



細胞性牛肉の社会実装に係る研究開発

The Social Implementation of Cultivated-Beef Meat

ZACROS (株)・(株)島津製作所・TOPPANホールディングス(株)

研究開発の概要 Overview of research and development

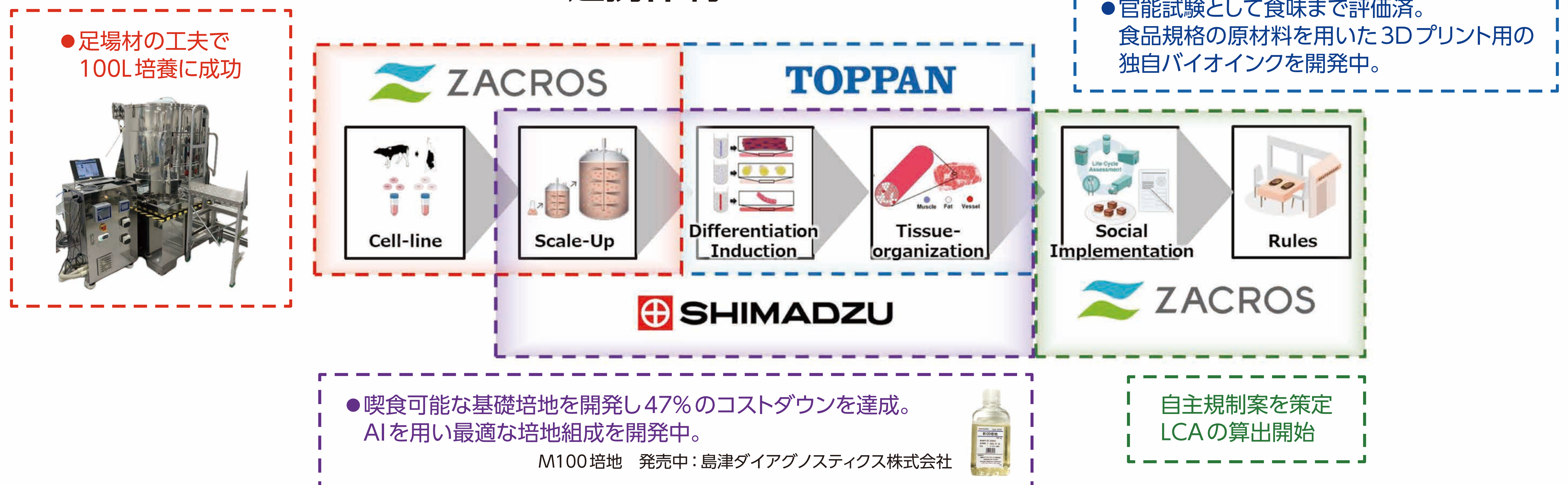
■背景 Background

天候不順や世界人口の増加傾向などで食文化の変化が予想されています。その中で、たんぱく質の供給元の一つとして細胞性食品（いわゆる培養肉）が世界的にも注目されています。

Changes in food culture are anticipated due to factors like unfavorable weather and the growing global population, etc. In this situation, cultivated meat is gaining worldwide attention as a source of protein.

■研究開発内容・成果 Research and development activities and results

連携体制 Collaboration



【その他、参画組織】 大阪大学、東京大学、東京女子医科大学、東京農業大学、細胞農業研究機構（JACA）

■今後の展望 Future outlook

- 可食化に向けスケールアップ、培地最適化、バイオインク技術でのコラボレーション
Collaboration for scalability towards edibility, media optimization, and bio-ink technology
- 製品化、マーケティングとの協業
Collaboration on commercialization and marketing

Large Volume Sample (7x3x1.5cm)



来場者へ向けて For visitors

大阪・関西万博では、今までにないサイズの培養肉を展示し、技術実証ができました。社会実装に向けて、技術開発でのコラボレーションや、事業化における協業を期待します。

At the Osaka-Kansai Expo, we successfully demonstrated the effectiveness of our technology by exhibiting cultured meat of an unprecedented size. Moving forward towards societal implementation, we're looking for collaborations in technology development and partnerships in commercialization.

NEDOプロジェクト名

バイオものづくり革命推進事業

お問い合わせ先

ZACROS (株) 研究所 インキュベーションセンター
Email: osaka-univ@zacros.co.jp

お手元のスマホでも
ご覧いただけます。

