

IntegriCulture

会社紹介



Updated: Aug. 2026

CONFIDENTIAL

- 2015年創業、日本初・発の「細胞性食品（いわゆる培養肉）」の研究開発型ベンチャー企業
- 世界でも例を見ない「食経験がある食品及び食品添加物」のみを原材料とした培養技術を確立し、現在、アヒル肝臓由来細胞を用いた細胞性食品の製造ラインを運用試験中

- 2013 細胞性食品のハンバーガーの世界初公開（欧）
- 2015 細胞性食品の研究開発スタートアップの登場
（インテグリカルチャーはアジア初企業として創業）
- 2020 星国（SFA）での上市承認（GOOD Meat社）
- 2023 米国（FDA、USDA）での上市承認（GOOD Meat社、UPSIDE Foods社）

当社の歩み（細胞性食品に焦点）

- 2016- 家きん細胞性食品の試作品の開発に着手
- 2018- 食品グレード細胞培養資材の開発に着手
- 2021 開発プラットフォーム「CulNetコンソーシアム」の稼働
湘南アイパークにて研究開発拠点を移し、生産検討に着手
- 2023 アヒル肝臓由来細胞の細胞性食品の試作品を開発
- 2024 農水省SBIR事業の支援を受け、製造ライン整備・運用開始



湘南アイパークに研究開発拠点を設置



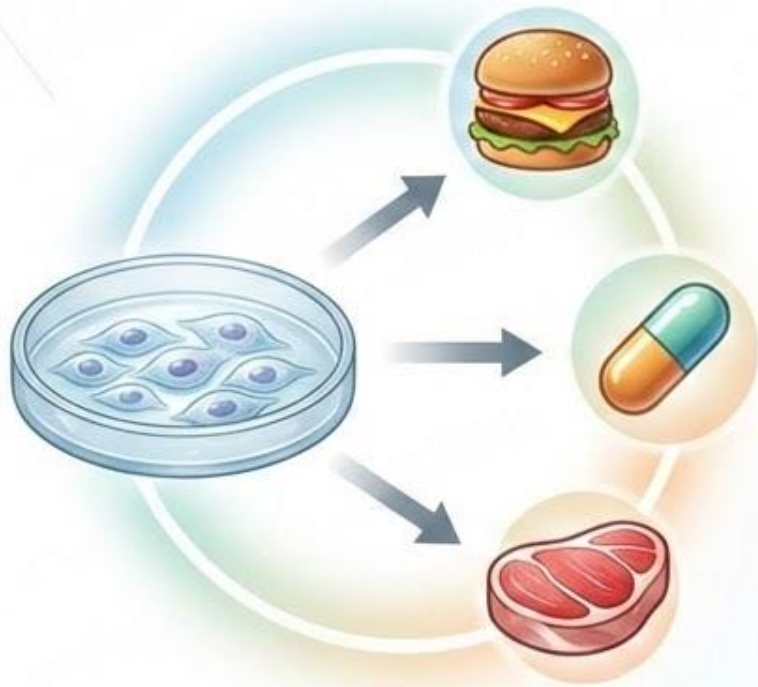
製造ラインにおけるリアクター写真

インテグリカルチャー、アヒル由来細胞培養食品試作品の官能評価会実施 市場性を検討

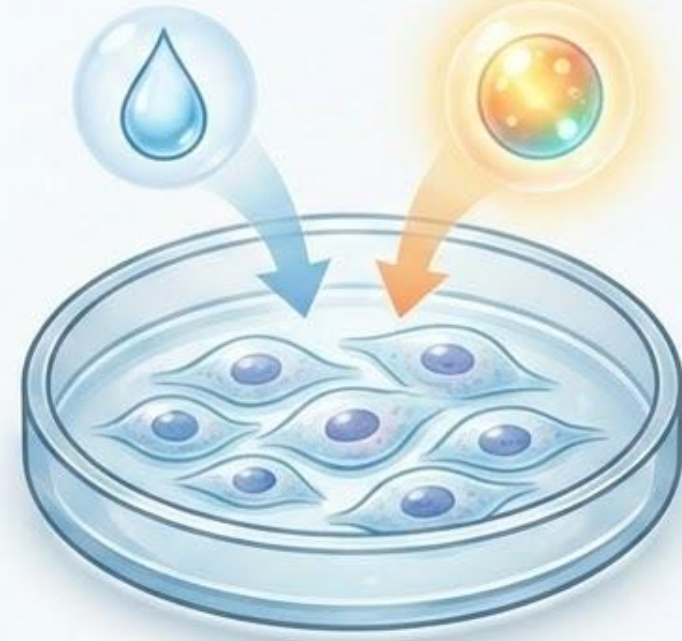


細胞性食品の開発（日本食糧新聞社より）

細胞農業とは？



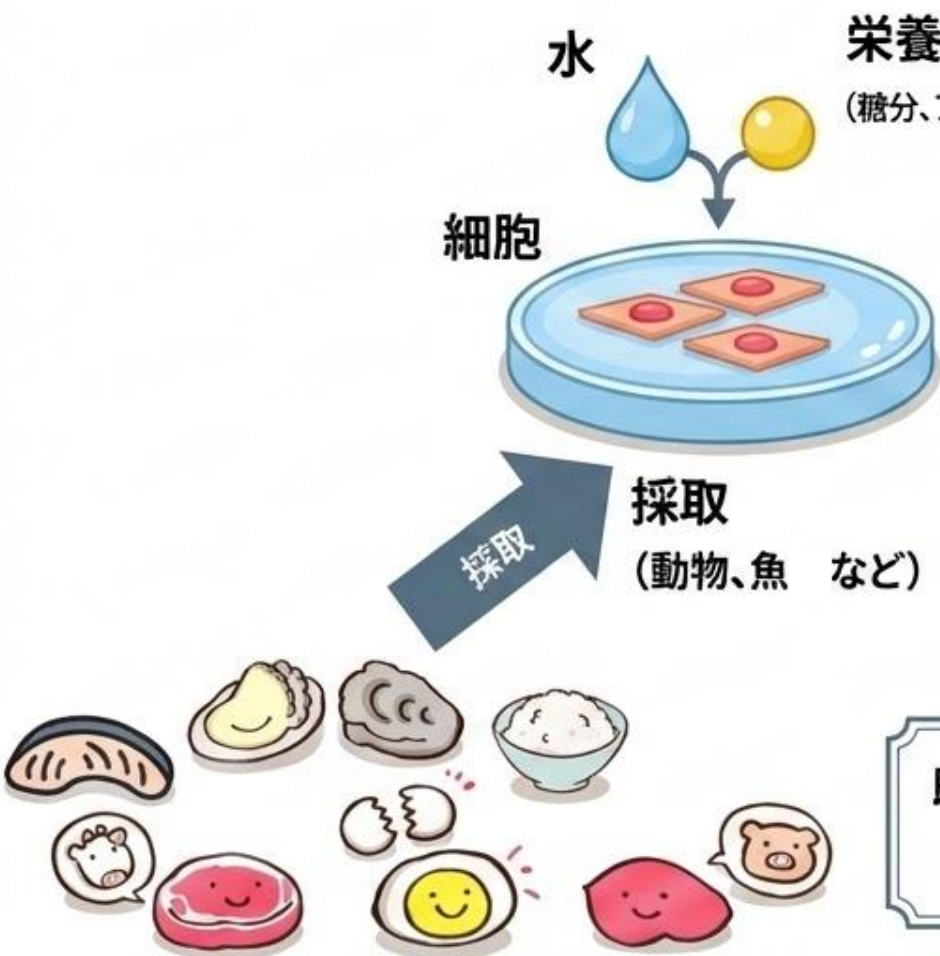
生き物から採取した細胞を育てて
資源をつくることを「細胞農業」と呼びます。



細胞を育てるためには
水や栄養が必要です

細胞農業でつくれるものは...

✓ つくれるものは多種多様。動物も植物も。

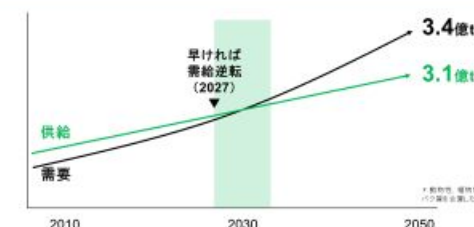


既にシンガポールで鶏肉の細胞性食品の販売
が承認され食べられている(2020年)

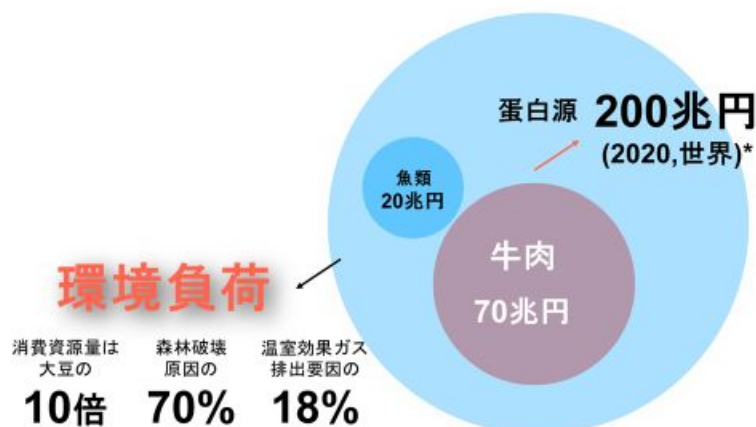
農産物に関連する社会課題は「将来の課題」ではなく、「今すぐに対応しなければならない課題」
細胞農業は細胞生産によって「食」に留まらず、「素材」まで含んだ巨大な市場

プロテインクライシス

- 人口増加と先進国化で肉食需要が増加し早ければ2027年で需給が逆転しタンパク質不足となる
- 2050年にはタンパク質の需要が2010年比で2.7倍となる 既にタンパク質の価格は上昇を続ける
⇒持続可能な発展を実現するためには環境コストが低いタンパク質生産手法が求められる



環境負荷から持続不可能に



動物資源の活用で生じる問題

- 動物性素材は自然界で分解され、様々な有用なポテンシャルを持つ
- 一方で、素材の大量生産には不向きで、環境コストも多く使用するという欠点を持つ

動物素材は自然に分解される



動物素材と化学繊維の比較

素材	CO ₂ 排出量 (kg-CO ₂ e)	水使用量 (m ³)	土地利用 (m ² ・年)
ポリエステル	9.5~10	0.07~0.1	ほぼゼロ
綿	2.1~4.0	10~20	3~5
ウール	24~53	1.5~1.7	388
カシミア	40~120	20~30	1,000~2,000

☑ 温暖化・気候



🌾 米 : 未熟米ができてしまい、
等級低下

🍅 野菜 : 猛暑での育ちすぎ、
生育不良など

🍇 果物 : 着色不良(赤色・黒
色の発色不足)、
高温障害・日焼け、
栽培適地の変化

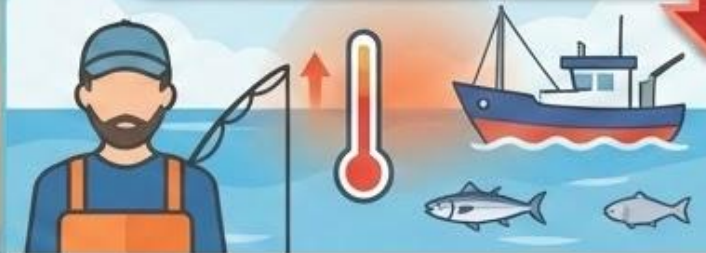


乳牛🐄、肥育豚🐷、鶏🐔 :

暑熱ストレスによる食欲減退に伴う
生産性(乳量、肉質、産卵数)の低
下、繁殖障害など



品質、収穫量の低下
⇒ 収益性**DOWN**



- これまで穫れていた魚が穫れない
- 水温変化・・・サンマやサケなどの
冷水性魚種の不漁、
ブリやサワラなどの
暖水性魚種の北上
- 海産資源の変化
・・・藻場減少(磯焼け)による
アワビ・イセエビの減少

✓ 高齢化の加速と後継者不足



- 農家の平均年齢は70歳近くに。
- 収入の不安定さ、重労働から継がないケース増



✓ 新規就農者減



- 初期費用の高さ(農機具、資金、農地) 
- 営農ノウハウの習得に時間がかかる 
- 経営力が必要(販売ルート確保、利益創出) 

作り手の減少 ⇒ 業界の縮小・競争力の低下



環境変化に左右されない
⇒気温・気候、土壌・海洋環境
などが変わってもつくり続けら
れる



雇用創出
⇒「バイオ×農業」という先端産
業を作ること、若者が地元で働
く高付加価値な雇用



製品の高付加価値化（後述）
⇒製品の「モノ」の良さに加え、
「コト」価値の創出



食品安全性と栄養管理
⇒抗生物質を使用せず、病原菌や寄生
虫のリスクが低い環境で生産。
⇒脂質や栄養素を制御し、より健康的
な食品を作ること可能



SDGs
⇒土地利用、水消費、温室効果ガス排
出を大幅に削減できる可能性がある

細胞農業って世間的にどうなの？



17の戦略分野に重点投資する

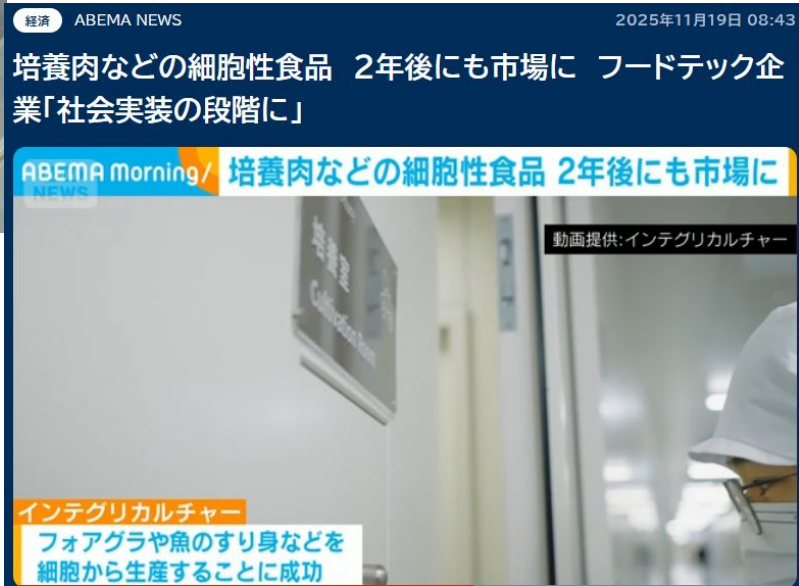
AI・半導体	防災・国土強靱(きょうじん)化
造船	創薬・先端医療
量子	フュージョンエネルギー(核融合)
合成生物学・バイオ	マテリアル(重要鉱物・部素材)
航空・宇宙	港湾ロジスティクス(物流)
デジタル・サイバーセキュリティ	防衛産業
コンテンツ	情報通信
フードテック	海洋
資源・エネルギー 安全保障・GX	



高市政権の17の戦略分野の中に「フードテック」あり。
高市総理は食料自給率を高める政策を主張。



(出所:2025/11/23 がっちりマンデー 日本ハム)



採用事例（新潟県の津南醸造様 生産技術導入）



IntegriCulture



取り組み要約：



「地域共生モデル」構築に向け、
酒蔵の資産「天然水」を活用した細胞農業へ



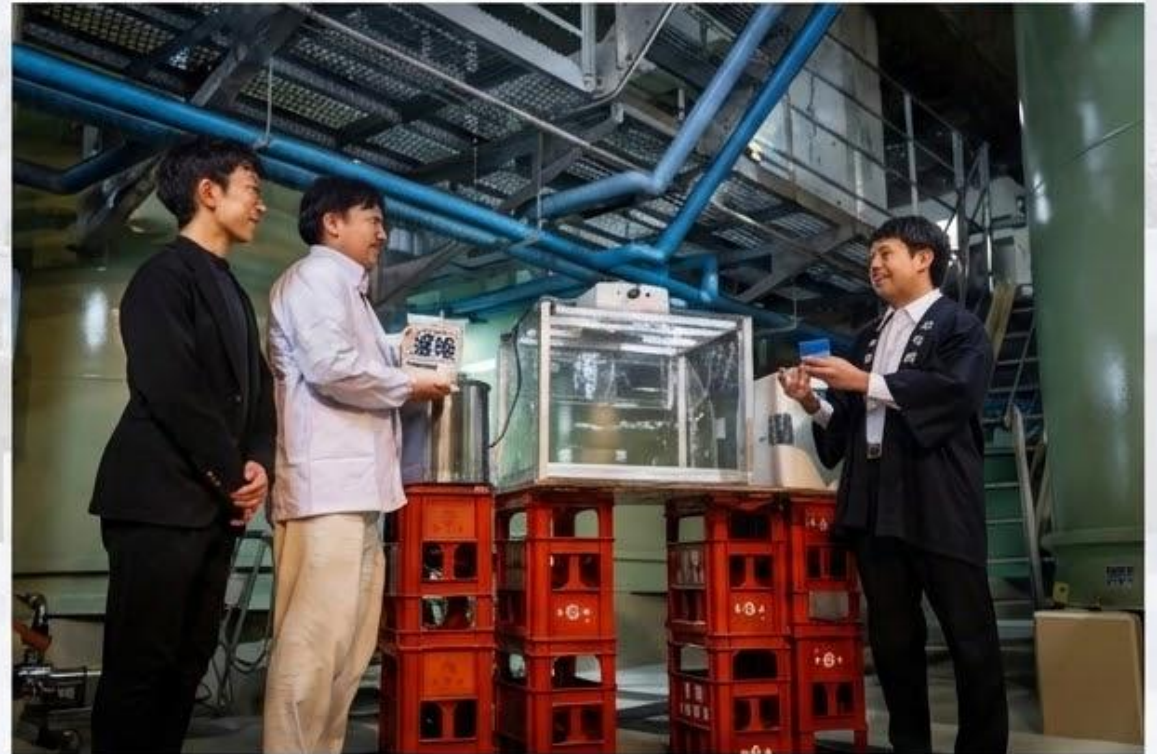
当社から：
細胞農業生産スターターパックの導入支援

インテグリカルチャー、津南醸造株式会社と共同開発をスタート

～酒蔵の資産「天然水」を活用し、細胞性食品・化粧品原料の試作を開始～ 細胞農業の「地域共生モデル」構築に向けた第一歩

インテグリカルチャー株式会社 2025年12月2日

PR TIMES X f 〽 〽



酒と同じ仕込み水、酒蔵での副産物である酒粕などを使って細胞性食品・化粧品原料の製造へ

細胞農業スターターパックとは・・・？(インフラ)



既存建屋
(空きスペース)



プレハブ
(ハウスインハウス型)



機器

- ・インキュベーター
- ・遠心分離機
- ・クリーンベンチ など



資材

- ・炭酸ガス
- ・細胞
- ・培養試料 など



**プレハブ準備から機器手配、資材供給まで
ワンストップで対応します**

パイプライン(受託開発 サービス)にて対応可能

この細胞が育つか
試してほしい・・・

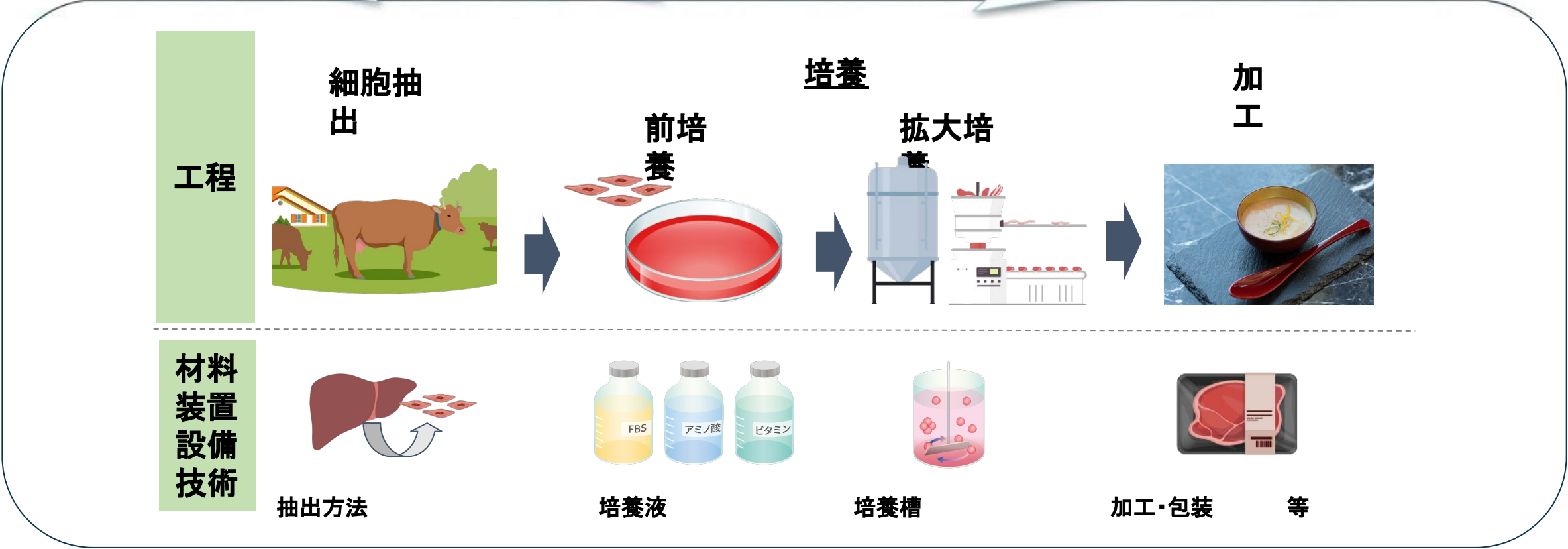


試すにも人材がいらない
時間がない・・・



設備導入の前に
①育つか？②細胞に特徴が出るか
を試したい・・・





オイシックス社と新潟における取り組みから全国展開へ

Oisix ra daichi
オイシックス・ラ・大地株式会社

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】 2026年3月30日

**オイシックス・ラ・大地とインテグリカルチャー共同開発契約を 締結
インテグリカルチャーが「新潟フードテックタウン構想」に参画決定
～両社連携し、持続可能な食糧供給を見据え、新潟ブランドの細胞性食品開発に着手～**

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（代表取締役社長：高島 宏平、以下オイシックス・ラ・大地）とインテグリカルチャー株式会社（代表取締役CEO：羽生 雄毅、以下インテグリカルチャー）は、2026年1月22日付で「新潟県の食資源を活用して生産した細胞性食品（※1）を使った料理の開発及び評価」を目的とした共同開発契約を締結いたしました。さらに、2026年3月、インテグリカルチャーはオイシックス・ラ・大地とNSGグループ（本部：新潟県新潟市）が推進する「新潟フードテックタウン構想」への参画を決定いたしました。両社の強みを融合させ、新潟の豊かな食資源を活用した、世界でも数少ない「地域ブランド型細胞性食品」の創出を目指します。

Oisix ra daichi



IntegriCulture
WE CULTURE NEW CULTURES

■共同開発契約の締結、インテグリカルチャーの「新潟フードテックタウン構想」参画の背景

現在、細胞農業（※2）の社会実装に向けた取り組みが進む中で、細胞性食品については、単なる新技術による食品としてではなく、消費者に好まれる食品としての文脈づくり、さらには付加価値の創出が重要と考えております。この度の共同開発契約の締結およびインテグリカルチャーの「新潟フードテックタウン構想」への参画を契機として、両社はそれぞれのフードテック技術やマーケティングノウハウを活用し、地域の産品を組み合わせ「新潟ブランド」の細胞性食品の可能性を検討します。これにより、新潟の地場の魅力を含むストーリーを持った高付加価値な細胞性食品の開発に向けた取り組みを進めて参ります。

（※1細胞性食品：家畜や魚などから採取した細胞を育ててつくった食品素材。細胞培養食品、培養肉（魚）と呼ばれることもある）

（※2細胞農業：動物や植物の細胞を育てて、食料・資源をつくりだす産業）

・インテグリカルチャーの役割：細胞性食品のサンプル試作および試作物の評価

・オイシックス・ラ・大地の役割：細胞性食品試作物を使用したメニュー開発、製品試作、および試作物の評価



全国各地との共産・地産地消と産業化を目指す

広がる細胞農業の輪

- 技術開発の壁を突破した細胞農業は、いよいよ社会実装の時代へ。持続可能な資源生産の未来を築くプロジェクトを実現したい。
- 「バイオの匠」である酒造メーカーをはじめ、自治体、地銀、大学などと広範囲に連携。人材確保～産業育成まで一括して進める。
- 「伝統産業の活性化」「雇用創出」といった課題解決に貢献しつつ、その土地に根付く水や米が新たな価値を生む。

【26年1月までの営業実績】

地域拠点構想⑤

酒造メーカー様、酒造再生メーカー様

地域拠点構想④

京都市、酒造メーカー、ホテル

地域拠点構想③

兵庫県、神戸市、酒造メーカー

地域拠点構想②

広島県、東広島市、広島大学、広島銀行
(細胞性食品の加工拠点26年4月設置予定)

地銀様おつなぎ

地域拠点構想①

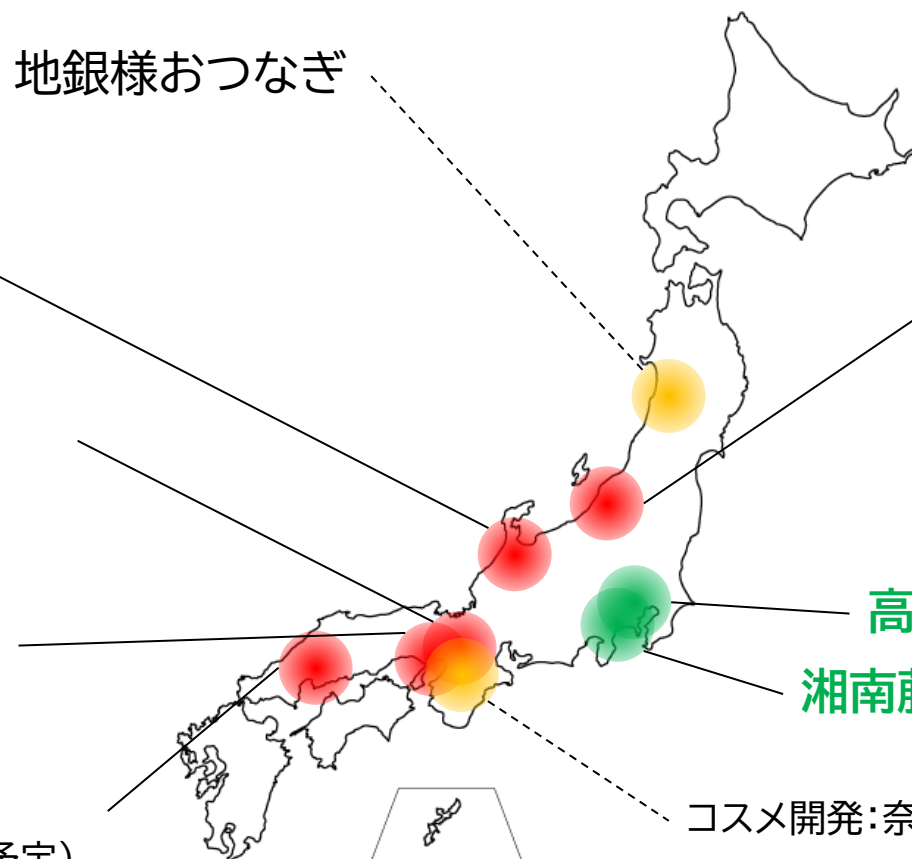
新潟県、長岡市、酒蔵1社共同研究(コスメ・食品用に水を用いた試験開始)



高輪ゲートウェイ 社会実装試験拠点

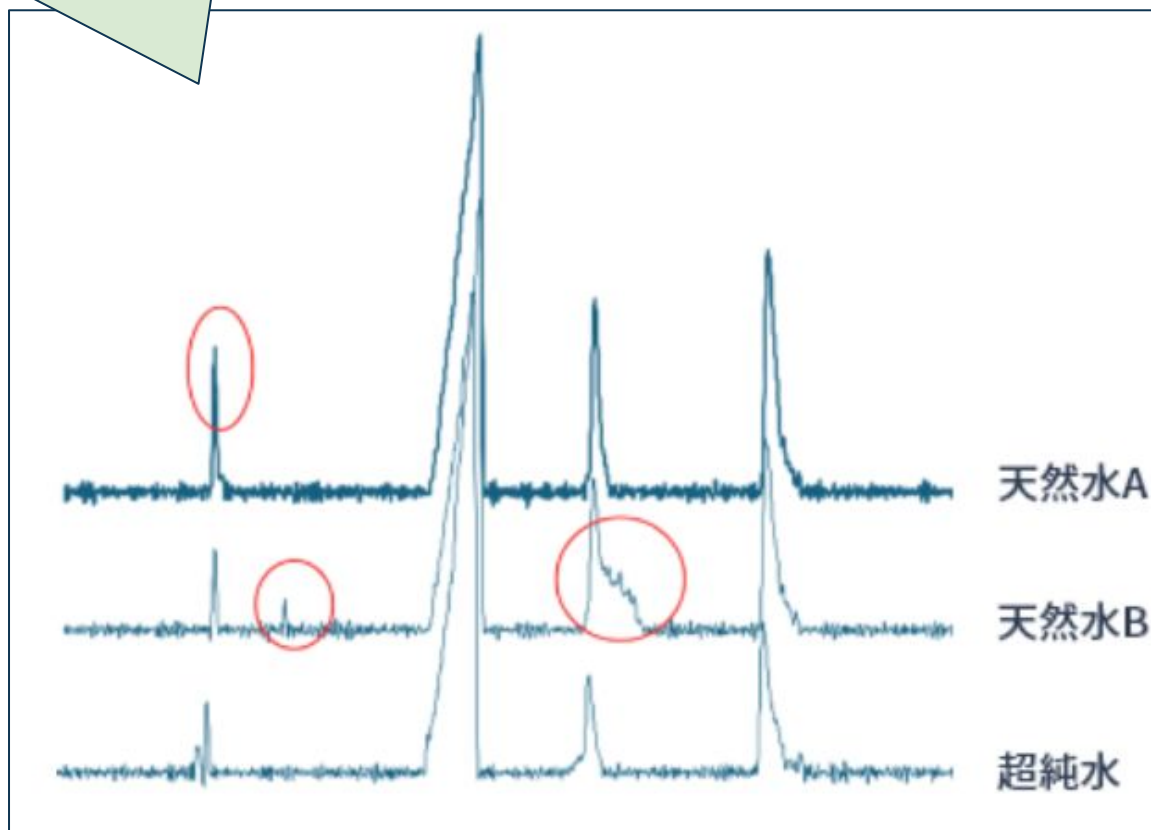
湘南藤沢iPark 生産・開発拠点

コスメ開発: 奈良市、奈良県、動物団体



なぜ酒造メーカーが多いのか？

利用する水によって
成分のパターンが変化



異なる水を用いて培養した細胞性食品の成分差
(ガスクロマトグラフィーでの分析結果)

水の違いで



など
が変わる

なぜ味や香りが変わる??

A.
「水の風味が移る」からではなく、細胞が育つ過程で作り出す成分そのものが水によって変化しているから

日本酒に蔵元の個性があるように
細胞性食品にも「土地の個性」が宿る

高機能・高付加価値(Innovation) ～モノ価値とコト価値～

細胞培養インフラによるものづくりでは、高機能・高付加価値の製品を生むことができます。

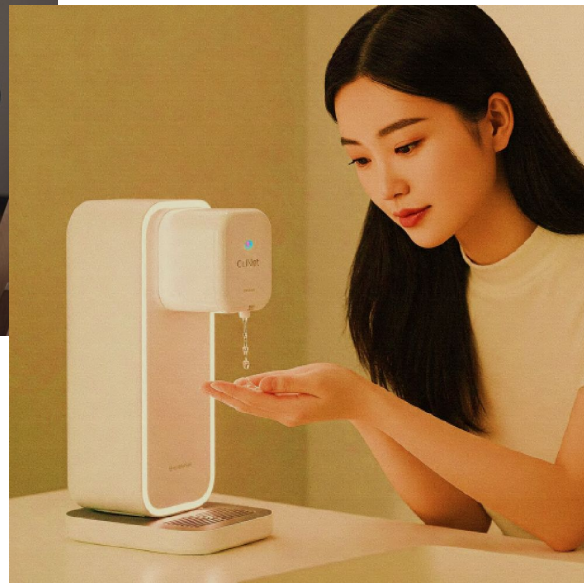
モノ価値:

狙った成分を増やす、逆に減らす、究極のパーソナライズを実現します。



ほしい成分の入った”パーソナル食品”

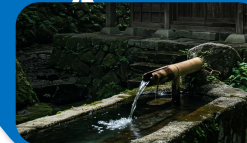
自分の肌に合う”パーソナルコスメ”



コト価値:

”地域ならではの”の原料を使って育てた”**ここでしか味わえない**”
細胞性食品を使った地産地消のコトづくりが実現できます。

天然
水



その土地の同じ素材で作られたモノを
その土地で味わう”コト”づくり

米・酒粕



ゆくゆくは「地産地消」から「地産外商」へ

日本ではいつ食べられる？

- 弊社・コンソーシアム企業開発技術を活用してアヒル肝臓細胞の生産試験を実施
- 消費者庁の細胞性食品調査部会に出席して上市に向けた情報共有を開始
- 2026年9月のガイドライン制定を睨み、積極的な当社の生産データ等の情報共有を実施

消費者庁
Home
新着情報一覧 報道資料一覧 会議資料一覧 サイト内検索 検索 検索方法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > お知らせ > 令和6年度第1回食品衛生基準審議会新開発食品調査部会(オンライン会議)の開催について

令和6年度第1回食品衛生基準審議会新開発食品調査部会(オンライン会議)の開催について

2024年11月13日
食品衛生基準審議会新開発食品調査部会

※ 本ページの掲載内容について、下記のとおり開催いたしますので、お知らせいたします。

詳細

1. 日時

令和6年11月18日(月)10:00~12:00

2. 開催方法

オンライン開催

3. 議題

- 細胞培養により製造される食品(細胞培養食品)について
- 「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理(GMP)に関する指針(ガイドライン)」の改正について(微生物等関連原料指針の追加)
- その他

お知らせ

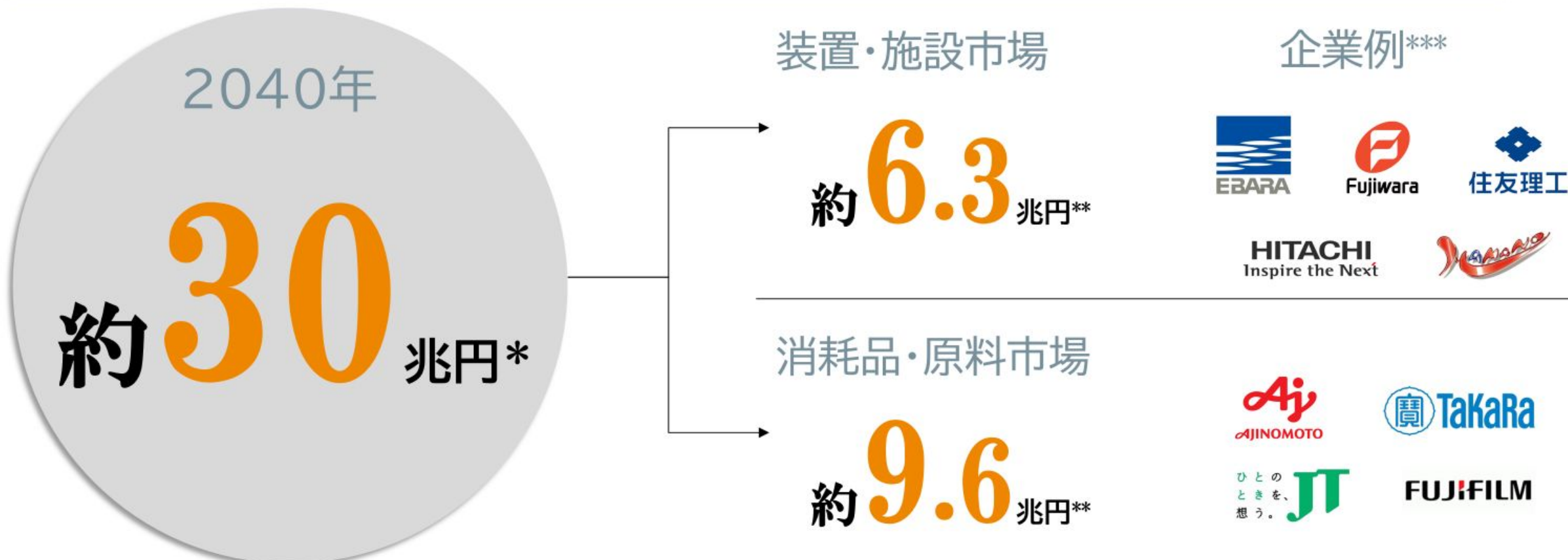
- 大田等記者会見
- 報道発表資料一覧
- パブリック・コメント
- 行事案内
- 調達情報
- 安全・安心のために注意していただきたいこと
- 新着情報一覧
- 会議・研究会等一覧
- 執行状況一覧
- 政府広報
- その他

どう作って、どう安全性を担保したら食べて良いか？
のルール制定中

**2027年春～夏には
販売・流通開始できる(？)**

2040年までに30兆円の産業創出を目指す

- 持続可能なタンパク質の選択肢の一つとして世界で約30兆円の細胞性食品の市場を創出
- 日本はバイオ業界の歴史は古く、技術に強みを持つ企業も多数、産業を牽引するポテンシャルが高い
- 細胞性食品の黎明期に多くのシェアを獲得することで、日本の輸出産業へ



* 2040年の細胞性食品、保守シナリオ0.5-1兆円、中程度30兆円、楽観60兆円で
当社は中程度の予測を活用 GFI2024年レポート、農林水産省より

**市場全体の中から53%を製造原価とし、装置・施設を
21%、消耗品・原料を32%とした（当社調べ）

***企業ロゴはイメージとして本領域を代表
する企業（含む当社投資家・取引企業）

当社はバイオトランスフォーメーションを牽引する

当社のソリューション「CulNet® System」は食に留まらずバイオ業界を革新する

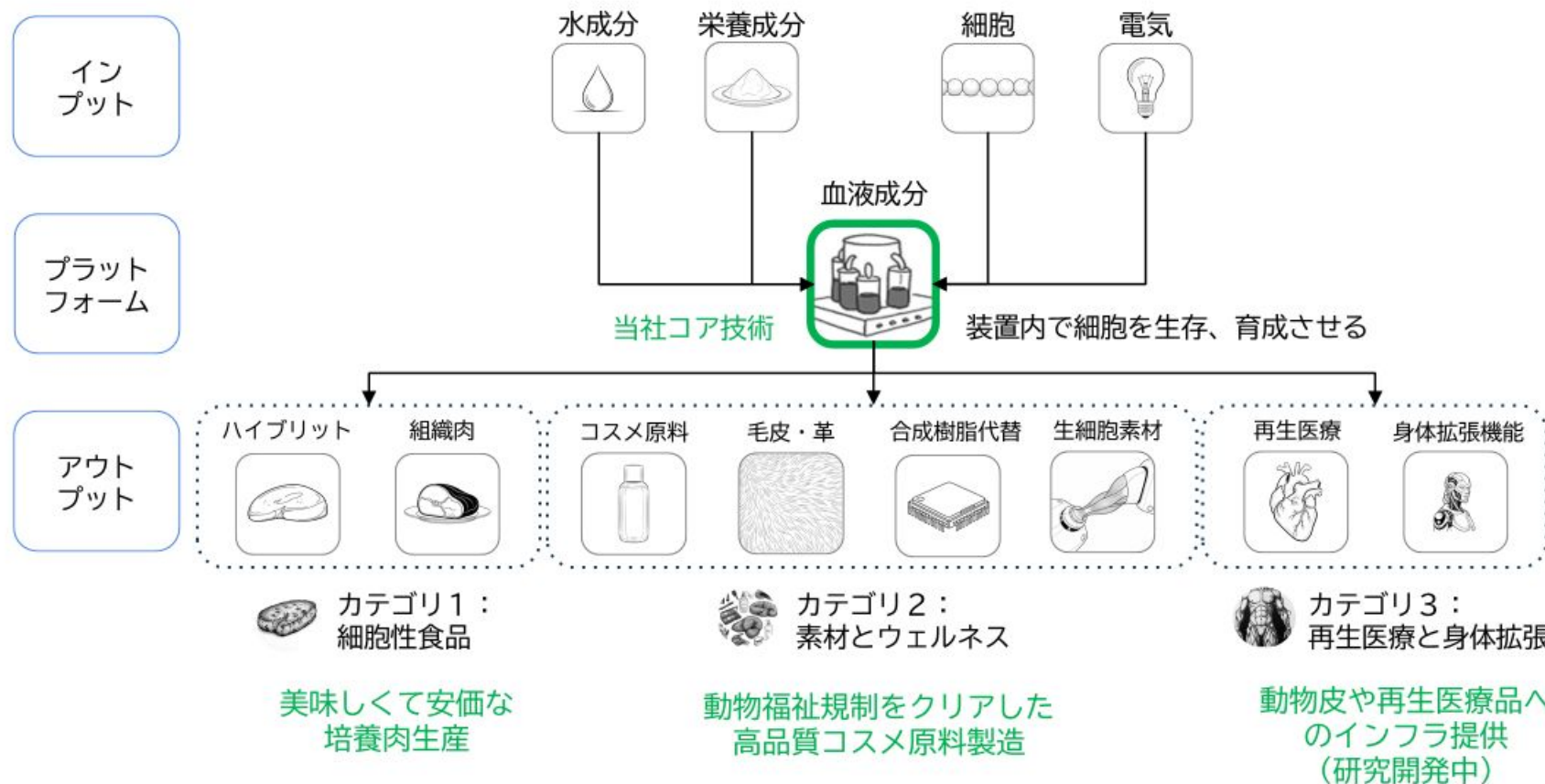
細胞「農業」装置



動物体内の臓器間相互作用を人工的に再現することにより、**動物血清を用いずに動物細胞の培養**等ができる世界初の装置

できるようになること

- 血清成分は細胞培養の共通性（プラットフォーム性）を有しており、血液成分を装置内で内製することで、地球上のあらゆる動物細胞の機能を生産／活用することができる。
- 血清内製装置（CulNet® system）を開発し、下記図にあるような細胞培養のパラダイムシフトが可能。細胞と培養条件／成分毎のレシピでアウトプットが変化する。



✓ 細胞農業に必要なインフラを提供する会社

つくる・育てる



原料・資材
(消耗品)



ノウハウ
(製造方法・人材育成)



施設・装置
(プレハブやクリーンベンチ)

活用する・売る



コンサルティング
(細胞農業の5W1Hプランニング
⇒製品ブランディング)

まずはご相談ください！

VISION

みんなが使える細胞農業 ※をつくる

MISSION

細胞農業※インフラの発展と普及

※細胞農業とは、動物の体外で細胞を培養・増殖させ生物資源を生産する、次世代の生産技術です。

WE CULTURE

NEW CULTURES

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

