

う

うでにつけて  
からだ  
身体をチェック！  
かしはん  
賢いご飯のアドバイス。

い

いっしょつく  
一緒に作ろう♪  
スリーディー  
3Dフードプリンターで  
あじじゆうじざい  
かたちも味も自由自在。

あ

ちゅうもん  
アプリで注文！  
た  
食べたいものが  
とど  
おうちに届く。

か

カゲキノリ、  
うし  
牛のゲップを  
へかいそう  
減らせる海藻。

お

りょうり  
お料理する  
てつだ  
ママを手伝う、  
スマートキッチン。

え

のうぎよう  
エコな農業で、  
ちぎゆう  
地球にやさしく  
そだ  
食べものを育てよう。

げ

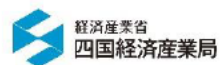
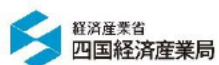
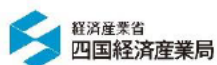
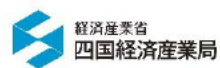
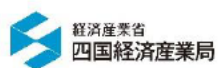
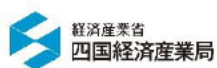
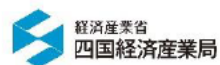
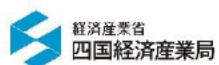
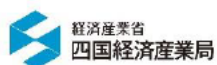
へんしゅう  
ゲノム編集で、  
びようきつよ  
病気に強い  
やさいたんじょう  
お野菜が誕生。

ぐ

グルテンフリーで、  
こむぎ  
小麦アレルギーの人の  
ひと  
「食べたい」を叶える。  
かな

き

きしょうとう  
希少糖は、  
からだ  
身体にやさしい  
あたらし  
新しいお砂糖。



し

しよくざい  
食材のシェアで、  
もったいないを  
へ  
減らそう。

さ

サステナブルで  
ちきゅう  
地球にやさしい、  
エス・ディー・ジー・ズ  
「SDGs」。

ご

あたらし  
ゴミから新しいもの  
うだ  
を生み出す  
せいぶんかいぎじゅつ  
生分解技術。

そ

ソーシャルメディア  
ひろ  
で広げていこう、  
あたらし  
新しい技術。  
ぎじゅつ

せ

センサーは、  
た  
食べものの安全を  
あんぜん  
おし  
教えてくれる。

す

のうぎよう  
スマート農業、  
こうりつ  
効率よく  
やさしい  
お野菜を育てる。  
そだ

っ

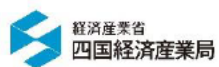
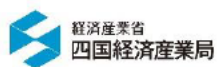
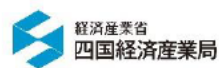
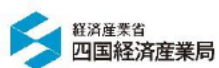
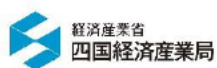
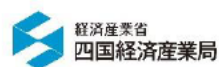
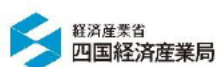
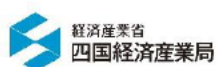
つね しんか  
常に進化、データで選ぶ  
えら  
きみだけのご飯、  
はん  
パーソナライズフード

ち

きのう  
チルド機能、  
いた  
傷みやすい食材の  
しよくざい  
ほぞん  
保存に便利。  
べんり

だ

だいず  
大豆から  
にく  
できたお肉、  
ソイミート。



な

納豆のネバネバから  
生まれる、野菜の  
命をのばす魔法。

と

トレーサビリティ、  
食べ物がどこで作られて、  
どうやって運ばれるか  
を知ることができる。

て

手を使わずに  
お会計、  
不思議なレジ。

ね

願いを込めて、  
エコラベルを選び、  
みんなで守る地球。

ぬ

ぬくもりのある食、  
バランスの良いご飯。

に

日本ではじめての  
フードテックは  
カップラーメン。

ひ

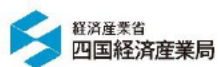
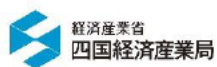
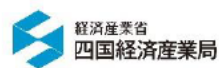
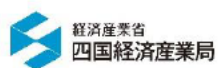
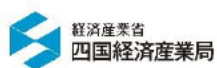
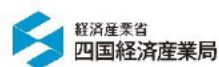
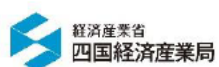
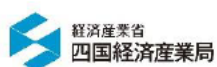
ヒートテクノロジー、  
食べものの温度を  
コントロール。

ば

培養肉、  
工場で育つ  
未来のお肉。

の

飲みこみやすく、  
みんなが安心、  
嚥下食。



ほ

ほれいぎじゅつ  
保冷技術で、  
食べものを冷やして  
なが しんせん  
長く新鮮。

へ

ヘルスケアフードは、  
わたしたちの健康を  
サポートしてくれる。

ふ

フードロスを  
減らすために、  
ごはんのこ  
ご飯は残さず食べよう。

む

むかし ほん  
昔から日本に  
あるフードテック、  
はっこうぎじゅつ  
発酵技術。

み

ミールキット、  
みじか じかん  
短い時間で  
りょうり かんせい  
料理が完成。

ま

マーケティングで、  
きゃく  
お客さんに  
にんき  
人気なものを調べよう。

や

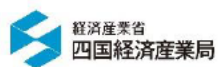
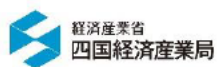
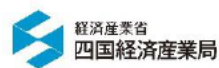
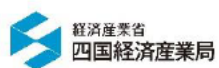
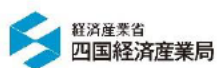
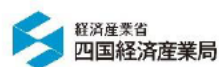
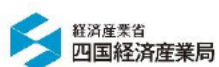
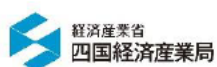
やさい  
野菜を  
みず  
水だけで育てる  
ハイドロポニックス。

も

モバイルオーダーで  
また  
待たずに買える。

め

メニュー開発、  
かいはつ  
エー・アイ う だ  
AIが生み出す  
あたらしいアイデア。



ら

ラボで研究、  
新しい食材。  
あたらしい しょくざい

よ

「養殖」で、  
お魚の未来を  
守っていく。  
ようしよく さかな みらい まも

ゆ

ゆずの皮から、  
いい香りをとって  
ドリンクにしよう。  
かわ かお

れ

レトルト食品は  
温めるとすぐに  
食べられる便利なご飯。  
しょくひん あたた べんり はん

る

ルビー色の  
ライチを育てる、  
栽培技術。  
いろ そだ さいばいぎじゆつ

り

リサイクルで、  
食品のムダを  
減らしていこう。  
しょくひん へ

わ

ワクワクする  
新しい食、  
みんなで楽しもう。  
あたら しょく たの

ろ

ロボットが、  
きみの席まで  
ご飯を運ぶ。  
はこ

