

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）

14:10 大学での取り組み紹介

14:35 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
1/23 Fri

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。

-申込締切- 2026年1月20日（火）まで

主催/経済産業省 四国経済産業局

随時情報を発信しています▶



協力/株式会社リバネス・株式会社UnlocX
四国地域産業技術連携推進会議
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

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

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入手できるサービス。地域のオリジナル酵母で、特産品を作ることができる。

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、我々のお腹の健康維持を助ける。

ビッチ登壇



5 仙味エキス株式会社

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 ゼぶる」と「大洲くらふとソース ゼぶタレ みかん」の紹介及び試飲。

ビッチ登壇



7 株式会社ゆうぼく

持続可能な畜産と、日本の未来を育む食の可能性を発信。地域から日本の未来を創る“カッコイイ農業”を提案。

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。

ビッチ登壇



11 株式会社キシモト

骨まで食べられる干物「まるとっと」の特徴と、産官学で共同開発した経緯を紹介。

ビッチ登壇



13 株式会社人生は上々だ (by age 18)

食の禁忌や体質や健康面で食べられない人も安心して食べられる、食べた時の「満足感」にこだわった讃岐らしい米粉うどんを販売。

ビッチ登壇



15 バシフィックソフトウェア開発株式会社

インターネット自動給餌機「餌ロボ」の実機を展示、及びディスプレイ上にて製品説明動画の放映を行う。

ビッチ登壇



17 ベルグアース株式会社

グループ子会社ベルグ福島㈱で開発・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を提案。

ビッチ登壇



19 タニコー株式会社 (Fantadio Takamatsu)

キッチンスタジオ・シェアレストラン・テストキッチンなど多機能で構成された施設にて創業支援や未来の職業人につながる特別な体験・情報発信の場を創出。

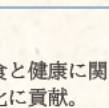
ビッチ登壇



21 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。

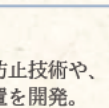
ビッチ登壇



23 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を開発。

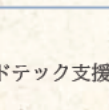
ビッチ登壇



25 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。

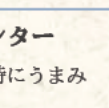
ビッチ登壇



27 国立研究開発法人産業技術総合研究所 四国センター

JASに規定された魚の鮮度指標であるK値と高い相関を示し、同時にうまみ成分(イノシン酸)を5分で測定できる試験紙法の紹介。

ビッチ登壇



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Umamiéと、その活用事例であるクラフトビールを紹介。

ビッチ登壇



4 株式会社wead

同社が開発したごみの高速分解促進剤「greevy®」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同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技術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む。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



12 ユナイテッドシルク株式会社

シルク素材を活用した食品開発の事例を展示。シルク入りの加工食品や、青果へのシルクコーティング技術を通じて、食の高付加価値化や新たな可能性を紹介。

ビッチ登壇



14 株式会社愛南リベラシオ

昆虫が注目される中、愛媛大学と共に世界に先駆けて実用化した飼料用サプリメント・シルクロース®。養殖魚や畜産動物の高温ストレス軽減効果を紹介。

ビッチ登壇



16 株式会社リブル

AI/IoT技術を取り入れた牡蠣養殖のスマート化・DX化により、環境変化に対応した「新しい牡蠣養殖」を提案。

ビッチ登壇



18 株式会社ライスレジン

食用として消費されなかったお米を独自の技術で国産バイオマスプラスチック「ライスレジン」へとアップサイクルしている取り組みを紹介。

ビッチ登壇



20 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、教室では学ぶことができない「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。

大学での取り組み紹介



22 香川大学 創造工学部 造形・メディアデザインコース 石塚研究室

デザイン指向を基盤に企業や地域のブランディングに関する研究を行い、新しい価値創造を目指す実践的な研究を行っている。

大学での取り組み紹介

24 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。

26 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)

28 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」/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」