

うめきた響合の場

<https://umekita2nd.work>

日時：2023年12月20日(水) 10：00～16：00

<参加申込みサイト>

<https://questant.jp/q/TB33S0A5>

【個別面談参加企業等テーマ一覧】

番号	社名	募集内容
1	オリックス	フードロス・中食をテーマにしたスタートアップの募集 オリックスグループは法人金融、産業/ICT機器、環境エネルギー、自動車関連、不動産関連、事業投資・コンセッション、銀行、生命保険など多角的事業を展開しています。 今回はフードテックをテーマとして開催されますので、フードロスに寄与する仕組みを提供しているスタートアップや、中食市場で新しい価値を創出しようとしているスタートアップへの出資を検討しています。ご参加頂くスタートアップの企業様との出会いを楽しみにしておりますので宜しくお願い致します。
2	関西電力	地域産品の高付加価値化もしくはアップサイクル技術の募集 イノベーション推進本部では、主に、当社にゆかりのある地域（発電所立地など）の創生事業として、農水食分野でのオープンイノベーションにチャレンジしています。 北海道や九州のように産地化が難しい地域共通の課題に対して、解決策となりうる、少量生産品に関する高付加価値化、あるいは、経済面なども含めて利活用先がなく、廃棄等に回っている産品のアップサイクル技術について、意見交換させて頂けると幸いです。 (参考：10月公表事例) https://www.kepco.co.jp/corporate/pr/2023/pdf/20231005_1j.pdf
3	ダスキン	エコに取り組んでいる企業の募集 フードロス削減に向けた技術の募集 ダスキンは、訪販グループとフードグループ兼ね揃えている企業です。 地球の大切な資源を扱う会社としてエコに取り組み続けてきました。 訪販グループやフードグループでの廃棄物の削減やミスタードーナツでは、閉店時に売れ残ったドーナツの再資源や調理オイルのリサイクル活用など行っております。 フードロスやリサイクルに取り組んで、サステナブルな社会の実現に貢献できる企業様を募しております。 https://www.duskin.co.jp/sus/ecology/recyclingwaste/
4	西日本高速道路	社会問題解決に寄与するサービスエリア・パーキングエリアでのフードテックによる取組み募集 当社は多くの人が訪れるサービスエリア・パーキングエリアでの新しい取組みとして、社会問題解決に寄与するフードテックを用いたサービス・技術をお持ちのスタートアップとの出会いをお待ちしています。例えば、地域の規格外食品等廃棄処分になる食材を活用したノンアルコール飲料等（モクテル等）によるフードロスの解決など。 当社の会社紹介を簡単にさせていただきますと、当社は、西日本エリア（滋賀県から沖縄県まで）を拠点に活動している高速道路会社です。日本道路公団から民営化して20年近く経っているのですが、新規事業の分野をそこまで広げられていないのが現状です。新規事業を活性化できればという思いを強く持っています。ぜひ、新規事業のタネにつながるような提案をいただければと思います。

5	阪急阪神不動産	<p>フードデリバリー・リテールテック等の不動産領域に関連する技術</p> <p>当社は大阪梅田/当社沿線や首都圏/海外で事業展開する総合デベロッパーです。現在、当社不動産ビジネスのデジタルシフトやお客様への新たな価値提供に向けたDXに全社的に取り組んでおり、その一貫としてスタートアップ企業との共創を通じたこれらの取組みの具体化を検討しております。今回テーマでありますフードテック関連といたしましては、フードデリバリー・リテールテック等の不動産領域に関連するフードテック/サービスをお持ちのスタートアップ様からのご応募をお待ちしております。</p> <p>企業URL：https://www.hhp.co.jp/</p>
6	FOOD & LIFE COMPANIES	<p>鮮魚調達領域における協業案（種苗・養殖、飼料、設備等）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚種に関する品種改良、特定魚種開発 ・養殖に関する飼料開発、設備開発 ・鮮魚の生産加工、物流、流通に関する技術開発 ・養殖に関するデジタル化・データ解析、IoT/AI等の技術開発 ・陸上養殖の技術開発 ・代替食に関する商品開発
7	ヤマト運輸	<p>食材仕入れのBtoB-EC産直プラットフォームを通じて新たな価値を共創する技術の募集</p> <p>全国のこだわった一次産業事業者（青果、魚介、肉の生産者等）とこだわりの飲食店をつなぐ、食材仕入れのBtoB-EC産直プラットフォームを構築・推進しています。ECサイトにおいて、飲食店ごとに最適な食材・料理を提案する技術、商品である食材の価値（品質、味、成分等）を定量的に可視化する技術、また生鮮食材ならではの輸配送や仕分における高効率化・高品質化に向けた技術等（例：食材の指定温度帯輸送、輸送マテハン、仕分拠点のロボティクス技術など）、新しい技術やアイデアをお持ちで、ともに当プラットフォームの向上を図り、ともに新たな価値の創出を目指していただける方を募集します。</p>
8	EYストラテジー・アンド・コンサルティング	<p>「未来の食」のテーマに大企業との新産業共創に取り組む企業を募集</p> <p>うめきた未来イノベーション機構が主催する新産業創造プログラム（U-NIC）の事務局支援を務めるEYストラテジー・アンド・コンサルティングが、新産業共創テーマ「未来の食」に関する事業共創推進のため、フードバリューチェーンに広く関連するソリューションを持つスタートアップ企業を広く募集する。</p> <p>当プログラムにおける「大企業×スタートアップ」のコミュニティに参画いただき、今後の共創機会に関心を持つスタートアップ企業のソリューションや技術、共創意向などを伺い、さらには異分野（医・工・IT・観光等）の産業とのイノベーションの可能性に関する意見交換を実施できればなおありがたい。</p> <p>U-NICへの参加意向のあるスタートアップに関しては、今後、新事業コンソーシアムの中心企業を担う大企業の募集テーマに応じて、当コンソーシアムへの参加を打診させていただきたい。</p> <p><「未来の食」にかけ合わせるテーマの例></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 脱プラスチック 2. 製造過程のCO2排出量削減・見える化 3. 食をきっかけとした交流コミュニティの形成 4. 食の安全を見える化するトレーサビリティ技術 5. フードロス削減 6. 生活習慣改善のための食事内容や運動量の計測技術

9	関西広域産業共創プラットフォーム	<p>ものづくりに関わる企業の募集（特に食品のハンドリングに関して）</p> <p>関西広域産業共創プラットフォームは、関西広域連合域内の公設試と多様な機関が連携し、シームレスに企業を支援するプラットフォームです。技術相談に加え、事業化・製品化にあたって、経営面を含む幅広いご相談など、何でもお気軽にご相談下さい。関西広域連合域内の公設試に加え、経営支援機関や大学、研究機関、金融機関等と連携しながらサポートします！</p> <p>ご相談窓口 https://www.k-labsearch.jp/concierge/</p> <p>また、現在取り組んでいる技術課題として、「食品工場におけるロボットハンド活用」というテーマがあります。製造工程で、ロボットハンドで食材をつかんで、容器に盛付けた時に、ハンド部分に食材が“くっつかない” “くっついても簡単にキレイにできる”</p> <p>食品工場におけるロボットハンド活用イメージ https://www.kankeiren.or.jp/file/e96ae061f2c17a03104bf936b55a694227559767.pdf</p> <p>そんな新たなアイデアを持った方を募集します。</p>
10	シリ丹バレー推進協議会 (兵庫県丹波県民局)	<p>地域課題解決に繋がる技術・アイデアをお持ちの企業・起業家の募集</p> <p>シリ丹バレー推進協議会（事務局：兵庫県丹波県民局https://silitan-valley.com/）は、丹波地域（丹波篠山市・丹波市）において、「異質な人同士の出会い・交流が知恵や工夫を生み出し、新たなイノベーションの創出につながる」をキャッチフレーズに、将来にわたって暮らしやすく、持続可能な地域づくりを目指す「シリ丹バレー構想」を推進しています。</p> <p>丹波地域は「黒大豆（枝豆）・粟・山の芋・大納言小豆」などの特産物があるほか、丹波篠山市・丹波市とも有機農業に地域ぐるみで取り組む「オーガニックビレッジ宣言」をしています。これらの特徴を活かすとともに、下記記載の丹波地域が抱える課題等に対して、技術・アイデアを持つ企業等の皆様との連携や事業創造を希望しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農地の活用維持管理（畦等の草刈り方法、草刈りしなくても良い方法等） ・収穫期の労力不足解消（特に黒大豆（枝豆）の収穫時期における人・機械による負担軽減等） ・CSA（地域支援型農業）等の仕組みづくり（農産物の共同購入やそれに従う集配体制やマッチングの仕組み等） ・丹波地域の魅力を有機的につなぐ仕組みづくり（ブランド化、デジタル化の推進等） <p>以上の記載事項に限らず、幅広いご提案を期待しています。</p>
11	舞鶴市	<p>漁業の課題解決、利便性向上に向けた技術の募集</p> <p>日本海に面した本市には、舞鶴地方卸売市場が所在し、京都府内で水揚げされる魚介類の約8割が集積するなど、京都府内の水産物の流通拠点として機能しております。</p> <p>一方で、魚種の選別や養殖等の漁業において、漁師や市場職員等の知識・経験を頼りにした属人的な作業が多く、人手不足が深刻化している中で、漁業を維持継続していくためには、作業の省力化や効率化を図ることが課題となっています。</p> <p>つきましては、持続可能な漁業につながる新たな技術と、漁業の課題解決に向け本市と一体となって取り組んでくれる団体を探しています。</p> <p>（漁業の課題例）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・非破壊による2枚貝の身入り検査 ・魚種、鮮度、脂質、重さ等の自動選別 ・セリのペーパーレス化 ・漁船や養殖箱へのフジツボ対策 ・漁具（漁網、ロープ、ブイ等）のリサイクル、リユース化

12	大阪公立大学	<p>持続可能なフードチェーン構築につながる研究シーズを紹介</p> <p>大阪公立大学では農学研究科、生活科学研究科を中心に、正に農場から食卓までをカバーする食関連の研究者を多数擁しており、豊かな食が提供される持続可能なフードチェーンの構築につながる研究を日々行っています。また合わせて企業様との共同研究やスタートアップ創設などを通じて、食に関わる新産業の創出を目指しています。今回はこれら研究シーズの中から特に、医食同源に寄与する機能性の食品、さらには発酵／微生物、培養などによる次世代食材生産技術などについて紹介します。共同研究や技術相談に関するお問い合わせをお待ちしています。</p> <p>(大阪公立大学技術シーズ集URL https://www.omu.ac.jp/research/collaboration/seeds/)</p>
13	龍谷大学	<p>食品化学から生活習慣病予防までの幅広い研究シーズに関する技術相談・連携相談</p> <p>龍谷大学ではフードテックに関連して以下の研究シーズを保有しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品タンパク質や多糖類の食品化学的研究による、食品の品質や化学変化に伴う呈味性変化の評価 ・トレイルランニングなどの長時間運動中の栄養補給に適した食品の開発 ・様々な食品や飲料が心の状態に及ぼす効果の研究・評価 ・生活習慣病への食品による予防的効果の研究 <p>他にゼロカロリーで呈味性に影響を及ぼさない新規の食品結着材の開発企業（共同研究先）との橋渡しも可能ですのでお問い合わせをお待ちしています。</p>