

報道関係各位

FOODTECH global expansion Programに参画する スタートアップ3社が決定！

CIC Institute（本社：東京都港区虎ノ門、創業者兼CEO ティム・ロウ）は、農林水産省委託事業の「FOODTECH global expansion Program」を運営しております。このたび、本事業の2025年度プログラムに参加するスタートアップ3社を決定いたしました。今後、海外展開に向けてのブラッシュアップと展開先のステークホルダーとのマッチングを行っていきます。



FOODTECH global expansion Program の支援内容など詳細はこちら：

<https://jp.cic.com/news/foodtech-global-expansion-program-2025/>

【2025年度プログラム採択者】

採択が決定した企業及び概要は次の通りです。（50音順）



株式会社クオンタムフラワーズ&フーズ

クオンタムフラワーズ&フーズは量子技術とバイオテクノロジーを融合した中性子線育種技術により、生物資源の開発を支援するディープテック企業。中性子線の特性を活かした革新的な技術とノウハウを通じて、植物や微生物の有用品種をNon-GMOかつスピーディーに開発する手法を提供する。

	<p>合同会社シーベジタブル</p> <p>種苗培養のための母藻を採取し種苗を生産。海藻を陸上及び海面で量産し、新たな保存方法や加工法の開発、製品化、新たな食文化をつくるための料理開発までを一貫して行う。天然の生産量がほぼゼロになってしまった「すじ青のり」の陸上養殖から事業をスタートし、同じように食文化はあるが激減してきた「はばのり」「とさかのり」「スーナ」などの海藻の生産技術を確立し、生産・販売してきた。黒海苔や昆布もこれから量産を行っていく予定。</p>
	<p>トイメディカル株式会社</p> <p>海藻由来の食物繊維「アルギン酸類」を利用し、塩分吸収を抑える塩分オフセット技術を保有。具体的には、塩分の体内吸収を抑制するサプリメントの製造販売と、体に塩分を吸収されにくくする食品添加物を食品メーカーおよび飲食店に販売し、従来の減塩食と一線を画す、味を変えることなく、体内に吸収される塩分量を補正する塩分オフセット食の社会実装を進めている。</p>

【 FOODTECH global expansion Program とは】

本プログラムは、グローバル市場でのフードテック関連の事業展開を目指すスタートアップ等を対象に、海外展開戦略策定から現地でのネットワーキング構築などの伴走型支援を農林水産省委託事業において行うものです。

- (1) グローバル市場への進出に必要な戦略策定・実行力の習得
- (2) 海外現地でのネットワーク構築や潜在的ニーズの発掘
- (3) 販路開拓や事業提携、資金調達等の実現可能性の向上

の3つを目的とします。実施にあたり、時期に応じて3つのフェーズに分けて「海外展開戦略の策定支援」「市場調査支援」「現地パートナーのご紹介」等の支援を実施します。

【 CIC Institute とは】

CIC Institute とは、イノベーションエコシステム構築や、スタートアップ、特にディープテック関連スタートアップの支援における知見を活かし、政府や地方自治体、大学などと連携しグローバルに成功を収めることのできるスタートアップの成長支援や、エコシステム構築業務を担うチームです。CIC Institute は現在、多くの行政機関や大学関係のプロジェクトを遂行しており、エコシステムの発展やイノベーションを通じた経済発展に貢献をしています。今後も、自治体等の行政機関や民間企業からの高まる需要に合わせ、より多くのプロジェクトを 実行し、CIC Tokyo を含む CIC 全体と緊密に連携しイノベーション創出を促進する部門として活動していきます。