

【第2回】  
常温流通により冷凍コスト削減し販路を全国に拡大する  
「FULLLIFE」  
株式投資型クラウドファンディングを開始

～常温でも約一時間溶けないアイスクリームの次は“溶けにくい氷”を開発！～



食品の保形性向上原料「MIXREAM MIX（ミクスリーム ミックス）」（2022年春に「KANAZAWA MIX」から「MIXREAM MIX」に原材料名を変更しました）を製造、販売する研究開発型のベンチャーのFULLLIFE株式会社（千葉県 代表取締役：豊田 剛史）は、株式投資型クラウドファンディングサービス「FUNDINNO（ファンディーノ）」において、2022年11月1日（火）より募集による投資申込みの受付を開始することをお知らせします。

\*本案件は株主優待がございます（弊社の商品を株主の方限定で割引にてご提供）。

【当社プロジェクトページ】

<https://fundinno.com/projects/429>

当社プロジェクトとクラウドファンディング実施目的について

全ての方と美味しさと楽しさを共有したい

FULLLIFE株式会社の提供するMIXREAM MIXには、主に2つの機能があります。一つ目はアイスクリームや生クリームなどクリーム類の離水を抑制して溶けにくくする機能です。二つ目は、気泡の弾力性を向上させて崩れにくくする機能です。つまり、この原料により溶けにくいアイスクリームが作れるのです。

「MIXREAM MIX」は、金沢大学の名誉教授の太田氏と共同で研究開発を行い、イチゴから抽出されるポリ

フェノールを核とした原料です。

この度、委託先の工場への新しい機械の投入、商品バリエーションの増加などを目指し、2022年10月25日より株式投資型クラウドファンディング FUNDINNO において、募集案内の事前開示を開始いたしました。弊社は今回の資金調達により資本力の充実を図り、事業の成長に繋がります。募集期間は2022年11月1日～2022年11月5日、上限とする募集額は65,000,000円（1口10万、1人5口まで）です。



独自  
開発

食品の保形性向上原料

MIXREAM MIX



クリーム類の離水抑制



気泡の弾力性向上

常温でも約1時間

溶けないアイスクリームの  
開発に成功

### 溶けにくいアイスクリームの仕組み

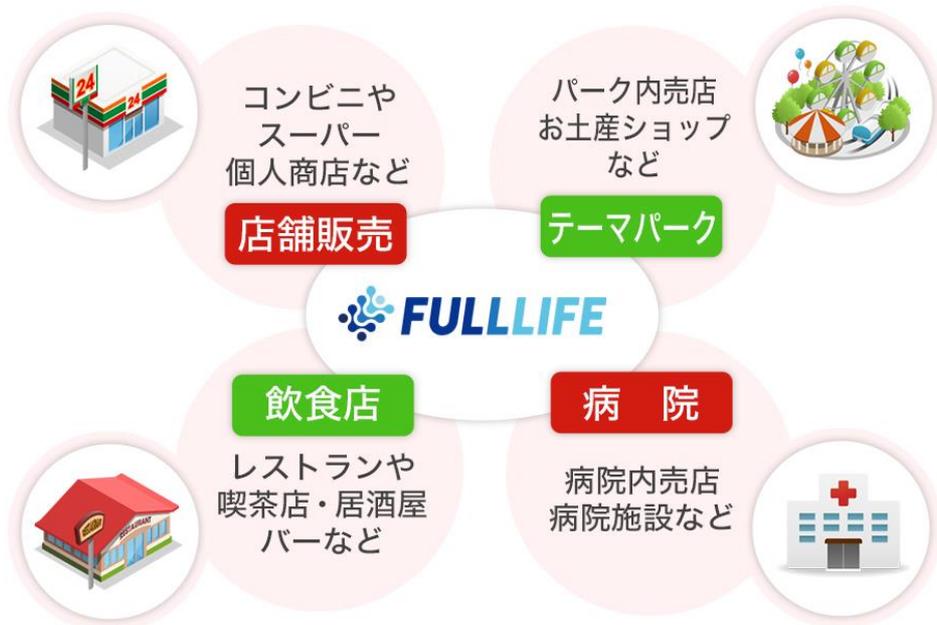
普通のアイスクリーム

時間が経過することで  
水分と油分が分離し溶け出す



FULLLIFEの強みは、イチゴポリフェノールを活用した技術で特許（特許第5603088号）を取得していることで、知財を守り競合優位性を保つことができ、長期的に安定したビジネス戦略を構築できる点にあります。

今後は、アイスクリーム以外でも活用用途を拡げ、事業を多角化してまいります。また、海外のアイスクリームメーカーとの共同開発も行い、販路を世界中に拡大することで企業として成長してまいります。



## ■会社概要

- ・会社名：FULLLIFE 株式会社
- ・所在地：東京都新宿区百人町 1-10-15 新大久保駅ビル 4F
- ・代表：豊田 剛史
- ・設立：2012年9月
- ・事業内容：保形性向上原料「MIXTREAM」の製造・販売、溶けにくいアイスクリーム・氷の製造・販売
- ・URL : <https://full-life.org/>

本プレスリリースに関する報道関係の皆様からのお問合せ先

FULLLIFE 株式会社

広報：藤田 百合菜

tel : 076-201-8788

E-mail : [otoiwase@full-life.org](mailto:otoiwase@full-life.org)