

「フードテックコミュニティ発！ ベンチャー企業ミートアップ」



経済産業省

関東経済産業局

フードテックコミュニティに参加するベンチャー企業が
資金調達や協業先の発掘などを目的にビジネスプランを発表します！

2022年10月12日(水)

14:00-15:20 オンライン開催



株式会社エコロジー（東京都新宿区）

未利用資源コオロギからつくる世界一サステナブルな
食の未来



株式会社Closer（茨城県つくば市）

食品工場の包装箱詰め作業を省人化する筑波大
AIロボティクスベンチャーCloser



MISOVATION

株式会社MISOVATION（東京都中央区）

味噌汁で世界の予防医療にイノベーションを起こす



MEAT EPOCH

株式会社ミートエポック（神奈川県川崎市）

菌が世界の食を救う 発酵SDGs

supported by



共催 関東経済産業局／関東財務局／独立行政法人中小企業基盤整備機構関東本部

ホームページ	https://ecologie.com/	期待事項
PR事項	早稲田大学発ベンチャー企業、日本アントレプレナー大賞 部門賞、三菱UFJ銀行「Rise Up Festa」優秀賞	資金調達 業務提携 販路拡大 共同研究
テーマ	未利用資源エコロジーからつくる世界一サステナブルな食の未来	

弊社は早稲田大学での研究知見を活かし、エコロジーの研究、生産、販売を一気通貫で行う企業である。エコロジーの潜在能力を活用し、循環・分散的な環境負荷の低い生産システムの構築を目指す。

弊社のつくるエコロジー粉末は、途上国の貧困農家の所得貢献につながり、フードロスを利活用でき、従来の動物性タンパク質よりもCO2の排出を抑える。環境にも、社会にも、そして人や動物の健康に優しい原料を、当日は紹介する。

株式会社Closer 代表取締役社長 樋口 翔太

所在地：茨城県つくば市 設立：2021年11月

ホームページ	https://close-r.com/	期待事項
PR事項	筑波大学発ベンチャー認定企業	資金調達 業務提携 販路拡大
テーマ	食品工場の包装箱詰め作業を省人化する筑波大AIロボティクスベンチャーCloser	

食品産業は労働不足や長時間労働の問題が課題となっており、今後も高齢化や人件費高騰によりこれらの課題は更に深刻となることは明らかである。低単価・中小規模の工場が多い食品産業はベストセラーの商品を除き、殆どの包装箱詰め工程が人手に依存しており、従来のロボットでは導入障壁も多い。

Closerはこれら課題を解決した小型移動可能、高拡張、簡単操作な新しいロボットシステムを開発・提供し工場の省人化を実現する。

株式会社MISOVATION 代表取締役 斉藤 悠斗

所在地：東京都中央区 設立：2021年3月

ホームページ	https://misovation.com/	期待事項
PR事項	世界初となる味噌汁タイプの完全栄養食を開発。日経新聞やTarzanで話題の味噌汁。GetNavi「NEXTヒット2022」選定。第4回広島県主催「Campsアクセラレーションプログラム」採択企業。いちミラビジネスコンテスト2020 最優秀賞。JAアクセラレーター第3期 優秀賞。	業務提携 販路拡大
テーマ	味噌汁で世界の予防医療にイノベーションを起こす	

■プロダクト

世界初となる完全栄養の味噌汁「MISOVATION」。1杯で19.7gのたんぱく質など、1食に必要な31種類すべての栄養素をバランスよく摂取可能。具材を瞬間冷凍しており電子レンジで調理可。日本各地の味噌蔵と連携し、毎月味噌の種類を変えてサブスクリプションの形式でお客様にお届け。

■解決する課題

1)平均寿命と健康寿命が10年ほど乖離しており、医療費の圧迫が課題。忙しく働く現代人へ安全・手軽・美味しい、を満たす健康食品を通じて生活習慣病予防の基盤を作る

2)味噌の市場は年々衰退。完全栄養食という切り口で国内需要を喚起、また海外展開を行うことで、日本の味噌文化を復活させる。

株式会社ミートエポック 代表取締役 跡部美樹雄

所在地：神奈川県川崎市 設立：2016年7月

ホームページ	https://www.meatepoch.com/	期待事項
PR事項	受賞各種：第11回ビジネス創造コンテスト最優秀賞、2020年フードテックグランプリ企業賞、2020年異能バージョン ジェネレーションアワード企業賞、2020年外食アワード、令和2年九都府市きらりと光る産業賞、第16回川崎ものづくりブランド認定、2020年かながわビジネスオーディション特別賞 メディア：ガイアの夜明け、Forbes JAPAN、ワールドビジネスサテライト、朝イチ、日経新聞等	資金調達 業務提携 販路拡大
テーマ	菌が世界の食を救う 発酵SDGs	

主となる事業はエイジングシート。この商品は、肉や魚に貼り付ける事で、酸化防止、変色を抑え、劣化軽減が可能となる。また長期間継続して貼り付けておくことで、付加価値ある熟成肉・魚が出来る。個店では、価値ある商品作りや、長期保存に活用されている。今後、オートメーション化による製造増強を目指しており、その暁には白魚やメヒカリなどの小魚、ホタテやウニなどの貝類、むきエビなどの生産者の元へ届け、このシートを活用いただく。そうすることで、本来数日間しか持たない魚介類が、2～3倍の日数を劣化させずにより良い状態を保ちながら市場流通させることが可能となる。さらに海外へ輸出する際の魚に活用する事で、良い状態を届ける事が可能となる。消費期限の延命によりフードロスは軽減され、KEEPFOODが可能となる。