

第 239 次 MINERVA 经营规划发表会

【令和 4 年 7 月 12 日（周二）举行 会场：会议室“新横滨 3 丁目大会议室”】

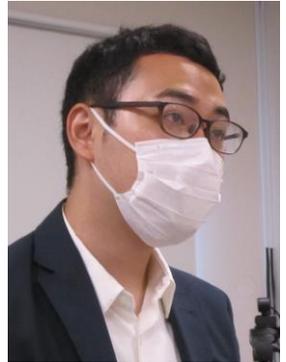
1. 株式会社 ecologie 法人代表 葦苜 晟矢、发表者 COO 池田 健介

【地址】 东京都新宿区西早稻田 1-22-3 早稻田大学 Incubation Center12 室

【设立】 2017 年 12 月 【资本金】 35,000 千日元

【经营概要】 早稻田大学发源的高新技术企业，将早稻田大学对蟋蟀这种昆虫的研究成果进行创业。愿景是“创造一个地球和生命通过食物获得健康的可持续发展生态系统”，为了实现这一愿景，公司对昆虫这种尚未利用的资源的用途正在进行开发。目前在柬埔寨大量培育蟋蟀，将其作为食品和饲料，在东南亚和日本的市场上进行销售。

【感想】 现在受到新冠病毒的影响，蛋白质的价格上涨了许多。因此作为新一代的蛋白质，“蟋蟀”这种昆虫受到了人们的关注。“蟋蟀”具有以下特点：①通过公司独特的加水分解处理，能使其富含优质的蛋白质以及铁、锌等矿物质，而且有着虾类的美味，没有特别的气味、②温室效应气体排放量少、③能够在较小的空间中进行生产。据说在 2021 年这个时间节点，昆虫食品的消费者以 20~30 多岁年龄段的女性居多，大家逐渐认识到昆虫食品有益于健康，也是一种美容食物。已经将加入蟋蟀粉的豆类点心让消费者实际进行试吃，大家反映气味香甜，相当可口。



2. 株式会社 LAB BIOTECH 法人代表 盛 孝男 发表者 董事 宫崎 忠昭、董事 齋藤 睦

【地址】 北海道札幌市北区北 15 条西 7 丁目北海道大学遗传基因病控制研究所北楼
共生研究部门内 【设立】 2020 年 3 月 【资本金】 31,099 千日元

【经营概要】 去年公司被认定为“北海道大学首推的高新技术企业”，并与北海道大学遗传基因病控制研究所签订了共同研究合同。今后将开发能有效提高抵抗新冠病毒的免疫力
等的乳酸菌，并分离同定那些能预防和治疗各种疾病的乳酸菌，最后作为功能性食品投放市场。

公司董事宫崎忠昭是日本首位研究乳酸菌功能的学者，他在北海道大学多年进行乳酸菌的研究，现在已有参与共同研制的制药企业和大型乳业厂家在销售多种乳酸菌产品。该项技术的最大特点是对任何一种乳酸菌效果，都能迅速、正确地进行甄别。今后，致力于能激活快乐荷尔蒙的乳酸菌的开发，对抑制忧郁症等发挥效用。

【感想】 乳酸菌在按素材分类的终端市场排行榜上居于首位，作为今后大有发展前景的市场，受到人们极大关注。该公司的研究目标是《支持人生 150 岁》。今后，他们将利用乳酸菌预防和治疗疾病，对癌症、糖尿病和肝脏病等开展多种课题的科研工作。



3. COOL FRYER 株式会社 法人代表 山田 光二

【地址】 神奈川県横滨市泉区緑園 6-44-14 【设立】 2014 年 7 月 【资本金】 48,050 千日元

【经营概要】 油炸食品在日本和全球都受人欢迎，但它容易溅油、引发火灾、产生油烟和油雾，而且油会很快劣化，加上难以清扫，存在不少难题。再说最近几年因谷物不足，引起油的价格猛涨，暴露出更多问题。该公司开发的油炸烹调机《冷式油炸锅》只需装上结构简单的冷却装置，对加热进行控制就能一举解决这些课题，并且实践证明它有抑制油劣化的优异性能。现在已取得 4 项专利。

去年已有业务用产品上市，今后要将产品种类不断扩大，推广到各个业种和业态。另外由于产品容易小型化，也有可能普及到民众的家庭中使用，而且该技术还能应用到大型食品加工行业。

公司目标是实现各个领域的协同效应，为日本和世界的饮食文化以及联合国提出的可持续发展目标（SDGs）作出贡献。

【感想】 将该公司的油炸锅和普通的油炸锅进行了对比实验，结果表明该公司的油炸锅在烹调过程中不用更换油，就能在保持油的良好状态下一直使用下去。据说还有一个优点，就是几乎不会发生油炸食物特有的溅油和炸焦现象等，因此事后的清理收拾在很短时间即可完成。



《感想》

本次发表会很巧都是和《餐食》有关的企业聚集一堂进行发表，所以发表企业同行们在热烈气氛中开展了交流。

这次参加发表会的企业在各自领域的市场都意欲创新，希望创建新的市场，我们期盼他们能取得进展。

最近希望在发表会上发表的企业很多，感谢大家的支持，期待我们的发表会越来越红火。

☆☆☆☆ 联络人信息 ☆☆☆☆

联络窗口：TNP Partners Corporation
联络人：罗智
联络邮箱：ra@tnp-g.jp