

ハッコウホールディングス、「J-StarX Food Frontiers USA」第1期スタートアップに選出。

日本貿易振興機構（ジェトロ）主催のアクセラレーションプログラム「J-StarX Food Frontiers USA」に豆の独自発酵技術を持つハッコウホールディングス株式会社が選出。



豆と独自発酵技術で世界の健康と持続可能な社会を目指すハッコウホールディングス株式会社（本社：神奈川県三浦郡葉山町、代表取締役社長：入海健 以下、ハッコウホールディングス）は、日本貿易振興機構（ジェトロ）が主催するアクセラレーションプログラム「J-StarX Food Frontiers USA」において、日本で有望なフードテックのスタートアップ10社のうちの1社として選出されましたことをお知らせいたします。

■ 「J-StarX Food Frontiers USA」に関して

日本貿易振興機構（ジェトロ）が、シリコンバレーのフード・イノベーション・ハブであるKitchenTownと連携し、ジェトロ初となる米国におけるフードテックスタートアップのアクセラレーションプログラム「J-StarX Food Frontiers USA」をスタートしました。

最も有望なフードテックのスタートアップ10社を選定し、米国市場への参入を促進することを目的とした7ヶ月間の集中プログラムが実施されます。

ジェトロとKitchenTownのチームは、メンター、業界リーダー、投資家の協力を得て、これらの革新的なスタートアップが米国での市場拡大を果たすため、必要なツールと知識、ネットワークが複層的に提供されます。イノベーションの中心に位置するKitchenTownのシリコンバレー本社をメイン会場に据え、マスタークラスを実施するほか、クラス終了後も東京で月1回のワークショップを開催し、参加スタートアップの事業拡大が支援されます。

プログラムは2024年9月に開始され、様々なプログラムを通して米国市場進出の準備を行い、2025年3月にはデモディが予定されています。

■ハッコウホールディングス

ハッコウホールディングスは、豆と独自の発酵技術で新たなタンパク源の創出を行っているスタートアップ企業です。

独自の発酵技術により、大豆を皮ごと無塩発酵させた発酵食品「醸豆（JYOZ/ジョウズ）」を開発・販売。

さらに、大豆と同等のタンパク質をもちつつ、栽培時の環境負荷が低いといわれる食用ルピナス豆の低アルカロイド品種の国産化に日本で初めて成功しました。

食を通じた社会課題の解決に挑むべく、発酵のノウハウを活かし、農作物の可能性を最大限に活用することに着手しています。



国内初の食用低アルカロイド品種「ルピナス豆」

■「醸豆（JYOZ/ジョウズ）」とは

大豆を皮ごと使用し、アラネア®発酵した大豆発酵食品。原材料は国産大豆と発芽玄米のみ。

豆を皮ごと発酵することができるため、大豆そのものが持つ食物繊維を含み、タンパク質を吸収しやすい遊離アミノ酸として摂取することが出来ます。多くの大豆製品の課題であった大豆特有の癖や発酵臭の軽減を実現。クセが少なく、油なじみや各種調味料との相性が良いため様々な料理への活用が可能です。

形状的にも板状やひき肉状、粉末状など様々な形状で使用できるため、食感を維持したり、栄養価を加えたり様々な観点で、日常の食生活に健康と発酵要素を気軽に付与することが出来ます。



大豆発酵食品「醸豆（JYOZ/ジョウズ）」