

「食関連分野オープンイノベーション・チャレンジピッチ」登壇企業発表予定ニーズ概要

社名・テーマ	ニーズタイトル	ニーズ概要
(株)ニチレイ ニチレイが視る未来のくらしの実現に向けて	ニーズ① 食と健康の領域に関連する企業	<ul style="list-style-type: none"> ・未来のくらしを想像し、健康で豊かなくらしを創造する意欲のある企業 ・超高齢化社会や将来の人口減少時代の課題を解決し、人間も地球も持続的に”健康”でいられることにつながる取り組み ・肉体的だけでなく精神的な健康にもつながる取り組み
	ニーズ② 循環型社会に貢献する意欲のある企業	<ul style="list-style-type: none"> ・フードロス解消に挑戦する意欲のある企業 ・需要を予測し、供給目標との乖離をなくせる取り組み ・余った食品や包材の再利用・別用途で利用する取り組み ・供給時・使用時の資源の無駄をなくす取り組み
イオンアグリ創造(株) 農業 2.0 を創造する		<ul style="list-style-type: none"> ・オーガニックの普及促進技術 ・新たな農の価値創造 ・導入障壁の低いスマート農業等
フクシマガリレイ(株) オープンイノベーションによる「食といのちの未来を拓く」取り組みについて	ニーズ① 高品質な「解凍」に関する技術	<ul style="list-style-type: none"> ・高品質かつ短時間での解凍を行うことのできる技術 ・「エアブラスト」及び「エア＋加湿」による解凍を除く技術。 ・サイズは、小型の業務用のものから、食品工場などの大型倉庫などに用いる居室型のものまで幅広く検討。
	ニーズ② 熱交換器の効率化について	<ul style="list-style-type: none"> ・大型凍結装置の小型化・少スペース化を実現するための効率化を迫及した熱交換器の開発 ・設計開発技術と制作技術を求めます。 ・スペックとしては、最大 EL=5000×H1200×D1000 程度の銅管(5/8”管・1/2”管)/銅フィンの冷却器の製作。溝付き管/扁平管などの効率化を見込める技術を有し、試作など製作が可能なもの。
	ニーズ③ MEMS などを用いた安価なセンシング技術	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な環境測定を組み合わせることによって快適空間の実現を目指している。 ・気圧、風速、照度、温湿度、CO2 濃度、日射などをより安価かつ、無線通信による環境計測ができるセンサ
	ニーズ④ 冷蔵冷凍ロッカーを用いた新たなビジネスソリューション、販売チャネルの探索	<ul style="list-style-type: none"> ・従来用途である食品・調理品の持ち帰り、または受け取り用としての販路拡大で協業できる方。 ・新しい発想での利用用途、販路拡大、技術マッチングのアイデアをお持ちの方。

社名・テーマ	ニーズタイトル	ニーズ概要
(株)大平きのこ研究所 黒舞茸生産技術革新	ニーズ① マイタケ収穫の自動化 と自動パッケージ技術 の開発	<ul style="list-style-type: none"> ・黒舞茸は大型培地で育成することにより、味も香りも良くなる。一方で、大型培地を使用して育成した黒舞茸は、多様かつ複雑な形状をしており、適当なサイズのカット及びパッケージングは人力に頼らざるを得なく、自動化は極めて困難。この課題を解決するため、近年進歩の著しい画像認識技術を活用し、また、映像に基づき適当なサイズでカットし、パック化するロボティクス技術を開発したい。 ・具体的には、多様かつ複雑な形状をした黒舞茸をAIによる画像認識により定量的な分画として認識できる技術や、崩れやすいマイタケを鋭くカットし、パッケージングを自動化できるロボティクス技術を有する企業。
	ニーズ② 農薬および殺虫剤を 使用しないで、細菌や カビを防除する技術開 発	<ul style="list-style-type: none"> ・黒舞茸の生産培地に発生する細菌やカビを、殺菌剤や防カビ剤を用いずに防除する方法。 ・具体的には、ナノイーやプラズマクラスターなどのイオン系の空気の浄化システムで、強力かつ安全、さらに浮遊する細菌やカビ、あるいはカビの孢子から、培地や黒舞茸を病害から守る技術を有する企業。 ・強力なイオン系浄化システムを想定しているが、これに限らず、浮遊菌やカビ、また孢子類から黒舞茸生産培地および黒舞茸を細菌やカビあるいはウイルスから黒舞茸を守る技術で、黒舞茸の生産には悪影響を与えない技術。
	ニーズ③ CO2 のみの除去によ る空調管理技術	<ul style="list-style-type: none"> ・黒舞茸の生産は空調管理が重要であり、黒舞茸が放出する二酸化炭素の濃度を一定濃度以下に保つ必要がある。 ・換気の際に、栽培室内の温度、湿度を維持したままで、二酸化炭素のみを除去できる技術を有する企業。
日鉄エンジニアリング(株) 大規模沖合養殖システム について	養殖向け餌搬送シス テムで設置する海底 配管のコスト低減	<ul style="list-style-type: none"> ・当社の自動給餌システムは、主に自動給餌設備と海底配管から構成され、設備から生簀(いけす)までの距離が長くなると、配管のコストの割合が大幅に高くなることから、コスト低減に詳しく、アイデアのある企業等。 ・高密度ポリエチレン管、またはそれに準じる配管に詳しい企業等。