

Next Kitchen 2025 カンファレンス 登壇予定企業（9社）

会社名	事業概要	ウェブサイト
Agrifreeze /アグリフリーズ (シンガポール)	デジタル冷凍技術で食感・品質を保護し保存期間を延長し、食品廃棄とエネルギー消費削減を目指す。	http://www.agrifreeze.com
Ajinomatrix org/アジノマトリックス (ベルギー)	AI で味覚・嗅覚を分析することで、食品開発の効率化と意思決定を支援。	http://www.ajinomatrix.org
Alterpacks Pte Ltd/アルターパックス (シンガポール)	使用済み穀物を利用し、冷凍保存・電子レンジ対応可能な、生分解性かつ堆肥化可能な容器を製造。	http://alterpacks.com/
ClearCOGS/クリアーCOGS (アメリカ)	AI でレストランの需給予測を最適化することで、廃棄物削減と収益性向上を支援。	http://clearcogs.com/
Kitchen Robotics/キッチンロボティクス (イスラエル)	AI ロボットキッチン「Beastro™」で自動調理を実現することで、食品廃棄削減と人的労力削減と共に高品質調理を実現。	http://k-robo.com
N&E Innovations/N&E イノベーションズ (シンガポール)	天然成分の包装（ラップ・食べられるコーティング等）で保存期間を4倍延長することで、食品廃棄を最小化。	https://vi-kang.com/
Prefer/プリファー (シンガポール)	豆を使わないコーヒーを開発することで、持続可能性と低炭素フットプリントを実現。	http://www.prefer.coffee
Squee Foods/スクイーフーズ (フィンランド)	キノコやビールの廃棄から高タンパク食品を創出し、栄養の概念を再定義。	http://www.squee.fi/japan/
Umami Bioworks/ウマミバイオワークス (シンガポール)	培養魚技術で持続可能なシーフードを開発し、世界的な食品課題への対応を目指す。	http://umamibioworks.com