

# N ニチレイフーズ

オープンイノベーションプログラム

## 共同研究・共創パートナー募集

### — 冷食の新たな価値を共に追求するパートナーを募集しています —

ニチレイフーズ 研究開発部では「食」を科学し、冷凍食品の価値を極め、「おいしさ」「健康」「簡単便利」という3つの基本価値を追求して、新たな価値の創出の為、様々な研究開発・価値開発・技術開発・事業開発を行っています。

私たちは更なる価値創出のため、一緒に研究開発や事業開発を進めていくパートナーを募集しています。

### 皆様のご応募をお待ちしております

#### 共同研究先を求めている方



企業からの研究&技術ニーズと、研究費を必要とする研究者様

- ・共同研究の実施

#### 事業化パートナーを求めている方



技術をお持ちで、実用化・事業化を加速させたい研究者様・企業様

- ・共同研究の実施  
または共同での試作・開発

#### その他



ニチレイフーズの技術力・ブランド力を活用されたい企業様、ニチレイフーズに技術移転されたい知財がある機関・企業様

研究費・開発費・採用件数に制限を持たせず幅広く検討いたします

### 【プログラム概要】

#### 1. ニーズ公開型 オープンイノベーション

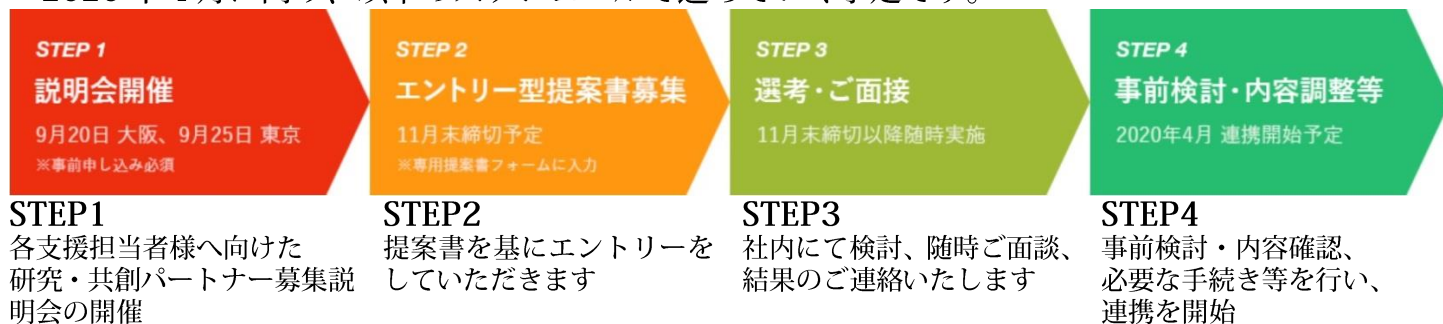
ニチレイフーズから提示する技術ニーズについて、マッチする技術・研究を、ご提案いただきます。  
(ニーズの一例を末尾にてご紹介)

#### 2. テーマ募集型 オープンイノベーション

お持ちの技術・研究について、ニチレイフーズの技術・ブランドを活用し、一緒に取り組みたい共創ニーズを、ご提案いただきます。

## 【プログラムの流れ】

2020年4月に向け、以下のスケジュールで進めていく予定です。



**つきましては、各支援担当者様へ向けた  
共同研究・共創パートナー募集説明会を以下内容にて開催いたします**

<b>日時</b>	大阪会場：2019年9月20日（金） 14：00開場 14：30～16：30 東京会場：2019年9月25日（水） 14：00開場 14：30～16：30
<b>場所</b>	大阪会場：TKP ガーデンシティ大阪梅田 カンファレンスルーム 13A （アクセス： <a href="https://www.kashikaigishitsu.net/facilitys/gc-osaka-umeda/access/">https://www.kashikaigishitsu.net/facilitys/gc-osaka-umeda/access/</a> ） 東京会場：TKP 東京駅八重洲カンファレンスセンター ホール 8C （アクセス： <a href="https://www.kashikaigishitsu.net/facilitys/cc-tokyo-yaesu/access/">https://www.kashikaigishitsu.net/facilitys/cc-tokyo-yaesu/access/</a> ）
<b>内容</b>	1. ニチレイフーズによる技術ニーズ発表 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご挨拶&amp;概要説明</li> <li>・ パートナーに求める技術ニーズ</li> <li>・ 質疑応答</li> </ul> 2. 名刺交換会
<b>対象者</b>	大学・研究機関・産業支援機関のコーディネーター、 自治体の中小企業・ベンチャー企業支援担当者、金融機関担当者 ※1 機関につき、2名まで参加可能。それ以上の場合は別途、事務局へご相談ください。 ※応募対象企業様等、直接参加されたい場合は別途、事務局へご相談ください。
<b>申込方法</b>	1. WEBでのお申込み 本プログラムのWEBサイト内からお申込みください。 （WEBサイト <a href="http://openinnovation.nichireifoods.jp/">http://openinnovation.nichireifoods.jp/</a> ） 2. メールでのお申込み 事務局メールアドレス <a href="mailto:nf-oi@campuscreate.com">nf-oi@campuscreate.com</a> に以下の必要事項をご記載の上、 お送りください。 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 希望会場：東京／大阪</li> <li>2) 機関名・会社名：</li> <li>3) 住所：〒</li> <li>4) 電話番号：</li> <li>5) ご参加者名①：</li> <li>6) 部署・役職：</li> <li>7) ご参加者名②： ※いらっしゃる場合のみ</li> <li>8) 部署・役職：</li> </ol> 3. 電話でのお申込み 事務局：042-490-5723 までお電話ください。
<b><u>申込締切：2019年9月17日（火）</u></b>	

## ー公開ニーズ一例・募集型テーマー

### ① ニーズ公開型 オープンイノベーション

ニチレイフーズから提示する以下の技術ニーズ（一例）に向け、マッチするまたは期待できる技術・研究について、ご提案を募集しています。

※ニーズの全てと詳細は説明会にて発表いたします。

募集領域	募集ニーズ 概要
おいしさ	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 冷凍米飯における品質向上を実現するための澱粉老化防止技術</li><li>・ 不凍タンパク質による冷凍野菜の品質向上技術</li><li>・ 水分移行のメカニズム解明やその防止技術</li><li>・ 着霜・焼結・冷凍やけの評価技術</li><li>・ やみつき感を覚える物質・食材の探索</li><li>・ スケトウダラ以外の白身魚のすり身製造法</li></ul>
健康	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 塩味をより強く感じさせる技術・新規素材</li><li>・ 非加熱での野菜・果実中の内在性酵素反応の抑制</li><li>・ 玄米の栄養価を高める発芽方法</li><li>・ 米のとぎ汁の有効活用方法</li><li>・ アセロラ果実粉末の健康機能の効果・検証</li><li>・ アセロラを活用したアプリケーション開発</li><li>・ 食物繊維に関わる新技術・新素材</li><li>・ 動物性タンパク質に代替する新規の植物性タンパク質素材や加工法</li><li>・ 不可食部の可食化</li><li>・ 畜肉不使用での呈味、風味および食感の再現</li><li>・ エクストルーダーを用いた新規食品素材の開発</li></ul>
簡単便利	<ul style="list-style-type: none"><li>・ マイクロ波を吸収する食品素材</li></ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 装置技術等、10件程度公開予定</li></ul>

※詳しい内容は、説明会にて資料と共に発表いたします。また、説明会当日までに内容変更の可能性がございますが、予めご了承ください。

### ② テーマ募集型 オープンイノベーション

以下のテーマにおいて、お持ちの技術・研究について、ニチレイフーズの技術・ブランドを活用し、一緒に取り組みたい共創ニーズを募集しております。

- ・ 未来の冷凍食品やサービスに係る技術
- ・ シニア世代対象への食品やサービス
- ・ 持続可能な開発目標（SDGs）を起点とした新たなビジネス

## お問合せ先

ニチレイフーズ オープンイノベーション事務局 米内・粕谷

(株式会社キャンパスクリエイト内)

042-490-5723

[nf-oi@campuscreate.com](mailto:nf-oi@campuscreate.com)

※お問合せにつきましては、事務局以外では受付をしておりませんので、ご了承ください。