

- 規制・法務面での支援、アドバイス
- 組織面での支援、アドバイス
- 市場等リサーチ
- 海外支援機関及び関連企業のご紹介
- 英語ピッチトレーニング

また、本プログラム期間中に各社少なくとも1回の渡航機会を設け、渡航に合わせて事業課題の整理を行うとともに、関係機関の紹介等の支援を実施した。

なお、具体的な内容については、各社のビジネス上の課題や事業戦略の根幹に関わる事項を含むため、非公表とする。

2-f. ネットワーキング - 成果発表会 (DEMODAY)

2025年2月16日実施

- 現地250 名 オンライン116名

登壇者



株式会社クオラムフラワーズ & フーズ
取締役(事業開発担当)
宇留野 秀一氏

コメンテーター



株式会社つば研究支援センター
ベンチャー・産業支援部長
石塚万里氏



名古屋市EIR
木野瀬友人氏



MVP株式会社
代表取締役
武田 泉穂氏



環境エネルギー投資
プリンシパル
池田 顕史氏



コメンテーターからのフィードバック・コメント

・中性子線育種技術について詳細をご質問いただき、コア技術を核として、トラクションが非常に拡大している様子が見えて素晴らしいと感じたとのコメント。

2-f. ネットワーキング - 成果発表会 (DEMODAY)

2025年2月18日実施

- 現地72名 オンライン38名

登壇者



合同会社シーベジタブル
共同代表 友廣 裕一 氏



トイメディカル株式会社
代表取締役 竹下 英徳 氏

コメンテーター



東京農工大学 ディープテック産業
開発機構
准教授 跡部悠未氏



Future Food Fund株式会社
ファンドマネージャー
(オイシックス・ラ・大地CVC)
梅村 翔也氏



Better Earth Ventures
Founder and Director
Ms. Rebecca Sharpe 氏



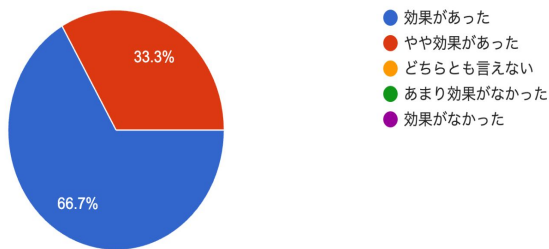
コメンテーターからのフィードバック・コメント

(シーベジタブル) 海藻は、材料分野やエネルギー分野をはじめとして幅広い用途が期待されており、現在非常に注目されている領域だと感じた。その中で、こうした海藻という基盤素材そのものを量産する技術をお持ちである点は大きな強みであり、まさに今後の展開において重要な位置を占めるものではないかと感じた。

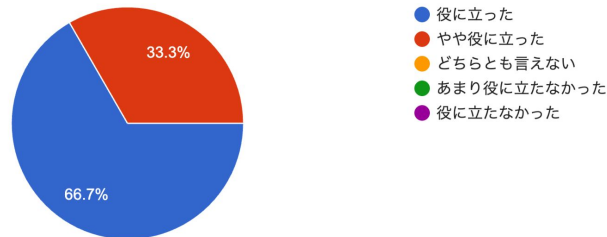
(トイメディカル) いわゆる代替塩のように塩そのものを置き換えるのではなく、塩は従来どおり摂取しながら、アルギン酸由来の別素材を組み合わせることで、結果として塩分摂取量を抑えられる仕組みになっている点に関心を持った。このように、無理に置き換えるのではなく、従来の食体験を保ちながら健康価値を実現できるアプローチは非常に面白いと感じた。

参考)スタートアップからのアンケート結果

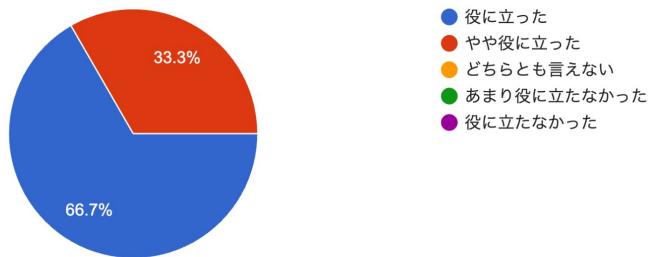
1. 本支援プログラムに参加したことによる、貴社の事業成長への効果



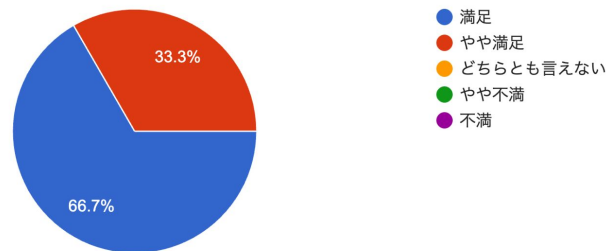
3. セミナー・イベントについて



2. 外部専門家メンターについて



4. 事務局運営について



参考)採択者アンケートの結果

本プログラムによる成果

- 資金調達
 - トイメディカル: 肥銀キャピタル、再春館共創ラボラトリー、東洋製罐グループホールディングス等を引受先とする第三者割当増資等により、総額3億円の資金調達
- 協業・コラボレーション
 - 3社いずれも企業・研究機関等とPoCに向けて準備中
- 採択等実績
 - シーベジタブル: サステナブルガストロノミアワード受賞、社会変革推進財団(SIIF) × オックスフォード大学の研究・教材開発ケースに採用
 - トイメディカル: Food 4 Future Foodtech Innovation Awards2025 HEALTH FOOD部門をアジア企業初の受賞、Startup World Cup本戦出場
 - QFF: AGRITECHNICA2025・スタートアップピッチコンテスト優勝、Hello Tomorrow Japan Challenge特別賞、令和7年度環境スタートアップ大賞・選定委員賞、R6補正グローバルサウス未来志向型共創等事業費補助金(小規模実証等)
- その他コメント
 - スタートアップ企業として、人的リソースも限られる中、日々の実務をこなしながら中長期戦略を構築することは容易ではないが、海外事業を進めるうえで極めて重要な点を今回のプログラムを通じて体系的に整理することができた。専門家をのご紹介など、ネットワーク面での支援も非常に大きな価値があった。単なるアドバイスにとどまらず、本質的な課題整理や情報収集、すぐに走り出せるためのフォーマット作成など様々な案件やタスクまで伴走いただいた。
 - 海外の個別企業に直接コネクションしていくのは難しいと感じた。しかし、今回のプログラムの中でできたご縁もあり、本プログラム中にピッチでの優勝回数も増えたことは収穫。今後もオンラインで対応可能なビジネスピッチやセミナーへ登壇させていただくような機会を増やしていいかと良い。

3. 海外展示会等への出展等における成果・課題の整理・分析

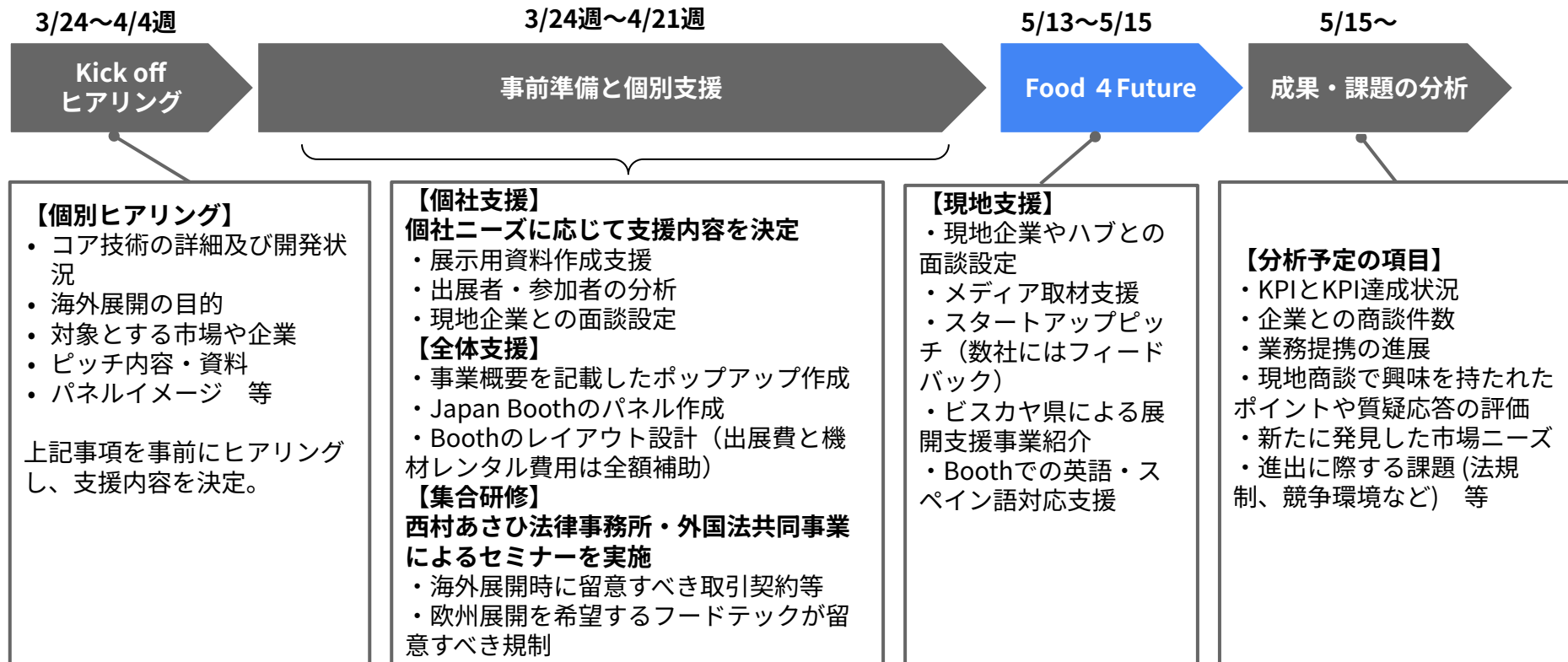
3-a. 目的

Food 4 Futureに出展する11社に対し、展示内容のブラッシュアップやブース設計の提案、ピッチ練習、現地企業とのビジネスマッチング支援などを通じて、出展効果を最大化することを目的としています。

また、欧州市場への展開を志向する企業に対しては、本展示会を通じて**現地パートナーや顧客との接点を創出し、今後の事業展開に向けた足がかりをつくり、持続的な事業機会の創出へと繋げる。**

3-b. 事業スケジュール

Food 4 Future出展企業に対し、個社毎にテイラーメイドの支援を提供



3-c-1. 事前支援

展示会資料作成支援

- 既存資料のアドバイス
- ポスター及びパネルの作成

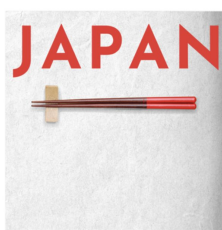
Japan Boothの設計

- ビジネスマッチングを誘発するブース設計を検討
 - Japan Boothのパネル作成
 - ブースの視認性を向上
 - 各社事業紹介用のポップアップ作成
 - 簡易な事業内容を記載し関心を喚起

パネル（表）



パネル（裏）



ポップアップ



海外展開時の法務戦略セミナー

- 西村あさひ法律事務所・外国法共同事業による**海外企業との取引契約、欧州のフードテック関連規制**（主に Novel Food）に関するセミナーを実施
 - 6社が参加

出展者・参加者の分析

- リンク：[こちら](#)
 - 主催者より参加者リスト（4月末時点、4000人分）を購入、事業内容を検索し11社と親和性のある企業を抽出。
 - Food 4 Futureのウェブサイトより出展企業を書き出し、事業内容を検索の上、11社と親和性のある企業を抽出。

現地企業との事前の面談設定

- **TECNALI**：スペイン最大級のエネルギー、製造関連の研究機関
- **FRUSELVA**：スペインの乳幼児・家庭向けの飲料メーカー
- **IDOM**：エンジニアリング、建築関連のグローバル企業
- **INVEST IN SPAIN**：ICEX傘下の外国直接投資誘致機関

3-c-2. 現地支援

現地企業やハブとの面談設定

- 現地企業との面談設定（例）：**11社合計XX社と面談**
 - AZTI
 - Basque Food Cluster
 - Sigma

取材支援

- 取材支援
 - [RTVE.es](https://www.rtve.es/)（現地TV）
 - 14:11-14:26の間放送
 - [biook](#)（サイエンス系podcast）
 - Food 4 Future [Tiktok](#)
 - Food 4 Future [youtube](#)



スタートアップピッチ

- 13日、14日には1回ずつスタートアップピッチを実施。15日には、翌日のBasque Culinary Centerでのピッチに向けたピッチ練習を希望者のみ実施。実施後、Feedbackを行った。
 - 13日
 - 10名弱が参加
 - 14日
 - 15名ほどが参加
 - 15日：ピッチトレーニング
 - 資料の流れに加えて追加すべき内容（既存トラクションやチーム構成など）をアドバイス
 - 話し方や話すスピード、細かな言い回しについてもアドバイス

ビスカヤ県による展開支援事業紹介

- ビスカヤ県のProject Managerによる海外スタートアップ向けの展開支援を紹介
 - ソフトランドイングサービスを実施。展開前の税務・法務的支援やVISA支援から始まり、ビスカヤのエコシステムのプレイヤーと繋ぐ設計。



3-c-3. 外部アドバイザー

① 海外展開に関する専門家

Japan Boothの設計やピッチイベントの企画についてのアドバイス、各社への支援内容の検討、展示会当日のビジネスマッチング支援

② スペイン現地のTrade & Investment Advisor

スペイン現地企業とのビジネスマッチング支援

③ 欧州展開の実務支援者

欧州展開に関するアドバイス

④ 法律事務所 弁護士

海外展開時の法務戦略（取引契約等）、欧州のフードテック関連規制について

⑤ 国内外エコシステムに関する専門家

Japan Booth 設計についてのアドバイス

3-d-1. 出展者

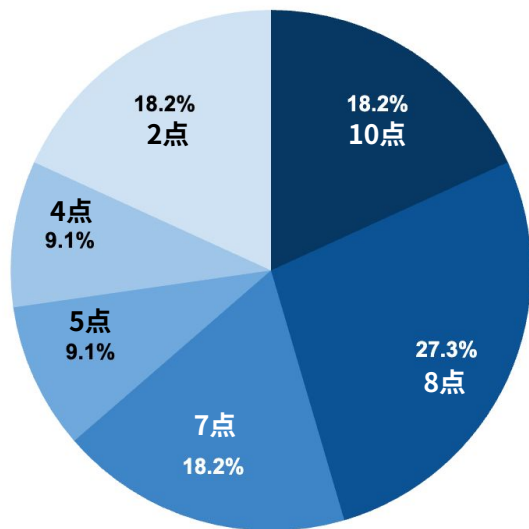
企業名	事業内容
早川しょうゆみそ	従来難しいとされてきた味噌の粉末化に成功。味噌本来の風味とコクを保ちつつ、粉末化を実現するとともに、粉末と言う強みを生かして様々な調理に応用が可能。例えばカルボナーラに加えてコクを出すなど。 （味噌は水分を多く含む発酵食品なので、そのまま乾燥させると固まりやすく、粉末になりにくい。水分が多いと、乾燥工程で発酵成分や風味が変化してしまう可能性がある。また、味噌には約10～13%の塩分が含まれており、湿気を吸いやすい性質がある。粉末化しても時間が経つと固まってしまう、サラサラの状態を維持しにくい。味噌には大豆由来の油分が含まれているため、粉末化してもしっとりしやすく、ダマになりにくい。）
NINZIA	伝統的な日本の食材であるこんにゃくの食物繊維「グルコマンナン」を活用し、独自の結着成型素材「NinjaPaste（ニンジャペースト）」を開発。通常の蒟蒻を固めきらずにペースト状に保つことに成功した次世代蒟蒻素材で、他の素材に混合した後、加熱・冷凍・乾燥のいずれかの操作を行うことで、対象の繊維を補強し不可逆のゲルを形成、強力な結着成形を実現。従来は結着剤として蜂蜜等を使っているところ、上記素材に帰ることで糖質を抑えて甘さに頼らない味付けができる他、タンパク質含有割合を高めることができる。 （こんにゃくのゲル化プロセスのスピードを落とすことで、間に他の素材を混ぜ込むことができる。グルコマンナンが固まる前に他の繊維を混ぜることができるので、食品内部のストラクチャーを変えることが可能）
トイメディアカル	海藻由来の食物繊維「アルギン酸類」を独自技術でコーティングし、食品に加えることで、通常の塩と同じ味わいを提供しながら塩分吸収を抑えることが可能。現在はサプリメントおよび調味料（味をそのままに塩分吸収を実質的にゼロに抑える「零しお」という減塩調味料）の開発・販売を行う他、小池屋、一風堂、プリマハム等との最終製品の共同開発・販売実績も持つ。
Morus	蚕を原料としたタンパク質食材の研究・開発（R&D）や、蚕の育成、製造・加工、販売までの一貫したサプライチェーン構築を行う。蚕から抽出したパウダーとプロテインを混ぜたプロテインパウダーや抹茶と混ぜたドリンク（粉末）を販売している。一方、価格面で課題があり、現在は富裕層をターゲットとしたビジネス展開をしている状況。
F-EAT 山形大学	硬い樹脂ではなく、ゲルなど柔らかい素材を活用して食品を製作する「3Dフードプリンター」を開発。同じ見た目でも食感や栄養素の異なる食品を作ることができる。積層スクリーン式タイプ（2本のノズルに異なる素材（かぼちゃの皮と中身など）を入れることで、見た目や食感、風味が異なる1品を作ることができる）、レーザー光照射バスタブ式（食品粉末にレーザー光を照射して選択的に焼結・凝固させ、立体的な食品を作る技術。これは、通常のペースト押出方式とは異なり、粉末を層ごとに固める方式であり、高精細な形状を実現）、食品の粉末を使い、形を作りながら水分や接着剤を加えることで食品を成形する粉末式タイプの3つを有する。活用先としてはハイエンドなレストラン、介護食、防災食、アレルギー対応食など。山形大学としては、液体窒素で未利用の野菜を粉末かして長期保存する技術も開発中。

3-d-2. 出展者

企業名	事業内容
北三陸ファクトリー	「磯焼け」によりウニの可食部である生殖巣が極度に少ない「痩せウニ」が増加し、高品質なウニの確保は年々困難さを増している。ウニの短期実入改善システム「UNI-VERSE systems®」を提唱。具体的には、未利用の海藻残渣を活用した独自開発のウニの飼料（赤外線外領域のスペクトルの多変量解析を用いた分析をもとに、海藻以外の栄養成分を検討し、配合飼料「HAGUKUMU-TANE®」を開発。8～10週という短期間で実入りが改善する飼料）、ウニが1箇所に密集することを防ぎ、エサの奪い合いや水質の悪化が生じない設計でありより自然に近い環境の生質を実現することによってウニが効率的に栄養を摂取できるように管理し、短期間で実入りの良いウニを生育することに成功。
クオンクロップ	食品の環境価値を定量化するシステムで、温室効果ガス排出量や生物多様性指標など、10以上の食品エコ指標を可視化。これにより、生産者や事業者の工夫を伝え、付加価値の創出を支援する。 「Myエコものさし」を通じて得られるデータを基に、企業の原材料選定や商品開発、調達戦略の最適化をサポートし、脱炭素や生物多様性に関する取り組みを加速化。
Fabula	規格外の野菜や加工時に出る端材、廃棄される生ゴミなどの食品廃棄物から、新たな素材を開発。 この新素材は、曲げ強度がコンクリートの約4倍を誇り、小物から家具、建築材料など、さまざまな用途での活用が期待されている。
ファームステーション	独自の未利用バイオマス・微生物データベースと発酵アップサイクル技術を活用し、フードロス／ウェイストおよびその他未利用バイオマス由来のバイオ素材を開発・製造。 発酵アップサイクル技術の基盤と、開発するアップサイクル原料をもとに、化粧品等の原料製造・販売を行う「原料事業」、パートナー企業と共創し食品・飲料工場の製造過程等での副産物・食品残さ等をアップサイクルしたバイオ素材等を開発する「共創事業」等を展開。
OOYOO	特殊な高分子膜を複数組み合わせることにより、混合気体から二酸化炭素（CO2）、酸素（O2）、アンモニア（NH3）などを高速かつ高効率に分離する技術を有する。長期間、安定的に燃焼ガス由来のCO2濃度を95%程度まで濃縮し分離することに成功。また、発酵プロセスからのCO2回収、気体中の酸素濃度の濃縮等、あらゆるニーズに合わせた技術開発を行う。欧州では、製造過程に発酵プロセスを含む食品関連企業にCO2ガス分離回収技術を導入し、研究施設・製造現場におけるCO2分離・回収実証実験の機会への発展を希望。

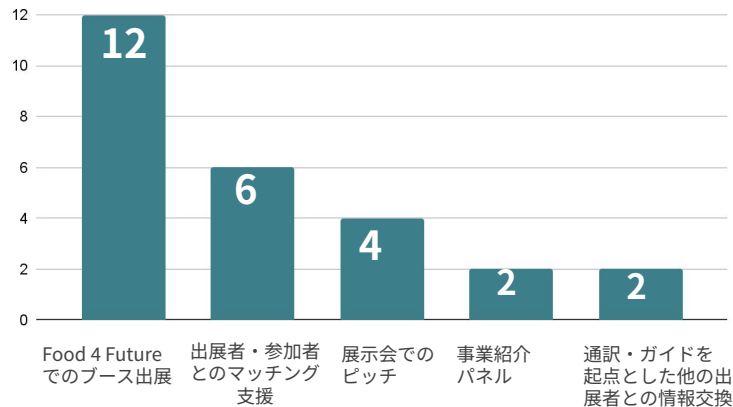
3-e-1. 成果の概要

KPI達成状況



複数年出展している企業は概ね満足度が高い。一方で、**今年初めて出展した企業の平均は 5.2**にとどまっている状況。

KPI達成にあたり役立った活動

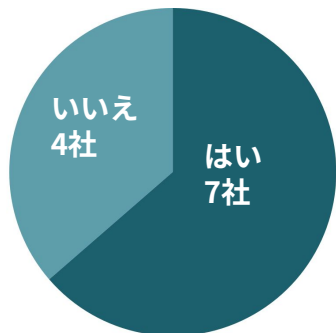


その他あるとよかった支援

- マッチングプラットフォーム: 5社
- 現地企業ツアー: 3社
- イベントに関する情報の整理(イベント前に参加者層や人数に関する正しい情報が必要であった)
- 出展社間のネットワーク構築支援
- 試食品準備のためのキッチン等設備

(参考) アンケートよりFood 4 Futureに関する感想

来年もFood 4 Futureに参加したいか



参加を希望しない理由

1. ビジネスに直結する商談ができなかったため
2. ローカル色が強く、**スペイン以外の欧州国やアメリカ・アジア等の参加者がほとんどいなかったため**
3. **規模が小さく、事業会社や投資家、Food tech関連のエコシステムに関連する人たちの参加が少なかったため**
4. **Food techと伝統的な食品技術の応用が混同されているように感じた**
5. 食品加工や原料に近い企業の方が適切と感じた
6. 規模の割に**日本人の参加者が多く**、彼らへの事業説明に割かれる時間も多かった

Food 4 Futureについての感想

【ポジティブ】

- ピッチ登壇を通じて、スペイン、南米、一部のヨーロッパのフードテックのトレンドを知ることができた
- 試食品を提供し対面でフィードバックを得られることで、スペイン国内での需要を把握することができた
- 研究者が多く来場していた

【ネガティブ】

- 一般的な海外の展示会と比較して会場が狭く規模が小さい
- 来場者が想定より少なく、スペイン以外の欧州国やその他地域からの参加者が非常に少なかったことから出展者・参加者との交流が限定的であった
- 出展者についてもVCやスタートアップが少なかった
- スペイン語話者が多く、言語的な壁があった
- 昨年度と比べて、決裁権をもつCレベルの来場者が少なかった

Appendix（その他訪問先等報告）

1. B Acceleration Tower

- Bizkaia県とBilbao市によって2022年9月に設立されたスタートアップ支援拠点。
- スペイン - バスク地方 - Bizkaia県 - Bilbao市と自治体のレイヤーが多く、自治が強い（国が弱い）ことがスペインの特徴。
- 19階のビルのうち、9フロアをBATが利用。ほとんどがオフィススペースだが約10,000平米のスペースを持つ。これまで、年々広がってきた模様。規模としてはスペインでは有数の施設。運営はpwc。
- レセプションフロアにはカフェテリアやイベントスペースも設置。イベントスペースは120名規模のスペースがあり、仮設の壁で区切って2つのイベントスペースとして利用も可能。もちろん常設のオンライン配信設備（音響やカメラ）も設置。
- 現在は200社以上が入居している。スタートアップが多いようだが、大企業や大学。研究機関も入居。GPT情報では123のスタートアップ、45の大企業、55の大学・研究機関・投資家とのこと。
- Station Fなどの海外のスタートアップ拠点の例に漏れず、①BAT自身が運営するアクセラレーションプログラムと、②BATに入居している企業（Google CloudやIberdrola）によるアクセラプログラムが混在。事業会社とスタートアップの協業を目的としたプログラムが多いとのこと。
- BATの運営するもので国際プログラムもあり。紹介されたプログラムはバスク外から数社のスタートアップを招聘（旅費・宿泊費もBizkaia県が出すとのこと）注力領域はEnergy, Manufacturing, AIとのこと。（フードやアグリは注力領域ではない。）

Appendix（その他訪問先等報告）

2. AZTI

- スペイン・バスク地方に本拠を置く科学技術研究センターで、海洋環境と食品分野に特化した研究開発を実施。1981年に設立され、現在はBasque Research & Technology Alliance（BRTA）の一員として、持続可能な社会の実現を目指す。
- Sukarrieta（ビスカヤ県）、Pasaia（ギプスコア県）、Derio（ビスカヤ県、ビスカヤテクノロジーパーク（Parque Tecnológico de Bizkaia）内。今回訪問）に立地。従業員 約280名（うち69%が博士号取得者）
- 研究分野は以下の通り。
 - 海洋生態系の研究: 海洋生物多様性の保全と持続可能な利用。
 - 持続可能な漁業: 漁業管理と技術革新による資源の持続的利用。
 - 海洋・沿岸環境管理: 海洋環境の評価と保全。
 - 運用海洋学: 海洋観測と数値モデルによる予測。
 - 気候変動研究: 海洋環境への影響評価と適応策の提案。
 - 食品と健康: 健康食品の開発と栄養研究。
 - 食品の完全性と安全性: 食品の品質管理と安全性評価。
 - 効率的で持続可能な食品チェーン: 食品生産の最適化と環境負荷の低減。
 - 消費者行動の研究: 食品選択における消費者の意思決定プロセスの分析。
 - バイオテクノロジー製品: 食品および海洋分野におけるバイオテクノロジーの応用。
- サステナビリティの重視は最近に始まった話ではなく、30年前からサステナビリティを重視していたとのこと。多くの研究がSDGsに貢献するものになっている。
- スタートアップ（New Technology based Companies: NTBCs）の創出にも積極的。過去15年間で16社をスピンアウト。シーフード系が多い印象。
- 研究施設を見学したが（ほとんどが写真撮影不可）、食品向けの力学（レオロジーを含む）測定室、化学成分測定室、テストキッチン、食品撮影用機材、大量製造試験装置など、非常に多くの装置・設備を保有。ワンストップでフード系の研究開発が出来るようだった。



Appendix（その他訪問先等報告）

3. Basque Food Cluster

- スペイン・バスク地方の食品産業全体を網羅する非営利の産業団体で、ビルバオ近郊のテクノロジーパークに立地。2009年に設立され、現在では150以上の企業や組織が加盟しており、バスク地方の食品バリューチェーン全体を代表する存在。
- 最近の活動は以下の通り
 - Cluster Eguna 2024：設立15周年を記念して開催されたイベント。食品バリューチェーン全体から400人以上の専門家が参加し、業界の将来について議論。
 - BTEM Awards：AZTIと共同で主催し、バスク地方の食品業界におけるイノベーションを表彰するもの。Food 4 Futureの一環として授与されます。
 - 人材育成プロジェクト：バスク地方の食品業界における人材の育成と世代交代を支援するため、企業のトレーニングニーズの診断を行い、適切な教育プログラムの開発。



4. 海外展開が見込める国内企業の掘り起こし

4-a. 掘り起こし事業サマリー

海外展開の機運醸成

- 海外展開を志向する企業の掘り起こしを目的とした事業の一環として、「フードテックのグローバルトレンドと日本のスタートアップの可能性」と題するセミナーを、徳島および仙台において実施。
- 本セミナーでは、フードテック・アグリテック領域における海外投資家および市場の最新動向について解説するとともに、日本のスタートアップや技術が海外においてどのように評価されているかを紹介。
- 日本の技術が海外でどのように捉えられているか、やスタートアップが海外市場へ展開する意義を示し、海外展開に向けた機運醸成を図った。

オンラインコミュニティを活用したネットワーキング機会の創出

- 既存の環境・エネルギーイノベーションコミュニティスラック内に愛知専用チャンネルを設置、1年間で100名近くが参加し、167名のコミュニティが出来上がった。
- 加入者の多くは、1,600名が参加する全体チャンネルで自己紹介や事業紹介を行い、他地域で環境・エネルギー分野のイノベーションに取り組む方々と積極的に交流を深めた。

4-b. イベント詳細

第1回. FOODTECH Meetup 2025 ～四国・徳島から挑む食の未来～

14:40 開催挨拶

14:45	 農林水産省のフードテックの取組み	農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部新事業・国際グループ	吉田 和樹
	 四国から始まるフードイノベーション ～地域資源とテクノロジーの融合～	四国経済産業局 地域経済部 製造産業・情報政策課 経済産業技官	恵谷 優希
	 徳島県のフードテック・イノベーション創出に 向けた取組みについて	徳島県 経済産業部 産業創生・大学連携課 課長	大竹 耕太
	 次世代産業の創出拠点： 徳島大学バイオイノベーション研究所の取組み	徳島大学バイオイノベーション研究所 所長 教授	三戸 太郎
	 フードテックのグローバルトレンドと 日本のスタートアップの可能性	CIC Institute Director	名倉 勝

休 憩

15:50	 食品中エクソソームの品質評価技術と その産業応用	株式会社Egret・Lab 取締役	富永 辰也
	 希少糖イノベーション： D-アルロースの食品分野での実用化	香川大学・国際希少糖研究教育機構・機構長	秋光 和也
	 地方から世界へ、食の可能性を広げる	株式会社ふじや 代表取締役社長	鍛谷 徹
	 スマート水産業の可能性と実態について	株式会社リブル 共同代表 CTO	岩本 健輔
	 生物の潜在的な力を借りて、 あなたと地球の課題を解決する産業を創造する	株式会社セツロテック 精密育種事業本部 部長	大西 弘二

イベント日時

2025年10月9日(木)14:40~17:30

イベント参加者数

参加者:51名

登壇者

CIC Institute Director 名倉勝

発表内容

- スタートアップエコシステムとは
- 海外のスタートアップエコシステム
- フードテックを巡る市場動向
- 2025年海外で注目されているトレンド
- 日本のスタートアップが海外に進出する意義

4-b. イベント詳細

第2回. FOODTECH Meetup 2025 ～東北から挑む食の未来～

15:00 開催挨拶

15:03

	農林水産省のフードテックの取組み	農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ	深澤悠佑
	東北地域における 食産業（ビジネス）支援について	経済産業省 東北経済産業局 地域経済部 製造産業課 課長補佐	六沢翼
	宮城県のスタートアップ支援に関する 取り組みについて	宮城県 経済商工観光部 新産業振興課 スタートアップ支援班 主事	神田峻佑
	東北大学のスタートアップ創出支援について	国立大学法人東北大学 産学連携機構 スタートアップ事業化センター 特任教授 企画推進部長	高橋秀志
	フードテックのグローバルトレンドと 日本のスタートアップの可能性	CIC Institute Senior Project Associate	谷口理沙
	地域を起点とした循環型でサステナブルな 陸上養殖事業	NTTグリーン&フード株式会社 代表取締役社長	久住嘉和

休憩

16:15

	GASTROVERSE —凍結粉砕・3D・XRで創る未来の食環境—	株式会社F-EAT 代表取締役	伊藤直行
	コーヒーは、カフェイン摂取量を 減べる時代に?!	ストーリーライン株式会社 取締役COO	安藤真晴
	北三陸から世界の海を豊かにする	株式会社北三陸ファクトリー 代表取締役副社長兼COO	眞下美紀子
	『もったいない』から未来を創る— 未利用資源を“食”と“エネルギー”に変える挑戦	ファイトケミカルプロダクツ株式会社 代表取締役	加藤牧子
	ボールSAWガスクロマトグラフの開発と 食品応用	ボールウェーブ株式会社 代表取締役社長	赤尾慎吾

イベント日時

2025年12月12日(金)15:00~18:00

イベント参加者数

41名

アーカイブ

<https://www.youtube.com/watch?v=aLFc5kkRIWQ>

登壇者

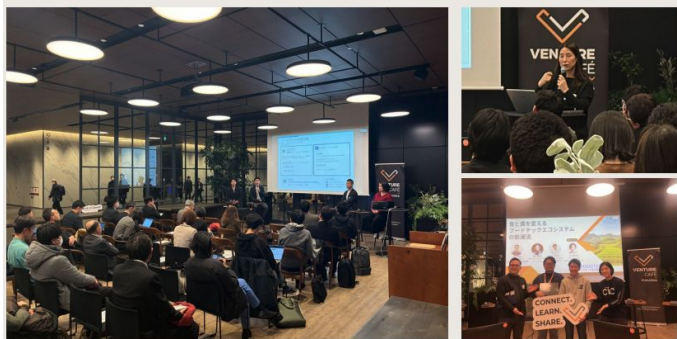
CIC Institute project Manager 谷口理沙

発表内容

- スタートアップエコシステムとは
- 海外のスタートアップエコシステム
- フードテックを巡る市場動向
- 2025年海外で注目されているトレンド
- 日本のスタートアップが海外に進出する意義

4-b. イベント詳細

第3回. FOODTECH Meetup 2026 ～福岡から挑む食の未来～



イベント日時

2026年1月8日(木)16:00 - 20:00

アーカイブ <https://www.youtube.com/watch?v=aLFc5kkRIWQ>

イベントの目的

食と農を取り巻く社会課題や産業構造の変化を背景に、フードテック・アグリテック領域における国内外の動向を共有するとともに、日本および福岡・九州発のイノベーションと、それを支えるエコシステムの可能性を多角的に議論することを目的とする。

あわせて、スタートアップ、行政、研究機関、支援プレイヤーが交差する場を創出し、地域発の技術・事業が国内外で成長していくための視点や実践的な示唆を提供することを目指す。

イベント登録者数及び参加者数

- ①参加者(現地):133名
- ②参加者(オンライン):22名

イベントタイムテーブル及びご登壇者

- 食と農を変えるフードテックエコシステムの新潮流
CIC Institute Project Manager – 谷口理沙
農林水産省新事業・食品産業部新事業・国際グループ 吉田和樹
グローバルコネク福岡 ディレクター 徳永博昭
株式会社 SACMOT 代表取締役 CEO 村上真哉
- 世界へ挑むフードテックスタートアップのグローバル展開
CIC Institute Director 名倉勝
株式会社クオンタムフラワーズ&フーズ CEO 菊池紀夫
農林水産省新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 上野未菜子
- 九州発アグリ・フードテック・スタートアップの最前線
OYASAI 株式会社 代表取締役/CEO 國村隼太
株式会社 SACMOTS 代表取締役 CEO 村上真哉
株式会社 TOMUSHI 代表取締役 CEO 石田陽佑
株式会社 ベンナーズ 社長室 山本 航
株式会社 Booon 代表取締役 CEO 橋爪海
株式会社タベテック 代表取締役 田苗真代
九州大学 副理事・大学院農学研究院教授 中村真子
九州大学 学術研究・産学官連携本部
ビジネスプロデューサー 森重 拓

4-b. イベント詳細

第3回. FOODTECH Meetup 2026 ～福岡から挑む食の未来～

セッション① 食と農を変えるフードテックエコシステムの新潮流

全国各地でテクノロジーを活用した地域課題解決としてフードテックへの関心が高まり、地方発のエコシステム形成が進展しています。本セッションでは、農林水産省、福岡県、スタートアップが一堂に会し、日本、そして福岡から生まれる次世代のフードイノベーションとそれを支えるエコシステムについて議論を深めます。

- ・ フードテックを取り巻く政府の動向および日本全体における取り組みの方向性
- ・ 福岡におけるスタートアップ・エコシステムの現状と構造的特徴
- ・ 福岡県の成長産業を踏まえた、新たな領域としてのフード・アグリテックのポテンシャル
- ・ 東京と比較した福岡県のエコシステムの特徴と、各プレイヤーのエコシステムへのコミットメント
- ・ エコシステムをさらにはってんさせていくにあたっての課題と、エコシステムとスタートアップの接点

セッション② 世界へ挑むフードテックスタートアップのグローバル展開

日本でも独自技術を強みに挑戦するフードテックが増える一方、海外展開には国ごとに異なる規制・認証、市場特性、サプライチェーン、投資環境など多くの壁が存在します。しかし、発酵技術、機能性食品、フードロボティクス、循環型ソリューションなど、日本発イノベーションへの期待は世界で高まっています。その機会を成長につなげる鍵は、「グローバル視点の価値設計」と「現地エコシステムとの共創」です。本セッションでは、海外市場へ挑むスタートアップ、海外展開支援に取り組むプレイヤーや専門家とともに、日本発フードテックが世界で輝くための戦略を深堀りします。

- ・ 海外におけるフードテック分野の全体的なトレンドおよび市場動向
- ・ 日本の技術をフードテック領域へ応用していくことのポテンシャルと世界からの期待
- ・ 技術的優位性と、ビジネスとして成立させるためのバランス
- ・ 海外展示会の効果的な活用方法
- ・ 海外の規制や商習慣に対する理解の進め方
- ・ 海外展開を実現するためのチーム・組織づくりetc

セッション③ 九州発アグリ・フードテック・スタートアップの最前線

第一線で挑戦を続けるアグリ・フードテック領域のスタートアップや研究者が登壇し、最先端のトレンドと、福岡から新たなビジネスを生み出すための視点や実践的アプローチを共有します。（前頁に掲載しているスタートアップ、研究者によるピッチ）

4-c. イベント終了後アンケート

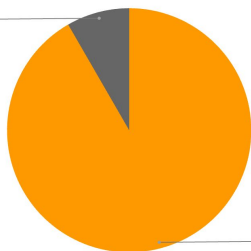
「FOODTECH Meetup 2026 ～福岡から挑む食の未来～」参加者13名より、非常にポジティブなフィードバックをいただき、一次産業・食領域のイノベーション活動に携わる人々のコミュニティが盛り上がってきていることを実感。

セッション①の感想

セッション1 感想

あまり理解ができなかった...

6.3%



- ・理解と関心が高まった: 11名
- ・あまり理解ができなかったが関心は高まった: 1名

セッション②の感想

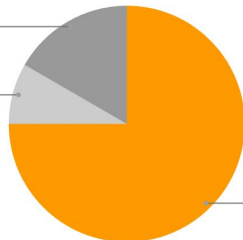
セッション2 感想

理解が高まった

16.7%

あまり理解ができなかったが関心は高まった

8.3%



- ・理解と関心が高まった: 9名
- ・理解が高まった: 2名
- ・あまり理解ができなかったが関心は高まった: 1名

セッション③の感想

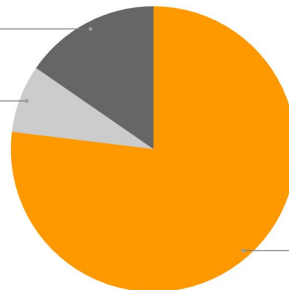
セッション3 感想

理解が高まった

15.4%

あまり理解ができなかったが関心は高まった

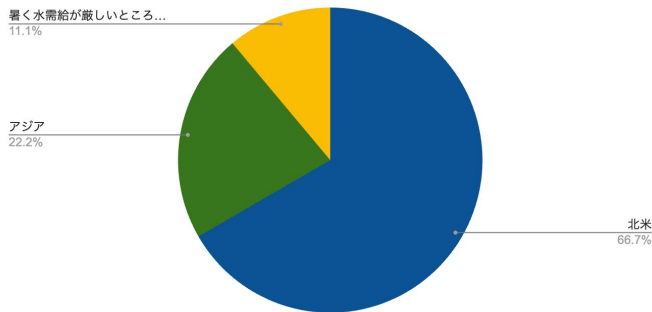
7.7%



- ・理解と関心が高まった: 10名
- ・理解が高まった: 2名
- ・あまり理解ができなかったが関心は高まった: 1名

4-c. イベント終了後アンケート

今後展開を希望している地域



- ・北米: 6名
- ・アジア: 2名
- ・その他: 1名
- ・回答なし: 4名

海外展開を希望する時期

- ・未定: 5名
- ・6ヶ月以内: 2名
- ・その他、回答なし: 6名

希望する支援の内容

- ・現地パートナー紹介: 3名
- ・規制・認証・法務対応支援: 4名
- ・海外展開計画策定支援: 2名
- ・回答なし: 4名

その他のコメント

・今日のセッションはとても有意義で、日本品質の食品は世界で戦えるという気付きと勇気を与えていただいた。

・福岡で開催される「食」関連のセミナーは限られており、本日は非常に貴重な機会であった。今後も福岡をはじめ九州で、同様のセミナーを開催して欲しい。

5. 本事業の成果と課題

5-1. 本事業の考察

現状

日本の「食」に対する海外からの期待は高いものの、フードテックに取り組む日本のスタートアップに集まる投資は海外企業と比較して少なく、また、国内スタートアップ企業等が、海外展開に要する知見やネットワークを持ち合わせていない等の理由から、海外市場の獲得が進んでいない現状

本プログラムの 目的

国内企業を対象に海外フードテック関係者とのネットワーク構築、海外での販路開拓や海外からの投資を促進するための取組を実施し、海外展開の加速化を図る

5-1. 本事業の考察

仮説

*海外展開を成功に導くには右記の課題を解決する必要がある

1. 事前準備の不足

日本のスタートアップが、十分な事前準備やアポイントなしに海外渡航を行い、期待した成果を得られないケースが多く見られる。効果的な海外渡航のためには、英文資料の作成、事業計画のブラッシュアップ、ピッチ練習、現地企業とのアポイント設定など、入念な事前準備が不可欠である。こうした準備段階からの支援体制の構築が求められる。

2. 誤った国・地域の選択

スタートアップが想定する進出国が最適でないケースが少なくない。市場規模を重視して米国を選ぶ企業が多いが、競争の激しさや参入障壁を考慮すると、アジア諸国の方が初期市場として適している場合もある。

最適な進出先を選定するには、市場規模だけでなく、競合状況、規制環境、現地パートナーの存在、自社技術との親和性など、複数の要素を総合的に評価する必要がある。各社の強みを活かせる市場を見極め、段階的な展開戦略を描くための専門的な支援が求められる。

3. シーズプッシュの戦略

高い技術力を持つスタートアップほど「良い技術であれば売れる」という認識を持ちがちである。しかし、優れた技術シーズだけでは海外市場で成功できるとは限らないため市場ニーズ、競合環境、規制、商習慣などの事業環境を十分に理解し、技術を市場に適合させる支援が必要である。

5-1. 本事業の考察（成果があった支援）

【海外販路開拓のための支援策】

支援内容

採択企業に対して月 1～2回の定期面談を実施し、事業の進捗や課題を継続的に把握。課題に応じた対応策の検討と、適切なメンターの紹介を行った。

効果

定点観測型の伴走支援により、課題の早期発見と迅速な対応が可能となり、海外展開に向けた事業課題を効率的に解決できた。

【海外展示会等への出展支援】

支援内容

現地専門家のネットワークを活用し、展示会の場で現地企業との商談機会を設定した。

効果

短期間の渡航でも具体的な商談や次のアクションにつながる成果を得られた企業が複数見られた。特に、現地事情に精通した専門家を介したマッチングは、単独出展と比較して有効な商談機会の創出につながり、海外展開の初期段階において効果的な支援となった。

【海外展開が見込める国内企業の掘り起こし】

支援内容

福岡で開催したイベントでは、海外展開を実践しているスタートアップや支援者を招き、実務に基づいた知見を共有するパネルセッションを実施した。

効果

人材採用の方法、現地パートナーとの関係構築、海外展開のステップなど、実務に基づいた情報共有は参加企業の関心を高め、海外展開に向けた具体的な検討を促すきっかけとなった。

5-1. 本事業の考察(課題と改善策)

海外展開の実行力の不足(専任人材の採用、チームの組成)

- 海外展開を進めるにあたり、スタートアップ単独では海外事業に対応できる人材を確保することが難しく、リソース不足が課題となることもありうる。海外関連事業への参画を希望する人材やインターン希望者とのマッチング機会を提供することは、海外事業の推進を後押しする有効な支援 になると考えられる。

支援制度へのアクセスが限定的

- 海外展開に関連する補助金や支援制度は非常に多岐にわたっており、スタートアップが個別に情報収集を行うことは大きな負担 となっている。これらの 制度を一元的に整理し、プラットフォーム化することで、スタートアップが限られたリソースの中でも適切な制度を活用しやすくなる と考えられる。

帰国後も続く現地サポート体制の不足

- 効果的なマッチングを実現するためには、現地企業とのコネクションを有する専門家や支援機関との連携が不可欠である。複数企業とのマッチング機会の提供に加え、現地メンターを紹介することで、帰国後も現地人材によるフォローアップが可能となる体制が重要 である。こうしたイノベーション支援組織との連携には無償では十分な協力を仰ぐことができず、一定規模の費用が必要となる。

実践的なマス支援の必要性

- 技術系スタートアップの多くが海外展開を志向しているが、現状のセミナーは一般論に偏り、海外の事業会社と対等に交渉するために必要なピッチ力、交渉力、事業開発力を高める実践的なプログラムが不足 している。本来、こうしたスキル習得には個社支援が効果的だが、支援できる企業数には限界がある。より多くの企業に実践的なトレーニングを提供するため、少人数制ワークショップや段階的支援など、スケーラブルな支援手法を構築していく必要 がある。