&mogレポート ~20240520_「Tokyo Food Meetup@+NARU NIHONBASHI」編~

- ・本レポートは2024年5月20日(火)に実施された、Tokyo Food Meetup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。



Tokyo Food Meetup Vol.6 | コミュニティづくりの場として、新しい出会い・既存の関係性の醸成の両側面で価値を提供。加えて、グローバルの最新トレンドも情報提供し、好評いただいた

実施概要

【テーマ】

飲食店・小売店の課題解決のためのテクノロジー

【参加者】 下記各企業より計20名

ASTRA FOOD PLAN・CANEAT・デイブレイク・TechMagic・ MUFG・三越伊勢丹・吉野家ホールディングス・エームサービス・

kemuri ventures・丸紅・チカバキッチン・食の會・ファイアープレイス

【アジェンダ】

Intro~Food 4 Future* 視察報告シグマクシス 川本氏 (*2024年4月にスペインで行われた食のカンファレンス)

• スタートアッププレゼン①: ASTRA FOOD PLAN加納氏

- スタートアッププレゼン②:CANEAT 田ケ原氏
- Networking Time (小休憩)
- スタートアッププレゼン③: デイブレイク 富山氏
- スタートアッププレゼン④: TechMagic 内田氏
- Networking Time



成果

新たな出会いの場はもちろん、一度つながりがあったプレイヤー同士が改めて会話できる場となったスタートアップの事業ステージや大手企業の取組の変化などによって、各企業同士の関係性は変化し得る。今回のMeetupは、継続的に対話し関係構築する場・取組をアップデートする場としての価値を提供できた

&mogからの情報提供として、
Food 4 Futureの視察報告し、欧州のイノベーションエコシステムの一端を理解した:コミュニティづくりだけでなく、最新の食に関するグローバルトレンドを獲得する場としての価値も提供できた。参加者の皆さまからも好評いただいた

Tokyo Food Meetup Vol.6~Food 4 Future視察報告 | &mogパートナーであるシグマクシスから、欧州市場の視察結果を報告した

Food 4 Futureとは

Food 4 Futureとは:開催期間2024年4月16-18日 @ スペイン ビルバオ FOODTECH 6.0が今年のテーマであった



- 2021年に立ち上がったスペイン・バスク地方で開催される、 欧州最大クラスのグローバル・フードテックカンファレンス
- ・今年は4回目の開催となる。毎年ゲスト国が選ばれ昨年は日本が 選出された(1回目はオランダ、2回目はイスラエル)
- 展示企業は200強。EUとスペインを代表するフードテッククラスターが 多数出展し、EUの最先端のフードテックを知る事が出来る
- 登壇者は世界中から集まり、企業、スタートアップ、投資家、行政、 アカデミア・研究者さらに世界中からエコシステムビルダーが参加する

来場者数	総セッション数	登壇者数
9,037人	169	約465人
日本参加者	展示企業	スタートアップ
約100人	232社/12社(日本)	xx社/ _{9社(日本)}

フードテッククラスターやエコシステムも展示スペースを設け、"群化"した活動を打ち出しているプレイヤーも目立つ





報告内容

Food 4 Futureでの日本の位置づけ: スペインから日本への期待の高さが伺えた

- 味の素・MUFG・UnlocX・WIREDが登壇 (Japanセッション)
- UnlocXへの特別表彰(エコシステム構築・盛り上げ)
- 日本企業11社による特別展示ブース (JAPAN FOODTECH PAVILION)



Key Findings:

- フードイノベーションのカギ:食のイノベーションは、食のコモディティ化を防ぎ価値を高めるために重要で、究極的には全ての生活者をターゲットとすべきである。また、生活者は一度でも「おいしくない」と感じると二度と戻ってこない。①味・おいしさ、②配荷率/フェース、③新規性がカギを握る。加えて、長い時間を要することも念頭に置くべき
- 代替食品に係る議論は次のステージへ: 「選択肢」を増やす取り組みであるべき
- 食のイノベーションを推進・加速する共創Hubの重要性:バスクには専門テーマを持つ研究開発センターが14あり、それを束ねるAllianceも存在。各センターはEUや企業から稼ぐ力を有する。中でもAZTIは、企業からの研究開発受託の資金+リソースでスタートアップを設立し、単独では取り組めない/企業の事業サイクルの時間尺ではできない課題に挑戦
- Healthy Agingの課題はスペイン・日本共通**:動機・能力・環境の観点**で食に係る行動を正しい方向に変えていくことが、健康寿命の延伸に繋がる。ただし、商品・サービス提供に際し「データプライバシー」、「アルゴリズムの不透明性」は課題となることも

※完全版のプレゼンテーションをご希望の方は、シグマクシスまでご連絡ください
https://cloud.swcms.net/sigmaxyz-clumpPublic/form/sx/ja/agree 03/inquiry 03.html

Tokyo Food Meetup Vol.6~スタートアッププレゼン | 各社が解決する課題・そのための技術・今後の展望などを語り、鋭い視点での質問・コメントが寄せられた



過熱蒸煎機(特許取得)で食品の端材をおいしく、風味・色を残して乾燥してつくる「ぐるりこ」(循環型モデルを構築する粉、という意味)で、かくれフードロスを解決する事業を紹介

プレゼンタ-: 代表 加納氏



飲食店・食品メーカー等に過熱蒸煎機を提供して「ぐるりこ」をつくり、ASTRA FOOD PLANが買い取って商品化する循環型モデルを構築している

実際に連携をしている企業からの参加者は、「機器をレンタルするモデルのおかげで、スムーズに導入できた」とコメントした



プレゼンター: 代表 田ケ原氏



アレルギー事故の原因は、実はヒューマンエラーが殆どという課題を解決する、**飲食店向けのアレルギー管理システム・ヒアリングシステム**を紹介

将来的には、上記サービスから集めた個人のデータを活用し、アレルギーを持つ人だけでなく個人の健康に合わせたPersonalizationができるプラットフォームを目指すと語った

「アレルギーだけでなくビーガン・ハラル対応は可能か」という質問に対し、このサービス内での対応は可能で、まさに 今後も注力する領域だと回答した

DAY BREAK

プレゼンター: ARTLOCK Lab リーダー 富山氏



フルーツサンドやうな重のような食品も高品質に冷凍できる「特殊冷凍」技術を軸とした①冷凍機販売、②冷凍の前後処理・レシピ含めた商品設計に関するコンサルティング、③食材流通(食材販売に加え、機器導入先工場と機器を使いたい飲食店等のマッチング支援等も行う)の事業を紹介

数年前協業を検討・断念した企業からの参加者は「解凍方法までサポートが手厚くなっていて、もう一度協業を検討できそうと感じた」とコメントし、富山氏は解凍用の機械やその際の容器等多面的にサポート可能になっていると回答した

TECHMAGÍC

プレゼンター: 事業推進本部 業務ロボット部 内田氏



人の能力拡張を目指し展開する調理□ボ「P□ボ(全自動パスタロボ; プロント等に導入)」と「I□ボ(半自動炒め□ボ;大阪王将等に導入)」を紹介

実店舗での導入事例として、**人件費8.5%**、(売上向上による)**原価率3.5%削減**を達成できたそう

社食/寮等での利用を想定したセルフ調理の実証実験 では、そのエンタメ性も検証できた

QAでは、導入モデルは**月額12万8000円、買い切りも 相談可能**であること、セルフ調理時のミールキット導入に取組中であることが話された

&mogからのメッセージ:食領域のイノベーションに携わるプレイヤーの皆様に向けて

約1年前に始まったTokyo Food Meetupは、今回で6回目の開催となりました。

&mogでは、Tokyo Food Meetup を通じて、食のイノベーションに関わるプレイヤーの皆さま同士のコミュニティづくりに取り組んでいます。

新たな出会いや共創につながる対話が始まることはもちろん、将来的な共創のタネや、日々の事業を進めるうえでの困りごとを気軽に相談できる仲間とつながるなど、ゆるやかな関係性がつくれる場づくりを目指しております。

今回のTokyo Food Meetup でも、参加者の方から「数年前に共創に向けて対話し断念したことがあったが、今回、アップデートされた取組のプレゼンを聞いてまた何か議論できるのではと感じた」というコメントをいただきました。

今後も、多様なテーマのもと多様なプレイヤーの皆さまと共に、2か月に一度程度のペースで開催してまいります。

「こんなテーマのMeetupに参加したい」「こんなプレイヤーとつながりたい」など、皆様のご希望を是非お聞かせください!

(&mogパートナー シグマクシス 福本)