

ひょうご海外ビジネスセンター オンラインセミナー  
ドイツビジネスセミナー

# 欧州・ドイツに学ぶ 食産業の未来

参加  
無料

定員

80名 (定員になり次第受付終了)

申込  
締切

12月4日(月)

主催

ひょうご海外ビジネスセンター  
ひょうご・神戸国際ビジネススクエア

お問  
合せ

ひょうご海外ビジネスセンター  
TEL : 078-271-8402 mail : info@hyogo-kaigai.jp

2023年

12月7日(木)

16:00-17:00

申込  
方法

webサイトからお申込みください。URL→ [https://www.hyogo-kaigai.jp/seminar\\_20231207\\_germany](https://www.hyogo-kaigai.jp/seminar_20231207_germany)  
開催前日までにお申込み時のメールアドレスに、参加URLをお送りいたします。  
※このセミナーはオンライン開催(Webex Meetingsによるライブ配信)です。



## 1 スタートアップがもたらす食産業の変革



山本 知佳  
ひょうご国際ビジネス  
サポートデスク ドイツ

ドイツのスタートアップが描く食の未来。持続可能性、テクノロジーの融合、地域特性の活用。欧州、特にドイツの先進事例から、食産業の新しいビジネスモデルとは何かを探ります。

## 2 グローバルでの食システムの課題と食産業のミライを考える



深田 昌則  
カーメインワークス  
合同会社 代表

気候危機問題と人口80億人を突破した地球における食システムの課題は待ったなし。地球環境と人間社会の再生の両立について、イタリア・スペインなど欧州の食を通じた取組みを参考に、今後の日本のとるべき戦略を考えます。

## 3 欧州消費者のインサイトに対応する食ビジネス



菊池 信孝  
株式会社フードピクト  
代表取締役

食の多様性に対応するフードピクト(食材表示の絵文字)事業、食の持続可能性に対応するプラントジャーニー(野菜が主役の商品開発と体験設計)事業をご紹介します。

## 4 食の持続可能性と健康の視点から：菌糸体代替タンパク質の研究開発



上原 秀章  
ヤエガキ醸酵技研  
株式会社  
取締役統括部長

微生物「資源」は我が国で豊富にあり多くの可能性を秘めています。欧州や米国では微生物培養代替タンパク製造が急増しており、国内の事例として当社の取組みをご紹介します。

■ ご案内

兵庫県パリ事務所が取り組むスタートアップ支援

起業プラザひょうごでの支援

兵庫県パリ事務所 所長 東 信隆

公益財団法人ひょうご産業活性化センター 創業推進部長 有吉 智香