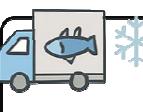


展示No.	提案名	区分	分類										
山形県 35	いつでも、どこでも、誰でも、食を楽しめる世界 — “食”がデータと粒子で流通する時代へ —	その他(食)	スタートアップ										
提案の狙い	□ 原価低減 □ 質量低減 □ 生産(作業)性向上	□ 品質／性能向上 □ 安全／環境対策 ■ その他 (未来の食供給システム)	工法 3Dフードプリンティング										
適用可能な製品/分野	農業・漁業・食品製造・飲食・ヘルスケア												
<b>従来</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>規格外品や副産物の大量廃棄</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>食の供給は生鮮流通に依存</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>多様化する食のニーズに即応困難</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>食事シーンのデータ活用は限定的</p> </div> </div>													
<b>新技術</b> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>冷熱パーティクル   CEP 未利用冷熱エネルギーと未利用食材を掛け合わせた新製法で粉末食材を製造</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>3Dフードプリンター   3DFP LASERCOOK・JETCOOK・AIRCOOK 複数方式で作るパーソナライズ栄養食 個別最適化されたメニューを必要な時に生成</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Digital Restaurant System   DRS いつでも遠隔で食事を楽しめる“レシピ”“空間”“個々の好み”など食データの流通プラットフォーム 収集データをフィードバック</p> </div> </div>													
<b>病院・介護現場での課題</b> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>食事の時間が “苦痛”</p> </div> <div style="margin-left: 20px;"> <p><b>700万人</b> 日本の要介護者数 2040年には1000万人に達すると予測されている ↓ 食事が原因のQOLの低下、低栄養、脱水、誤嚥、窒息リスクなどが懸念</p> </div> </div>													
<b>課題解決と“価値創造”的両立が求められている</b>													
<b>セールスポイント(製造可能な精度/材質等)</b> <p>【冷熱パーティクル(CEP)】味・香り・栄養の長期保存 【3Dフードプリンター(3DFP)】 従来の造形時間15分が1分に！ 【デジタルレストランシステム(DRS)】 あらゆる食データが付加価値に</p>													
<b>開発進度</b> (2026年1月 現在) 試作／実験段階													
<b>従来比較</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>コスト</th> <th>品質</th> <th>品質</th> <th>生産性</th> <th>作業性</th> <th>その他(QOL)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷熱活用により CO2削減</td> <td>食材の粉末化 により体積低減</td> <td>食材の冷凍保管により向上</td> <td>データ駆動と機械化により向上</td> <td>データ駆動と機械化により向上</td> <td>毎日の食事がより楽しめる</td> </tr> </tbody> </table>		コスト	品質	品質	生産性	作業性	その他(QOL)	冷熱活用により CO2削減	食材の粉末化 により体積低減	食材の冷凍保管により向上	データ駆動と機械化により向上	データ駆動と機械化により向上	毎日の食事がより楽しめる
コスト	品質	品質	生産性	作業性	その他(QOL)								
冷熱活用により CO2削減	食材の粉末化 により体積低減	食材の冷凍保管により向上	データ駆動と機械化により向上	データ駆動と機械化により向上	毎日の食事がより楽しめる								
会社名	山形大学古川英光研究室／(株)F-EAT	所在地	山形県米沢市										
連絡先		URL	: <a href="https://swel.jp/">https://swel.jp/</a> <a href="https://f-eat.inc/jp/">https://f-eat.inc/jp/</a>										
部署名:		Tel No.:	0238-26-3197(古川研究室) 0238-26-3228(F-EAT)										
担当名:	伊藤直行(F-EAT)	E-mail:	<a href="mailto:nao@f-eat.inc">nao@f-eat.inc</a>										
主要取引先	・やわらか3D共創コンソーシアム会員企業各社 ・ハンガリー Millennium Café & Restaurant	海外対応	<div style="display: flex; align-items: center;"> <span style="color: red;">■</span> 可 [生産拠点国] 日本         </div>										
			□ 否										