

&mogレポート ～20240326_「Tokyo Food Meetup Global@東京ミッドタウン八重洲」編～

- ・本レポートは2024年3月26日（火）に実施された、Tokyo Food Meetup Globalで議論された内容をシグマクシスの協力のもと、まとめたものです。正確性・確実性を保証するものではありませんので、本資料のご利用に際しては、貴社ご自身の判断にてなされますよう、また必要な場合は、弁護士、会計士、税理士等にご相談のうえお取扱い下さいますようお願い申し上げます。
- ・本資料の一部または全部を、複写、写真複写、あるいはその他如何なる手段において複製することを禁じます。



2024/03/24（火）Tokyo Food Meetup Global | グローバル展開を考えるスタートアップが抱える困りごと・必要な機能の理解を目的に、SU+支援者を招きセッション・討議を行い、各SUの食材を使ったケータリング提供・ネットワーキングも行った

Tokyo Food Meetup Global 実施概要

【目的】

- グローバル展開を考えている・考えたいスタートアップが抱えている困り事の理解
- 上記プレイヤー&課題に対して&mogが支援できる事・必要な機能の理解
- グローバル展開を考える企業・支援したい企業のネットワーク醸成

【アジェンダ】

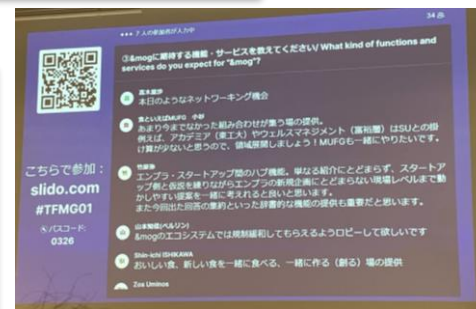
- Intro：Tokyo Food Meetupの紹介・&mogの紹介等
- Opening：食のグローバル化と新事業共創拠点 (KitchenTown Rusty)
- Panel：日本のスタートアップのグローバル化を加速するために必要なこと (UnlocX 住氏、KitchenTown 小林氏、MUFG 小杉氏、ベースフード齋藤氏)
- 全体Discussion：日本のスタートアップの海外展開に向けた課題・産業のアクション・&mogに期待すること
- Networking Time

【ケータリング】

- チカバキッチン×各スタートアップの食材でケータリングを実施

【参加者】

クローズド招待にて食領域で海外展開を目指す企業(スタートアップ等)・支援する企業(大手食関連企業/銀行等)より120名以上を集客



トピック

- 日本のスタートアップが海外進出することへのポジティブな態度・雰囲気やUS視点での機会等が共有され、**海外進出**に向け具体的に何をすべきか議論する素地が築かれた
- 海外進出を目指す/支援するプレイヤー群、抱える課題、求める支援が様々な観点から共有され、一部支援に関しては対応すべき具体的なプレイヤーが挙げられた
- ケータリング(+ピッチ)により、スタートアップの事業・食材が簡潔に伝わった
- ネットワーキングでは海外展開の文脈に限らず参加者同士が共創に向けた対話・つながり構築を行った

東京八重洲
チカバキッチン
T O K Y O Y A E S U

Tokyo Food Meetup Global

Lunch Menu

Mar 26, 2024

Prepared by チカバキッチン

生ハムととさかのりのイタリアンサラダ

PLANTX (レタス・バジル・ルコラ)

シーベジタブル (とさかのり)

ほうれんそうとベーコンのフレンチトースト

UMAMI UNITED (UMAMI EGG)

ポークグリル

アルガルバイオ (algaly 塩)

スモークサーモンと新玉ねぎのマリネ~春野菜のグリル添え~

アルガルバイオ (algaly シュガーシロップ) |

すじ青のりの北海道産フライドポテト

シーベジタブル (すじ青のり)

AlgaleX (UMAMO-うま藻-)

海老とさつま芋のチーズ青のりフリット

シーベジタブル (すじ青のり)

サルシッチャと玉ねぎぐりこのジェノベーゼ リガトーニ

Astra Food Plan (タマネギぐりこ®)

PLANTX (バジル)

しぐれ煮おにぎり

Sustainable Food Asia (フルーツミート)

カカオドリンクとプラントベースミルクチョコ

フーズカカオ (スペシャルティカカオドリンク、ゆず山椒)

THE NUTS BAR sakuraフレーバー (限定試作)

Sydecas

クッキー

ovgo Baker

10 Startups!!

Tokyo Food Meetup Global | スタートアップは海外展開における各ステップでリソース・情報・コネ不足や、実績の無さによる課題を持つ。&mogは各プレイヤーと連携し、情報やNW(販路含む)の構築・提供を行うことで貢献し得る

	1 市場探索・ 参入判断	2 リソース配分	3 現地市場リサーチ	4 輸出	5 開発・製造	6 販売
A SUが抱える課題	商品・サービスに応じ適した市場選択が困難 (とりあえずUSを選ぶ)	- 現地人財の確保 (リソース不足・スキル/ノウハウ不足) - 得られる収益が不透明な中でのリソース配分判断が困難	リサーチが不十分 (適切な外部機関委託先が不明・費用高い)	- 輸出における規制・手続き情報が散在・利用しにくい (原料・添加物・農薬等の輸出規制、現地機械・食品取扱規制、包材等) - 輸出コストの高さ (鮮度維持・ロット等の都合で)	- 現地R&D設備へのアクセス不足 - 現地での原料ベンダー探索・現地原料でのR&D - 現地プラント建設時の投資/製造委託先の確保・条件交渉 (特にスモールスケール)	- 現地の商習慣知見不足 (アジアでの1カ国に1ディスプレイーター制等) - SU個社では信用力が欠如し販路アクセスが限定的 (交渉の俎上に乗れない) - 現地販売パートナー探索
B 国・産業が求められる対応	- 戦略構築支援 (壁打ち～短期集中型) - 事例シェア (失敗談含む)	- 海外展開に積極的なVCによる対応 (リスク評価～支援) - 大企業・支援機関等による人・カネ等のリソース配分 (リスクマネー以外も含む: リサーチ等)	- 公的機関・現地機関等による情報集約&利用しやすさ向上(DB/AI化等) - ルールメイクへの関与 (政府間での輸出入の障壁、Novel Foodsへの規制等) - 国内/現地での食品R&D支援(サブスク利用可能施設) - 現地での適切なネットワーク構築支援 (各国エコシステム・ベンダー・工場・販売/マーケ) - 食品輸送用設備のシェア (3温度帯コンテナ等) - All Japanで共有可能な常設販売チャネル(小売・展示会連携等) + 旗振り			- 多様なことを気軽に相談できる“よろず相談”先 - 大企業・支援機関等が持つネットワーク・ノウハウをスタートアップがシェアリングで利用できるサービス・システム
C &mogで獲得を目指す機能(案)	- 海外展開企業・支援者・専門家とのコミュニティ形成&1-1相談機会/N-Nマッチング機会の提供 (リサーチ/戦略・食品R&D・規制・ベンダー・加工・販路...現地エコシステム含む) - 海外展開企業・支援者等と連携した海外展開ノウハウ・ナレッジの蓄積&コミュニティ内での共有知化 (資料蓄積・イベント実施等)					
		- 新ファイナンススキーム構築 (w/銀行・VC等) - 各地域のエコシステムプレイヤーとの連携			- インバウンド向けメニュー/店舗の創出 - 各地域のR&Dサポーターとの連携	海外チャネル獲得 (CES 出展枠等)

&mogからのメッセージ：食領域で海外展開に携わるプレイヤーの皆様に向けて

日本の食は、生産・加工技術や職人の技に裏打ちされたおいしさはもちろん、環境・健康面での価値も海外に評価されています。

日本の食体験を海外に展開していくことは、大きなビジネスチャンスであるだけでなく、

世界の食に関わる環境・健康課題をおいしく解決することにつながるかもしれません。

今回のTokyo Food Meetup Globalでは、「規制・プロセス等の共通に必要となるナレッジ・ノウハウが、大手企業の中に眠っている」

「現地でライトパートナーを見つけるネットワークがない」「実績の少ないスタートアップでは現地販売チャネルとの交渉の俎上に乗れない」等、

海外展開における各社の悩みが洗い出されました。一方、そのような悩みをどう解決すべきか、海外展開を目指すプレイヤー・支援する

プレイヤーが集まり本気で議論する素地も築かれました。今後このネットワークをベースに、&mogとして海外展開を支援するための

具体的な活動につなげていきたいと考えています。

今回参加された方も、参加されていない方も、悩み相談や、「こんなことできたらいいな」など、

是非お気軽にお問い合わせください！

(&mogパートナー シグマクシス 福本)

