

# Food Innovation Map v3.0

## 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

食とWell-being

人文知の活用

食のパーソナル化 3.0

生活者の行動変容

食に起因する社会課題の理解

## 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	脱均質化~新体験提案
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
ミールキット2.0
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
コールドチェーン(急速冷凍&解凍技術)

## 何を食べるか? What you eat?



### Emotional Eating

代替タンパク質(肉・魚等)
医食同源食・サービス
未来の調味料
介護食2.0
代替乳製品
美味しい完全栄養食
ストレス緩和 / パリアフリー(アレルギー・宗教食対応)

### Healthy Eating

アルコール
ノンアルコール
スープ・スムージー
専用デバイス

### Drink

アルコール
ノンアルコール
スープ・スムージー
専用デバイス

### Snacks

ギルトフリー
モードチェンジ
Snack PF

### Tools

カトラリー
お皿
急須等
容器(コップ等)
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)

## 家以外の食体験

Outside home experience

Future Restaurant
フードロボット as PF
次世代自販機~価値創造
Restaurant OS
ゴーストキッチン/進化
シェフ・料理人の価値開放(コネクテッドシェフ・Chef PF)
レストランの事業モデル革新

### Office & Work

社食・弁当
置き食・サブスク
健康経営×食
モードチェンジ食
料理を通じた交流
After Dinner Meal

## 調理の進化

Cooking evolution



### Next recipe

Kitchen OS~購買連動
ヘルスクエア連動型レシピ
レシピ継承

### "Smart" Cookware

Precise & Guided Cooking
Upgradable Appliance
人を賢くする家電・調理道具

### 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

ライブコンテンツとしての食
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)

## 次世代食品開発PF

NextGen Food Dev PF

食のAWS

生活者関連データ・インサイト収集(トレンド予測・ニーズ把握・今後売れる食材予測等)

新素材活用支援(Flavor Science、新素材の組み合わせ、効能アルゴリズム等)

販売PFとの連動

## 次世代食品開発

NextGen Food Product Development

美味しさ設計技術
美味しさ分析技術
機能性原料開発
次世代素材開発
次世代加工技術
クリエイティブクラス活用

## 次世代食材生産

NextGen Food Production

植物性素材(豆類・藻類・菌類)
発酵/微生物活用
培養肉・魚
昆虫利用(飼料等)
アクアテック(閉鎖循環型養殖等)
ゲノム編集
パーティカルファームング
3Dフードプリンター
分散生産/エッジ生産
未利用素材活用

## 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
鮮度等維持技術
品質&価値向上技術
発酵技術の活用
食の安全性確保
急速冷凍・急速解凍

## 新フードデータ構築

New Food Data Creation

調理&摂取実績
生活者の行動・嗜好
心身情報(腸内細菌・メンタル等)
食材データ(栄養素・産地等)
流通データ・生産者データ
データ収集&活用プレイヤー
Web3~データ所有権

## 食・料理体験向上

Core tech to enhance Food & Cooking EXP

多感覚知覚
VR/AR
音・映像・空間演出
Metaverse
音響調味
食欲コントロール

### 未来の物流

(ドローン・自動ビークル)

### SNS/スマホの機能進化

### バイオテクノロジー・エンジニアリング

### AI/センサー等ベース技術

### 水・土壌技術

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

食のパーソナル化 2.0 Personalized Food Experience

## 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

## レジリエンス

Resilience

無理なくフードロス削減
アップサイクル
災害時・緊急時の食×平時利用
災害時の食提供&資源循環インフラ
生産-消費の近距離化
心身の健康&QOL向上

食料自給率向上

食と安全保障

感染症

ネオ地産地消(世界とつながる地産地消)

DAO型組織

生物多様性

分散型フードシステム・冗長性の担保

地域の重要性・地域の価値可視化

Integral Approach

宇宙開発との連動

動物飼料&肥料

新ライフスタイル食(NEXT ビフテキ?)

コンテンツとしての食(漫画・ドラマ)

PRICING INNOVATION

BRANDING

価値と対価の同時性

## 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

日本の企業・研究機関に眠るアセットの活用



# Food Innovation Map v3.0

V3.0新登場グループ  
 V2.0にもあった個別Trend  
 V2.0より表現進化  
 V3.0新登場

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  
 食とWell-being  
 人文知の活用  
 食のパーソナル化 3.0  
 生活者の行動変容  
 食に起因する社会課題の理解

## 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	脱均質化~新体験提案
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
ミールキット2.0
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
コールドチェーン(急速冷凍&解凍技術)

## 何を食べるか? What you eat?

Emotional Eating	Healthy Eating	Drink	Snacks	Tools
代替タンパク質(肉・魚等) 医食同源食・サービス 未来の調味料 介護食2.0	アルコール ノンアルコール スープ・スムージー 専用デバイス	アルコール ノンアルコール スープ・スムージー 専用デバイス	ギルトフリー モードチェンジ Snack PF	カトラリー お皿 急須等 容器(コップ等) キッチン
代替乳製品 美味しい完全栄養食 ストレス緩和 / パリアフリー(アレルギー・宗教食対応)				

## 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)

## 家以外の食体験 Outside home experience

Future Restaurant	Office & Work
フードロボット as PF 次世代自販機~価値創造 Restaurant OS ゴーストキッチン進化 シェフ・料理人の価値開放 (コネクテッドシェフ・Chef PF) レストランの事業モデル革新	社食・弁当 置き食・サブスク 健康経営×食 モードチェンジ食 料理を通じた交流 After Dinner Meal

## 調理の進化 Cooking evolution

Next recipe	"Smart" Cookware
Kitchen OS~購買連動 ヘルスケア運動型レシピ レシピ継承	Precise & Guided Cooking Upgradable Appliance 人を賢くする家電・調理道具

## 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

ライブコンテンツとしての食 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)
--

## 次世代食品開発PF NextGen Food Dev PF

食のAWS	生活者関連データ・インサイト収集 (トレンド予測・ニーズ把握・今後売れる食材予測等) 新素材活用支援 (Flavor Science、新素材の組み合わせ、効能アルゴリズム等)	販売PFとの連動
-------	--	----------

## 次世代食品開発 NextGen Food Product Development

美味しさ設計技術
美味しさ分析技術
機能性原料開発
次世代素材開発
次世代加工技術
クリエイティブクラス活用

## 次世代食材生産 NextGen Food Production

植物性素材 (豆類・藻類・菌類) 発酵/微生物活用 培養肉・魚 昆虫利用(飼料等) アクアテック(閉鎖循環型養殖等) ゲノム編集 パーティカルファーマーミング 3Dフードプリンター 分散生産/エッジ生産 未利用素材活用
--

## 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
鮮度等維持技術
品質&価値向上技術
発酵技術の活用
食の安全性確保
急速冷凍・急速解凍

## 新フードデータ構築 New Food Data Creation

調理&摂取実績
生活者の行動・嗜好
心身情報(腸内細菌・メンタル等)
食材データ(栄養素・産地等)
流通データ・生産者データ
データ収集&活用プレイヤー
Web3~データ所有権

## 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
VR/AR
音・映像・空間演出
Metaverse
音響調味
食欲コントロール

## 未来の物流 (ドローン・自動ビークル)

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

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  
 食のパーソナル化 2.0 Personalized Food Experience

## 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	レシピ
無理なくフードロス削減	食と安全保障	技
災害時・緊急時の食×平時利用	感染症	所作
災害時の食提供&資源循環インフラ	アップサイクル	道具
生産-消費の近距離化	ネオ地産地消 (世界とつながる地産地消)	地域性
心身の健康&QOL向上	DAO型組織	食材
分散型フードシステム・冗長性の担保	生物多様性	
地域の重要性・地域の価値可視化		
Integral Approach		
宇宙開発との連動		
動物飼料&肥料	新ライフスタイル食 (NEXT ビフテキ?)	
	コンテンツとしての食 (漫画・ドラマ)	

### PRICING INNOVATION

### BRANDING

価値と対価の同時性

## 食の経済モデル革新 Food Economics Model Transformation

生活者体験 Outcome

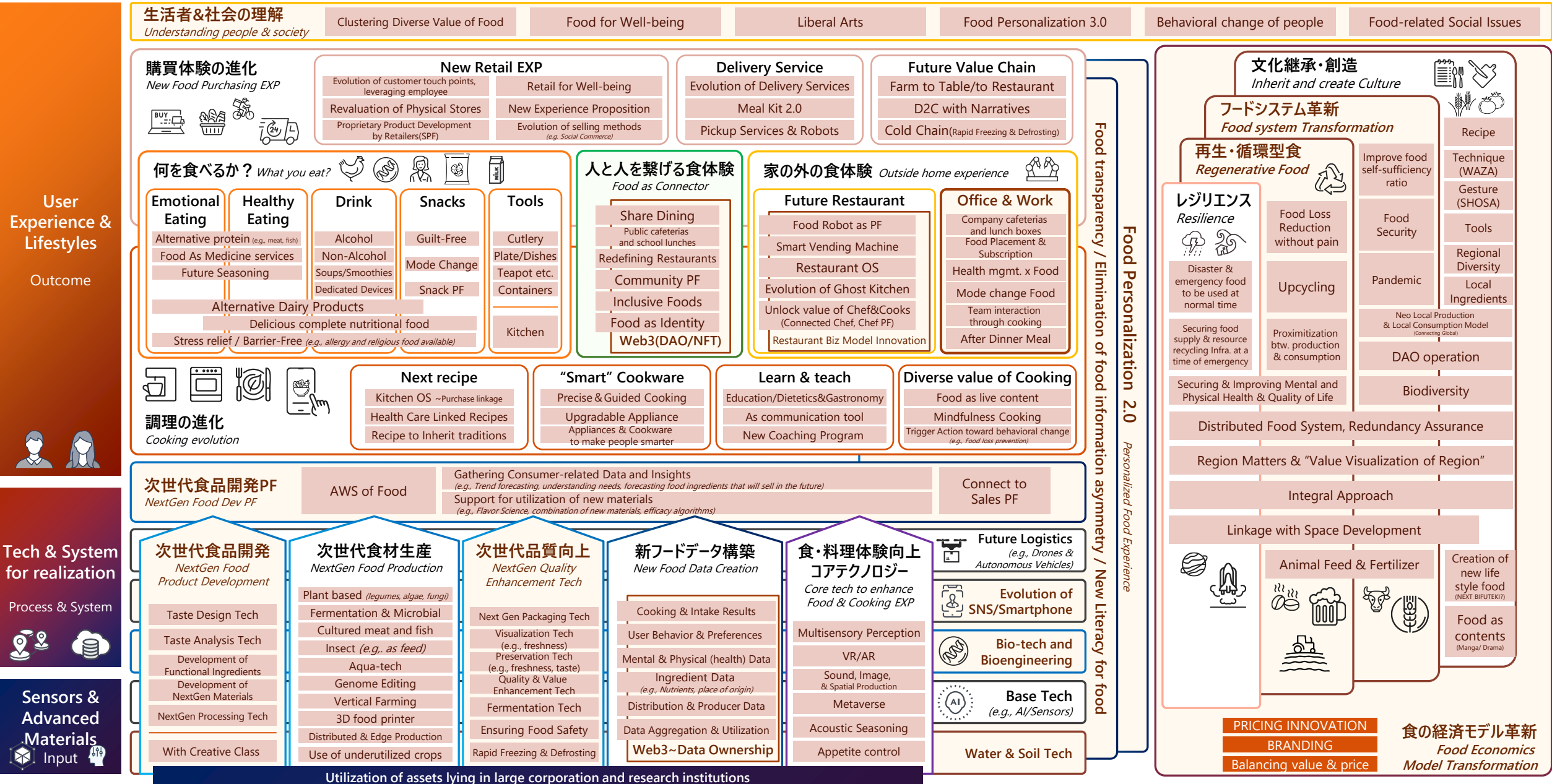
実現する技術・しくみ Process & System

センシング技術 & 先端素材等 Input

日本の企業・研究機関に眠るアセットの活用



# Food Innovation Map v3.0



# Food Innovation Map v3.0

Newly added Groups at Ver. 3.0

Individual trend existent at ver. 2.0 as well  
Individual trend with updated expression from ver.. 2.0  
Individual trend newly added at ver. 3.0

