

研究開発による付加価値の向上および需要の創造



濱千代 善規

キュービー株式会社
取締役 上席執行役員 研究開発担当

世界のお客様の楽しく健やかな未来の食生活を実現するためには、お客様を見つめ、具体的な未来の食生活を描きながら人々の価値観の変化に寄り添うことが大切だと考えています。そこから見えたお客様の課題や新たなシーズを私たちが培ってきた研究開発の技術力により実現し、お客様へお届けしていきます。当社グループでは、お客様の価値につながる3つの研究領域「人の健康」「地球の健康」「未来の食生活の創造」を定め、世界のパートナーとともに世界の食と健康に貢献していきます。

パートナーとの共創を通じた人と地球の健康への挑戦

お客様価値につながる商品・サービスをお届けするためには私たちのアセットがある分野を超えて取り組む必要があります。そこで社内にとどまらず、世界のパートナーと共創することが不可欠だと考えています。

人と地球の健康領域への挑戦は、世界の食と健康に貢献することをめざす当社グループにとって、向き合うべき領域であり、新たな市場を創出する機会と捉えています。特に、疾病になる前の未病状態で食による対策ができれば、お客様の健康に大きく貢献できると考えています。血中のマイクロRNAを活用した疾病予測技術と、疾病リスク低減につながる食の研究に関して、様々なパートナーとともに挑戦しています(参照:P.18)。

また、自然の恵みに感謝し、次世代を担う子どもたちの笑顔を実現するために、「地球の健康」にも向き合うことが必要であり、これは技術によるブレークスルーが欠かせない領域です。食品ロスの削減や未利用資源の活用とともにプラスチックの使用削減にも取り組んでおり、バリューチェーンのパートナーと当社グループの持つ食品加工の技術を融合させて、技術開発に取り組んでいます(参照:P.22)。

様々なパートナーとの疾病予測技術の開発・応用への挑戦



再生プラスチックを活用



未来の食生活につながる新たな需要の創造

生活者の価値観は多様化しており、将来的には食卓の在り方も変わっていくと考えています。このような変化を捉え、技術を磨くことにより、新たな食生活をリードすることをめざしています。

その一つのテーマとして、未来の食生活において、多様な食の選択肢を提供することをめざし、プラントベースフードの開発に挑戦しています。プラントベースフード「HOBOTAMA」は、タマゴのおいしさや物性などの機能を追究し磨いてきたタマゴ加工技術と、マヨネーズなどのサラダ調味料の開発で培った乳化技術を駆使して、卵を使わずに卵のような食感やおいしさを楽しめる商品を作り上げました。



プラントベースの卵代替食品「HOBOTAMA」

多様な価値観に寄り添うタマゴ代替技術以外にも、原料を余すことなく使い切る

技術や、日持ちを延長する技術を、キュービーが取り組むフードテックと位置づけ、技術を磨いております。

また、「宇宙から共に創る、人と食と地球の未来」を謳ったコンソーシアムSPACE FOODSPHEREに多くの企業とともに参画し、取り組みを進めています。

VOICE

キュービー株式会社 研究開発本部

萩原 雄真

宇宙という極限環境における食生活のあり方に向き合うことで、本質的な食の価値の探求と技術構築を異業種とともに実施し、多様かつ急速に変化していく未来の地球の食生活を創造していきます。

