



ネクストミーツ株式会社

CONCEPTUAL FOOD-TECH



ネクストミーツ株式会社

Confidential ©Next Meats Co., Ltd.

会社概要

Company Profile

ネクストミーツ株式会社は 新しい食の選択肢として美味しい 代替肉を開発する 日本のブランドです。

ネクストミーツ株式会社

設立 2020年6月

代表取締役 石塚 孝一

取締役／Founder 佐々木 英之

取締役 藤岡 秀雄

取締役 植野 充

顧問弁護士 久保 健一郎

本社 〒048-1544 北海道虻田郡

ニセコ町元町79-49

東京支社 〒160-0004 東京都新宿区西新宿

5-2-1シティタワー新宿607

Next Lab / 研究室

所在地 岩手県花巻市桜町

4-241-2

事業内容 代替肉の開発代替肉を使用した
商品企画・製造通販事業

関連会社

Next Meats Holdings, Inc.

OTCBB 証券コード: NXMH

Dr. Foods, Inc.

OTCBB 証券コード: DRFS

ネクストミーツ株式会社

Confidential ©Next Meats Co., Ltd.



NEXT MEATS Product



商品

Product

プラントベース惣菜

飲食店や宿泊施設での食事も

多様性が求められており、

ヴィーガン・ベジタリアン対応も必須。

食の多様性はインバウンドに対する
強みになります。

日本の家庭料理の味を、誰でも食
べて、使いやすい惣菜として仕上げ
ました。



ネクストミーツ株式会社

Confidential ©Next Meats Co., Ltd.



代替肉の課題

Challenges in Alternative Meat

惣菜シリーズの展開



人手が足りずにメニュー開発できない企業のためのソリューション商品。

副菜という位置付けもメインの商品を出来合いで出すことはシェフが許さないなので、副菜なら使えるかなと感じてもらいたい。

解凍してそのまま使える所がポイント。手作り重視の場所でも評価をいただいている。

和食メニューではあるが応用も効く

NEXT LAB and FACTORY

独自の技術

UNIQUE TECHNOLOGY

この中でも特に気にかけてのがこの2点です。

- 1.食感・・・エクストルーダーでの成形技術の工夫
- 2.味・・・独自のノウハウで調味加工

美味しく感じてもらうために工夫を重ねて、独自の調理ノウハウも確立しました。

地球の未来と代替肉

for Global Future

プラントベース珍味



トリュフバター



フォアグラ



キャビア

地球の未来と代替肉

for Global Future

植物性フォアグラ



◆山梨県産信玄鶏手羽先Vフォアグラ包み焼き

Seriesのスペシャリテのひとつ。一晩、自家製のタレに漬け込んだヴィーガンのフォアグラを、中国の豆腐を使った発酵調味料「南乳」で味付けした手羽先の中に詰め込み、水飴をかけ乾燥。外はバリバリ、中は信玄鶏特有の歯応えとヴィーガンフォアグラのとろける食感が絶妙にマッチした一度は食べていただきたい一品。



原料のカシューナッツを2回発酵させるという、他にはない方法でフォアグラ特有の風味を出しています。
日本の麴がうまく働いて完成した商品。
フォアグラの代わりだけではなく、新しい食材という概念でもメニュー化されています。

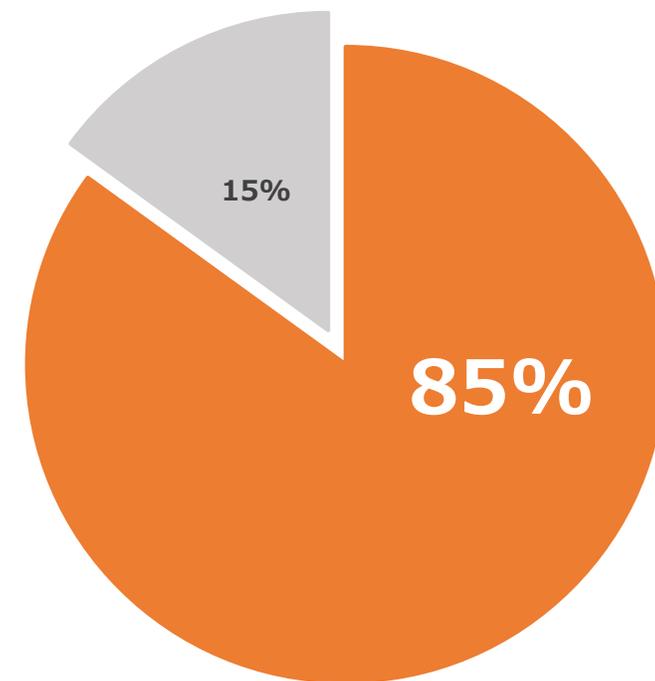
ネクストミーツ株式会社

Confidential © Next Meats Co., Ltd.

和食 × 代替肉

日本食の技術でプラントベースはもっと美味しくなる。

プラントベースと和食や日本の持つ発酵などの技術、豊かな調理法の組み合わせでもっと身近になる。世界でも和食の地位は築けているので、日本の技術を海外で活かすことができる。



外国人観光客の**85%**が
日本食をターゲットに訪日！

出展：「訪日外国人の消費動向調査」（観光庁）

発酵

麴や菌、酵母などを使った発酵、アミノ酸（うま味）生成、味付け、食感改善、タンパク質増加など。

日本ならではの食品加工技術で更に美味しくなる。



北海道の食文化

発酵技術の活用

- お酒、飯寿司、海産物の漬け、乳酸菌などの食品が多い。
- 寒いところでの発酵は相性が良い
- 藻類タンパクの可能性

地球の未来と代替肉

for Global Future

代替タンパク 市場の変化 2023年

fft future food-tech
INNOVATION & INVESTMENT FROM FARM TO FORK
London, September 28-29, 2023

Start-Up Alumni Ecosystem

Plant-Based
aqua cultured FOODS, AuraPea, BEYOND MEAT, BOTANILINE, 77 FOODS, AMANO FOODS, ambronite, Blue Heron, COCJUS, DEMOLISH, BRAVE ROBOT, GROUNDED, eclipse, CURRENT FOODS, Eighth Day Foods, done properly, ecovative, XHOORAY FOODS, DAHI, INNOVOPRO, CUZENA, ENOUGH, eve, EVERY, IMPOSSIBLE, improved nature, JACK & JERRY, LIBRE, Mushlabs, MIMIC, Lypid, impact FOOD, NotCo, Fynd, meati, Nowadays, savor Eat, RILBITE, NOSH, rebellyous, SHANDI, PRIME ROOTS, PIP, OCEAN HUGGER FOODS, ripple, SOPHIE'S BIONUTRIENTS, ProVeat, Tender, Plantish, v2 food, THE VEGAN COWBOYS, planted, TREELINE, THE PLANT BASED SEAFOOD Co, Vertage, WILD EARTH, Yo!, ZERO EGG, ZROU

Biotechnology
Evolve, ATOMO!, ALFELDS, CREATUS BIOSCIENCES, culture, culti>ated, Animal Alternative Technologies, EnginZyme, EPOGEE, Biosyntia, GEA enzymes, Hyfé, LOLIWARE, Cocoon, JUICY MARBLES, NextFerm, air protein, eke, EXOSOMM, synonym, Moolec, Mello, Sudhin Biopharma Co., LiVen, SOLAR FOODS, OCEANIUM, SYNTHETIC GENOMICS, protera, Gelta, GitLife BioTech, naturannova, LARKO, VEX, URGENT, VOYAGE FOODS, REAGENICS, OCEANIUM, SYNTHETIC GENOMICS, opalia, Geltor

Ingredient Innovation
AGRAIN, ALGENUITY, ABOVE FOOD, AMFORA, BREVEL, elio, THE GOOD PULSE CO., BASECAMP RESEARCH, Amari Proteins, FIBRAWORKS FOODS, Full Wrap, essento, CELLA FARMS, ALKION BIO INNOVATIONS, helaina, ETERNAL, Back of the Yards algae sciences, BouxMatok, FLYING SPARK, PIP, plantible, MEALA, Phyto ORGANIX, MilisBio, NOBLEGEN, INCREIBLE FOODS, Narayan, YEASTY, Ynsect

Food as Medicine
healthycell, Healright, faeth, KYANOS, NURITAS, Amazentis, saylent, NutriLeads

Cell-Based
Aleph Farms, BIOMILA, BioBetter, BlueNalu, defined bioscience, Finless FOODS, OHAYO VALLEY, Because Animals, Integriculture, CUBIQ, PEARLITA, Orbillion, CLEVER CARNIVORE, FUTURE MEAT, HOXTON FARMS, Meatable, MISSION, MZANSI, FORK&GOOD, multus media, ivyfarm technologies, SuperMeat, JELLATECH, JU ST, PROFUSE, harmony, TurtleTree, NUProtein, tiamat, WILDTYPE, WILK, wanda fish

Fermentation
change FOODS, Better Dairy, De Novo Dairy, LIVEN, bee-io, Protein DISTILLERY, MeliBio, nourish, planetary, MAYAMILK, PERFECT DAY, Melt & Marble, remilk, Formo, NO fresh ingredients, SUPERBREWED FOOD, paleo, Phytoloh

Food Safety
sample6, Ixon, BactuSense Technologies Ltd, NOVOLYZE, vital io, SNAPDNA, safetraces

Blockchain & Supply Chain
CONNECTING FOOD, FoodLogIQ, ripe.io, PRODUCERS MARKET, Ambrōsus, BRINGG, INTELLO LABS, ecobean, STENCO, TAITLABS, KAFFE BUENO, CHINOVA BIOWORKS, bluwrap, BIOTRAC, Spoiler Alert

Food Waste
Afresh, Apeel, RECYCLED KITCHEN, GREEN SPOT TECHNOLOGIES, bio-bean, mimica, SKIPPING ROCKS LAB, EVIGENCE SENSORS

Technology & AI
happ, Cauldron, ansa, Palette, Cheffing, CLEARCOGS, EDAMAM, CarbonCloud, FlavorWiki, FOODPAIRING, Gastrograph, reshapebiotech, EV BIOTECH, SEPPURE, egle genomics, Pinduoduo Inc., μFraction, NEMIS, Spoon Guru, PLANET FWD, JourneyFoods, pairwise, thinus, VERIDIFY

Data & Analytics
Canomiks, GoParrot, innit, SafetyNet TECHNOLOGIES, SEAFOOD IQ, TURING, SENORICS, SPOONSHOT, tastewise

Digitisation
aroma bit, BESPOKEN SPIRITS, JAROMYX, isense, STRATASCIENT

Gut Health
atmo, COMET, Cryptobiotix, Kingdom, fitBIOMICS, the gut stuff, digibihealth, GENIUS FOODS, gluca nova, BCD BIOSCIENCE, BETTER CARBOHYDRATE DESIGN, Carbiotix

Personalised Nutrition
ARCH, AQA BELA, Suggestic, DAY TWO, InsideTracker, foodvisor, myAir, LOEWI, nutrino, NOURISHED, EatRx

Robotics & Automation
alberts, Genie, MEISTERDISH, HO-KAI express

Sugar Reduction
Jaywell, inulx, the supplant, bonumose, gluco zero, N

ネクストミーツ株式会社

Confidential © Next Meats Co., Ltd.

地球の未来と代替肉

for Global Future

代替タンパク 市場の変化 2024年

ネクストミーツ株式会社

Confidential © Next Meats Co., Ltd.

Future Food-Tech Start-Up Alumni

The grid contains the following categories and logos:

- Plant-Based:** ambronite, Blue Heron, COCJUJS, DEMOLISH, BRAVE ROBOT, GROUNDED, eclipse, CLIMAX, done prop erly, Eighth Day Foods, ecovative, XODRAY, improved nature, CUZENA, ENOUGH, eds, MUSHROOM, X, Fynd, meati, MIMIC, Lypid, impact, NotCo, savor EAT, NOSH, rebellyous, SHANDI, ProMeat, Tender, OCEAN HUGGER, ripple, SOPHIE'S BIOPROTEINS, oshi, PRIME ROOTS, umiami, THE PLANT BASED SEAFOOD CO, FREELINE, KONSIOUS, ZFOU, V2 food, JUICY MARBLES, Vertage, miruku, eggmented reality, Rainfed, NEW WAVE, WILD EARTH, ZERO EGG, Yo!
- Cell-Based:** AlephFarms, BIOMILQ, BioBetter, BlueNalu, CELL AG TECH, defined bioscience, Finless, OHAYO VALLEY, Cultivate, Integriculture, cellva, Orbillion, CLEVER CARNIVORE, BELIEVER, MF HOXTON FARMS, UPSIDE, CUBIQ, Meatable, PEARLITA, opalia, multus media, CLEAR MEAT, MISSION, JELLATECH, MZANSI, FORK&GOOD, ivufarm, SUPERMEAT, NORDIC VIRTUAL PASTURES, Vimpaciat, MEWERY, newell farms, Steakholder, SuperMeat, LULO, PROFUSE, harmony, tiamat, Mosa Meat, mw, wanda fish, GO OD, Because Animals, TurtleTree, OPTIMIZED FOODS, WILDTYPE, WILK, Sea 2 Culture
- Traceability & Supply Chain:** BRINGG, MCA, ecobeang, Ambrōsus, CarbonCloud, CONNECTING PRODUCERS MARKET, nipa.io, VOYAGE, FoodLogIQ, STENco, kern tec, mori, mimica, Crush Dynamics, bio-bean
- Digitization:** aroma b't, BESPOKEN, TARAMYX, isense
- Gut Health:** COMET, Cryptobiotix, AELIUS BIOTECH, BioLumen, FITBIOMICS, atmo, Kinokdom, Cardibiotix, gluca, GENIUS FOODS, MYSTA, Bactolife, BCD BIOSCIENCE, digbi health, ummino
- Personalized Nutrition:** AQABELA, Suggestic, EatRx, DAY TWO, LOEWI, Qina, foodvisor, NOURISHED, myAir, @nutrino, InsideTracker, NULIXIR, ANI BIOME
- Robotics & Automation:** alberts, Genie, MEISTERDISH, HO-KAI, Joywell, inulox, supplant, bonumose, Bluefree
- Sugar Reduction:** everysyn, gluco zero
- Food Safety:** SNAPDNA, BactuSense, NOVOLYZE, vital vio, ISON, safe traces
- Food as Medicine:** Filtr:ne, faeth, healthycell, NURITAS, soylent, Healright, KYANOS, Nutril:leads
- Biotechnology:** ATOMOI, Kyomei, LANIKA, BYHEART, VEX, cult:rated, GEA enzymes, Hyfé, Animal Alternative Technologies, arkeon, EXOSOMM, Biosyntia, LDRIE PROTEIN, CREATUS, Cocoon, EnginZyme, EPOGEE, GitLife Biotech, air protein, LOLIWARE, EV BIOTECH, QDA, GELTOR, Moolec, culture, Amai Proteins, Evolve, Fingerprint, Mello, μFraction, ukko, REAGENICS, nobell, mimio, OCEANUM, SOLAR FOODS, senara, protera, synonym, SYNTHETIC GENOMICS, opalia, SudhinXXX Biopharma Co., naturannova, index
- Ingredient Innovation:** ALGENUITY, ARBOREA, BREVEL, CELLA, AMFARA, PIP, BASECAMP RESEARCH, FXX, AGRAIN, INNOVOPRO, Y Insect, Bountica, fotor:tec, Full Wr4, ALKION BIO INNOVATIONS, helaina, MEALA, Phyto, edge, FLYING SPARK, RouxMatok, ABOVE FOOD, INCREDIBLE, THE GOOD PULSE Co., essento, MILISBIO, plantible, Terviva, shiru, Narayan, NUTRIATI, Oobli, NOBLEGEN, TRITON, YEASTY
- Food Waste:** ANIMA, Afresh, BETTER ORIGIN, CHINOVA BIOWORKS, TIPA, Apeel, INTELLO LABS, Sirianus, bluuwrap, SKIPPING ROCKS LAB, BIOTRAQ, EVIGENCE, taitlabs, Spoiler Alert, KAFFE BUENO
- Fermentation:** Aio, NextFerm, MeliBio, Lovely Day Foods, Imaginary, ONEGO, NO, STANDING OVATION, nourish, planetary, Protein, PERFECT DAY, Melt & Marble, renilk, Formo, aqua cultured, NEW CULTURE, LIVEN, paleo, Phytolon, change, nth Bio, SUPERBREWED FOOD, Ergo Bioscience, Cauldron

地球の未来と代替肉

for Global Future

代替タンパク 市場の変化 2025年

Start-Up Alumni Ecosystem

Biotechnology
culture, EnginZyme, Evolve, Biosyntia, ALFREDS, BYHEART, Hyfe, LIWARE, JUICY MARBLES, NextFerm, else, EPOGEE, GELTOR, GEENZymes, Sudhin, LiVen, SOLAR FOODS, synonym, SYNTHETIC GENOMICS, OCEANIUM, opalia, URGENT, ukko, VOYAGE

Plant-Based
ambronite, AquaCultured Foods, CUZENA, Blue Heron, BOTANILINE, BRAVE ROBOT, 77 FOODS, GROUNDED, INNOVOPRO, LIBRE FOODS, DAHI, DEMOLISH, done prop erly, ecovative, XOORAY, improved nature, JACK & JERRY, meati, Mushlabs, Lypit, MIMIC, IMPOSSIBLE, NotCo, RILBITE, ripple, rebellious, SHANDI, planted, NOWadays, OCEAN HUGGER FOODS, savor Eat, SOPHIE'S BIONUTRIENTS, ProMeat, Plantish, v2 food, THE LIVE GREEN CO., THE PLANT BASED SEAFOOD CO., Vertage, Tender, UMAMI, YO!, ZERO EGG, ZROU

Ingredient Innovation
ABOVE FOOD, AMFARA, ALKION BIO INNOVATIONS, BREVEL, ALGENUITY, BASECAMP RESEARCH, ARBOREA, Amai Proteins, ETERNAL, Back of the Yards algae sciences, CELLA FARMS, FlouxMatak, FIBRAWORKS FOODS, FXX, Full Wrap, plantible, THE PROTEIN BREWER, FLYING SPARK, INCREDIBLE FOODS, nourish INGREDIENTS, Narayan, Phytolun, Natural Food Colors, helaina, Phyto ORGANIX, MilisBio, NOBLEGEN, NUTRIATI, PIP, shiru, TRITON, Ynsect

Food as Medicine
Amazentis, faeth, healthycell, Healright, soylent, KYANOS, NutriLeads, NURITAS, Ingredients for health

Cell-Based
ALEPH FARMS, Because Animals, BIOMILQ, BlueNalu, CUBIQ, defined bioscience, FORK&GOODE, Integriculture, Meatable, JU ST, Orbillion, FINLESS FOODS, FUTURE MEAT, HOXTON FARMS, JELLATECH, MISSION, Pearlita Foods, Steakholder Foods, Hs, UPSIDE, tiamat, mosa meat, multus media, PROFUSE, SuperMeat, TurtleTree, WILDTYPE, wanda fish, MZANSI MEATS, NUProtein

Fermentation
De Novo Dairy, bee+o, Better Dairy, change Foods, EVERY, MeliBio, Formo, NO Palm Ingredients, MAYAMILK, Melt & Marble, LIVEN, Perfect Day, remilk, paleo, NEW CULTURE, SUPERBREWED FOOD, planetary

Food Safety
BactuSense Technologies Ltd, Ixon, NOVOLYZE, safeTraces, sample6, SNAPDNA, vital vio

Blockchain & Supply Chain
Ambrösus, INTELLO LABS, TIPA, CHINOVA BIOWORKS, bluwrap, SKIPPING ROCKS LAB, EVIGENCE, FOOD, FoodLogIQ, ripe.io, PRODUCERS MARKET, BRINGG, STENCO, taitlabs, KAFFE BUENO, BIOTRAC, Spoiler Alert

Data & Analytics
Canomiks, GoParrot, innit, SafetyNet Technologies, SENORICS, SEAFOOD IQ, TURING, SPOONSHOT, tastewise

Digitization
aroma b.t, BESPOKEN SPIRITS, LIAROMYX, isense, STRATASCENT

Gut Health
atmo BIOSCIENCES, COMETBIO, the gut stuff, Kingdom, fitBIOMICS, BioLumen, digbi health, GENIUS FOODS, gluca nova, BCD BIOSCIENCE, Carbiotix

Personalized Nutrition
InsideTracker, EatRx, LOEWI, DAY TWO, foodvisor, Suggestic, myAir, NUTRINO, NOURISHED

Robotics & Automation
alberts, Genie, MEISTERDISH, YO-KAI express, Jaywell, inlux, Supplant, bonumose

Sugar Reduction
gluco zero, N

Food Waste
Afresh, Apeel, bio-bean, mimica, STARSTORY, mori, BETTER ORIGIN

Technology & AI
happ, ANSA, CLEARCOGS, Cheffing, EDAMAM, FlavorWiki, FOODPAIRING, eagle genomics, Gastrograph, NEMIS, SEPPURE, Pinduoduo Inc., reshapebiotech, thinus, pairwise, PLANET FWD, Spoon Guru, JourneyFoods, VERDIFY

ネクストミーツ株式会社

Confidential © Next Meats Co., Ltd.



ネクストミーツグループが描く 北海道経済への貢献

持続可能な食の未来と地域産業の活性化をつなぐ、新たなビジョンをご紹介します。

組織概要：3社が連携するグループ体制



ネクストミーツ株式会社

代替肉・植物性食品の研究開発と製造を担うグループの中核企業。次世代の食材を科学的アプローチで実現します。

Dr.Foods株式会社

食品科学・栄養学に基づいた機能性食品の開発・販売を専門とし、完全植物性の三大珍味製品を展開します。

マーマフーズ株式会社

工場による製造を担当し、グループ製品を国内外の市場に届ける製造部門

3社が研究・製造・販売の各機能を分担し、一体となって植物性食品市場をリードします。



石塚孝一 プロフィール

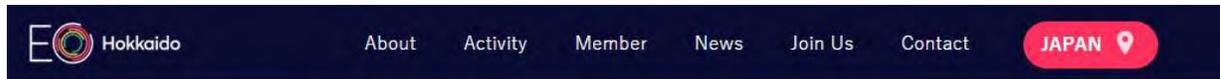
経歴：

- ・東京大学 客員研究員（2026年現職）
- ・ハーバード大学経営大学院AMP修了（2011年）
- ・青山学院大学大学院国際マネジメント研究科（MBA）修了
- ・カーネギーメロン大学MBAビジネスゲームコース修了
- ・サウスウエスタン大学卒業（飛び級し2年で卒業）

業務経歴：

- ・ネクストミーツ社 CEO
- ・Dr.Foods社 CEO
- ・マーマフーズ社 代表
- ・東証二部上場会社、マザーズ上場会社 代表取締役

EO北海道への参加



(株)すずらん商事

厚川 博紀



弁護士法人ANSWERZ

荒木 俊和



ノースジニアス・アール(株)

安藤 圭祐



ネクストミーツ(株)

石塚 孝一

2026年1月よりEO北海道（Entrepreneurs' Organization）に正式参加
地元起業家コミュニティとの連携を深め、北海道における事業
エコシステムの発展に貢献します。

北海道で実現できること



ニセコヴィーガンキャビア

地域素材で高付加価値商品を開発

北海道大豆脱脂加工

副産物活用で地場産業を強化

ネクストビーフ製造

地元原料で新たな畜産価値を創出

地域資源の活用・高付加価値製品の開発・製造拠点の確立という3つの柱で、北海道経済への持続的な貢献を目指します。



ニセコヴィーガンキャビア

ニセコの豊かな自然環境にインスパイアされた、植物性素材100%の高級代替キャビアです。動物性原料を一切使用せず、サステナブルな美食体験を提供します。



次フェーズ

北海道産大豆の活用構想

原料調達：北海道産大豆

北海道は日本有数の大豆産地です。地元農家との契約栽培により、安定的かつトレーサブルな原料調達体制を構築します。

一次加工：脱脂大豆の製造

大豆から油脂分を除去した「脱脂大豆」は、植物性たんぱく質の優れた原料です。北海道内に加工拠点を設けることで地域雇用を創出します。

最終製品：ネクストビーフの製造

脱脂大豆を主原料とした植物性代替牛肉「ネクストビーフ」を製造。北海道発のサステナブルフードとして国内外へ展開します。（現在の工場は岩手県）

北海道における一貫したバリューチェーン



農業

北海道産大豆の契約栽培



加工

道内工場で脱脂大豆を製造



製造

ネクストビーフを生産（現在の工場は岩手県）



販売

国内外の市場へ流通

農業から最終製品まで、北海道内で完結するバリューチェーンを構築することで、付加価値と雇用を地域に還元します。

北海道とともに、食の未来を 創る

ネクストミーツグループは、北海道の豊かな農業資源と地域の皆様のお力を借りながら、持続可能な食品産業の新たなモデルを構築してまいります。ご関心をお持ちの方は、ぜひご連絡ください。





THANK YOU

 ネクストミーツ  @nextmeatsjapan  @MeatsNext



Next Meats Co., Ltd. — nextmeats.co.jp