

**美食テックWT
美食Tech Kick off!
2025.2.25**

**美食テックWT 事務局
OISSY株式会社
鈴木隆一**

キツカケ：BCCでの体験

昨年、OISSYは美食の街として名高いサンセバスチャンの美食大学 (BCC)主催のフードテックコンテストで最優秀賞(世界一)を受賞



BCC (Basque Culinary Centre) とは



About BCC Training Online courses Research Events Business More Contact

Home / About BCC / International Council

INTERNATIONAL COUNCIL

The Basque Culinary Center's International Board is comprised of some of the world's most important and influential chefs. Its work consists of guiding the Basque Culinary Center's strategic efforts and providing the institution with a modern outlook, connecting the sector's global realities and catalysing them in this unique and far-reaching project. The Basque Culinary Center International Board's commitment and advisory work provides an international perspective, with experience as its cornerstone.

MEMBERS

Presided over by Joan Roca, active Board members include Gastón Acurio, Massimo Bottura, Enrique Olivera, Tirine Hahnemann, Dominique Crenn, Yoshihiro Narisawa, Elena Reygadas, Josh Niland, Narda Lopes, Pia León, Manu Buffara, Mauro Colagreco and Thitid Tassanakajohn; with the Board's founding members including Ferran Adrià, Michel Bras, René Redzepi, Heston Blumenthal, Alex Atala, and Dan Barber.



Ferran Adrià
FOUNDER MEMBER

エル・ブジ



Michel Bras
FOUNDER MEMBER

ミシェル・ブラス



René Redzepi
FOUNDER MEMBER

ノマ



Heston Blumenthal
FOUNDER MEMBER

ファット・ダック

モンドラゴン大学食科学部 (Gastronomic Science)
Boardにはレジェンドシェフがズラリ
共創に強み(フェラン・アドリアの影響?)
料理人たちがイノベーションの中核にいる

BCC×OISSY ワークショップ



2024年10月23日にLabelにて
PC持込不可
ビジネスサイド3名、研究者3名
結果をOISSYメンバーとも議論
ファシリテーターのErichは
料理人からビジネスにチェンジ



1982年誕生

通産省所管 ソフトウェア協会設立

2025年現在は一般社団法人化（現会員企業700以上、最初13）
田中 邦裕氏（さくらインターネット社長）が会長

私ごときの立場では、通産省の局長に会えないので、盛田会長につないでほしい！



初代会長：孫正義氏
（ソフトバンク社長）

当時ソフトバンクは
店頭公開前
この時の動きキツカケ
でWindows95ブームに



盛田昭夫氏
（ソニー会長）

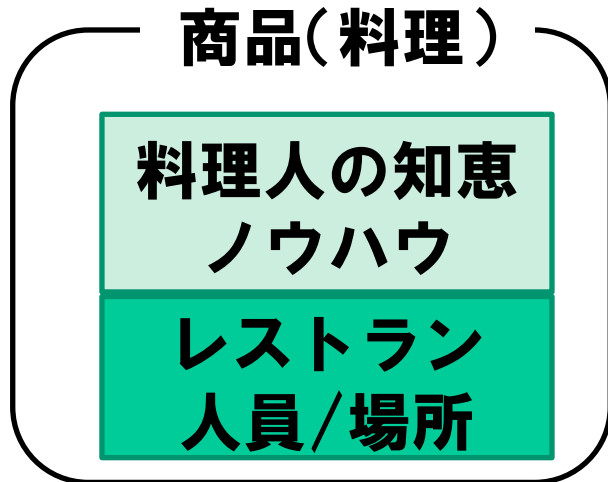
1980年代、ソフトウェアが大産業になるなんてほぼ誰も思わず

Before/After

ネット前 ソフトウェア業界 **ネット時代**



AI前 外食業界 **AI時代**



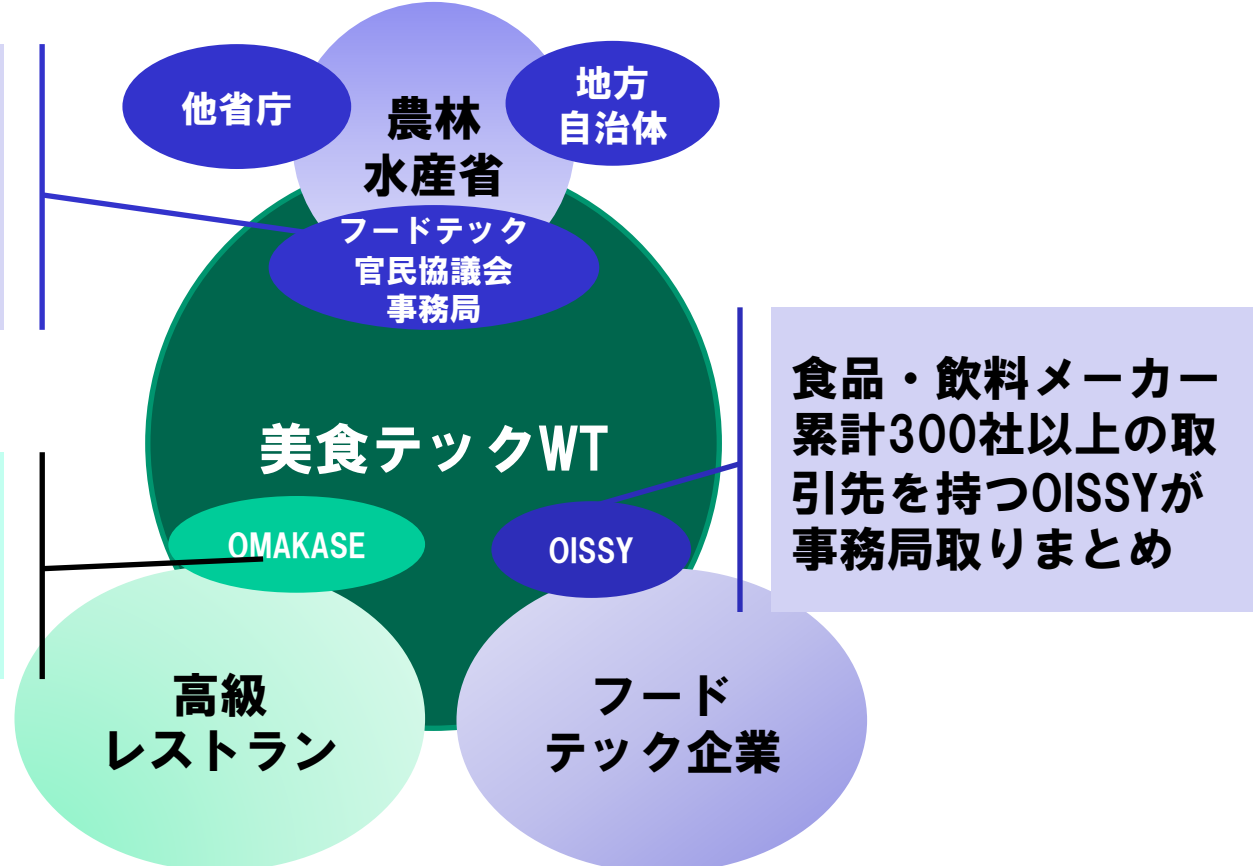
100倍速時代
新料理がどんどん出てくる？

美食テックWT

目的：一流料理人フードテック企業の社会実装・事業化の推進

- ・ 農林水産省内外への各種情報展開/共有
- ・ 他省庁/地方自治体との連携

ミシュランのオフィシャルパートナー**OMAKASE**（1,000店舗以上掲載）と連携して取り組む



フードテック企業の美食化(美食テック企業)させて大成功
料理人のビジネスモデルの複線化を実現する！

美食テックWT活動内容候補

- **美食テック企業（スタートアップに限らず）の試作品を料理人が試食する会。企業と料理人の参加比率を1:1に近づける。**
 - **AI時代における料理人の知恵の知的財産化、権利化検討
慶應大学の教員時代に先輩教授から「安価に売るな！」
（昔のソフトウェアのように添え物のような扱い）**
 - **料理人/美食テック企業の連携事例勉強会**
 - **美食テックカンファレンス開催**
 - **海外視察、地域での開催など
2025年9月にサンチェバスチャンでGoeオープン、行きたい**
-

AI革命の中での日本の立ち位置

世界の中で日本の優位性は？
2013年(12年前)にこんな本が・・・


著者は1982年生まれ・・・

日本人の 味覚は世界一

「旨味」のわかる驚異の味覚はどこからきたか



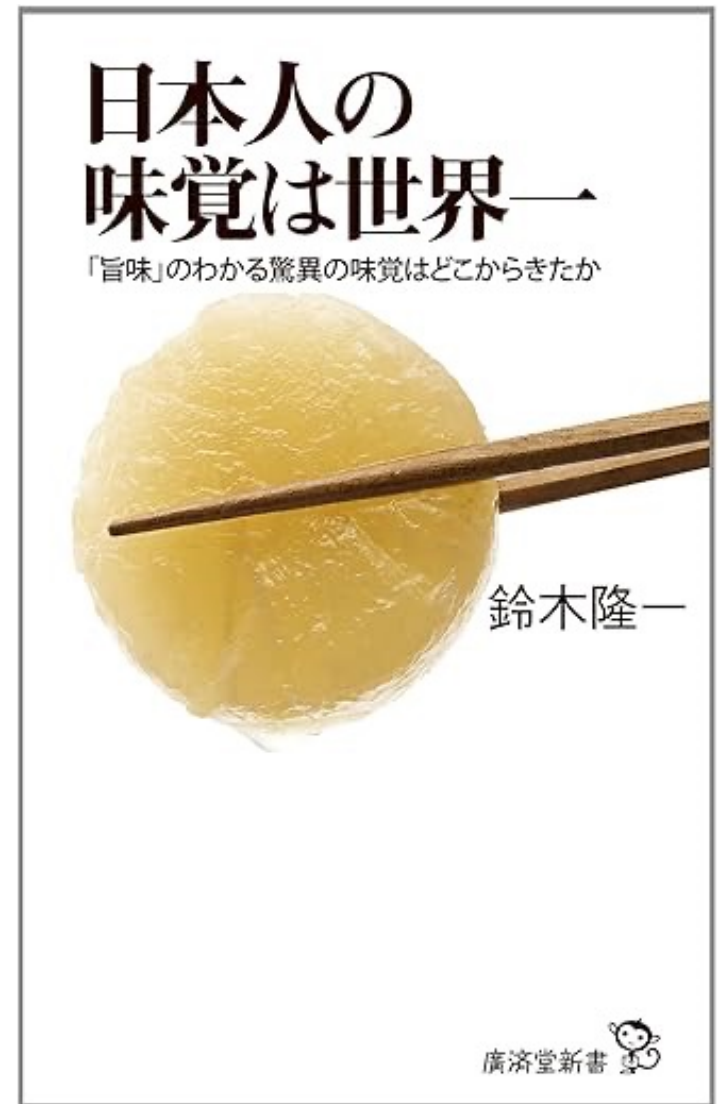
鈴木隆一

廣済堂新書 

AI革命の中での日本の立ち位置

世界の中で日本の優位性は？
2013年(12年前)にこんな本が・・・

著者は1982年生まれ・・・
私でした(笑)



美食 テック

Working Team
