

未来の食とテクノロジー

株式会社シグマクシス Director 田中 宏隆



実学習時間	難易度
4h	★★

受講料
¥11,000 税込

学習目標と狙い

新潮流であるフードテックの考察のほか、フードロスやタンパク質問題のような社会課題、ロングテールの存在等、食の多様な価値を学ぶ。

新入社員 **すべての階層で共通するコンピテンシー** (イノベーション) 経営職



フードテックという言葉をはじめて聞きましたが、様々な企業事例とともにわかりやすく学ぶことができました。

学習プログラム

PDU

4

- 第1回 フードテックという新潮流
- 第2回 スマートキッチンの事例 ～teplo～
ゲスト：河野辺 和典氏（株式会社LOAD&ROAD代表取締役）
- 第3回 持続可能な社会のために～MUSCAの取り組み～
ゲスト：安藤正英氏（株式会社MUSCACOO）
- 第4回 フードテックにおけるフードロスへの取り組み
ゲスト：川越 一磨氏（株式会社コックッキングCEO）
木下 昌之氏（ダイブレイク株式会社CEO）

【概要】

世界の経済発展に伴い食文化が彩りを見せる反面、飽食やフードロス、孤食等の問題が起きています。当講座では、食の再定義や新しい可能性について解説していきます。田中氏がディレクターを務める株式会社シグマクシスは2017年からSKS（スマートキッチンサミット）を主催し、日本の技術や人材を世界へ届けろというミッションの下、情報発信と議論の場を提供しています。新潮流であるフードテックの考察のほか、フードロスやタンパク質問題のような社会課題、ロングテールの存在等、食の多様な価値を解説します。コロナ禍で食の価値観・進化があらためて注目される中、テクノロジーの役割にいち早く目を向け、ユーザーの状態に合ったお茶を入れる家電「teplo」、今注目されている昆虫を主軸に、新しい切り口でサステナブルな環境を創造していくというユニークなベンチャー「MUSCA」などの事例をゲストと共にご紹介します。

受講期間

講義

理解度テスト

演習

チャメール

修了証

修了アンケート

制作年

6ヶ月

4回(平均60分)

なし

なし

あり

あり

なし

2020



10640