

---

「フードテックグランプリ 2022」で ASTRA FOOD PLAN が

「日本ハム賞」「リアルテックファンド賞」をW受賞

349 チームの応募からファイナリスト 12 チームに選出、「過熱蒸煎機」によるフードロス問題解決について  
プレゼンテーション。

---

『サステイナブルな社会の実現』をミッションに掲げるフードテックベンチャーの ASTRA FOOD PLAN 株式会社（埼玉県富士見市、代表取締役：加納 千裕 以下 ASTRA FOOD PLAN ）は、2022 年 10 月 15 日に開催された「フードテックグランプリ 2022」にて「日本ハム賞」「リアルテックファンド賞」を W 受賞しました。また、一般投票（審査員以外のパートナー企業参加者およびファイナリスト 12 チームによる投票）で 3 位となりました。



「フードテックグランプリ2022」で  
ASTRA FOOD PLANが  
「日本ハム賞」「リアルテックファンド賞」  
をW受賞



ASTRA FOOD PLAN 株式会社

本件に関するお問い合わせ先【ASTRA FOOD PLAN 株式会社】

Mail : [chihiro-kano@astra-fp.com](mailto:chihiro-kano@astra-fp.com)

## ●フードテックグランプリ 2022 にて W 受賞

アジア最大級のリアルテック・シードアクセラレーションプログラム「テックプランター」に応募した 349 チームの中から、ASTRA FOOD PLAN は「フードテックグランプリ 2022」のファイナリスト 12 チームに選出されました。

2022 年 10 月 15 日に開催された本大会では、代表の加納千裕が“食品の殺菌・乾燥装置『過熱蒸煎機』による食品ざんさのアップサイクル”をテーマにプレゼンテーションを行いました。

審査員は主催企業とパートナー企業である大手事業会社（サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社、三和酒類株式会社、株式会社シグマクス、鈴茂器工株式会社、日本ハム株式会社、日本たばこ産業株式会社、マルハニチロ株式会社、明治ホールディングス株式会社、株式会社吉野家ホールディングス）の 10 社で構成。新規性・実現可能性・世界を変えそうか・パッション・海外への展開力の 5 つの項目を基準に審査されました。



結果、ASTRA FOOD PLAN が企業賞である「日本ハム賞」と「リアルテックファンド賞」をW受賞し、加えて投票においても第3位を獲得しました。

受賞の理由について、表彰式で各企業から以下のように語られました。

日本ハム株式会社

「質疑応答の中で、畜肉の乾燥テストは未着手と伺った。ぜひ一緒にチャレンジしてもらいたい」

リアルテックホールディングス株式会社

「食品製造工程や規格外農作物など、かくれたフードロスの社会課題解決に取り組んでいるところに非常に共感した」

本件に関するお問い合わせ先【ASTRA FOOD PLAN 株式会社】

Mail : [chihiro-kano@astra-fp.com](mailto:chihiro-kano@astra-fp.com)



※「過熱蒸煎」は特許庁商標登録済み商標です。登録商標第 6534112 号

フードテックグランプリ 2022 の結果についてはこちら

[https://techplanter.com/2022/10/18/ftg2022\\_results/](https://techplanter.com/2022/10/18/ftg2022_results/)

### ●テックプランターとは？

テックプランターとは、株式会社リバネス（東京都新宿区、代表取締役グループ CEO 丸 幸弘、以下リバネス）が主催するアジア最大級のシードアクセラレーションプログラムです。

科学技術の社会実装を目指す研究者やベンチャー企業のためのプラットフォームとして、日々開発されている科学技術の「種」を発掘し、ビジネスとして芽吹かせる役割を担います。

具体的なプログラムとしては、事業会社トップへのプレゼンが可能なデモデーの開催を軸として、リバネスが「会社設立に向けた事業化支援」「事業構想のブラッシュアップ」「会社設立後の投資や試作支援を通じたアクセラレーション」までを一貫してサポート。

社会に埋もれている科学技術の種を発掘し、事業化によってその発芽を促し、世界を変えるビジネスへと成長させます。テックプランターはシードアクセラレーションプログラムとして、科学技術の社会実装を促進することを目的としています。

### ●フードテックグランプリとは？

「フードテックグランプリ」は、テックプランターの中の7つ部門（ディープテック、アグリテック、バイオテック、マリーナテック、メドテック、フードテック）のうちのひとつで、事業会社トップへのプレゼンを行うデモデーにあたります。「フードテックグランプリ 2022」はリアルテック領域（持続可能な食産業を実現しうる食品生産・加工技術・流通システム等）の技術シーズと起業家の発掘育成を目的としたプログラムで、「持続可能な食産業の実現」をテーマとしたアイデアが集まりました。

「フードテックグランプリ 2022」についてはこちら

<https://techplanter.com/foodtech/2022/>

本件に関するお問い合わせ先【ASTRA FOOD PLAN 株式会社】

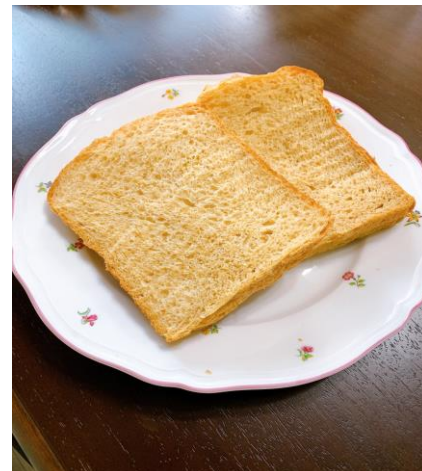
Mail : [chihiro-kano@astra-fp.com](mailto:chihiro-kano@astra-fp.com)



## ●玉ねぎの破材から作った、玉ねぎパウダーを使った食パンが好評

ASTRA FOOD PLAN は、食品の殺菌・乾燥装置『過熱蒸煎機』で製造した「玉ねぎパウダー」を使用した試作品の食パンをフードテックグランプリ 2022 にて試食提供し、「しっかりと玉ねぎの風味がしていて美味しい」「廃棄されていた破材から作ったとは思えない」と好評を博しました。

この「玉ねぎパウダー」は、大手飲食チェーンのセントラルキッチンで発生し、廃棄されている玉ねぎの破材から作ったものです。試食品を提供しながら、参加者に対して粉末化による食品ごんさのアップサイクルの可能性と、用途開発の協力を訴えました。



外食チェーンのセントラルキッチンで発生している玉ねぎごんさ



前処理で細かくカット



『過熱蒸煎機』で乾燥・殺菌

“かくれフードロス”問題解決実現へ、ASTRA FOOD PLAN が食品ごんさ再生装置『過熱蒸煎機』の販売を開始

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000099210.html>

本件に関するお問い合わせ先【ASTRA FOOD PLAN 株式会社】

Mail : [chihiro-kano@astra-fp.com](mailto:chihiro-kano@astra-fp.com)

## 代表経歴



### 加納千裕 <Chihiro Kano>

埼玉県出身。食品関係事業をする父と栄養士の母の影響で幼い頃から食に興味をもち、これまで一貫して食に関わるキャリアに携わる。女子栄養大学 栄養学部を卒業後、株式会社ロック・フィールドで製造・販売に従事。その後、株式会社榮太樓總本舗で商品企画・新ブランド「にほんばしえいたろう」の立ち上げを担当し、150 余年続く和菓子ブランドのリブランディングも経験。株式会社塚田農場プラスでは弁当の商品開発に従事。キャリアの過程では、父である加納勉が創業した会社において、過熱水蒸気によるピューレ製造技術を用いた商品開発から販売営業まで一貫して担い、過熱水蒸気オーブンの法人向け営業にも従事。同社退職後 2020 年 8 月、過熱水蒸気技術を用いた新事業として ASTRA FOOD PLAN を設立。代表取締役社長に就任。

### ●『過熱蒸煎機』について

『過熱蒸煎機』は、以下の3つの特徴により、野菜の不可食部分や、米ぬか、果物の搾りかす、飲料ざんさにいたるまで、高付加価値化した食材にアップサイクルすることが可能です。

#### 1. 食材の風味の劣化と酸化を防止

数百度の高温スチーム 過熱水蒸気を用いることで食材の酸化を抑え、栄養価の損失と風味の劣化を防ぎます。食材によっては旨味成分が増加し、ビタミン E、β-カロテンや葉酸などの栄養価が、熱風乾燥を用いた場合と比較して高いことも分かっています。

#### 2. 低コスト、高い生産効率を実現

ボイラーレスの過熱水蒸気発生装置を開発し、熱風と併用することでエネルギー効率が極めて高い乾燥・殺菌技術を実現。連続式で生産効率が高く、従来型乾燥技術のコストの課題をクリアしました。

#### 3. スピード殺菌乾燥

過熱蒸煎機での食材への加熱時間はわずか 5～10 秒。短時間加熱で食材の劣化を抑えながらも、過熱水蒸気の効果でしっかりと殺菌ができるので安全に加工できます。

本件に関するお問い合わせ先【ASTRA FOOD PLAN 株式会社】

Mail : [chihiro-kano@astra-fp.com](mailto:chihiro-kano@astra-fp.com)

## ●製品概要

製品名：過熱蒸煎機

発売日：2022年4月4日

※『過熱蒸煎機』カタログダウンロードはこちら

<https://www.astra-fp.com/download/>

## ●ASTRA FOOD PLAN について

ASTRA FOOD PLAN は、過熱水蒸気技術を用いた食品乾燥装置『過熱蒸煎機』（※特許出願中）を開発・販売しているフードテックベンチャーです。

『過熱蒸煎機』は、高い生産効率とコストパフォーマンスを実現したことから、従来コストの問題で有効活用できなかった野菜の芯や皮、ヘタをはじめとする食品ざんさ等を付加価値の高い食材にアップサイクルすることができます。

食品ざんさ廃棄の課題を抱える事業者に『過熱蒸煎機』を販売すると同時に、本装置で作られる新たな食品原料の用途開発を食品メーカーと協力して行うことで、フードロス問題の解決を目指しています。

<https://www.astra-fp.com/>

### 【会社概要】

会社名：ASTRA FOOD PLAN 株式会社

URL：<https://www.astra-fp.com/>

本社所在地：埼玉県富士見市鶴瀬東1-10-26

代表取締役：加納千裕

設立：2020年8月

本件に関するお問い合わせ先【ASTRA FOOD PLAN 株式会社】

Mail : [chihiro-kano@astra-fp.com](mailto:chihiro-kano@astra-fp.com)