



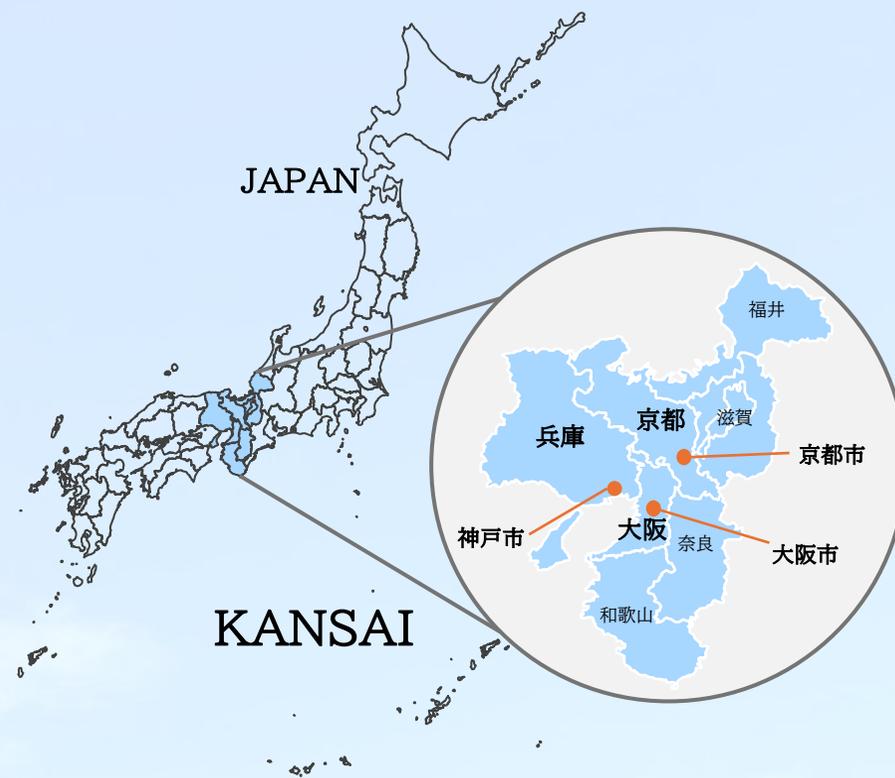
# KANSAI × FOODTEC

Gateway to Your Business Success in Japan and Asia

INVEST JAPAN, INVEST KANSAI

日本語

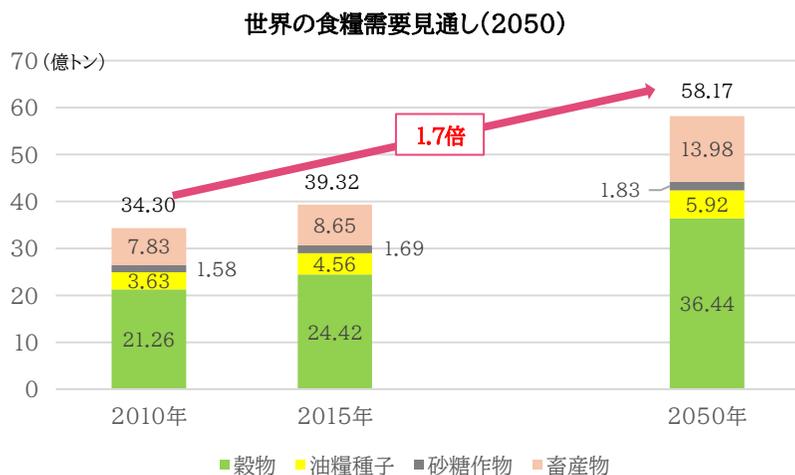
INTRODUCTION	2
1. 関西のフードテックのポテンシャル・魅力	5
1-1. フードテック分野における関西の特徴	5
1-2. 関西地域の食の歴史・食文化	6
1-3. 食関連サプライチェーンの集積	7
1-4. 学術機関の集積	8
1-5. 外資系フードテック企業から見た関西	12
2. フードテック分野で活躍する関西企業	13
不二製油株式会社	14
株式会社NINZIA	15
株式会社OOYOO	16
株式会社ファーマフーズ	17
Symbiobe株式会社	18
株式会社フツパー	19
株式会社Thinker	20
フクシマガリレイ株式会社	21
株式会社島津製作所	22
3. 自治体に取り組むフードテックプログラム	23
4. 対日投資促進関連インフォメーション	24



## フードテックが注目されている背景

フードテックとは、「Food(フード)」と「Technology(テクノロジー)」を組み合わせた造語であり、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です。

世界の人口は2050年に97億人まで増加することが予測されており、世界の食料需要量は、2050年には2010年比1.7倍(58億トン)になる見通しです。



出所:農林水産省「フードテックをめぐる状況」

そして、SDGsへの関心の高まりを背景に、食品産業においても、環境負荷の低減など、様々な社会課題の解決が求められています。また、健康志向や環境志向など、消費者の価値観も多様化しています。

そうした背景の中、多様な食の需要に対応するとともに、社会課題の解決を加速させるべく、フードテックを活用した新たなビジネスの創出への関心が高まっています。

## 本冊子で扱うフードテック技術の領域

フードテックは、AI・IoT・ロボット・バイオなどの先端技術を活用し、食産業の課題解決や新しい価値創出を目指す幅広い領域を含みます。多岐にわたる分野を分かりやすく整理するために、本冊子では食産業を取り巻く主要な課題を基に3つのカテゴリーを設定し、それぞれの技術を分類しています。

### 1

食の楽しみや健康価値を高め、消費者の多様なニーズやパーソナライゼーションに応える技術

#### 食の付加価値向上

- 新しい食感・風味素材 (発酵、バイオ合成)
- 美食テック (味覚センシング、AIによるレシピ生成)

- 代替タンパク質 (植物性タンパク質、培養肉)
- 高品質保存・鮮度保持 (冷蔵・冷凍、IoT)

### 3

食料生産や調理・提供の現場での効率化を図り、人手不足や労働負荷の課題を解決する技術

#### 生産性向上・人手不足解消

- サプライチェーン最適化 (ブロックチェーン、AI)
- 食品工場・飲食業界DX (ロボティクス、IoT、AI)

- スマート農水蓄産業 (ロボティクス、IoT、AI)

### 2

食関連産業が地球環境に与える影響を低減し、持続可能な社会を実現する技術

#### サステナビリティ

- 食品ロス削減・アップサイクル (発酵、AIによる需要予測冷蔵・冷凍、賞味期限延長)
- 脱炭素・循環型プロセス (排出ガスリサイクル)
- サステナブルパッケージ (バイオプラスチック、包装技術)
- サステナブル生産資材 (バイオ肥料・飼料)

## 協業が期待される主要5カ国

- 世界各国で、食料課題の解決に向けて、フードテックの活用やイノベーションの創出が急速に進んでいます。
- ここでは、その中でも関西の強みとの親和性が高く、協業の進展が特に期待される国々を取り上げます。
- とりわけオランダ、スイス、ドイツ、シンガポール、スペインでは、食料安全保障や持続可能性への関心を背景に、先端技術を活用した食のイノベーションを国家レベルで推進しています。



オランダ



### 循環型農業・食品産業への転換

「Circular Dutch Economy 2050」を掲げ、資源循環の実現を国家的課題としており、循環型農業の推進とタンパク質移行を重点項目に、転換を進めています。特にタンパク質移行では2030年までに動物性と植物性タンパク質の消費比率を50:50にする目標を設定しています。

### 世界有数のフードテック研究・開発拠点

Foodvalley(約150の企業・研究機関)やワーヘニンゲン大学を中心とした強力な産官学連携が特徴です。タンパク質移行、循環型農業、健康と栄養の強化に向けた取組を推進しているほか、AIやロボットを農業分野に積極的に導入するなど、生産性向上と環境負荷低減を目指した技術開発・実証を進めています。



スペイン



### フードバリューチェーンの高付加価値化

欧州有数の農業・漁業国として、フードバリューチェーンの高付加価値化を目指し、官民連携による強力なフードテック政策を推進しています。国家食料戦略(ENA)では、食料安全保障、技術革新、付加価値向上を重点に、アグリフード分野を政策の柱として強化しています。

### 企業の挑戦を支える実証・発信の場

国立食品技術安全センター(CNTA)主導のもと「アグリフードテック・サンドボックス」が開設され、企業の革新的な技術や製品の実証実験をサポート。また、バスク地方(ビルバオ市)では、フードテックに特化した世界最大級の展示会「Food 4 Future」が毎年開催されています。



シンガポール



### 食料安全保障の強化に向けた生産体制の構築

食料供給の多くを輸入に依存しており、食料安全保障の強化を重要課題の一つとして位置づけています。このような背景の下で策定された「シンガポール・フード・ストーリー2(SFS2)」では、2035年までに食物繊維消費量の20%、タンパク質消費量の30%を国内生産で賄う目標を掲げています。

### 代替タンパク産業の国際的中心地

シンガポール食品庁(SFA)は2019年に世界初の細胞培養肉を含む新規食品(Novel Food)の規制の枠組みを導入し、2020年には培養鶏肉の一般販売を初承認。また、「シンガポール・フード・ストーリー研究プログラム」に約3億シンガポールドルを投じ、代替タンパクや高効率生産技術の研究開発を加速しています。



スイス



### 世界的大手食品企業・スタートアップの集積

ネスレやジボダンといった世界的な食品企関連業が集積していることに加えて、300社以上のフードテック・スタートアップが、代替タンパク質、藻類、昆虫食などの多様な技術開発に取り組んでいます。また、フードテックは同国における特許取得分野において、製業に次ぐ規模となっています。

### 産官学連携が加速するエコシステム

産官学が連携するエコシステム「Swiss Food & Nutrition Valley (SFNV)」が形成されています。多国籍企業、大学、そして100社以上のスタートアップを含む150以上のプレイヤーをつなぎ、将来に向けたフードシステムのイノベーションを加速させています。



ドイツ



### 社会課題を起点とした食分野の変革

気候変動や持続可能性、さらにはヴィーガン人口の増加といった社会課題を背景に、食品分野のイノベーション需要が高まっています。政府が策定した「Good Food for Germany」「持続可能性戦略(DNS)」等の戦略に基づき、植物ベース食品の推進や持続可能な循環型農業への移行が進められています。

### 政府施策が支える成長基盤

2024年予算で3800万ユーロを「未来のタンパク質」研究に投入しています。さらに「ハイテク戦略2025」でAI・ロボット活用を国家戦略として位置づけ、農業分野でのデジタル化もその一環として推進。また、政府ファンドを通じたスタートアップ投資環境の整備が進み、フードテック産業の成長基盤を強化しています。

# INTRODUCTION 日本の動向

- 日本では、フードテック官民協議会が中核となり、フードテック分野におけるプレイヤーの育成、マーケットの創出に取り組んできました。2025年に重点国家戦略の1つにフードテックが指定されたことに伴い、今後さらなる官民投資、取組推進が期待されます。
- アグリ・フードテック分野への投資額は近年大きく伸びており、アジア市場の中でその存在感を着実に高めつつあります。

## 政策・戦略

### フードテック官民協議会の設置・活動(2020年～)

食・農林水産業の発展と食料安全保障の強化を目指し、2020年10月に農林水産省等の産学官連携によりフードテック官民協議会が設立されました。食品企業、スタートアップ、研究機関、関係省庁など約1,600名(2025年11月時点)が参画し、協調領域の課題解決や新市場開拓を推進しています。

#### <主な活動内容>

- 細胞農業、昆虫ビジネス、プラントベースフードなど、専門的な議論を行う作業部会およびコミュニティサークルの設置
- 会員同士のマッチング、コミュニケーションによる事業連携の促進
- ビジネスコンテストの実施

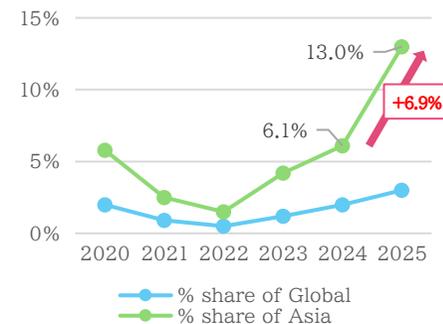
### 重点国家戦略としての位置づけ(2025年～)

2025年、日本政府はフードテックを「17の国家戦略分野」の1つに指定しました。官民投資の具体像、政策パッケージなどを盛り込んだ官民投資ロードマップ、具体的な成長戦略策定に向けて議論がスタートしています。

## 経済活動・動向

### アグリ・フードテック分野への投資拡大

日本のアグリ・フードテック分野への投資は、2025年に入り飛躍的に伸びています。アジア全体の投資額に占める日本のシェアは、2024年の6.1%から13.0%へと倍増し、インド、中国に次ぐアジア第3位の規模となっています。



日本のアグリ・フードテック分野への投資額の割合  
出所: AgFunderNewsより抜粋・加工

### 民間主導によるグローバルフードテックカンファレンス

#### SKS JAPAN

- 「SKS Japan」は、フードテックを通じて社会課題の解決と新産業の創出を目指す、日本最大級のフードテックカンファレンスです。株式会社UnlocXと米国メディア The Spoon が共同で主催し、2025年には第8回目の開催を迎えました。



出所:株式会社UnlocX, SKS JAPAN 2025

- 農業や水産などの一次産業から、食品加工、流通や外食、家庭での料理に至るまでのバリューチェーン上の課題、リジェネラティブなフードシステム実現に向けた課題、地方創生やまちづくりまで、“食”に関わる多様な領域において、フードテックをどのように活用し、どんな社会インパクトを実現していくのか、国内外からキープレイヤーを招いて議論を展開しています。

# 1-1 フードテック分野における関西の特徴

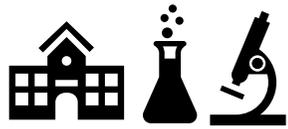
- 関西は、長年にわたり日本の中心として発展してきた歴史的背景から、豊かな食文化と食産業が育まれてきました。こうした土壌を基盤に、フードテック分野においても恵まれた環境が整っています。
- さらに、フードテック分野の発展に寄与するアカデミアや研究機関の存在、多様なプレイヤーや業界を超えたオープンイノベーションの動きも活発です。



関西には、大阪、京都、兵庫など、歴史と自然に育まれた豊かな食文化が広がっています。また、関西地域の食の魅力は、国際的にも高く評価されています。



関西には、農産物・畜産物・水産資源に恵まれた食の生産拠点、高付加価値を生み出す高い技術力・ブランド力、日本第2の経済圏としての巨大なマーケット、あらゆる方面に効率よくアクセス可能な物流インフラがあり、食関連産業の強固なサプライチェーンが形成されています。

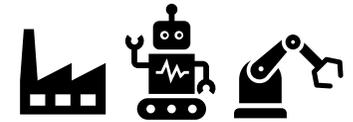


アグリテックやフードサイエンス領域を扱う大学が関西には多数存在します。また、AI、ロボット、バイオなどの技術領域において、先端技術を生み出す優れた大学や研究機関が集積し、これら先端技術を活用した食品業界への応用も進んでいます。

アカデミア・研究機関の集積  
P.8

関西の  
フードテック  
の特徴

優れた  
技術を持つ  
企業の集積  
P.14



関西では、食関連産業のサプライチェーンが集積する中、高度なフードテック技術を有する企業・スタートアップも多く活躍しています。



関西の大手企業はオープンイノベーション拠点を運営し、多様なプレイヤーとの業種横断的な共創を積極的に推進し、新技術・新事業創出に向けて取り組んでいます。

企業主導の  
オープン  
イノベーション  
拠点  
P.21

自治体による強固な  
後押し  
P.23



関西の自治体は、食文化の継承、食関連産業の振興、社会課題の解決を目指して、フードテック分野に積極的な支援を展開しています

# 関西のフードテックのポテンシャル・魅力

## 1-2 関西地域の食の歴史・食文化

- 関西には、国内外の影響を受けながら発展してきた個性豊かな地域が共存し、それぞれに特色ある食文化が根付いています。こうした食文化から生まれた多彩なグルメは、親しみやすさと質の高さで、海外からも高く評価されています。

### 食の歴史・食文化

千年以上にわたり都として栄えた古都・京都では、全国から食材や人が集まり、公家・武家・寺社などの文化が交わりました。その中で、見た目の美しさや季節感を大切にし、素材本来の味を生かす「京料理」が生まれ、受け継がれてきました。



日本各地とつながる陸海交通の中心で、多くの食材が集まる町として発展してきた大阪では、豊富な食材を無駄なく使い切る「もったいない」精神を持つ商人の知恵と食への情熱が融合し、親しみやすい食文化が育まれました。



写真出所：(公財)大阪観光局

多様な気候風土を持つ兵庫では、地域ごとに特色ある名産品が育まれてきました。特に日本酒造りでは日本有数の生産地として知られ、さらに海外とつながる貿易港・神戸港を通じて西洋の食文化が伝わり、洋食文化が広まりました。



### 発酵文化

発酵とは、乳酸菌や酵母などの微生物の働きを利用し、酸味やアルコール、うま味などの成分を生み出すことです。発酵を活用して作られる日本の代表的な調味料である「醤油」は関西にルーツを持ち、関西を中心にその製造技術が発展してきました。さらに、日本酒造りをはじめ、発酵の作用を活かした多様な発酵食品の製造が盛んに行われてきた関西地域には、発酵文化が深く根付いています。



### 関西地域の人気グルメ

関西には、外国人にも親しまれている美味しいグルメがたくさんあります。



お好み焼き

写真出所：(公財)大阪観光局



串カツ

写真出所：(公財)大阪観光局



抹茶スイーツ

### 世界から高評価を得ている関西



世界で最も食事が  
おいしい都市ランキング

大阪 **19** 位

出所：タイムアウト社「世界で最も食事がおいしい都市  
ランキング(2024)」

トップ20のうち、日本からは唯一大阪がランクイン。手頃な価格で美味しい料理が食べられる街として評価されています。



ミシュランガイド京都・大阪  
レストラン・飲食店掲載数

**469** 軒

出所：ミシュランガイド2025

星付きレストランの数は170軒を超え、京都・大阪は世界でも有数の美食都市となっています。

# 関西のフードテックのポテンシャル・魅力

## 1-3 食関連サプライチェーンの集積

・ 関西は、生産地域の多様性、加工産業の集積、強力な物流インフラ、巨大な消費市場を兼ね備えており、食関連のサプライチェーンに大きなポテンシャルを有しています。

関西は、京野菜などのブランド農産物をはじめ、多彩な都市近郊型農産物、多様な水域が育む豊富な水産資源、日本有数の銘柄牛を生み出す畜産業が集積する、食の主要な生産拠点です。

**農業** 大消費地に近い立地を生かした都市近郊型農業が発達しており、鮮度が求められる野菜や果樹をスピーディーに供給できることが大きな特長です。また、歴史と伝統に裏打ちされた「京野菜」や「大和野菜」をはじめとするブランド農産物の生産が盛んです。

**畜産業** 高度な飼養技術と長年の育種改良に支えられ、日本を代表する銘柄牛の産地として発展してきました。特に、神戸牛や近江牛などは、きめ細かな霜降りと豊かな風味で高い評価を受けており、世界的にもプレミアムブランドとして知られています。

**水産業** 太平洋、日本海、瀬戸内海という3つの海域に加え、琵琶湖や吉野川、紀ノ川など豊かな淡水環境にも恵まれています。こうした多彩な水域から多種多様で豊富な水産物が漁獲されています。

関西の食料品製造業の付加価値額は約1.7兆円(2024年)。また、従業員一人当たりの付加価値額は、全国より約10%高く、高付加価値を生み出す技術力とブランド力の高い企業が集積しています。

食料品製造業における  
従業員一人当たりの付加価値額(地域別)



出所:経済産業省「2024年経済構造実態調査 製造業事業所調査(地域別統計表データ)」を加工  
※地域区分は、経済産業省各経済産業局の管轄区域で区分。

関西に本社・本店のある主な食品加工企業

- ・ 日清食品ホールディングス
- ・ 江崎グリコ
- ・ ハウス食品グループ
- ・ 日本ハム
- ・ サントリーホールディングス
- ・ ダイドーグループ
- ・ 不二製油
- ・ イートアンドホールディングス



関西は日本第2の経済圏です。大阪府・兵庫県などを中心に、食関連の消費を力強く支える人口規模と飲食店事業所数を有する、全国トップクラスの規模を誇るフードマーケットを形成しています。

都道府県別人口



都道府県別飲食店等事業所数



出所:総務省・経済産業省  
「2021年経済センサス-活動調査 産業横断的集計」  
※持ち帰り・配達飲食サービス業含む

出所:総務省「人口推計」(2024年10月時点)

関西圏には国内外あらゆる方面につながる国際港湾や空港があり、国内外とのアクセス環境が充実しています。加えて、鉄道や高速道路網が高度に発達していることから、あらゆる方面への効率的な輸送が可能です。

海外につながる国際港湾・空港



国内主要都市までの所要時間

飛行機	路線	所要時間
✈️	札幌・新千歳	約1時間50分
	東京・羽田	約1時間10分
	福岡・博多	約1時間15分
🚄 新幹線	東京	約2時間30分
	愛知・名古屋	約50分
	広島	約1時間30分
🚗 高速道路	福岡・博多	約2時間30分
	東京	約6時間40分
	愛知・名古屋	約2時間30分
	広島	約4時間20分
	福岡・博多	約7時間40分

※飛行機:関西国際空港発/新幹線:高速道路:新大阪発

# 関西のフードテックのポテンシャル・魅力

## 1-4 学術機関の集積

- 京都大学はじめ多くの大学が集積する関西では、アグリテックやフードサイエンスを扱う大学も多く、近年はフードテックのコースやカリキュラムを設ける大学もあります。
- 関西地域内の各府県には、農林水産分野や食品分野を専門とする公設研究施設が設置され、企業や事業者の技術力向上と産業振興を支えています。

### フードテック/アグリテック・フードサイエンス領域(※)を扱う代表的な関西の大学

#### アグリテック・フードサイエンス領域<sup>1</sup>

- ① 京都大学(農学部、工学部)
- ② 大阪大学(工学部)
- ③ 神戸大学(農学部、工学部)
- ④ 大阪公立大学(農学部、工学部、理学部ほか)
- ⑤ 近畿大学(農学部、生物理工学部)
- ⑥ 奈良先端科学技術大学院大学(研究推進機構)
- ⑦ 京都府立大学(生命理工情報学部、農学食料学部)
- ⑧ 京都先端科学大学(バイオ環境学部)
- ⑨ 龍谷大学(農学部、先端理工学部)
- ⑩ 関西学院大学(生命環境学部)
- ⑪ 甲南大学(フロンティアサイエンス学部)
- ⑫ 摂南大学(農学部)
- ⑬ 滋賀県立大学(環境科学部)
- ⑭ 福井大学(工学部)
- ⑮ 福井県立大学(生物資源学部、海洋生物資源学部)
- ⑯ 福井工業大学(環境学部)

#### フードテック領域<sup>2</sup>

- ⑰ 立命館大学(食マネジメント学部)
- ⑱ 帝塚山学院大学(食環境学部)

(※) 1. アグリテック・フードサイエンス領域: 農学系、理工学系、工学系等のうち、アグリテック・フードサイエンス領域に寄与するカリキュラムを有する代表的な大学  
2. フードテック領域: フードテックに焦点を当てたコースやカリキュラムを設置する大学

### 大学内にある食資源の次世代生産拠点の例

#### 大阪公立大学 植物工場研究センター(PFC)

URL: <https://www.omu.ac.jp/orp/plant-factory/>

- 人工光型植物工場に特化した、日本における最先端の研究開発拠点の一つです。
- 生産コスト低減に向けてICT技術を活用した自動化技術や人的資源管理技術の研究開発とともに、多品種オンデマンド生産に向けた新たな品種探索や機能性植物の生産に資する栽培技術の研究開発に取り組んでいます。



出所: 大阪公立大学 植物工場研究センターHP

#### 近畿大学 水産研究所

URL: <https://www.kindai.ac.jp/rd/research-center/aqua-research/>

- 世界初のクロマグロ・ノドグロの完全養殖をはじめ、マダイ、ブリ、ウナギなど多様な魚種を対象とした養殖・種苗生産技術の研究を牽引する研究拠点です。
- 栄養学、育種学、魚病学などの基礎研究に加え、種苗生産、選抜育種、交雑育種、バイオテクノロジー、飼料原料の魚粉代替タンパク質源などの応用面にもわたる総合的な研究が進められています。



出所: 近畿大学 水産研究所HP

### 地域の技術を支える公的研究機関

各府県に設置された公的研究施設では、地域の食関連の企業や事業者が取り組む技術開発や商品開発、品種改良などをサポートし、共同研究などにも取り組んでいます。

#### 京都府農林水産技術センター

URL: <https://www.pref.kyoto.jp/nougiyutsu/>

- 府内の農業・林業・畜産・水産分野の技術課題を支える試験研究機関です。
- 「京都フードテック基本構想」に基づき京都府にマッチしたスマート技術、健康機能性など新たな付加価値の創出、気候変動やSDGsへの対応など京都府の農林水産業を支える研究の強化と最先端技術を生産現場で活用できる人材の育成を重点的に進めています。
- 分野横断型の研究を促進するため、大学や企業の研究者によるネットワークである「京都フードテック研究連絡会議」を運営しています。



出所: 京都府

# 1-4 学術機関の集積

- AI、ロボット、バイオなど多様な技術領域の先端技術を生み出す優れた大学や研究機関が集積しており、これらの技術の食品業界への応用が着実に進んでいます。

## コア技術を食品業界へ応用している大学発ベンチャーの事例

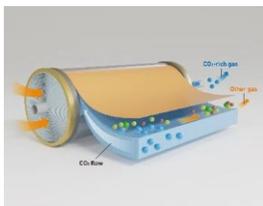
### 京都大学発

- 株式会社OOYOO  
(ガス分離膜)
- 株式会社Symbiobe  
(海洋性光合成細菌に着目した、バイオものづくり技術)

### 大阪大学発

- 株式会社Thinker  
(近接覚センサー)

詳しくはP.13へ



(出所) 株式会社OOYOO



(出所) Symbiobe株式会社



(出所) 株式会社Thinker

## けいはんな学研都市 フードテックヒル拠点整備

- けいはんな学研都市(正式名称:関西文化学術研究都市)は、京都・大阪・奈良にまたがる京阪奈丘陵で整備を進めている、日本有数のサイエンスシティです。
- エリア内には京都大学・同志社大学などの大学、国の研究機関、企業の研究所など約160の施設が集積し、1万人以上の研究者・職員が所属しています。



出所:京都府HP「けいはんな学研都市 南田辺西地区の開発に着手」

- また、食の最先端研究と関連製造企業の集積拠点「けいはんなフードテックヒル」の整備を進めています。機能性表示食品や次世代食品、冷凍流通 技術等の研究・開発、「食」×「テクノロジー」×「伝統・文化」の総合力の発揮により、京都らしい食のイノベーションの実現を目指しています。

## バイオものづくりが盛んな関西

- 日本のバイオエコノミー戦略では、2030年を目標にスマート農業やバイオテクノロジーを活用した新品種・新技術、フードテックなどの開発・活用を推進する方針が示されており、将来の食料問題の解決に寄与することが期待されています。
- こうした背景がある中、関西はバイオ分野に強みを有する地域です。バイオものづくり分野の論文を発表機関(筆頭著者の所属機関)別にみると、発表論文の約4割を近畿地域の機関が占めています。

### バイオものづくり分野の学術論文の発表状況

[バイオものづくりに関連するキーワードを含む論文]

北海道	東北	関東	中部	近畿	中国	四国	九州	沖縄	全国
9	4	83	31	101	10	1	9	2	250

### バイオものづくり分野の論文数シェア/域内総生産シェア



(出所)近畿経済産業局HP「関西地域のバイオものづくり・エコシステム形成に向けたビジョン」より抜粋  
(論文)論文数は2014年以降の関連キーワードをタイトルまたはアブストラクトに含む論文を抽出し、その筆頭著者の所属する機関の所在を集計。(特許)発明者数は2014年以降のバイオものづくり分野の国内特許出願について発明者住所を集計。(共通)域内総生産は「内閣府「県民経済計算」をもとに作成。地域ブロックは経済産業局の管轄区域に準じた。

# 関西のフードテックのポテンシャル・魅力

## 1-4 学術機関の集積（産学連携事例）

- 関西では、企業と大学が協働する産学連携の文化と環境が整っており、その取組も非常に活発です。こうした産学連携を通じて、地域の高度な研究成果が、市場での新たな価値創出へ結びついています。

## 大阪大学大学院 工学研究科

## 松崎研究室

URL: <https://www-chem.eng.osaka-u.ac.jp/matsusaki-lab/>



### 研究内容

- 生体と直接相互作用する材料を研究する「生体材料学」と、ヒトや動物の複雑な組織・臓器を人工的に構築する「組織工学」を基盤として、再生医療や創薬への応用を目指した研究を展開しています。
- 三次元生体組織モデルの構築を食の分野にも応用し、牛の筋肉・脂肪・血管の細胞を立体的に組み合わせて“本物の肉の構造”を再現する培養肉の研究にも取り組んでいます。3Dバイオプリンターを用いて霜降り和牛に見られる筋線維と脂肪の配置を精密に再現することで、従来のミンチ状培養肉では実現できなかった複雑な肉の組織構造をテーラーメイドに構築できるようになり、実用化に向けた技術開発を進めています。

### 産学連携：培養肉未来創造コンソーシアム



URL: <https://cficm.jp/>

3Dバイオプリンターによる培養肉製造技術の社会実装を目指し、当研究室は2023年に企業・研究機関と「培養肉未来創造コンソーシアム」を設立しました。本コンソーシアムには大阪大学のほか、TOPPANホールディングス、伊藤ハム米久ホールディングス、島津製作所、シグマクシス、ZACROSなど18社（2025年6月時点）が参画しています。培養肉を社会へ届けるには、3Dバイオプリント技術の高度化に加え、生産から流通までを見据えたバリューチェーンの構築、安定的な大量培養技術や低コストで品質を保つ製造プロセスの確立が不可欠です。これらの課題に対応するため、参画企業と研究機関がそれぞれの強みを持ち寄り、技術開発から実装まで連携して取り組んでいます。



本物の肉の構造を再現して作製した培養肉



3Dバイオプリント技術で培養肉を自動製造するmeatmaker  
(大阪・関西万博内、大阪ヘルスケアパビリオンにて展示)

### <海外に向けてのメッセージ>

国内機関・企業を中心に活動してきた本コンソーシアムは、視点を世界へ広げる新たなステージに進みつつあります。海外の金融機関や大手フード関連企業、ベンチャー企業との連携に向けた具体的な協議もスタートする等、グローバルなパートナーシップの推進も視野にいれております。「ミライの食」の一つとしての培養肉の商業化、普及に向けて、ともに挑戦して下さるパートナーからの前向きなお声がけを、心よりお待ちしております。

## 奈良先端科学技術大学院大学 研究・イノベーション推進機構

## 発酵科学研究室 (高木研究室)

URL: <https://www.naist.jp/iri/takagi/index.html>



### 研究内容

- 産業微生物として重要な「酵母」を対象に、発酵過程で酵母が受ける高濃度エタノール・高温・冷凍・乾燥・高浸透圧といった多様なストレスへの耐性機構を解析し、その知見をもとに、産業酵母の育種技術の高度化を進めています。また、発酵力の向上、味・風味の多様化、栄養強化・健康維持などに関わるアミノ酸の代謝や機能についても研究し、特定のアミノ酸を高含有する酵母の育種にも取り組んでいます。
- 得られた研究成果は、製パン過程のストレス(冷凍・高糖・乾燥)に対する耐性が向上した酵母、酒類(清酒、泡盛、クラフトビール)の付加価値を高める酵母など、実用化可能な産業酵母の開発につながり、「発酵・醸造」分野の新たなイノベーションに寄与しています。

### 産学連携:酵母を活用した商品開発

酵母の研究成果によって社会貢献を行うための産学連携を積極的に進めています。伝統発酵の分野では、クラフトビールや清酒、泡盛などのお酒づくりに当研究室で育種した酵母が活用されており、バナナやバラの香りを際立たせたり、オルニチンやGABAなど有用成分を多く含むなど付加価値を高めたお酒を多様な酒造会社と協働して開発してきました。一方、バイオマス発酵を活用した代替プロテインについても、企業との共同研究が進行中です。食肉の美味しさや栄養・健康に寄与する成分を多く含む酵母を育種し、大豆ミートに添加することで、大豆特有の青臭さを抑えるとともに、嗜好性、栄養価が向上したソーセージやハンバーグの開発を目指しています。酵母の新たな可能性を企業とともに探求し、伝統的発酵食品から次世代型食品まで幅広い社会実装を進めています。



連携先のゴールデンラビットビール社  
(奈良市)と独自の酵母で3種類の  
クラフトビールを開発



酵母の働きを活用した大豆ハンバーグ

### <海外に向けてのメッセージ>

酵母には、味や風味を高める働きに加え、栄養価や健康機能を高めるという特徴があります。当研究室では、米国カリフォルニア大学デービス校との国際共同研究室を設置し、約1万株の酵母リソースを活用した研究を推進することで、酵母が生み出す「美味しさ」と「健康」の新たな未来を切り開いていくことを目指しています。今後は国際共同研究室を拠点とした海外連携を進めるとともに、精密発酵の分野においても酵母の有用機能と育種技術を駆使した研究を進展させることで、日本の優れた酵母研究と発酵技術を海外にアピールしていきます。

# 関西のフードテックのポテンシャル・魅力

## 1-5 外資系フードテック企業から見た関西

- 外資系フードテック企業も多数、関西に進出し、その地域的利点を活かしたビジネス展開を行っています。協働を円滑に進める実行力あるビジネス文化と、迅速で柔軟な意思決定の風土が、新たな挑戦を後押ししています。



### 和田フードテック株式会社

所在地 大阪府大阪市北区角田町8-47  
阪急グランドビル26階

会社HP <https://wadafoodtech.com/ja/>



#### 事業概要

- 2018年に香港にて設立されたホットチェーン弁当自動販売機サービスを展開するスタートアップ。2023年6月、大阪に日本法人を設立。
- 調理済みの食品を温かい状態に維持する「ホットチェーン」のプラットフォームを展開しており、自社開発をしたホットチェーン自動販売機では、消費者はわずか17秒で温かく新鮮なお弁当を楽しむことができます。関西のエンジニアを活用し自動化ソリューションの改善を図り、今後は大阪をハブとして他の先進国への輸出拡大を目指します。

#### 関西への進出経緯

ビジネスの地として、関西が日本の他の地域よりもスタートアップ文化に適していると感じたため進出を決めました。関西の人々の実行力とスピード感は本当に素晴らしく、この地域の特徴ある環境やビジネスの雰囲気、人々に強く惹かれました。また大阪は日本第2の大都市であり、当社のターゲットとなるエンドユーザーが多数いることから、当社のビジネスにふさわしい地域だと考えました。



ホットチェーン弁当自動販売機

#### 関西の魅力

パートナーやクライアントとの協力関係が非常にスムーズに進むことです。話しやすい人柄に加え、大阪には「物事を実行する」「結果を出す」というビジネス文化が根付いていて、協力関係が現実的で実行力が高いと感じました。また、大阪は「ちょうど良い」場所です。大きすぎず、小さすぎず、移動しやすい距離にビジネスパートナーやクライアントが集中しているので、関係構築に利便性を感じています。

#### これから進出を考えている企業へのメッセージ

拠点設立にあたり、2つの要素について考える必要があると思います。1つめはビジネスにおいて、その地域が「自分たちのビジネスに適しているか」を考えることです。2つめは、その地域で仕事や生活をしていく上で、「人々の気質や文化が経営者のライフスタイルに適しているか」を考慮することであり、ビジネスと同じくらい大切なことだと思っています。



CEO Jason Chen氏



### CRUST JAPAN株式会社

所在地 大阪府大阪市北区角田町8-47  
阪急グランドビル26階

会社HP <https://www.crust-group.com/>



#### 事業概要

- 2019年にシンガポールにて設立された余剰食材を使った発泡酒の企画製造販売を行うスタートアップ。2021年2月、日本法人の大阪拠点を設立。
- 日本国内外での数多くの企業とのコラボを通じ、おいしくアップサイクルをコンセプトに循環型経済やよりサステナブルな社会の実現を目指しています。2025年からは日本でのコラボだけでなく、日本版CRUSTとしてパールエールやIPAの販売を拡充し、シンガポールを含めた海外へ輸出も視野に入れて活動の幅を広げています。

#### 関西への進出経緯

創業の地となったシンガポールは金融やテックの分野において先進的な国である反面、自国自体のサイズはそこまで大きくありません。日本における「もったいない」の感覚は弊社の目指す理想にも近く、100%アップサイクル飲料での生産という差別化に対しても、共感していただける素地があることが現在でも関西に拠点を置く理由となっています。今後は国内での更なる提携先を増やすことで、CRUSTだからできる「日本のクラフトビール」を海外へ展開していきたいです。



未消費のパンから醸造されるビール

#### 関西の魅力

関西には中小企業が多く、意思決定の速さや商売人気質といった点は常に新たなプロジェクトを企画し立ち上げる我々のスタイルにも合致しており、活動を支える原動力となっています。

#### これから進出を考えている企業へのメッセージ

日本という国は外から見る印象とは裏腹に、「内側」に入り込むことが難しいとされてきました。インバウンド観光客の増加、日本居住の外国人も増えたことで日本進出の方向性も多様化を迎えつつあります。知らないから、難しそうだからと敬遠するのではなく、まずは「提案」から始める、アクションを起こすことも大切だと思います。



取締役 平野宏幸氏



植物性食品でありながら  
動物性食品がもたらす  
“満足感”を実現する技術  
「MIRACORE®」

### 所在地

大阪府泉佐野市住吉町1番地



トップページ



MIRACORE®

### トップページ

<https://www.fujioil.co.jp/>

### MIRACORE®

<https://www.miracore.jp/>

# 不二製油株式会社



## 会社概要

- 1950年の創業以来、食の可能性を追求し価値を創り出して世の中に広めることを目指し、植物性油脂を核とした食品素材の開発・供給を行っています。
- 現在は、植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材を主要事業とし、BtoB分野で世界の食品産業を支え、オランダ・シンガポールなど海外にも複数の拠点があります。
- チョコレート用油脂及び業務用チョコレートで国内No.1、世界トップ3のシェアを持ち、植物性油脂や植物由来たんぱく分野を中心に3,488件の特許(2025年3月時点)を保有しています。

## 技術概要

MIRACORE®は、動物性食品の満足感の源泉を、油脂とタンパク質の存在状態や相互作用と捉え、それを植物性素材のみで再現する点に特長があります。植物性素材の研究開発を重ね、それぞれの機能や構造に関する知見を蓄積させてきました。この知見を融合させ、植物性素材の組み合わせや状態を精緻に設計し、動物性食品らしい満足感を生み出しました。現在は、この技術を活かした完全植物性の風味素材(ダシ)「MIRA-Dashi®」を製品化。多種多様な製品開発にとどまらず、様々な企業とともに、MIRA-Dashi®を活用した製品・メニューの共同開発などにも積極的に取り組んでいます。

## 解決できる課題

動物性原料に一切頼らず満足感を実現することで、ヴィーガンや宗教食といった食の多様性、健康志向などへの対応を可能にし、食の選択肢を大きく広げることができます。動物性原料の使用制限や輸出規制といった国・地域ごとの課題にも対応しやすく、海外展開やインバウンド向けメニュー開発にも貢献しています。

## 海外に向けてのメッセージ

これまで日本企業とのコラボレーションを通じて多様な製品・メニューを生み出してきました。『植物性食をもっとおいしく、サステナブルで明るい未来を創る。』をスローガンに、こうした共創の取り組みを海外企業にも広げ、国や地域の食文化やニーズに寄り添った形で、想いを同じくするパートナーと連携を強め、地球と人々の健康に貢献していくことを目指しています。



植物性素材で再現したカツオ風出汁



ムスリムの方々にMIRA-Dashi®を活用した豚骨風ラーメンを提供

## 蒟蒻の食物繊維を用いた 「結着・食感創成技術」

### 所在地

兵庫県神戸市中央区浪花町56番地KIP内



トップページ

<https://ninzia.jp/>

# 株式会社NINZIA



## 会社概要

- 2016年設立。日本の伝統食材である「蒟蒻」の食物繊維を用いて、誰もが食を自由楽しめる世界を生み出すための製品と技術を開発するテクスチャエンジニアリングのスタートアップです。
- アメリカ・シンガポール・マレーシアなど、海外でも積極的に市場展開を進めています。
- 受賞歴: Spain Food4Future “FOODTECH INNOVATION AWARD 2024”、SMBCフィナンシャルグループ「未来X」インパクト賞他。

## 技術概要

当社の技術は、日本で古くから食べられてきた植物性食材「蒟蒻」に含まれる食物繊維「グルコマンナン」の特性を活かした革新的なものです。グルコマンナン粉末は、水と混ぜると粘りのある糊状になり、アルカリと反応することで繊維同士が強く結びつき、ネット状の構造を形成します。その結果、ゼリーのように固まる(ゲル化する)性質があります。当社は、このゲル化のプロセスを精密にコントロールし、固めきらずにペースト状を保持する技術を確認しました。この技術を応用して開発した「ニンジャペースト」は、他の食材と組み合わせ、加熱・冷凍・乾燥のいずれかの操作を行うことで、強力な結着を実現します。これにより、水飴や砂糖、小麦粉由来のグルテンなど多くの結着素材の代用として活用でき、多岐にわたる食べ物への活用ができるほか、従来困難だった食感や成型が可能になります。

## 解決できる課題

ニンジャペーストを活用すれば、グルテンフリーの主食や栄養強化スナック・シリアル、アレルギーフリー製品など、幅広い商品開発が可能になります。さらに、ニンジャペーストは熱に強いため、高温高圧に耐えられず従来は缶詰やレトルト食品への加工が難しかった食材にも対応できます。この特性により、保存性の高い食品や新しい調理法の開発が可能となり、消費者により多様な食の選択肢を提供できます。

## 海外に向けてのメッセージ

今後も当社の独自技術をコアに、誰もが食を自由楽しめる世界を目指していきたいと思っております。当社技術を活用した製品開発に取り組む協業先や、当社の製品・技術を市場展開していただけるパートナー企業・機関との連携に高い関心を寄せています。



蒟蒻由来の植物性素材「ニンジャペースト」の結着技術を活用したプロテイングラノーラ



不二製油株式会社、幸海ヒーローズ合同会社と共同開発した「のびない」缶詰うどん(ミライの防災食)

# 株式会社OOYOO

OOYOO

未来のデバイスの  
核となる、食品産業にも  
応用できる持続可能な  
クリーンCO<sub>2</sub>分離膜技術

## 所在地

京都府京都市下京区中堂寺南町 134番地



トップページ

<https://www.ooyoo.co.jp/>

## 会社概要

- ・ 京都大学の先端ポリマー技術を基盤に2020年に設立された、CO<sub>2</sub>回収コストを抜本的に削減する高性能CO<sub>2</sub>分離膜を開発するディープテック企業。
- ・ TOPPANホールディングス株式会社とは分離膜の開発・量産に向けた基本合意契約を締結し、住友化学株式会社や株式会社GSユアサとはモジュール開発に関するパートナーシップを構築するなど、日本の大手企業との協業に取り組んでいます。
- ・ 2023年に開催された「COP28」では、各国の革新的テクノロジーが集まる「スタートアップ・ビレッジ」に、日本から出展する10社のひとつとして選出。2025年にはフードテック企業として「Food 4 Future 2025」に出展。

## 技術概要

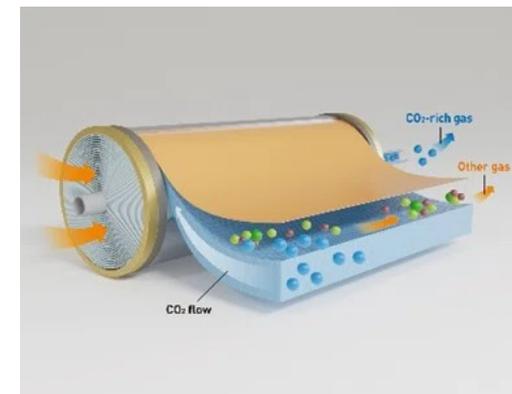
CO<sub>2</sub>の分離回収は、従来の化学吸収法では大量の熱エネルギーが必要となるため、コスト面で大きな課題があり、カーボンニュートラル実現のボトルネックとなっています。当社は、複数のポリマーを組み合わせ、高い選択性と高速透過を両立した独自の高性能CO<sub>2</sub>分離膜を開発しました。この独自設計により、CO<sub>2</sub>とその他のガスを高効率に分離でき、従来技術と比べてエネルギーコストの大幅削減と装置の小型化を実現しています。さらに、当社の分離膜は従来技術の約3倍の処理速度を持つため、装置を小型化しても高い分離性能を維持できる点が大きな強みです。また、従来のアミン吸収法はアンモニア由来の化学物質を使用することから、味や匂いに敏感な食品業界では導入が難しいという課題がありました。一方、当社の分離膜はケミカルフリー素材を採用しているため、食品業界でも安心して導入でき、幅広い応用が可能です。

## 解決できる課題

食品業界は、この技術を活用できる分野として、今後大きな需要が見込まれると考えられます。例えば、バイオ発酵工場から排出されるCO<sub>2</sub>をこの技術で回収し、炭酸カルシウムへ転換するほか、植物工場向け資材として利用するなど多様な可能性があり、現在複数の食品関連企業と実証実験を進めています。当社の技術によって食品製造のサステナビリティを高め、環境負荷の低減を実現し、さらに企業価値向上にも貢献できると考えています。

## 海外に向けてのメッセージ

当社は分離膜の開発に強みを持っており、膜を組み込んだモジュールの組立については、パートナー企業と協力して進めています。今後は海外においても、モジュール組立の工程を共同で取り組むことができる企業との協業を広げていきたいと考えています。また、CO<sub>2</sub>を排出する企業との実証実験についても、国内だけでなく海外での取り組みを進めていきたいです。



OOYOO社が開発した分離膜



株式会社増田徳兵衛商店と実施した、日本酒製造過程で発生するCO<sub>2</sub>の分離回収に関する実証実験の様子

身近な食品素材から  
世の中にない新しい  
価値を生み出す  
アップサイクル技術

## 所在地

京都府京都市西京区御陵大原1-49



トップページ



アップサイクル事業

## トップページ

<https://www.pharmafoods.co.jp/>

## アップサイクル事業への取り組み

<https://www.pharmafoods.co.jp/sustainability/upcycle>

# 株式会社ファーマフーズ



## 会社概要

- ・ 医薬(Pharmaceuticals)と食品(Foods)の融合というコンセプトのもと、機能性食品素材から創薬領域まで、BtoB・BtoCの双方で幅広い事業を展開している1997年創業の研究開発型バイオテクノロジー企業です。
- ・ ストレス対策や健康維持に効果的な機能性素材「PharmaGABA®(ファーマギャバ)」は同社を代表する機能性素材の一つであり、国内外の食品メーカー・健康食品メーカーなどに幅広く採用されています。
- ・ 北米、中国、東南アジアなどでの販路拡大にも注力し、グローバル展開を積極的に進めています。

## 技術概要

当社は、鶏卵や乳酸菌など天然由来素材に含まれる有用成分を科学的に評価し、その機能性を活かした素材の研究・開発・製造に取り組んできました。これらの技術力を応用し、青バナナ、ワイン澱、ゴマ油粕など、これまで廃棄されてきた未利用資源から新たな機能性を見出し、美容・免疫・ダイエットといった領域で活用できる素材としてアップサイクルする取り組みを進めています。

また、世界中で大量に廃棄され、その多くが焼却処分によってCO2排出の一因となっている卵殻についても、価値ある究極のアップサイクル資源として再活用する技術開発を行っています。その成果として、卵殻膜を分解して得られる成分を独自技術で再生セルロース繊維に混ぜ込んだ新素材「ovoveil®」を開発しました。さらに、卵殻膜から電極材料や農業資材(バイオスティミュラント)へのアップサイクルについても事業化を目指し、研究開発を強化しています。

## 解決できる課題

食品加工の現場では、青果・穀物・動物性素材などから生じる副産物の多くが十分に活用されず、廃棄物として処理されることで環境負荷やコストが発生しています。当社の技術は、これまで未利用だった食品副産物から新たな機能性を引き出し、有用素材として再生することで、廃棄物の削減と資源循環を両立を実現することができます。

## 海外に向けてのメッセージ

これまで海外での販路拡大には力を入れており、現地のパートナー企業とともに、機能性素材の提供や製品の販売を手がけてきました。今後も当社の技術を最大限に活かして市場拡大につなげていくため、当社の素材を活用いただける企業や、販売力・営業力に強みを持つパートナーとの協業をさらに推進していきたいと考えています。



未成熟な青バナナを原料とし、自然免疫力を高める機能をもった素材「バナファイン®」



次世代サステナブル繊維ovoveil®と原料の卵殻膜 (大阪・関西万博内 大阪ヘルスケアパビリオン展示)

微生物の力で  
空気を資源に変える  
バイオものづくり技術

所在地

京都府京都市西京区御陵大原1-39  
京大桂ベンチャープラザ南館



トップページ

<https://www.symbiobe.jp/>

# Symbiobe株式会社



## 会社概要

- 空気から資源を生み出す京都大学発のバイオ技術を基盤に、2021年に設立されたスタートアップ企業です。
- 光合成細菌に関する独自の培養技術と肥料、飼料等の生産技術を有しており、これらの技術を駆使することにより排ガスや廃液に含まれている炭素源・窒素源を利用して地産地消のものづくりを目指しています。
- 2026年には、出光興産株式会社、西部石油株式会社と共同で、バイオマス年間生産能力1トン規模を有するベンチプラントを構築し、同設備を用いた実証実験をスタートしています。

## 技術概要

当社が着目している光合成細菌は、世界中のどこの海中にも生息する微生物です。この微生物は、排ガスに含まれる二酸化炭素や窒素を含む様々な炭素源、窒素源を利用することが可能で、それらを用いて光合成を行い体内に固定し様々な有機化合物・代謝産物を生み出します。当社は、この光合成細菌を効率的に培養し、生み出された生成物を原料として、高濃度窒素を含む有機肥料「Air Fertilizer®」や、魚粉の代替となる高栄養飼料「Air Feed®」などを生成するバイオものづくりの技術を保有しています。光合成細菌は、遺伝子導入が難しいことから研究が限定的で、これまでバイオものづくりのホスト生物としてほとんど注目されてきませんでした。当社は、この微生物に対して基盤技術の確立を進めており、応用可能性を広げるための培養・生産プロセスの高度化に取り組んでいます。

## 解決できる課題

現在、農業や養殖で使われる化学肥料や魚粉は、環境負荷が大きく持続可能性の面で課題となっています。有機肥料「Air Fertilizer®」と高栄養飼料「Air Feed®」は、化学肥料や魚粉に代わりながら従来の肥料・飼料と同等の成長を実現します。当社の技術は、産業由来の排ガス、廃液を資源化する技術で循環型社会を推進するとともに、環境負荷の少ない食料生産を可能にします。

## 海外に向けてのメッセージ

当社は「地産地消」の考え方を大切にしています。その地域で生じる排ガスや廃液を当社の技術で肥料や飼料などにアップサイクルし、再び同じ地域で活用する循環システムを目指しています。こうしたシステムを構築し、資源循環の実現に貢献することこそが当社技術の本質であると捉えており、考え方に共感いただける皆さまと、連携していきたいと考えています。



農業用窒素肥料  
「Air Fertilizer®」



ベンチプラント内培養装置

## 最新テクノロジーを 確かな労働力に変える 高精度AIソリューション

### 所在地

大阪府大阪市淀川区西中島1-11-16  
新大阪CSPビル北館4階



トップページ

<https://hutzper.com/>

# 株式会社フツパー



## 会社概要

- 2020年設立の製造業向けAIスタートアップ。外観検査・人員配置・LLM開発・需要予測など製造現場の課題を解決するAIソリューションを提供し、現場の省人化と生産性向上を支援しています。
- 2026年よりタイに駐在事務所を設置し、東南アジアを中心に海外展開の本格化を目指します。
- 受賞歴:「FOOMAアワード2024」審査委員会賞受賞、「CEATEC AWARD 2025」ネクストジェネレーション部門賞受賞

## 技術概要

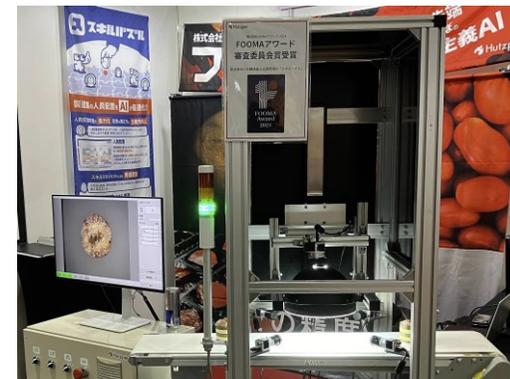
当社はAI技術をコアに、製造業向けのソリューションを提供しています。主力である「メキキバイト」は製造業向けの外観検査AIで、カメラで撮影した製品画像からAIが瞬時に品質判定を行うことができ、食品製造業では異物混入や変形、焦げ不良といった目視検査工程で活用されています。当社は一般的な汎用AIと異なり、「AとBを見分ける」といった抽象度の高いタスクを処理するだけでなく、特定の製造品における「具体的な」特徴を読み取ることを得意とするAIを自社開発しています。そのため、形状のわずかな違いや細かな欠陥も高精度に見分けられる点が大きな強みになっています。また、製造業で磨いた独自のAI技術は、酪農・畜産分野にも応用が進んでいます。丸紅株式会社とは、スマートフォンのカメラで牛の横姿を1枚撮影するだけで体重を推定できるアプリを共同開発しました。高速化技術も組み合わせることにより瞬時かつ高精度の推定を実現しています。

## 解決できる課題

当社の外観検査AIは、検査カメラや照明などの光学設計と連携して検査対象や項目に応じた最適なアルゴリズムを選定し、現場に寄り添った導入を行います。これまで人手に依存していた作業を自動化することで、食品製造現場の負荷軽減と業務効率化を実現します。さらに、当社の独自AIは個体差の大きい食材の見目の違いや、明確な基準化が難しい判定にも柔軟に対応できます。こうした特性により、単なる自動化にとどまらず、品質管理全体の精度向上にも貢献します。

## 海外に向けてのメッセージ

本格的な海外展開の一環として、当社はタイを起点に現地パートナーと連携し、食品製造業を中心とした製造現場へのAI導入を推進しています。食品産業が盛んなタイにおいて、日本国内で培った品質基準・運用知見を基盤に品質向上と効率化への貢献を目指しています。当社のコアAI技術は、日本企業との多数の協業実績を背景に海外企業との技術連携にも展開可能であるため、日本の品質思想をグローバルに広げる取り組みを継続してまいります。国内外問わず、AI活用や品質改善に関心をお持ちの企業様からのご相談を歓迎しております。



洋菓子製造現場を想定した「メキキバイト」のデモ機



丸紅株式会社と共同開発した牛の体重推定アプリ

ロボットハンドを  
“考える指先”に  
進化させる  
「近接覚センサー」

所在地

大阪府大阪市中央区久太郎町4丁目1-3  
大阪センタービル6F-188



トップページ

<https://www.thinker-robotics.co.jp/>

# 株式会社Thinker



## 会社概要

- 対象物の位置と形を非接触で計測できる大阪大学発の先端技術「近接覚センサー」を基盤に、2022年に設立されたスタートアップ企業です。
- 独自の近接覚センサーを実装したロボットハンド／エンドエフェクターの開発およびソリューション提供を行っており、“自ら考えて判断するロボットハンド”の開発を推進しています。
- 2025年7月に米国スタンフォード大学で開催された「Japan-U.S. INNOVATION AWARDS」にて「2025 Innovation Showcase」に選出。また、2025年、Forbes Japan「100 NEXT GENERATION LEADERS」に選出。

## 技術概要

コア技術である「近接覚センサー」は、赤外線と独自のエッジAIを組み合わせることで、カメラに頼らず対象物の位置や形状を非接触かつ高速に計測できるセンサーです。これをロボットハンドに搭載することで、従来はつかむことが難しいとされていた透明・脆い部品や食品の取り扱いが可能になります。製造現場での活用が進んでおり、食品分野ではデリケートな製品を扱う作業などに対応できます。

このセンサーと柔軟な関節技術を組み合わせたロボットハンド「Think Hand F」は、視覚情報に頼らず“手探り”でばら積みの対象物を把握し、人間のよう状況判断しながらつかむという新しいアプローチを可能にしました。さらにユアサ商事株式会社とは、吸着パッドとセンサーを組み合わせ、薄く壊れやすい製品でも安全にピッキングできるロボットアームシステムを共同開発しており、クッキーなどの破損しやすい製品のピッキングに活用できます。

## 解決できる課題

食品分野では自動化が進む一方、柔らかい食材や不定形の食材は従来のロボットハンドでは扱いが難しく、多くの工程で人手に依存しているのが現状です。当社の技術は、こうした扱いの難しい食材にも対応できるロボットハンドの開発を可能にし、人が担わざるを得なかった作業の自動化を後押しします。

## 海外に向けてのメッセージ

導入から定着、さらには継続的な価値創出までを見据えたロボット活用を共に推進できるパートナーとの協業を進めていきます。特に、現場におけるロボット活用の将来像を共有し、社会や産業のあり方そのものを共に進化させていける企業との共創を重視しています。



近接覚センサーを備えたロボットハンド「Think Hand F」によるピッキング



ユアサ商事と共同開発した吸着式ロボットアームシステム

# フクシマガリレイ株式会社



新たな“つながり”から  
食のイノベーションが  
生まれる場所  
「MILAB」

## 会社概要

- 日本で初めて業務用冷蔵庫を規格化し、量産を始めた冷凍冷蔵機器メーカー。飲食店の厨房などで主に利用される「業務用冷凍冷蔵庫」、スーパーの売場で生鮮食品などを陳列する「冷凍・冷蔵ショーケース」を中心に、食品機器メーカーとして食を支え、業界をリードしています。
- ベトナム、インドネシアなどアジアに複数の海外拠点をもち、世界市場での成長と拡大を目指しグローバルに取り組んでいます。
- さらに食というフィールドを越え、高度な温度コントロール技術を活かし、医療理化学機器の開発・販売にも取り組んでいます。

## 取組概要

当社は食品機器メーカーとして、これまで“食”の分野で多様な技術と知見を蓄積してきました。一方で、これまでにない技術やアイデアを生み出すには異業種企業・大学・研究機関・起業家など、外部との共創が欠かせません。そこで、外部パートナーとの共創を本格的に推進する拠点として、食のオープンイノベーション施設「MILAB(ミラボ)」を2019年に開設しました。MILABには当社の冷凍・冷蔵機器をはじめとする最新の厨房機器を多数備えたキッチンエリアを設置しており、実機を用いた食材試験やメニュー開発、調理テストなどを行うことができます。また、会議やセミナー、講演会などを開催できるイベントホールも併設し、食品や食産業に関わる各種セミナーや交流の場としても活用されています。さらに、食に関わる事業を展開する国内外のスタートアップ企業を支援するため、インキュベーションオフィスを併設しています。当社との共創の可能性を持つ企業が入居し、技術やアイデアの融合による新たなビジネス創出を目指しています。

## 連携事例

インキュベーションオフィス入居企業はじめベンダーの皆さまとは、事業面でも協働を進めています。例えば飲食店を中心にITソリューションを提供する「株式会社ダツハランド」との連携では、当社の冷蔵技術と、同社の予約・受け取り管理ソフトを組み合わせ、コールドロッカーの受取りシステムを共同で開発しました。飲食店でのテイクアウトやスーパーなど全国へ広く展開しています。

## 海外に向けてのメッセージ

日本での事業展開を基盤に、東南アジアを中心に事業を拡げています。今後の展開を見据え、地域ニーズに応じた製品カスタマイズを共に進めるパートナーを求めています。また、「食といのちの未来を拓く」という企業パーパスのもと、環境・フードロス・健康といった課題に取り組む企業との協業・共創を推進していきます。



冷凍・冷蔵機器や厨房機器を備えた  
MILAB内の各種キッチン



共同開発によって生まれたコールドロッカーの  
受取システム

## 所在地

大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18



トップページ



MILAB

## トップページ

<https://www.galilei.co.jp/>

## MILAB

<https://www.galilei.co.jp/solution/milab/>

“問い”と“答え”を  
見つけるために  
共創し協働する空間  
「KYOLABS」

所在地

京都府京都市中京区西ノ京桑原町1番地



トップページ



KYOLABS  
トップページ

トップページ

<https://www.shimadzu.co.jp/>

KYOLABSトップページ

[https://www.shimadzu.co.jp/research\\_and\\_development/kyolabs/](https://www.shimadzu.co.jp/research_and_development/kyolabs/)

# 株式会社島津製作所



## 会社概要

- 1875年に精密機器メーカーとして創業。分析計測機器、医用機器、産業機器、航空機器の4つの主要事業を展開しています。
- 「科学技術で社会に貢献する」ことを掲げ、主力である分析機器事業では、最先端の分析技術でヘルスケア、食品、環境・エネルギーなど様々な分野での研究開発・品質管理に貢献しています。
- グループ全体で100を超える海外拠点(支店含む)があるほか、アメリカ・ドイツ・中国・シンガポールにイノベーションセンターを設置し、世界各地の様々なパートナーと新たな技術やイノベーションの創出に取り組んでいます。

## 取組概要

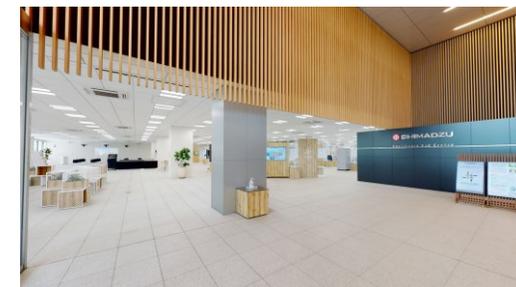
当社はヘルスケア領域を主要な成長市場の一つと位置づけ、2019年にはオープンイノベーションを推進する共創施設「KYOLABS(キョウラボ)」を開設しました。KYOLABSでは、ヘルスケアに関連するテーマを研究領域として設定しており、その中には「食を支える技術」も含まれています。当社の分析計測機器は、原料の特性評価や成分分析、さらには風味・食感の測定まで幅広く対応し、多くの飲料・食品企業のイノベーションを支えてきました。KYOLABSではこうした機器を活用しながら、当社の製品開発技術者と企業・大学・研究機関などの社外パートナーが協働し、革新的な新製品開発や社会課題の解決に向けた研究・開発を実施しています。

## 連携事例

農研機構(農業と食品産業の発展のため、基礎から応用まで幅広い分野で研究開発を行う国立研究機関)との連携では、当社の機器を使用して農産物に含まれる機能性成分の詳細なデータ分析を行っています。得られた成分データは、農研機構の新たな品種育成や栽培技術の高度化に役立つだけでなく、当社にとっても食品メーカーの製品開発を支える成分分析手法の確立につながる重要な知見となります。こうした相互補完的な取り組みにより、両者がそれぞれの強みを活かしながら、食の未来を支える価値創出を進めています。

## 海外に向けてのメッセージ

当社はこれまで、企業や研究機関など分野に限定されずすべてのお客様のハブとして、また海外の大学や企業との共同研究にも数多く取り組んでまいりました。今後は、KYOLABSにおいても、双方にとってシナジーが見込まれるテーマを対象に、海外企業・機関との協業を積極的に推進していきたいと考えております。



KYOLABSの様子



農研機構との協働ラボ  
「NARO島津テストングラボ」

## 3 自治体が取り組むフードテックプログラム

- ・ 関西の自治体では、食文化の継承、食関連産業の振興、社会課題の解決を目指して、フードテック分野での積極的な取組を推進しています。

### 京都府、けいはんな学研都市

京野菜や宇治茶などの伝統的な栽培技術や大学、世界的な企業などが持つ最先端技術の集積、世界に誇る食文化を融合したフードテックの取組を通じて、府内の食関連産業の課題解決、京の食の高付加価値化と国際競争力強化のため、2023年に「京都フードテック基本構想」を策定。施設や設備等の拠点整備、ネットワークづくりを推進しています。

#### <京都フードテック基本構想>

##### 1. 研究開発から実用化までを支える3つの主要な拠点整備

農林水産技術センターの分野横断研究拠点、中食向け機能性食品を開発する京都プレミアム中食オープンイノベーションラボ、次世代食品などの研究集積を進めるけいはんなフードテックヒルを整備し、府内農林水産業と食品産業の研究体制を構築

##### 2. 大学・研究機関、企業等とのネットワークの構築

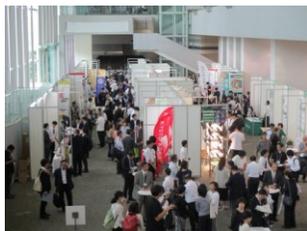
大学や研究機関、企業の研究者が参加する「京都フードテック研究連絡会議」を設置し、共同研究を促進国内や世界的な課題を解決するために研究者が参加する「学研フードテック共創プラットフォーム」を設置

##### 3. オープンイノベーションの体制強化と推進支援

フードテックを食関連産業に還元するためオープンイノベーションの仕組みを構築し、新商品や新サービスの創出の場として「京都食ビジネスプラットフォーム」を設置し、京の食の高付加価値化と競争力を強化

#### 京都フードテックエキスポ

- ・ 京都の伝統的な食文化や食材と、最先端のテクノロジーを融合させることで、食関連産業の課題解決や振興を目指す展示・交流会。
- ・ 企業・大学等による技術・サービスの展示、セミナー、スタートアップピッチ、ビジネスマッチングなどが実施されています。



### 兵庫県、神戸市、JETRO

兵庫県には神戸ビーフ、神戸スイーツ、灘の日本酒など、国際的に知られる食関連ブランドが存在する一方で、近年は食需要の多様化や少子高齢化などの社会的課題が複雑化しています。こうした状況を踏まえ、将来の食関連産業におけるイノベーション創出を目的として、2023年からフードテック分野のビジネスマッチングプログラム「NEXT KITCHEN」が実施されています。

#### NEXT KITCHEN



- ・ 食の領域で社会課題解決を目指す海外のフードテック企業と、兵庫県内企業等とのビジネスマッチングプログラム。
- ・ 2026年(4期目)には、世界各国から約50社もの応募があり、その中から厳選された10社が来日するなど、世界的な注目度が高まっています。

#### ○プログラム内容

- ・ ビジネスマッチング: 兵庫県内企業を中心とする国内企業30社との個別商談会の開催。
- ・ カンファレンス・ピッチ: 最新トレンドの紹介やスタートアップによる事業発表。
- ・ 視察・ネットワーキング: 国内の工場や小売店などを訪問する視察ツアー、参加者同士の交流会。



ビジネスマッチング



カンファレンス

# 4 対日投資促進関連インフォメーション

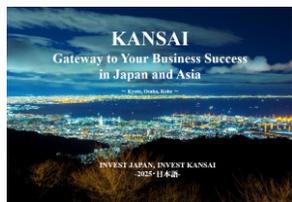
## 関西の対日投資関連PRコンテンツ

### 【INVEST JAPAN, INVEST KANSAI】

[https://www.kansai.meti.go.jp/3-1toukou/invest\\_kansai/index.html](https://www.kansai.meti.go.jp/3-1toukou/invest_kansai/index.html)

関西経済の概要をはじめ、充実したインフラ・立地、大学・研究機関や多様な産業の集積、管内主要自治体のサポート情報等、多岐にわたる情報をコンパクトに紹介しています。

#### 【全体版】



▲冊子 2025年版



#### 【分冊版】



▲ライフサイエンス編



▲水素編



▲サーキュラーエコノミー編



▲イノベーション編



▲動画-5分版-



▲動画-short版-

動画でも投資環境として関西が持つ魅力や強みを紹介しています。

5分動画 >> <https://youtu.be/ANHz-82Uqrs>  
 short動画 >> <https://youtu.be/ET8MKZb4IFQ>

## 関西での拠点設立やビジネス拡大など全般サポート窓口

 日本貿易振興機構(ジェトロ)	対日直接投資誘致機関であるジェトロは、外国企業が日本に進出し国内市場でビジネスを拡大するための支援として、日本のビジネス環境に関する情報発信から、対日直接投資に関心のある企業の発掘、日本での拠点設立支援、日本国内でのビジネス拡大の支援までを一貫して行います。
大阪	ジェトロ対日投資・ビジネスサポートセンター大阪 (ジェトロIBSC大阪) TEL: 06-4705-8660 URL: <a href="https://www.jetro.go.jp/jetro/japan/osaka">https://www.jetro.go.jp/jetro/japan/osaka</a>
兵庫	ジェトロ対日投資・ビジネスサポートセンター神戸 (ジェトロIBSC神戸) TEL: 078-231-3081 URL: <a href="https://www.jetro.go.jp/jetro/japan/kobe">https://www.jetro.go.jp/jetro/japan/kobe</a>
京都	京都海外ビジネスセンター TEL: 075-366-4364 Mail: <a href="mailto:info@kyoto-obc.jp">info@kyoto-obc.jp</a> URL: <a href="https://www.kyoto-obc.jp/">https://www.kyoto-obc.jp/</a>
大阪	大阪外国企業誘致センター(O-BIC) TEL: 06-6944-6298 Mail: <a href="mailto:o-bic@osaka.cci.or.jp">o-bic@osaka.cci.or.jp</a> URL: <a href="https://o-bic.net/j/">https://o-bic.net/j/</a>
大阪	一般財団法人大阪国際経済振興センター 国際部(IBPC大阪) TEL: 06-6615-7130 Mail: <a href="mailto:info@investosaka.jp">info@investosaka.jp</a> URL: <a href="https://www.investosaka.jp/">https://www.investosaka.jp/</a>
神戸	ひょうご・神戸投資サポートセンター(HKIS) TEL: 078-271-8401 Mail: <a href="mailto:hkisc@staff.hvogo-iic.ne.jp">hkisc@staff.hvogo-iic.ne.jp</a> URL: <a href="https://hyogo-kobe.jp/best/">https://hyogo-kobe.jp/best/</a>



# KANSAI × FOODTEC

本冊子に係るお問い合わせ先

経済産業省 近畿経済産業局 国際部 投資交流促進課  
〒540-8535 大阪府大阪市中央区大手前1丁目5-44  
TEL: 06-6966-6033  
E-mail: [bzi-invest-japan-kansai@meti.go.jp](mailto:bzi-invest-japan-kansai@meti.go.jp)  
URL: <https://www.kansai.meti.go.jp/taichitoushi.html>

本書は出典を明らかにしていただければ、自由に引用していただけます。  
ただし、写真については転載・複製はできません。詳細はお問い合わせください。



関西への対日投資に関するワン・ウィンドウ

対日投資 関西



(2026年3月発行)