

제 239 회 MINERVA 사업 계획 발표회

【2022년 7월 12일 (화) 개최 장소 : 대여회의실「신요코하마 3초메 대회의실」】

1. 주식회사 에코로지 대표자 葦苒 晟矢 氏、발표자 COO 池田 健介 氏

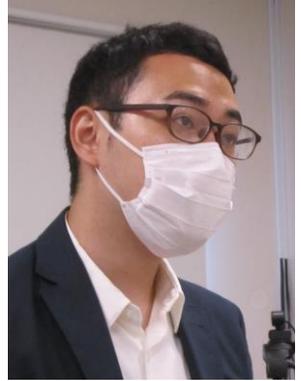
(<https://ecologie.com/>)

【주소】 도쿄도 신주쿠구 니시와세다 1-22-3 와세다 대학 인큐베이션 센터 12 실

【설립】 2017년 12월 【자본금】 35,000 천엔

【사업 개요】 주식회사 에코로지(ecologie Inc.)는 와세다대학에서의 곤충 귀뚜라미 연구 성과에 의해 창업한, 와세다 대학발 벤처기업입니다. “지구와 생명이 음식을 통해 건강해지는 지속가능한 생태계를 만든다”는 비전 실현을 위해서, 미이용 자원인 곤충의 용도 개발을 실시하고 있습니다. 현재는 캄보디아에서 귀뚜라미를 양산하여, 그것을 식품이나 사료로서 동남아시아나 일본의 마켓에 판매하고 있습니다.

【코멘트】 현재 신종 코로나 바이러스의 영향도 있어 단백질이 급등하고 있습니다. 그래서 차세대 단백질로서 주목받고 있는 것이 곤충인 “귀뚜라미”입니다. “귀뚜라미”는 ①독자적인 가수분해 처리로 양질의 단백질과 철, 아연 등 미네랄이 함유되어 무궁무진한 새우맛을 내고, ②온실가스 배출량이 적으며, ③좁은 공간에서 생산이 가능하다는 장점이 있습니다. 2021년의 단계에서 곤충식 소비자는 20~30대 여성이 많아 건강 및 미용식으로 인식도 확산되고 있다고 합니다. 실제로 귀뚜라미 파우더가 들어간 콩과자를 시식했는데 고소하고 꽤 맛있었습니다.



2. 주식회사 LAB 바이오텍 대표자 盛 孝男 氏 (<https://lab-biotech.co.jp/>)

발표자 이사 宮崎 忠昭 氏、이사 齋藤 睦 氏

【주소】 홋카이도 삿포로시 기타구 기타 15조 니시 7초메 홋카이도 대학 유전자병 제어 연구소 기타동 신바이오텍스 연구부내 【설립】 2020년 3월 【자본금】 31,099 천엔

【사업 개요】 지난해 「홋카이도대학발 벤처기업」으로 인정받아 홋카이도대학 유전자병제어연구소와 공동연구계약을 하였습니다. 코로나 19에 대한 면역력 향상 등에 유효한 유산균의 발굴 및 각종 질병에 대한 예방 및 치료를 할 수 있는 유산균의 분리 동정, 최종 기능성 식품으로 시장을 투입해 나가는 회사입니다.

동사의 이사 미야자키 타다아키는 일본 유산균 기능성 연구의 일인자로 홋카이도대학에서 오랜 세월 유산균 연구를 실시하고 있어 공동 연구한 제약 기업이나 대형 유업 메이커로부터 많은 유산균 제품이 판매되고 있습니다. 어떤 유산균 효과라도 빠르고 정확하게 스크리닝 하는 것이 가장 큰 특징입니다. 향후에는, 행복 호르몬을 활성화하는 유산균의 개발에 힘 써, 우울증 등의 억제에 도움이 될 수 있도록 하고자 합니다.

【코멘트】 유산균은 소재별 말단 시장 랭킹에서 선두를 달리고 있고, 향후에도 성장할 시장으로 주목받고 있습니다. 이 회사의 연구 목표는 인생 150년을 지원하는 것입니다. 향후에는 유산균에 의한 질병 예방·치료로서 암, 당뇨병, 간장병 등, 다방면에 걸친 테마를 갖고 있는 것 같습니다.



3. 쿨 프라이어 주식회사 대표자 山田 光二 氏 (<https://coolfryer.co.jp/>)

【주소】 가나가와현 요코하마시 이즈미구 료쿠엔 6-44-14 【설립】 2014년 7월 【자본금】 48,050 천엔

【사업 개요】 튀김 요리는 일본에서도 세계에서 선호되고 있습니다만, 기름 뽀짐이나 화재, 기름 연기나 오일 미스트의 문제, 또한 기름이 금방 열화해 버리는 것이나 청소의 곤란성 등 많은 과제를 안고 있습니다. 더욱이 최근 곡물 부족으로 부터 촉발된 가격 폭등도 문제시 되고 있습니다.

동사는, 심플한 냉각 구조와 가열 제어만으로 이러한 과제를 한 번에 해결하는 튀김 조리기 「쿨 프라이어」를 개발, 높은 열화 억제 성능 등을 실증했습니다. 이미 4건의 성립 특허를 보유하고 있습니다.

작년에 발매한 업무용 제품을 향후, 각 업종·업태 전용으로 기종 전개해 나가는 것 외에도 소형화도 용이하므로, 가정용으로도 전개, 나아가 거대한 식품 공업용으로도 기술 응용도 가능합니다.

각 분야의 상승효과를 실현해, 일본과 세계의 식문화, 그리고 SDGs에 공헌하는 것을 목표로 하고 있습니다.

【코멘트】 실제로 동사의 프라이어와 일반적인 프라이어로 실험을 해 본 결과, 동사의 프라이어는 도중에 기름교환을 하지 않고, 좋은 기름 상태를 유지해 가는 것을 알았습니다. 기름 요리 특유의 기름이 튀는 문제나 늘어붙음 등이 거의 없기 때문에 뒷정리도 순식간에 끝난다는 것이 장점이라고 합니다.



【감상】

이번 발표회는, 우연히 「음식」에 관련되는 기업이 집결한 발표회가 되었기 때문에, 발표 기업끼리의 교류도 활발히 진행되었습니다.

이번에도 각각의 분야에서 이노베이션을 일으켜 새로운 시장을 구축하려는 기업이 발표하였습니다. 앞으로의 전개가 기대됩니다.

최근, 발표회에서 발표를 희망하시는 기업이 다수 있습니다. 발표를 희망하시는 분이 계시다면 일찌감치 연락을 주시면 감사하겠습니다.

☆☆☆☆ 향후 활동 예정 ☆☆☆☆

8월은 여름 휴가로 인하여 쉽니다.

제 240 회 MINERVA 사업 계획 발표회

■일 시: 2022년 9월 13일(화) 13:30~15:00

■장 소: 조정중

NPO 법인벤처지원기구 MINERVA
(주) TNP Partners, (주) TNP On The Road

(주) Threads Of Light

담당 이쿠미