

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2022 年 9 月 8 日

## フジッコが「ダイズライス」でオープンイノベーションプログラム 『KOBE OPEN INNOVATION「Flag」』にホスト企業として参画！

ー事業開発や課題解決に向けてともにチャレンジするパートナー企業を募集します！ー

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、2022 年 9 月 8 日（木）より、神戸市が eiicon company（所在地：東京都港区南青山、代表：中村 亜由子）とともに運営するオープンイノベーションプログラム『KOBE OPEN INNOVATION「Flag」』に、ホスト企業として参画します。参画の目的は、低糖質・高タンパク質なお米状の主食「ダイズライス」を使った新たな食事及びサービスの創出です。

併せて、本プログラムにホスト企業とともにチャレンジするパートナー企業の募集を開始します。

### ■特設サイト

<https://eiicon.net/about/kobeoi-flag2022/>



### ■事業の趣旨

神戸市では、今年度より、地域産業の活性化を目的に、規模・業種を問わず大企業を含めた市内企業（以下、「ホスト企業」）に革新的な新規事業開発や課題解決へのチャレンジを働きかけ、そのチャレンジに必要な資源・技術・ノウハウなどを持った企業（以下、「パートナー企業」）を市内外から呼び込み、マッチングすることで、既存の産業構造を越えた新たなビジネス展開を生み出す「オープンイノベーション・マッチングプログラム」に取り組んでいるところです。

この度、フジッコは当該事業のホスト企業に決定し、低糖質・高タンパク質なお米状の主食「ダイズライス」を使った新たな食事及びサービスの創出に取り組みます。

### ■フジッコの募集テーマ

「低糖質・高タンパク質なお米状の主食「ダイズライス」を使った新たな食事及びサービスの創出」

「ダイズライス」は、2021 年 3 月に発売した、植物性タンパク質を はじめとする栄養たっぷりの大豆を、まるでお米のように食べられる新発想の大豆食品です。お米に替わる主食として、特に糖質制限を行

っている方からのご支持をいただいております。

お米のような食べ応えと満足感がありながら、1食(150g)あたりの糖質が6.6gとお米と比べて87%オフ\*、さらに主食からたんぱく質を26g摂れることが最大のメリットです。

フジッコは、この「ダイズライス」で、みなさまの健康課題や多様化するニーズに対応した新たな食シーンやメニューを創造し、理想の食事を簡単に実現できるサービスの提供を目指します。

\*「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」うるち米(水稻めし・精白米)とダイズライスプレーンの比較

## ■パートナー企業公募要項

詳細は、神戸市のプレスリリース(記者資料提供(令和4年9月8日))第3項「パートナー企業 公募要項」をご確認下さい。

<https://www.city.kobe.lg.jp/a31812/press/202209081403.html>

## ■説明会の開催について

概要	・プログラムの詳細説明 ・ホスト企業のテーマ説明 ・質疑応答、交流会等
日時	2022年9月22日(木) 14:00~16:30
会場	神戸商工会議所(神戸市中央区港島中町6丁目1番地) ※オンライン同時開催
主催	神戸市・神戸商工会議所
お申し込み	以下の専用フォームより、令和4年9月20日(火曜)までにお申込みください。 <a href="https://questant.jp/q/22-09-22">https://questant.jp/q/22-09-22</a>

## ■今後のスケジュール

時期	実施事項
9月8日(木)~10月13日(木)	パートナー企業募集
10月27日(木)	書類選考結果と面談日時の連絡
11月8日(火)	面談会『Matching Day』開催(オンライン形式)
11月~2月頃	『Matching Day』にて共創に向けてマッチングした企業と各社、社会実装を目指したインキュベーション・実証実験等を進めます。 ※必要に応じて、事務局もサポートします。
3月下旬	成果発表会『DEMODAY』

## ■ダイズライスとは

ダイズライスはまるでお米のように食べられる新発想の大豆食品です。

- ✓ 歯ごたえのある食感が楽しめる、まるでお米のような見た目の大豆食品
- ✓ お米よりも高タンパク質、低糖質なのに満足感が得られる食べ応え

1食(150g)あたりタンパク質26g、糖質6.6g

お米と比べてタンパク質6.9倍、糖質87%オフ\*

\*「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」うるち米(水稻めし・精白米)とダイズライスプレーンの比較

- ✓ ほんのり優しい大豆の甘みと風味で、毎日食べても飽きない味わい
- ✓ 「もちもち」と「プチプチ」の両方が感じられる楽しい食感
- ✓ レンジで温めるだけの冷凍タイプ、ご家庭で調理する乾燥タイプの2種類の品ぞろえ

ダイズライス 800g(約 16 食)  
3,300 円(税込)



ダイズライスプレーン(冷凍タイプ)  
350 円(税込)



#### ■Beanus オフィシャルサイト

<https://www.bean-us.jp/>

#### ■公式 Instagram

[https://www.instagram.com/beanus\\_official/](https://www.instagram.com/beanus_official/)

#### ■コミュニティサイト

<https://beanus.commmune.com/>

#### ■『KOBE OPEN INNOVATION 「Flag」』とは

神戸市内企業が、市内・全国のパートナー企業とともに、新たな事業開発や課題解決を目指します。

世界有数の貿易港を中心に発展し、さまざまな産業が盛んな神戸。

異国情緒あふれる都会的な街並みや、山と海に囲まれた自然も豊かな多様性のある街。

個性豊かな発展を遂げてきた神戸の企業が、よりつながり・広がることで、地域産業全体の活性化を目的として始動したオープンイノベーションプログラム「Flag」。

新たな事業開発や課題解決に向けたテーマを神戸市内企業が旗 (Flag) として掲げ、ともにチャレンジしたい共創パートナーを募集します。

それぞれの想いやビジョンを掲げ、参画した 10 社。

神戸市の強力なサポートをはじめ、事務局、地域企業/団体も協力のもと、共創での新たなビジネス創出を目指します。

#### 『KOBE OPEN INNOVATION 「Flag」』参画企業

神戸電鉄株式会社 / 株式会社デンソーテン / 川崎重工業株式会社 / 株式会社神戸製鋼所 /  
エム・シーシー食品株式会社 / ネスレ日本株式会社 / フジッコ株式会社 / 株式会社アシックス /  
株式会社神戸新聞社 / 小泉製麻株式会社 以上 10 社 (順不同)

#### 【お問い合わせ先】

フジッコ株式会社 コア事業本部 新大豆食品事業部

T E L : 078-303-5191 ホームページアドレス : <https://www.fujicco.co.jp/>