

共創、食の未来! 探訪、四国にきたい!

SHIKOKU フードイノベーション サミット

「その素材」「その技術」「その商品」に
イノベーションを起こすかもしれない
四国できらめく「フードテック」「フードビジネス」が集まります。
是非ご来場いただき、共創相手を見つけてください。
「その可能性」を実現しましょう。

Schedule

13:00~15:50 ピッチイベント
会場：真珠の間B

13:00 開会

13:05 基調講演/合同会社シーベジタブル
「海藻で海も人もすこやかに」

13:20 ピッチ（第一部）

14:20 大学での取り組み紹介

14:45 ピッチ（第二部）

15:45 閉会

10:30~17:00

展示会

会場：真珠の間A

18:00~20:00

ネットワーキング

会場：愛媛県県民文化会館内
参加費：3,000円/人（税込）

-同時開催-

16:00~17:30

愛媛大学第3回産学官連携交流会
会場：第6会議室

Commentator



株式会社リバネス
執行役員
塚田 周平 氏



国立大学法人 愛媛大学
食品健康機能研究センター長
菅原 卓也 氏



株式会社アルファドライブ
執行役員/
株式会社アルファドライブ高知
代表取締役社長
宇都宮 竜司 氏

Speaker



合同会社シーベジタブル
共同代表
友廣 裕一 氏

Guest



株式会社UnlocX
代表取締役
田中 宏隆 氏

2026

1/Fri
23

OPEN/10:30
入場無料

Access

愛媛県県民文化会館

愛媛県松山市道後町2丁目5-1



【参加申込】

以下アドレス宛にご送付願います。

Mail: foodtech@sustainable.go.jp

1. 貴社・団体名 2. 所属・役職名
 3. 氏名 4. 住所 5. 電話 6. E-Mailアドレス
 7. ネットワーキング交流会への参加の有無
 8. 面談希望先（ご希望がある場合はご記入ください）
- ※お申し込みの際にお預かりした個人情報につきましては、本イベントに関わるご案内にのみ使用します。

主催/
経済産業省 四国経済産業局

協力/株式会社リバネス 四国地域産業技術連携推進会議
株式会社UnlocX 四国地域イノベーション創出協議会

後援/四国健康支援食品普及促進協議会
愛媛大学食品健康機能研究センター
フードテック官民協議会（予定）

お問い合わせ / 一般財団法人 四国産業・技術振興センター（事業委託先） 産業振興部 三原 久米 久門
〒760-0033 香川県高松市丸の内2番5号 TEL: 087-851-7025 E-Mail: foodtech@sustainable.go.jp

出展企業

① 株式会社セツロテック

周囲の自然環境のサンプルを送るだけで、ビール醸造可能な天然酵母を手でできるサービスを展開。地域のオリジナル酵母で、特産品の製作を実現。

ビッチ登壇



③ 株式会社ウルバ

ミナミアオノリの陸上養殖と多糖抽出技術により、温暖化で減少する海藻由来多糖成分を持続可能に生産し、健康維持を助ける。

ビッチ登壇



⑤ 仙味エクス株式会社

地元大洲市の規格外農産物をアップサイクルした「大洲くらふとコーラぞぶる」と「大洲くらふとソース ぞぶタレみかん」の紹介及び試飲。

ビッチ登壇



⑦ 株式会社ゆうぼく

自社ブランド牛「はなが牛」を育て、6次産業化し展開するほか、ITを活用した牛の肥育管理システムCattLookの開発など畜産のあらゆる可能性に挑戦。

ビッチ登壇



⑨ 有限会社うずしお食品

鳴門わかめ由来の液肥で農林水畜産をつなぎ、地域資源を無駄なく循環させる取組を紹介。



⑪ 愛媛大学 食品健康機能研究センター

企業等と連携した機能性食品の開発やマーケティング、さらに食と健康に関する地域啓発など、学術研究を基盤とした地域食品産業の活性化に貢献。



⑬ 愛媛大学 農学部 「愛媛FoodCamp」

食品関連企業の仕事を上流から下流まで、教室では学べることができない「実践的な応用力」を修得できる産学連携インターンシッププログラム。



⑮ 愛媛県産業技術研究所

食品ロス軽減のため高圧処理を使用した果実軟化防止、退緑防止技術や労働人口減への対応のためAI等によるサケ類小骨自動除去装置開発。



⑰ 香川県産業技術センター

香川県産業技術センターにおける食品関連事業の紹介と、フードテック支援によりこれまで製品化された商品を展示。



⑲ ベルグアース株式会社

グループ会社 ベルグ福島株式会社に開発・展開する植物ワクチンを軸に、苗による病害対策と持続可能な農業の提案を行う。



⑳ 株式会社リプル

㉔ パシフィックソフトウェア開発株式会社

㉔ 株式会社キシモト

② 四国計測工業株式会社

食材のうま味を短時間で増進させ、不要な水分を抜くことができる革新的な厨房機器「Umamie」を開発。同技術を活用したクラフトビールを展開。

ビッチ登壇



④ 株式会社wead

弊社が開発したごみの高速分解促進剤「greedy®」によって、これまで分解や資源化が困難であったごみの減容化・資源化を可能にする。

ビッチ登壇



⑥ 大倉工業株式会社

「ByoByou」は、加圧熱水抽出法を応用した当社の機能性成分抽出技術。同技術を活用して抽出した機能性エキスを展示。また、OEMも可能。

ビッチ登壇



⑧ 株式会社中温

国産野菜を使用し、独自のFNRにより風味や栄養を保持した製品を紹介。ミールキットをはじめ、簡便かつ時短調理可能なラインナップを展示。

ビッチ登壇



⑩ 株式会社富士クリーン

メタン発酵とライチ栽培を組み合わせた再エネ利用型農業モデルの実証に取り組んでおり、本ブースでは実証の取組とライチ栽培技術を紹介。

ビッチ登壇



大学での取り組み紹介

⑫ 香川大学 創造工学部

四国フードテックの取組の旗印となるようなシンボルマークの制作と、活用ガイドライン整備を域内の支援機関と連携し実施。



⑭ 徳島県立工業技術センター

LEDを用いて香味良好な3タイプの清酒酵母/阿波晩茶由来乳酸菌利用した機能性甘酒/阿波尾鶏ムネ肉を利用した機能性ふりかけを開発。



⑯ 高知県工業技術センター

凍結濃縮装置による清酒濃縮(土佐鶴酒造、高知工科大)/評価傾向の可視化による官能評価結果を比例尺度データで収集する際の課題抽出(酔鯨酒造)



⑱ 四国健康支援食品普及促進協議会

食品表示に関する全国初の広域民間認証制度「ヘルシー・フォー」の紹介。STEPが運営する四国産の高付加価値・機能性食品と素材を全国と繋ぐマッチングサイト「ヘルシー四国」の紹介。



㉔ 株式会社ライスレジン

㉔ タニコ株式会社 (Fantadio)

㉔ 株式会社愛南リベラシオ

㉔ 株式会社人生は上々だ (by age 18)

㉔ 国立研究開発法人産業技術総合研究所 四国センター

当日は四国経済産業局による各種相談窓口を設置します。技術開発や知財関係、スタートアップに係る支援施策等に関しまして、当局の各担当が相談に応じますので、受付にてお気軽にお申し込みください。(事前申込不要)