



MINATO INNOVATION CIRCLE

味の素・オイシックス・キリンと考える

フードテック × オープンイノベーション

定員
会場参加
70名

会場参加
1,000円
(軽食費として)
オンライン配信あり
無料



こんな方におすすめ

- 大企業の新規事業担当者、スタートアップとの交流を通じて新たな視点を得たい方
- フードテック事業を行っており、食品会社3社と意見交換を行いたいスタートアップの方
- 食に関する新規事業や起業を視野にいれている方
- 各社の話を通して、食への向き合い方を見直したい方

2023.8.2 Wed

15:00~18:30 開場 14:30~ (配信は 15:20~17:40)

※第二部終了後、会場参加者のみネットワーキングあり

〔会場〕港区立産業振興センター ホール大

▶ 会場参加・オンライン配信ありのハイブリッド開催 (事前申込制)

〔申込方法〕

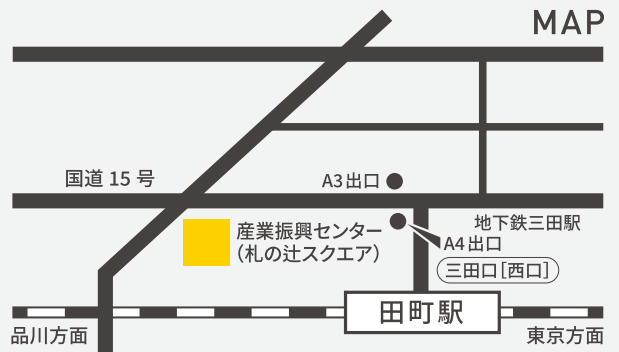
QRコード、港区立産業振興センターHPのイベントページからお申込みいただけます。

※申込締め切り：2023年8月1日(火) 23:59

会場参加



オンライン



アクセス

- JR田町駅三田口(西口)から 徒歩4分
- 都営三田線・浅草線三田駅 A3出口から 徒歩4分または、A4出口から徒歩3分

〔主催〕港区立産業振興センター指定管理者 みなと・キャンパス・リログループ 【お問合せ】株式会社キャンパスクリエイト 【企画協力】トッパントラベル (BTHacks)・ライフテック神戸



フードテック× オープンイノベーション

食品業界の最前線で活躍する CVC3 社と、フードテック分野におけるスタートアップとみなさんとの対話の場が開かれます。スタートアップとの連携に意欲的な味の素・オイシックス・キリンの3社をお迎えして、食に関するオープンイノベーションの可能性を一緒に考えます。後半には様々な強みで業界の未来をつくるスタートアップのピッチも開催。参加者みなさんと、港区から共創の輪を広げていきましょう！

第一部

食品会社 CVC3 社が語る！パネルディスカッション

食品業界の変化と肌で感じる食の課題・SDGs との向き合い方・いま、このフードテックが熱い！ など

味の素株式会社

R&B 企画部イノベーション戦略・CVC グループ マネージャー

齋藤 博幸氏



東京海上火災（現・東京海上日動火災）保険株式会社を経て2007年1月に日本アジア投資株式会社入社し、産学連携投資や国内初となる農業・環境分野を対象としたファンドの設立運営を担当。2013年2月に株式会社農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）に創業メンバーとして参画し、スタートアップ投資等に従事。2021年2月に味の素株式会社に入社し、CVCグループにて国内外のスタートアップ投資やLP出資、協業アレンジ等に取り組んでいる。

オイシックス・ラ・大地株式会社

FFF 室 / Future Food Fund 株式会社 ファンドマネージャー

村田 靖雄氏



2008年、オイシックス株式会社入社、入社以来、品質管理、青果商品開発、リクルートとのJV、店舗事業等を経て、経営企画本部へ移動しCVCファンドの立ち上げを担当。CVCでありながら、事業会社や機関投資家からの資金調達を行うユニークなスタイルで2019年 Future Food Fund 1号投資事業有限責任組合を組成、ファンドでは主に食のベンチャーエコシステム構築の活動を担う。

キリンホールディングス株式会社

ヘルスサイエンス事業部 CVC 担当

津川 翔氏



2006年キリンビール株式会社入社。酒類営業の経験を積んだ後、中国に赴任し、華北エリアの営業責任者をつとめ、海外における食品ビジネスを学ぶ。帰国後は本社経営企画部にて、酒類・飲料の海外事業戦略の推進役として、戦略立案、海外事業会社マネジメント、新規国開拓などを経験。その後CVCの立ち上げメンバーとして参画し、現在は主にフード・ヘルスの領域におけるグループのオープンイノベーションを推進中。

株式会社ホワイトナイト

代表取締役 / コンサルタント

新井 庸支氏



中小企業・スタートアップ向けに戦略立案全（マーケティング、メディア、プロモーション、デジタル他）から戦術案の実行まで企業のニーズや課題に合わせて支援。食関係では、商品・事業開発、ブランディング・PRのほか、日本を代表するフードイベントのプロデューサーなどもつとめている。info@whiteknight-jp.com

モデレーター

第二部

食の未来をつくるスタートアップピッチ

株式会社リアルフレーバー	代表 木村 忠司 氏	嗅覚で塩味・甘味を増幅させるリアル経節フレーバーの開発
NuProtein 株式会社	代表取締役 南 賢尚 氏	食と医療の両分野に向けてタンパク質合成を安く、早く、安全に大量生産する技術を提供
ユナイテッドシルク株式会社	執行役員 清谷 啓仁 氏	国産シルクのフードテックへの応用国産シルクの医療、食品、化粧品などの多分野での活用
エシカル・スピリッツ株式会社	COO 小野 力 氏	「酒粕」の再蒸留によるクラフトジンの生産・販売
TOKYO-T's 株式会社 T's レストラン	下川 万貴子 氏	【ヴィーガン】“特別食”ではなく、選択肢の1つとして
株式会社 TOMUSH	代表取締役 石田 陽佑 氏	カプトムシによる資源循環の実現

終了後

みんなで“輪になる”ネットワーキング（会場参加者限定）

● オンライン配信では、第一部と第二部の様子を Zoom でご覧いただけます（アーカイブなし）

