

ピッチ① 15 : 20～15 : 50

発表順	所属 名前（敬称略）	発表タイトル	発表内容
01	チーズ・乳酸菌研究所 木下 英樹	大学発の機能性乳酸菌の提供と商品開発への利用	研究室で単離・同定した機能性乳酸菌を農家や企業の商品開発に活用してもらおう。使いたい食材と求める機能に応じた菌株の提供を目指している。
02 (県内)	ミタニホールディングス株式会社 三谷 浩幸	オプティマルヘルス・健康寿命を考えた食品開発	弊社開発の「たべサプリ®」シリーズ。栄養素を強化しただけの食品ではなく、消化・吸収・生体利用まで考えており医療従事者からも高く評価して頂いています。美味しさ、安全、さらに健康の付加価値を追求しています。
03	株式会社メタジェン 水口 佳紀	腸内環境評価と制御に基づく層別化ヘルスケアの実現	経口摂取する全ての物は私たちの腸内環境に影響を与える可能性がある。食から疾患予防の鍵となる腸内環境を制御し、病気ゼロ社会の実現を目指す当社の取り組みについて発表する。
04	株式会社ヒューマノーム研究所 瀬々 潤	健康を可視化する～山形県湯野浜温泉の経験から	温泉街の従業員 25 名を 1 ヶ月に渡り、デジタルデバイスを複数用いて計測した、湯野浜ヒューマノームラボの経験と結果を紹介する。デジタルデバイスで健康状態変化が可視化出来る様子を紹介する。
05	Ira Noah co.ltd 海野 慧	南国ジャックフルーツで世界を救う、植物肉の挑戦！	マレーシアにてジャックフルーツという果物を用いた植物性代替肉を製造しており、世界展開致します。地球温暖化の抑止のために今必要な新しい食習慣を創り出し、人と地球を健康にしサステイナブルな社会を創ります。
06	果樂株式会社 土居 栄太郎	果物を長期保存できる革新的ノウハウを提供する	果物を長期保存できる革新的ノウハウを提供する

07 (県内)	有限会社泉利昆布海産 泉谷 伸司	日本の伝統食の新しい 変革と可能性	昆布業界は近年歴史的な不漁、後継者不足、食シーンの変化など危機的な状況にあります。しかしこの状況を惰性的な伝統、乾物、の文脈から脱して発想することでニーズ、売り場創造を切り開くチャンスであると考えています。
08 (県内)	有限会社デリンバイク 細川 洋伸	海洋深層水を活用した オリジナル商品の開発	室戸沖で取水される海洋深層水はその機能が注目されている。その海洋深層水を活用した商品開発を行うに至った経緯や、活用メリットを引き出す為に苦慮した点、商品開発の際に大切にしていることについて発表する。
09	株式会社 Smolt 上野 賢	陸上養殖で高知の食を もっと豊かに！	Smolt は宮崎大学発のベンチャー企業でサクラマス等の養殖を大学の研究をもとにした知見・ノウハウを持っています。弊社の技術や種苗と高知県のきれいな深層水などを利用して新たな産業の創出を目指します。
10	根室喰nemurock 松田 商店 松田 英照	鮮魚流通における高鮮 度保持技術	これまでに開発してきた「高鮮度保持技術」の内容と実例。現在、取り組んでいる地域の実例

ピッチ② 16:50～17:20

発表順	所属 名前 (敬称略)	発表タイトル	発表内容
11 (県内)	高知大学 石塚 悟史	食品産業における研究 開発人材の育成 (土 佐 FBC-S コース)	土佐 FBC では、企業の研究開発力を高め、イノベーション創出と持続可能なビジネスを構築し、競争優位性をもたらす研究開発人材育成事業を推進しています。本発表では人材育成プログラムについてご紹介いたします。
12	株式会社サイディン 弘津 辰徳	環状オリゴ糖を利用した 機能性食品開発	環状オリゴ糖のシクロデキストリンは、空洞を有した化合物である。その空洞に様々な物質を取り込むことができ、

			血糖値上昇抑制や脂肪吸収抑制効果を有する。また、成分の安定化や可溶化にも寄与することができる。
13 (県内)	株式会社ソフィ 池上 裕倫	新型コロナに負けない食品開発	世界的に権威のあるジャーナル Frontiers in Immunology に、新型コロナウイルスに対抗する有望な臨床研究対象として、弊社のベータグルカンが掲載されました。論文を中心にベータグルカンの機能性を報告します。
14	株式会社 BugMo 西本 楓	食用コオロギの飼料と旨味の評価について	食用コオロギは、使う飼料を変えると風味が変わります。私たちはその特性を生かして旨味が強く、雑味が少ないコオロギを作るために、官能評価や成分分析による客観的評価指標の構築に取り組んでいます。
15	株式会社 Milk Lab. 山中 章英	発酵の力で健康寿命延伸	日々の健康を維持するにはナチュラルでバランス栄養が摂れていることと最も大切な「消化吸収率」。優乳甘酒は生乳と米糲のみで作られ消化吸収がよく6次産業として消費拡大に取り組み生産者と消費者に貢献する。
16	株式会社 FARM8 樺沢 敦	酒蔵の可能性を最大化する資源活用の商品開発	業界の中の常識だけでは解決できないことも、他分野と繋げることでこれまでとは違うマーケットが生み出せる。素材の特徴だけにとらわれすぎず、利用する人々の暮らしやその楽しみ方、その人のQOL（クオリティオブライフ）を追求していくことで見えて来る新しい商品開発にそれぞれの素材の活路を見出すことができる。
17	株式会社グリーンエース 石川 慎之祐	粉末化技術でかけがえないあなたの健康を支える	色や香り、栄養成分を保持したまま野菜を粉末化できる独自技術を開発する。保存・加工が容易な粉末をさまざまな食品に導入することで、不足しがちな栄養素を手軽に補給できるようにし、個々人の健康の実現を目指す。

18	株式会社ルナロボティクス 岡田 拓治	調味料プリンター × X で未来の食体験を拡張 する	料理の2要素“火加減”と“味付け”。 これまでのキッチン家電は“火加減”に アプローチする物しかありませんでした。 弊社の調味料プリンターは世界初の味 に特化したキッチン家電です。味をデー タ化し、世界中でダウンロードが可能に なり、フードテレポーテーションやフード タイムマシンを実現します。
19	株式会社アイル 早田 圭介	環境・地域・人にやさし いベジート	畑で捨てられるような規格外野菜をペ ーストにして乾燥させたシート食材「ベ ジート」。食糧危機の救世主になり得 る人類に必要な食品を紹介します。