

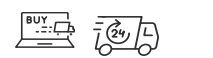
# Food Innovation Map v4.0

V4.0新登場  
および変更

V4.0新登場  
グループ

**生活者&社会の理解** Understanding people & society | **食の多様な価値のクラスター化** 人間の役割・能力の拡張 | **食とWell-being SENSE MAKING** | **人文・社会科学の活用** 多様な視点の獲得を通じた未来構想 | **食のパーソナル化 3.0** “強目的”、“弱目的”の理解 | **生活者の行動変容** 社会実装 + 社会浸透 | **食に起因する社会課題の肚落ち** 現状の正確な理解と危機感の醸成

## 購買体験の進化 New Food Purchasing EXP



New Retail EXP	
生活者接点進化&従業員活用	Retail for wellbeing
リアル店舗の再価値化	新興企業向けチャネル
流通独自商品開発 (SPF)	売り方の進化 (Social Commerce等)

Delivery Service
デリバリーサービスの進化
配送手段の進化
ピックアップサービス・ロボット

Future Value Chain
Farm to Table/レストラン
D2C with Narratives
新たなコールドチェーン

## 何を食べるか? What you eat?

Ethical& Emotional	Healthy Eating	Drink	Snacks	Tools
新プロテイン食材	アルกอฮอล์・ノンアルコール	ギルトフリー	カトラリー	
医食同源食・長寿Diet	スープ・スムージー	お皿	お皿	
伝統食の進化・活用	専用デバイス	モードチェンジ	モードチェンジ	
Healthy Aging・新介護食	Edge生産型機器	Snacking PF	Snacking PF	
代替乳製品・美味しい完全栄養食				
食べるだけで人も地球も良くなる食事(三方よし食材)				
ストレス緩和 / パリアフリー(アレルギー・宗教食・個食主義)				キッチン

## 人と人を繋げる食体験 Food as Connector

Share Dining
公衆食堂・給食
レストランの再定義
Community PF
Inclusive Foods
Food as Identity
Web3(DAO/NFT)
<b>ヘルスケアとの連携 LONGEVITY研究</b>

## 家の外の食体験 Outside home experience

Future Restaurant	Office & Work
AI Driven Restaurant Tech	社食の戦略活用
分散型レストラン(SVM等)	置き食・サブスク
フードロボットの役割の進化	健康経営X食
統合型自動レストランSOL	モードチェンジ食
料理人・調理人の価値開放 (社会における高まる位置付け・重要性)	料理を通じた交流
レストランの事業モデル革新	After Dinner Meal

## 調理の進化 Cooking evolution

Next recipe
人間の能力拡張型Kitchen OS
AI-Driven Kitchen OS
料理・伝統レシピ・技のデジタル化

“Smart” Cookware
AI-Enabled Appliance
Home Robotics
Smart Fridge 5.0

Learn & teach
食育・食学
コミュニケーション
新たなコーチングPG

料理の多様な価値
マインドフルネスクッキング
行動変容のきっかけ(ロス対策等)
LONGEVITY x 料理

## FUTURE FOOD VISION ~ Act beyond borders

**マルチステークホルダー参加型共創クラスター**  
Multi-stakeholder Co-Creation Cluster

**新たなプロダクト開発PF**

中間組織体：企業&業界横断型研究・開発・事業開発組織

多様なステークホルダーの参画(企業、スタートアップ、自治体、国、アカデミア等)

生活者関連データ・インサイト収集(トレンド予測、生活者ニーズ予測等)

素材開発・商品開発へのAI活用(新素材の組み合わせ、Flavor Science、効能アルゴリズム等)

**新たな生活者接点PF**

- オンライン販売PF
- 新チャネル構築
- “まち・地域”実証

## 次世代食品開発 NextGen Product & Ingredient & Machinery Development

美味しく設計・分析技術
機能性原料・素材開発
次世代素材開発・加工技術
デジタル化・AIの活用
先端生産・製造技術
料理人・調理人の活用
クリエイティブクラス活用(食品開発の民主化)

## 次世代食材生産 NextGen Food Production

植物性素材(豆類・藻類・菌類)
精密発酵/バイオマス発酵
培養技術の活用
植物分子農業/ゲノム編集
次世代植物工場・都市農園
アクアテック(閉鎖循環型養殖等)
3Dフードプリンター・エッジ生産
未利用素材活用(含むUpcycle)
昆虫利用(飼料等)
農業・畜産の持続可能性向上SOL(再生・精密農業・畜産SOL・生産性向上技術)

## 次世代品質向上 NextGen Quality Enhancement Tech

次世代包装技術
鮮度等可視化技術
鮮度等維持・向上技術
容器を通じた価値創造
発酵技術の徹底活用
調理としての冷凍技術活用
急速冷凍・急速解凍

## 新フードデータ構築 New Food Data Creation

食材データ(栄養素・産地等)
原料DB(味・香り・栄養価・組み合わせ)
調査師・官能評価人材スキル
流通経路・環境インパクト等
家庭&郷土料理・銘店・名店・技
調理&摂取実績・食品ロス・在庫
生活者生体データ(心身情報)
生活者行動・嗜好・ライフスタイル
<b>食のデジタルPF構築</b>

## 食・料理体験向上 コアテクノロジー Core tech to enhance Food & Cooking EXP

多感覚知覚・五感活用
VR/AR/MR/空間C
音・映像・空間演出
Metaverse・デジタルツイン
電気調味・音響調味
食欲コントロール

## 未来の物流 Future Logistics ローン・自動ビークル

SNS/スマホの機能進化
AI・Blockchain Generative AI
センサー等ベース技術
バイオテクノロジー・エンジニアリング
水・土壌技術 Water & Soil Tech

日本の企業・研究機関・大学・産業に眠るアセットの活用  
人財の発掘・育成 (グローバル人財、共創人財、多元的価値創造人財、起業家、多様性)

生成AIの進化 | Domain Based AI | 半導体等コア技術進化  
食の新たなパーソナル化 2.0 | Personalized Food Experience  
食の透明性・食の情報非対称性の解消・新リテラシーの浸透

### 文化継承・創造

Inherit and create culture

### フードシステム革新

Food System Transformation

#### 再生・循環型食

Regenerative Food

食料自給率向上・食料安保の確保

新産業創出 食を次世代成長産業化

#### レジリエンス

Resilience

気候変動  
海の砂漠化  
循環型農業・畜産

無理なく  
フードロス削減  
アップサイクル

新たなグローバル社会への対応 (感染症・紛争増加・自国利益優先等)

自国の強みの再定義

自国に眠る強み洗い出し (文化・技・技術・所作・食材・課題)

自国の衰退産業は世界の成長産業

課題の可視化・顕在化 (自給率・孤独・健康状態など)

日本の食文化・技術・技・価値観等の世界への積極的な発信・グローバルムーブメントの醸成

DAO型組織

生物多様性の確保

隠れ自給率対策：動物飼料&肥料&種子の自給率向上

自律分散型マイクロフードシステム構築 = ネオ地産地消 (世界と繋がり冗長性ある新モデル)

都市 x Regenerative x 食

地方に眠る価値の可視化・地域活動の群化

生産・つくる活動の民主化(CRAFT/農的活動) 自給自足6.0：生産と消費の近距離化

Regenerative MODEL(beyond sustainable)

Integral Approach / 宇宙開発との連動

新たなメインストリーム

コンテンツとしての食

ブラisingモデル革新

BRANDING (群としての)

新たな資金活用モデルの構築

Natural Ownerの再定義

Beyond Extractive Model

グローバル化3.0

ルールメイク

**食の経済モデル革新**

Food Economics Model Transformation

生活者体験 Outcome



実現する技術・しくみ Process & System

センシング技術 & 先端素材等 Input