

日本の農と食の未来を考え、創り出す場

日本産食材・食文化をバリューアップし、世界に発信する場

# AG & FOOD Center

2018.8.6 GRAND OPEN!!



## BENTO LABO

次世代型の「弁当・和食」に関する研究開発およびその事業展開、

食および健康に関するカウンセリング、企業・プロ向けテストキッチンサービス

## 日本産食材輸出サポートセンター

食品等の輸出業務、日本産食材の輸出に関するコンサルティング、  
日本食材等のショーケースサービス

AG&FOOD Center 会員パートナーの  
**コワーキングスペース**  
食・農関連イベントの開催等

# BENTO LABO

ロボット・調理機器・食品・包材メーカー等の食関連企業様との新技術の実証、ヘルスケア関連企業様との共同研究、海外でのマーケティング・実証など、食の未来をつくるプロジェクトを募集しています。

## 研究・開発項目 (予定)

<b>食材・レシピ</b>	世界基準のレシピ (アレルギー対応、宗教別対応 e.g. ハラルル ベジタリアン、機内食、宇宙食)、培養肉、代用肉、昆虫食、栄養・機能性、パーソナライズ、レシピ AI の開発など
<b>製造・保存</b>	最新の調理機器 (Smart Kitchen 関連等)、ロボットによる弁当の製造、3D FOOD PRINTER、分子調理、保存性を高める容器、冷凍・冷蔵技術、鮮度保持技術など
<b>流通・販売</b>	新しい UI (チャット BOT、顔認証) での無人販売、検査 (DNA、便・腸内細菌、尿・血液等) のデータと食や栄養学のエビデンスを用いたカウンセリング、東京・世界の都市部でのパーソナライズされた弁当の販売

個人個人のヒトにとって、  
もっともフィットした食事とは何か？

BENTO LABO は栄養や美味しさなど、食の持つ機能の研究の知見と合わせて、「ヒトとは何か」を追求するヒューマノーム研究所と積極的なコラボレーションを進める。



### 日本産食材輸出サポートセンター

輸出商品の展示・梱包・発送、輸出に関するコンサルティング、クリエイティブ



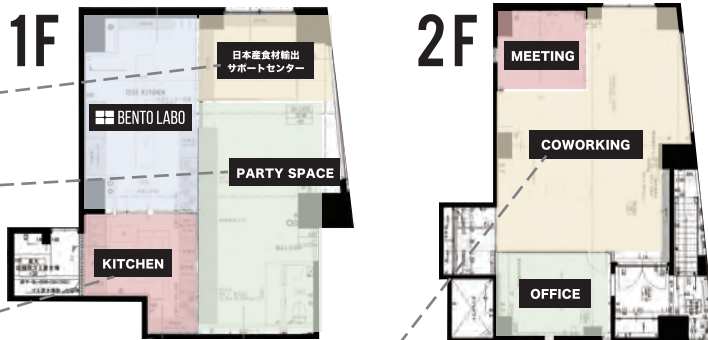
### PARTY SPACE

料飲付きイベント・パーティスペースとして貸切提供  
新商品発表会、BENTO LABO 研究成果試食会



### KITCHEN

研究・開発成果をベースにした、管理栄養士監修のケータリング、弁当を提供 (8 月末下旬開始予定)



### COWORKING

食と農に関わる人に特化したコワーキングスペース  
輸出に関するセミナー・勉強会や、食や農業関連ビジネスのミートアップなどのイベントを随時開催

## ACCESS



〒103-0012

東京都中央区日本橋堀留町 1-3-11

AG & FOOD Center

TEL 03-4477-6886

### 最寄駅

- 日比谷線 小伝馬町駅より徒歩 3 分
- JR 総武快速線 新日本橋駅より徒歩 5 分
- 日比谷線・都営浅草線 人形町駅より徒歩 7 分
- 都営新宿線 馬喰横山駅より徒歩 8 分
- 銀座線・半蔵門線 三越前駅より徒歩 9 分