

## 2月2日 The Next Kitchen 2024 登壇7社リスト(採択スタートアップ5社 +日本スタートアップ2社)

企業名	登壇者	都市	事業概要
Be Better My Friend (ビー・ベター・マイ・フレンド)	Joost Lindemann (ヨースト・リンデマン) MARIKE van Beurden (マリケ・ヴァン・ブールデン)	Amsterdam, Netherlands	製菓・製パンに適したヴィーガンバターの製造により、動物性原料不使用の代替品を一般消費者に広く提供することを目指す。
Bluana Foods (ブルアナ・フーズ)	Florin Irimescu (フローリン・イリメスク)	Bucharest, Romania	米タンパク質および植物性食品をベースにした刺身の製造により、海洋資源の保全を目指す。
Grounded (グラウンデッド)	Tinus Byrgesen (ティヌス・ビルグゼン)	Copenhagen, Denmark	コーヒーかすを利用したカップ製造などのアップサイクリング技術により、循環型経済に向けた革新的な解決策の開発を目指す。
Formo Bio GmbH (フォルモ)	Raffael Wohlgensinger (ラファエル・ヴォールゲンジンガー)	Berlin, Germany	微生物培養技術を活用した非動物性チーズの開発により、酪農による環境負荷低減を目指す。
Forsea Foods Ltd. (フォーシーフーズ)	Mayu Sugisaki (マユ・スギサキ)	Rehovot, Israel	細胞培養された海産物の開発により、持続可能な方法で美味しい海産物を提供しながら海洋保護をめざす。
Sydecas Inc. (シデカス)	Masahiro Yoritama (マサヒロ・ヨリタマ)	Hyogo, Japan	独自の植物性結着素材 Ninja Pasteをコア技術に「あらゆる食を自由にする」ことを目指す。
PEEL Lab (ピール・ラボ)	Alyssa Yamashita (アリサ・ヤマシタ)	Osaka, Japan	パイナップルの葉から作られたアップルレザーを中心に、デザインと製造のサービスを提供することにより、自然環境や社会へ貢献することを目指す。

(バターの代替製品)



- GO KOBE -

THE NEXT KITCHEN 2024



# The 1-on-1 plant-based alternative for butter

Designed and perfected for baking and cooking professionals.  
Let's start a plant-based pastry revolution!

Company Name / 企業名

Be Better My Friend  
(ビー・ベター・マイ・フレンド)

HQ Location / 本社所在地

Amsterdam, Netherlands /  
オランダ・アムステルダム

Founded / 設立

2021

Website / ウェブサイト

<https://bebettermyfriend.com/>

## 製品／サービス



動物由来の材料を使用しない持続可能なお菓子作りを促進するため、植物性のバターを提供しています。業界のプロが直面する課題を解決し、新世代のお菓子やパン作りの愛好家を魅了しています。

## 技術／競争力



乳脂肪等からできたバターと同等の融点を持ちます。

クリーンラベルに認定されており、80%が植物性脂肪で構成され、水素添加脂肪やパーム油を使用していません。

100%植物由来で、人工着色料や香料を一切使用していません。アレルギーや遺伝子組み換え食品も一切含まれていません。

## 実績／推進力



World Food Innovation Awards 2023のファイナリストに選ばれました。

世界のトップシェフたちが数ヶ月間にわたり Be Better Butter を様々な料理で試し、その感想を Be Better My Friend のウェブサイトで公表しています。



(刺身の代替商品)



- GO KOBE -

THE NEXT KITCHEN 2024



**BLUANA**

## With love from the blue

Plant based Sashimi focusing on taste and healthiness with a molecular gastronomy approach.

Company Name / 企業名

Bluana Foods (ブルアナ・フーズ)

HQ Location / 本社所在地

Bucharest, Romania/ ルーマニア・ブカレスト

Founded / 設立

2022

Website / ウェブサイト

<https://bluana.me/>

製品／サービス



米タンパク質、モリンガプロテイン、微細藻類プロテイン、椎茸、昆布等をベースにしたプラントベースの刺身を提供しています。

技術／競争力



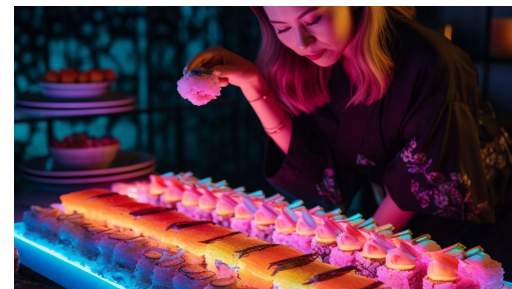
独自の特許製法 "HMHNI" (高水分高栄養注入) を用いて、優れた味わい、食感、高い栄養を備えた植物性ハイドロゲルを製造しています。また、この独自技術により、最大24ヶ月という保存期間を実現しています。

実績／推進力



Global Vegan Awards の "Excellence Award for Plant-Based Food Creations 2023 in Romania" を受賞しました。

Founder Instituteにより、ヨーロッパのトップ10新興企業に選出されました。



# Grounded

## What a perfect waste.

Offering better alternatives by harnessing the power of nature

Company Name / 企業名

Grounded (グラウンデッド)

HQ Location / 本社所在地

Copenhagen, Denmark /  
デンマーク・コペンハーゲン

Founded / 設立

2021

Website / ウェブサイト

<https://groundedcups.com/>

### 製品／サービス



コーヒーかす等の残留物を利用し、アップサイクリング技術によって、カップの製造等を行なっています。

### 技術／競争力



コーヒーショップや企業から出るコーヒーかすを 50% 使用します。残りの 50% は、同社の特許製法である植物由来の繊維状ポリマーと配合し、家庭用コンポストと海洋コンポストの両方の条件下でカップの生分解を可能にしています。

自然界に廃棄された場合、4ヶ月以内に完全に生分解され、天然の肥料となります。

### 実績／推進力



“Alliance of Biosolutions” というデンマーク内外のバイオソリューション分野の企業や大学からなるコミュニティのメンバーです。

“DTU Science Park” 主催の GreenUp アクセラレーター・プログラムに 100 社が応募し、その中から選ばれた 13 社のスタートアップの内の一社です。



# Formo

## The Future Dairy from Berlin.

We are Formo, a food biotech company on a mission to bring the next generation of sustainable, healthy, and equitable dairy products to consumers.

Company Name / 企業名

Formo Bio GmbH (フォルモ)

HQ Location / 本社所在地

Berlin, Germany / ドイツ・ベルリン

Founded / 設立

2018

Website / ウェブサイト

<https://formo.bio/>

### 製品／サービス



フォルモフロマージュは、動物性食品と同じ味、食感、その他の有機的特性を提供しながら、より環境（CO2、土地、水、電力の節約）に配慮した製品であり、食品サプライチェーンから動物を排除することができます。

### 技術／競争力



精密発酵技術は、気候危機、公衆衛生危機、工場耕作や動物虐待、サプライチェーンの混乱といった社会経済的な課題に立ち向かう可能性を持っています。

乳タンパク質をコードするDNA配列を同定・合成した後、酵母、細菌、真菌などの宿主生物に形質転換します。その後、乳タンパク質を効率的に発現・分泌する菌株を同定し、発酵によりタンパク質を生産します。目的のタンパク質を分離・精製した後、植物性原料と組み合わせて、おいしいチーズを作ります。

### 実績／推進力



2021年、EQT Venturesを主幹事とし、Elevat3 CapitalとLowercarbon Capitalを共同主幹事とするシリーズA資金を調達しました。調達額は5,000万ドルで、欧州のフードテック分野におけるこれまでのベンチャー資金調達ラウンドとしては最大規模です。

2022年、菌株開発のためバイオテクノロジー企業Brain Biotechと提携しました。



(細胞培養された魚肉の開発)



# Bringing the Promise of Cultured Seafood to Your Plate

By harnessing nature's tissue formation methods, we are able to produce non-GMO cultivated seafood meat in an efficient and cost-effective manner – making price parity an achievable reality.



- GO KOBE -

THE NEXT KITCHEN 2024

Company Name / 企業名

Forsea Foods Ltd. (フォーシーフーズ)

HQ Location / 本社所在地

Rehovot, Israel / イスラエル・レホヴオト

Founded / 設立

2021

Website / ウェブサイト

<https://www.forseafoods.com/>

製品／サービス



細胞培養技術を用いた魚肉開発で魚介類の個体数減少に歯止めをかけ、海洋保護に貢献します。本物のシーフードの味覚を再現しながら、抗生物質やホルモン剤不使用で海洋汚染もない、安全で栄養価の高い代替食品の提供を目指しています。高級魚種を中心に扱っています。

技術／競争力



3次元のマイクロ組織形成オルガノイド技術:細胞培養された魚肉の開発において、脂肪と筋肉から成る3次元のマイクロ組織形成を実現する技術を採用。

製造プロセスの単純化とスケラビリティの向上:細胞株は細胞足場が不要で自己形成するため、製造プロセスが単純化され、生産のスケラビリティが向上。

コストパフォーマンスの高い生産:成長因子への依存を減らすことにより、効率的かつコストパフォーマンスの高い生産が可能。

実績／推進力



2023年10月にシンガポールで開催されたアジア太平洋アグリフード・イノベーション・サミット (Asia-Pacific Agri-Food Innovation Summit) の、スタートアップ企業が技術やソリューションをプレゼンするセッションにおいて、スタートアップ・ピッチアワードを受賞。



(液体蒟蒻素材を用いた結着成型)



NinjaFoods

# Food is not just eating energy. It's an experience.

NinjaFoods: Liberating Tastes, Embracing Diversity

Company Name / 企業名

Sydecas Inc. (株式会社シデカス)

HQ Location / 本社所在地

Kakogawa -city, Japan / 日本・加古川市

Founded / 設立

2016

Website / ウェブサイト

<https://www.sydecas.jp/>

製品／サービス



食物繊維豊富でヘルシーな蒟蒻こんにゃく由来の独自素材“NinjaPaste”を大豆ミートや廃棄野菜などと組み合わせた次世代フード“NinjaFoods”を提供し「あらゆる食を自由にする」ことを目指す。

低糖質・低カロリー・アレルギーフリー・ヴィーガン対応・ハラール対応など食の多様性を担保するNinjaFoodsで、食制限を抱えている方々でも、自由に食を楽しめる世界を実現する。

技術／競争力



独自の液体蒟蒻素材を用いた結着成型と食感創成の技術開発。

蒟蒻による独自の結着成型技術(特許出願済)を応用して、バターや砂糖、水飴、小麦粉などを使わずに食品を凝縮・成型することにより、糖尿病や高血糖、肥満、アレルギー等、食の制限を持つ人々にも適した食品開発に寄与する。

実績／推進力



●『アクセラレーションプログラム未来X(mirai cross)2024』の最終審査会にて登壇、インパクト賞、NEDO賞、PR TIMES賞、AWS賞の4つの企業賞を獲得。

●「食創会 ～新しい食品の創造・開発を奨める会～」が選定する「第8回安藤百福賞」において「発明発見奨励賞」を受賞。

●経済産業省が主催する起業家育成・海外派遣プログラム「U-StarX」に採択され、2023年10月にインドネシアへ派遣。





# Plant-based Leather for a Better Future

A Japan-based B2B startup founded on the belief in a sustainable future.

## Company Name / 企業名

PEEL Lab (ピールラボ株式会社)

## HQ Location / 本社所在地

Osaka, Japan / 日本・大阪市(日本法人)

## Founded / 設立

2021

## Website / ウェブサイト

<https://www.peel-lab.com/>

## 製品／サービス



パイナップルの葉と竹を使用したエコフレンドリーなレザーの製造。通常は廃棄されるジュース工場の果物の皮で新しい種類の革を製品化。ピールラボのレザーはヴィーガンでかつ持続可能、自然由来の素材からエシカルな製造過程を経て生産される。皮革の代替品であるだけでなく、地球に影響を与える廃棄物、排出物、その他の汚染物質を削減することで、自然環境や社会へ貢献する。

## 技術／競争力



環境保護と持続可能性を重視し、健康問題を引き起こす可能性がある化学物質を使用しない製造方法を採用。また、動物性素材の使用や動物虐待を避けることを保証している。

大量生産を行うことで価格面での競争力を実現。さらに企業の多様な要望に対応し、B2Bプラットフォームを通じてSDGsやサステナブルな取り組みに貢献することで、他社との差別化を図っている。

## 実績／推進力



### 認定実績

- PeTA 認証取得
- USDA 認証バイオ原料製品 (USDA Certified Biobased Product)
- Material ConneXion

