

第4回 ANCHOR KOBE スタートアップピッチ 「フードテックで『食』の課題解決にチャレンジ！」

イノベーション創出拠点である「ANCHOR KOBE」で開催されるベンチャーピッチ第4弾。今回は食品×テクノロジーで「食」に関する課題解決に挑戦するスタートアップが集まりました。オープンイノベーションを通じた地域経済の活性化に取り組みます。

日時

2024年7月9日（火）15:00～17:00（14:40開場）

会場

ANCHOR KOBE（アンカー神戸）

神戸市中央区加納町4-2-1神戸三宮阪急ビル15階

参加費

無料

（要事前参加登録）

対象

アンカー神戸会員、神戸商工会議所会員、日本政策金融公庫取引先、一般参加

（※）会場上限50名（先着順）／会場およびオンライン参加

申込方法

アンカー神戸の公式サイトまたは
右の二次元コードからお申し込みください。



申込期限

2024年7月2日（火）

プログラム

15:00 開会挨拶

【神戸新聞社】

15:05 施策説明「神戸市のスタートアップ支援の取り組み」

【神戸市】

15:15 施策説明「近畿経済産業局のスタートアップ支援の取り組み」

【近畿経済産業局】

15:25 スタートアップ6社のプレゼンテーション：各社15分（ピッチ10分・質疑5分）

【登壇スタートアップ】（掲載社名五十音順）

①（株）ASTINA

②（株）AutoPhagyGO

③（株）オリゼ



ASTINA



AutoPhagyGO Inc.



【フードコスメ】
ORYZAE

16:10 休憩（10分）

④（株）Sydecas

⑤（株）ブイクック

⑥ユナイテッドシルク（株）



NinjaFoods



17:05 閉会挨拶

【日本政策金融公庫】

17:10～参加者交流・ネットワーキング

主催



日本政策金融公庫



神戸市



神戸商工会議所

The Kobe Chamber of Commerce and Industry

協力



三井住友銀行



みなと銀行



経済産業省
近畿経済産業局



<お問い合わせ先>アンカー神戸運営事務局（担当：大前・篠原）TEL 078-325-1414
日本政策金融公庫神戸支店中小企業事業（担当：松本・末吉）TEL 078-362-5961

登壇企業の概要

企業名	登壇者	事業内容
<p>(株) ASTINA</p> 	<p>代表取締役 社長・創業者</p> <p>儀間 匠</p>	<p>当社はIoT・AI・ロボット技術で産業の自動化・省人化を行う会社です。“日本の産業を次のステージへ”をビジョンに、食品製造現場の検品・異物除去・製造プロセスの自動化を行っています。人手不足や後継者不足の解消・人件費の削減といった課題のある中堅・中小企業様はお気軽にご相談ください。また、社内で設置した装置を共同開発というかたちで、新製品として同業他社様に販売するプランもございます。</p>
<p>(株) AutoPhagyGO</p> 	<p>代表取締役</p> <p>石堂 美和子</p>	<p>細胞内の分解およびリサイクルを担う重要な機能であるオートファジー活性の維持は、健康寿命延長のためのコアメカニズムになり得ます。私たちは、オートファジー活性を測定・評価する技術を事業化し、食品・化粧品・医薬品素材を開発しています。オートファジーの力で、誰もが老化に悩まず生き生きと生活できるような社会の実現に貢献します。</p>
<p>(株) オリゼ</p> 	<p>代表取締役</p> <p>小泉 泰英</p>	<p>「社会を発酵させる」をミッションに掲げ、人と微生物が共生できる社会を目指す米麴由来代替甘味料を作る会社です。主要ブランドは、腸内からの美しさを支える「フードコスメORYZAE（オリゼ）」で“米麴×トレンド”をコンセプトに一人ひとりのライフスタイルに合わせた商品を開発しています。</p>
<p>(株) Sydecas</p>  <p>Ninja Foods</p>	<p>代表取締役</p> <p>寄玉 昌宏</p>	<p>人が食事をするのは、栄養をとるためだけでなく、食べる行為そのものが楽しいからである、と私たちは考えます。一方、糖尿病や高血糖、肥満、アレルギー等、食の制限を超え、あらゆる人が「食べる」ことを楽しめる世界のため、日本古来の植物性ヘルシー食材こんにゃくに着目。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を行っています。</p>
<p>(株) ブイクック</p> 	<p>代表取締役</p> <p>工藤 柊</p>	<p>ヴィーガン生活を支えるインパクトスタートアップ。学生起業しヴィーガンレシピ投稿サイト「ブイクック」をリリースし、現在はヴィーガン商品専門EC、ヴィーガン冷凍弁当などを開発・運営する。</p>
<p>ユナイテッドシルク (株)</p> 	<p>執行役員</p> <p>清谷 啓仁</p>	<p>「スマート養蚕システム」によるシルクの大量生産と加工技術により、フード・ヘルス・バイオ等の分野での活用に取り組んでいます。持続可能な社会の実現において、シルクはサステナブルな素材として注目されています。繭から採取できる糸はもちろん、良質なタンパク質としても活用でき、素材を余すところなく使うことができる、人にも地球環境にも優しい素材です。シルクを活用し、日本から発するソーシャルインパクトの創出を目指していきます。</p>