

Next Kitchen

2026

グローバルフードテックカンファレンス

参加者募集！

2026 2.4 [WED]

13:00-16:30 (開場 12:30)

会場 中央区文化センター「多目的ホール」

住所 神戸市中央区東町115番地 1階

参加費 無料



フードテックの定義：食とテクノロジーを融合し、新しい食の価値を創造する分野

技術領域のリスト

- 代替食品（植物性食品、細胞性食品（培養肉等）、代用調味料など）
- 食品ロス削減（アップサイクル製品、賞味期限延長技術）
- 新しい食品加工（精密発酵技術など）
- 健康・栄養管理（パーソナライズ栄養、機能性食品）
- フードロジスティクス（コールドチェーン、食品流通DX）
- 省人化・自動化技術（キッチンロボティクス、調理自動化、無人店舗システム）
- 新しい食品包装（環境配慮型パッケージ、鮮度保持技術）

参加メリット

1 食品業界の最新トレンド・専門知識の獲得

- 国内外のフードテック業界の最新動向を専門家や企業の講演を通じて効率的に学べる
- 日本の食文化を活かした戦略や、世界の投資・技術トレンドを把握できる



2 海外スタートアップとの接点を獲得

- 海外選抜スタートアップのピッチを直接見られ、革新的な技術やビジネスモデルを知れる
- 海外企業との協業や投資のきっかけを探す企業にとって情報を得られる機会となる



3 ネットワークの新規構築

- 講演者や海外スタートアップ、日本企業、投資家、自治体関係者など食産業の幅広いプレイヤーが集まるため、人脈を築ける
- 同業他社や異業種の視点を直接聞けるチャンスとなり、自社の課題解決や新規事業のヒントを得られる



こちらから参加登録ください



参加登録URL :

<https://forms.gle/y5fTEUGiEpKg9GzB6>

Web: www.nextkitchen-kobe.com

LinkedIn :

<https://www.linkedin.com/company/go-kobe-the-next-kitchen/>

ご質問等ございましたら事務局へ直接お問い合わせください



Next Kitchen事務局

(受託事業者：株式会社パソナ)



nextkitchen@pasona.co.jp

事業主催：JETRO神戸・兵庫県・神戸市

プログラム内容

13:00- 主催者ご挨拶

講演①：「フードテックでつなぐ兵庫と世界-食の未来共創フォーラム」

株式会社UnlocX代表取締役CEO 田中宏隆 氏

講演②：「企業の取り組み、スタートアップとの連携について」

Future Food Fund株式会社 小倉智裕 氏

講演③：「海外フードテックとの協業-取引実績から見えた成功の鍵」

日仏商事株式会社 登壇者未定

14:00- 海外スタートアップ10社によるピッチ

15:30- ネットワーキング

*講演内容が変更になる可能性もございます

海外スタートアップ10社のご紹介

COA & Co



発酵技術で高タンパク質の大豆原料を開発し、うま味・栄養・機能性を同時に提供。常温保存可能な発酵大豆クランチを中心に、食品メーカーと共同開発をすすめ、日本の発酵文化を現代食品に融合。

Greentide BV-food brand:SEA.SENSE



ヨーロッパ産海藻を使ったクリスピーなトッピングを開発。わさび、トマト、韓国風、ビーツの4種で料理にうま味と栄養をプラス。海藻は高栄養で環境負荷が低く、持続可能な食文化を提案。

Meat the Next Company Limited



酵素反応と精密発酵で持続可能なタンパク質食品を開発。主力製品は世界初のタイガーナツオーツミルクで、高タンパク・砂糖無添加・栄養豊富。環境保全と食の未来を両立する技術を推進。

Plant Origin Food, Co., Ltd.



未活用の米ぬかを精密加水分解技術で高機能タンパク質に変換し、持続可能な食品原料を開発。また、植物性卵代替品を商業化し、食品産業の効率化と環境負荷低減を推進。

SeaStock Pty Ltd



陸上で藻類を培養し、特許技術で天然色素や家畜用飼料サプリを製造する海洋バイオ企業。複数成分を同時に抽出する革新技術で農業・食品・化粧品・製薬分野に貢献。

Gimme Sabor



植物由来原料で肉・魚介・乳製品風味を再現するクリーンラベルフレーバー開発。科学と料理を融合し、40種以上の味を提供。常温保存対応で食品ロス削減。アレルギー・宗教制約関係なく幅広い消費者にアクセス可能。

IXON FOOD TECHNOLOGY



独自の低温真空調理と無菌包装技術で肉・魚介・調理済み食品を鮮度と風味を保持したまま最大2年間常温保存可能に。コールドチェーン不要の物流で食品ロス削減とエネルギー効率化を実現。

NoMy Japan KK



食品副産物を活用し、菌糸体発酵で高タンパク・高食物繊維のマイクロプロテインを製造。低炭素で肉に近い食感を持ち、植物性食品や畜産向けに展開する持続可能な原料技術で提供。

Raw Edge



余剰野菜を微生物発酵で腸にやさしいクリーンラベル食品へ。伝統的な知恵と最新科学を融合し、味・機能性・透明性を自然に実現。廃棄削減と地域生産を可能にし、持続可能な食文化を築く。

ValueGrain



ビール副産物を特許技術で液体粉末に加工。焼き菓子・発酵食品・代替肉等の原料として活用。簡易設備で低成本導入が可能。食品ロス削減と環境負荷低減を実現。

こちらから参加登録ください



参加登録URL :

<https://forms.gle/y5fTEUGiEpKg9GzB6>

Web: www.nextkitchen-kobe.com

LinkedIn :

<https://www.linkedin.com/company/go-kobe-the-next-kitchen/>

ご質問等ございましたら事務局へ直接お問い合わせください



Next Kitchen事務局

(受託事業者 : 株式会社パソナ)



nextkitchen@pasona.co.jp

事業主催 : JETRO神戸・兵庫県・神戸市