

PRESS RELEASE

～信州大学発スタートアップとして正式認定～

～科学的根拠に基づく発酵食品の魅力を世界に届ける～

日本が誇る「発酵」の伝統・文化を次世代へ

信州大学発スタートアップ-株式会社HAKKOU JAPAN-



株式会社HAKKOU JAPAN（本社：東京都品川区、研究拠点（予定）：長野県松本市旭3-1-1 代表取締役：岡本駿平）は、2025年7月3日に信州大学発スタートアップとして正式に認定されたことをご報告いたします。同社は日本の伝統的な発酵技術と最新の科学研究を融合し、健康効果を科学的に実証した発酵食品を国内外に展開します。

設立の背景



近年、健康志向の高まりとともに発酵食品への注目が世界的に高まっています。しかし、多くの発酵食品は伝統的な製法に基づいており、その健康効果や機能性について科学的な検証が十分に行われていないという課題がありました。同社は、信州大学分子生命工学研究室での研究成果を基に、日本が誇る発酵技術の新たな価値を科学的に解明し、現代の消費者ニーズに応える商品開発に繋げることを目的として設立されました。私たちは「日本が誇る『発酵』の力で『おいしさ』と『健康』を届け、発酵の伝統・文化を次世代へ」を企業ミッションとして掲げ、事業を推進してまいります。

事業内容と特徴

日本が誇る『発酵』の力で『おいしさ』と『健康』を届け、発酵の伝統・文化を次世代へ

1. 自社商品の開発

信州大学の知財等を活用した発酵食品ブランド・商品を開発し、美味しさと栄養にこだわった発酵食品を提供します。ECモール、自社EC、卸売チャネル等を中心に販売を行います。



2. 他社とのコラボレーション

発酵技術を活用したコラボ商品開発、発酵食品に係る研究の受託、発酵文化の認知拡大を促進します。

OEM・研究受託事業の展開を通じて、企業、地方、世界と様々なコラボレーションを目指してまいります。

共同開発事業

さらに多くの人に発酵食品の魅力を届けるため、HAKKOU JAPANが培ってきた知見を活かして、企業と商品を共同開発

HAKKOU JAPANの3つの競合優位性

①エビデンスに基づいた発酵食品の再定義

信州大学での研究により、発酵食品の新たな価値・効果を発見し、現代の消費者に発酵食品の価値をリブランディングして届けます。

再発見 Rediscovery

地域が誇る発酵食品が持つ新たな価値や効果を、国内大学の研究によって再発見



②サイエンスコミュニケーション

研究者とマーケターがタッグを組み、発酵技術の健康効果や科学的根拠を消費者にわかりやすく伝えることで、発酵食品の新たな価値を届けます。

③ニーズドリブンな商品展開

マーケットのニーズを汲み取った需要のある商品を共同開発し、地域の発酵食品の活性化を図りつつ、国内外への発信・グローバル展開を同時に実現します。



HAKKOU JAPANは、知財の活用から収益化、そして研究への再投資というサイクルを構築し、持続的な成長を目指します。

① 知財の活用

研究成果で得られた知財を活用して商品を開発し、消費者に届ける

② 収益化

市場に出回った商品から、利益が生まれる

③ 研究へ再投資

生まれた利益を次なる知財の発見に活用する



当社の特徴的な取り組みとして、事業により生まれた利益を発酵に係る研究に再投資することで、発酵食品の新たな価値の発見・創造を継続的に行う持続可能な成長モデルを構築いたします。この循環により知財の活用から収益化、そして研究への再投資という好循環を生み出し長期的な価値創造を実現してまいります。

■ 経営陣紹介

岡本 駿平 / Shumpei Okamoto

株式会社HAKKOU JAPAN 代表取締役

大学卒業後、楽天グループ株式会社に入社いたしました。「ECは最もフェアなビジネスモデル」というテーマのもと、地方配属を希望し、鹿児島にてECコンサルタントとして幅広い事業者の支援を行ってまいりました。その後、株式会社コマースジャパンの取締役に就任し、初の楽天Shop of the Year受賞や、出店から1年で月商1億円を突破するなど、数多くの成功事例を築いてまいりました。また、一部上場企業のモール展開にも携わりました。同社の取締役を退任後は、より幅広いメーカー様を支援することを目的に、株式会社コマースファクトリーを設立いたしました。あわせて、業界全体の活性化を目指し、ECに携わる仲間がつながるコミュニティ「ECオタク」の運営も行っております。そして2025年1月には、「発酵の伝統・文化を次世代へ」というMissionを掲げ、株式会社HAKKOU JAPANを設立いたしました。今後も引き続き、日本の価値ある産業と文化の発信に尽力してまいります。



下里 剛士 / Takeshi Shimosato

株式会社HAKKOU JAPAN 顧問

信州大学 分子生命工学研究室 教授

長野県安曇野市出身。

東北大学大学院農学研究科を修了後、アメリカ食品医薬品局

(FDA) および国立癌研究所 (NCI) で博士研究員として研究に従事。2007年に信州大学に着任し、2019年に農学部教授に就任。2024年よりアクア・リジェネレーション機構・教授。

研究テーマは「微生物と健康長寿」。長寿地域として知られる信州を拠点に、微生物がもたらす健康への好影響に注目し、食と医療をつなぐ新しい可能性を探求しています。具体的には、乳酸菌を利用した粘膜ワクチンの開発、遺伝子改変による乳酸菌機能の強化、さらに地元の老舗醸造蔵に息づく「蔵付乳酸菌」の特性解析など、地域資源を活かした研究を展開しています。信州から発信する最先端の微生物研究で、より健康で豊かな社会の実現を目指しています。

■ 今後の展開

HAKKOU JAPANは、信州大学発スタートアップとして、産学連携の成功モデルを目指します。日本の発酵食品を科学的根拠とともに世界に発信し、健康的でおいしい発酵食品のグローバルブランドとしての地位確立を目指します。また、発酵技術に関する研究開発を継続的に行い、新たな価値創造と発酵文化の認知拡大に貢献していきます。

■ 代表者コメント:岡本 駿平



「日本の発酵文化は世界に誇るべき食文化の宝庫です。しかし、その真の価値や健康効果は、現代の消費者に十分に伝わっていません。私たちは、信州大学との産学連携により、科学的根拠に基づいた発酵食品の新たな価値を発見し、それを『おいしさ』と『健康』の両方を兼ね備えた商品として世界中の消費者にお届けしたいと考えています。

また、各地域に点在する伝統的な発酵食品に光を当て、その価値を再定義・発信することで、地域産業の活性化にも貢献してまいります。事業で得た利益を研究に再投資する持続可能なモデルにより、発酵文化の継承と発展を次世代へとつなげていきたいと思っています。

会社概要 HP:<https://hakkoujapan.com>



HAKKOU JAPAN

■会社名 株式会社HAKKOU JAPAN

■設立 2025年1月

■資本金 500万円

■代表者 岡本駿平

■本社 東京都品川区西五反田1-26-2 五反田サンハイツ911

■研究拠点（予定）長野県松本市旭3-1-1

■主な事業：発酵食品ブランド開発／OEM受託（予定）／受託研究（予定）

■特徴

信州大学発スタートアップ（2025年7月認定予定）

エビデンスに基づいた「健康」で「美味しい」発酵食品を国内外の消費者に届け、日本の発酵文化の認知拡大に繋げる事業を展開。本事業により生じた利益は発酵に係る研究に再投資することで発酵食品の新たな価値の発見・創造を継続的に行う

報道関係の方からのお問い合わせ先

株式会社HAKKOU JAPAN

担当：小林

✉ メールアドレス：office@hakkoujapan.com