

ビジネスアイディアの概要

《最終目標》 1000年後の子ども達に「日本の食文化はすごい！」と言わせる

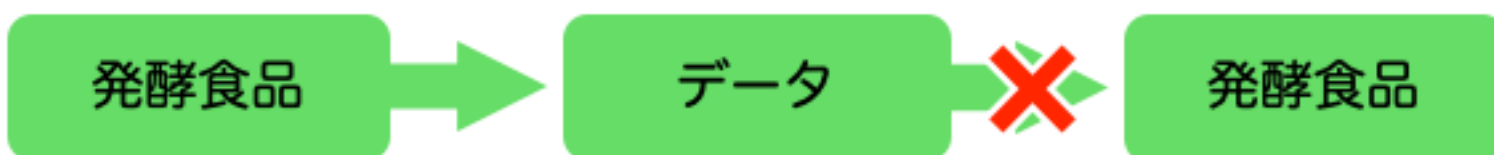


発酵・醸造産業の課題 経験や勘への依存

- 同品質を安定して生産することが難しい
- 技術の伝達や継承が難しい

再現性低 QCコスト大 技術損失リスク 食文化が失われてしまう!?

発酵を残す・再現する技術 **マイクロ醸造システム** を提案



成分分析や遺伝子解析で
可能になってきた

このギャップを埋める！
実験室と製造現場の橋渡し



コンセプト
持ち運びできる醸造所

ビジネスアイディアを事業化するための課題

- ①技術開発
- ②ニーズの定量化
市場調査 ヒアリング

- ③ターゲットに合わせた戦略立て
装置とシステムの調整
ビジネスプラン策定

- ④パートナー探し
PoC 共同研究/開発の相手

期間中は② ③を重点的に取り組む
次の資金獲得に向けて④で3社を目標

事業化の見通し

1st Step
ビールメーカーにQC効率化ツールとして導入
or 新製品レシピを共同開発

得意分野でシーズ育成

2nd Step
醸造産業に
横展開

Final Step
文化保存
伝統承継

誰もが発酵の
当事者になる未来

事業者情報



高橋孝太郎
東京農工大学大学院
工学部 博士後期課程

ビジネスアイディア概要図等

- 発酵・醸造を
- 精密制御
 - モニタリング

微生物と成果物
両方から可視化

そのために
小型化する

PDCAサイクル
を高速化

