

**世界各地から約100名の食に関わるイノベーターが集う3日間****国内最大級のフードテックカンファレンス「SKS JAPAN 2024」10/24(木)ー10/26(土) 開催**

生成AI、次世代フードシステムなど世界のフードテック最前線や多数の共創プロジェクト事例が集結！

株式会社 UnlocX(代表取締役 CEO：田中宏隆)は10月24日(木)～26日(土)の3日間、COREDO 室町テラスで「SKS JAPAN 2024 -Global Foodtech Summit-」をThe Spoon(本社:米国ワシントン州、CEO：Michael Wolf)と共同開催します。また、企画協力として株式会社シグマックスが参画します。SKS JAPANはフードテックのカンファレンスとして国内最大規模を誇り、北米、南米、欧州、中東、アジア圏など世界各地からチェンジメーカー、イノベーターが集います。「めざす食のビジョン」を有する多種多様な業界・業種の方々が議論を重ね、展示、ネットワーキング等で参加者同士が繋がり、想いを共有し関係性を深め、新たなアクションを創発していく共創の場です。

第7回目となるSKS JAPAN 2024は、世界のフードシステムの課題解決と、食領域の可能性の開放による事業創造そしてイノベーションのためには、企業はもとより産業、国境をも超えたエコシステムの構築が重要であると捉え、多くの国内外のエコシステムビルダーを招き共創とアクションが生まれる場を目指します。生成AI、ロボティクス、バイオものづくりなど最先端テクノロジーで広がる食の可能性、世界中で加速するマルチステークホルダー参加型の共創モデル、食農領域の投資環境、人文知の側面から捉える食ビジネスなど、多岐にわたるテーマで国内外100名程度の登壇者による約40のセッションと約40の展示を予定しています。例年好評を得ている実食体験に加え、オンラインでの展示ツアーも行います。

参加チケットは「[SKS JAPAN 2024 公式サイト](#)」にて販売中、9月30日(月)まで会場・オンラインとも早割チケットをご購入頂けます。更に「SKS JAPAN」に様々なかたちでご参画頂ける協賛・パートナー企業・展示企業も募集中です。世界から期待が寄せられる日本の食に関わる技術・文化・技・人財の可能性を探り、イノベーションを加速させる3日間にぜひご参加ください。

**みどころ**

- 1. 食の課題と可能性を網羅的に捉える場ーフードテック・アグリテック・地域創生・街づくり・日本の強みまで**

SKS JAPANはスマートキッチンやフードテックだけでなく、農業や海洋、レストラン等の飲食業、ヘルスケアのほか、生成AIや半導体などの最先端テクノロジー、更に人文知に至るまで幅広い領域をカバーします。これは食が産業として広範であり、また人の健康や地域性、文化や価値観など、多様な要素と密接に関わることに拠ります。食を網羅的に捉え、私たちがつくりたい未来を考える場をめざします。
- 2. 世界のフードテック最前線ー生成AIなどの最先端技術や次世代のフードシステムから描く未来**

食を取り巻く最先端テクノロジー、例えば、代替プロテインをはじめとするFuture Food、生成AIやバイオものづくり、パーソナライゼーション、調理ロボなどのアプリケーション領域等の動向をひも解きます。テクノロジーを通じて実現できる食の未来や、フードシステムの課題を解く手段として欧米で議論が進むリジェネラティブ・フードシステム(循環型・価値創出型)構築など、多方面から食の未来について議論します。
- 3. 業界・業種を超え国内外のキープレイヤーが一堂に集う場ー多数の共創プロジェクト事例**

SKS JAPANは世界中から登壇者、参加者が集うことに加え、食産業に閉じずに多様な業界の方々が集うことも特徴です。実に、食品・飲料、小売・卸・商社、外食、電機メーカーから、不動産、インフラ、半導体・テック企業、そしてアカデミア、スタートアップ・ベンチャー、行政関係者まで、食に関心を有するプレイヤーの広がりを感じることができます。また、スピーカーは国内外から約100名(うち海外が2-3割の予定)の方々が集い、40を超えるセッションを通じて、非常に多様な観点で発信・議論・協業の呼びかけを行います。400名を超えるイノベーター・チェンジメーカーが一堂に会する圧倒的な熱量で、事業づくり・未来づくりに向かって人々がつながり、アクションを生み出していきます。スピーカーは「[SKS JAPAN 公式 Web サイト](#)」にて、アジェンダと共に随時お知らせいたします。

## ■ SKS JAPAN 2024 開催概要

開催日時	2024年10月24日(木) - 26日(土) ・24日(木)セッション&展示：12:30-19:00 ・25日(金)セッション&展示：8:20-19:30 ・26日(土)セッション&展示：8:30-18:00 / AFTER EVENT 19:00- ＊日本橋仲通りで街中展示開催 10月26日(土) - 27日(日) ＊セッションスケジュールは予定なく変更となる可能性があります
会場	室町三井ホール&カンファレンス (COREDO 室町テラス) 東京都中央区日本橋室町3丁目2-1
参加方法	会場・オンラインのハイブリッド型/事前チケット購入制
言語	日本語、英語 (同時通訳)

## ■ チケット情報

チケット券種	早割会場チケット 75,000円 (9月30日まで) ※通常価格：100,000円 早割オンラインチケット 32,000円 (9月30日まで) ※通常価格：40,000円
支払い方法	クレジットカード/コンビニ払い

## ■ 協賛・パートナー企業 (50音順)

Platinum Partner	三井不動産株式会社、株式会社三菱UFJ銀行
Headline Partner	味の素株式会社、株式会社NTTデータ、オイシックス・ラ・大地株式会社 サントリーホールディングス株式会社、東京建物株式会社、東洋製罐株式会社、 株式会社フジワラテクノアート、Future Food Fund 株式会社
Gold Partner	池田糖化工業株式会社、江崎グリコ株式会社、エスビー食品株式会社、太陽化学株式会社、 パナソニック株式会社
Regular Partner	伊藤忠商事株式会社、KitchenTown、日本たばこ産業株式会社、 明治ホールディングス株式会社、ロート製薬株式会社
Venture/Startup Partner	株式会社AlgaleX、株式会社ウェルナス、エスペックリヤラボ株式会社、株式会社CyberneX、 株式会社Sydecas、株式会社メタジェン、株式会社ルナロボティクス
Media Partner	YellowPage、GourmetPro、The Spoon、Discover Japan、料理王国、『WIRED』日本版



画像提供：SKS JAPAN

#### ▪ 主催

・株式会社 UnlocX : <https://unlocx.tech/>

「日本と世界に眠る技術・技・文化・人財の可能性を開放 (UNLOCK) し、世界に最高の価値で繋げ、日本そして世界がより良い状態になっていくことを目指す」という思いのもと、国内外の様々な産業の交点となり、既存の枠組みにとらわれない自由な発想で、多様なステークホルダーが参画できる共創型の研究&事業開発の場を構築します。

・ The Spoon : <https://thespoon.tech/>

最先端のフードテック・アグリテック等に関するインサイトを提供するメディアです。アグリフードテックやスマート・キッチンに関する研究、コンサルティングのスペシャリストであり、Smart Kitchen Summit の創設者であり、CES における Food Tech Conference や Food AI Summit やなど最先端のフードテックイベントを開催しています。

#### ▪ 企画協力

・株式会社シグマクス : <https://www.sigmaxyz.com/sx/>

企業のトランスフォーメーションを支援するコンサルティングを提供し、企業の課題解決と新価値の創造、企業間を連携した新事業や産業の共創に取り組んでいます。「食」領域の知見と洞察力、国内外の幅広いネットワーク、事業開発のナレッジを生かし、食・料理をテーマとした新規事業創造の支援や、社会課題の解決を目指す産業横断型の価値共創活動を推進しています。

#### 【報道に関するお問い合わせ】

SKS JAPAN 2024 PR 事務局 (株式会社：プラップジャパン内) [sksjapan-pr@prap.co.jp](mailto:sksjapan-pr@prap.co.jp)

株式会社 UnlocX・広報担当 中西 Mail : [nakanishi@unlocx.tech](mailto:nakanishi@unlocx.tech)