

Vision

世界中のおいしさと健康に貢献する

向こう30年で人口が爆発する地球環境で、人類と食料資源との関係を新しい時代にフィットした社会システムに発展させるため、健康的で、サステナブルな「おいしい未来の創造」に貢献するとともに、少子高齢化を迎える日本の食産業の発展を支える基盤づくりを目指します。



Mission

未来の"食"をZEROからつくる

第一次産業の生産現場から国内外物流、食品流通、小売・外食など、117兆円にのぼる日本の食産業を21世紀の国家基幹産業に育成すべく、食の川上から川下に至るまで、① 素材の向上に貢献し ② 食の流通革命の起点となり ③ 新しい食産業におけるブランド創造 を、目指します。

冷蔵庫でも冷凍庫でもない、第三の道

温度約0度・湿度100%弱の庫内環境を実現

今までの冷蔵庫・冷凍庫の低温での保管技術とは異なり、低温と高湿に着目しました。

冷却庫内の温度と湿度を厳密に管理し食品の温度を安定的に保つ冷却庫です。

食品の保管を行う保管庫・冷蔵庫的な活用だけでなく、冷凍前の予備冷却に活用できます。

ZEROCOのバリュー

「高鮮度を保ちながら、おいしくなる」独自の技術

1. 使用するのはH2Oだけ。自然と調和したテクノロジー
2. 世界の食文化をリードする古くからの日本の知恵
3. 農業、漁業、畜産など、稼げる在庫化ビジネスへ
4. 生鮮や流通などの経験・実践に伴って培われた技術

Introduction



低温・高湿の保管環境「雪下野菜」から

ヒントを得て、その機能をはるかに超える品質保持をテクノロジーで実現。

低温で高湿度の環境が食材の保管に最適であることを
私たち日本人は古くから知っていました。

日本は豊富な魚介類など海の恵みと、森や山の恵みが存在し、
雪下保管をはじめとするナチュラルな手法で鮮度を保持する技
術を発達させてきた歴史があります。



従来の低温・高湿環境で起こる現象を起こさないZERO CO

低温・高湿の安定した保管環境を生み出す事ができ、結露の発生
が少なくなる事で凍結やカビの発生、腐敗リスクを抑え、長期間
の食材の品質保持が可能になります。

・安定した温度・湿度環境

急激な温度や湿度変化にさら
されることがない。

- ・結露の発生が少ない
- ・結露による凍結やかび
の発生、腐敗のリスク
を抑える

【従来の低温・高湿環境で起こる現象】



Introduction



世界でも稀に見る多様な日本の地形 だからこその生活の叡智「雪下野菜」。

恐らくこの地球上においては、低温で高湿度を保てる気候環境は日本独自のものだと考えます。

この地球上において日本だけがこの奇跡的なノウハウを閉じ込めていたのです。暖流である対馬海流が日本海に流れ込み、その蒸気によって高湿度な空気が北風によって急激に冷やされた結果、弓状に連なる日本山脈に当たって湿度の高いドカ雪が降り積もる。

しかもそこには人口密度の高い文化的営みがあることによって、雪下野菜のノウハウが積み上げられていた、という日本の奇跡と言えます。



日本を囲む主な海流

ZEROCOだから可能な2つのポイント

1. 生鮮食品を新鮮なまま長期間保存が可能
温度約0度・湿度100%弱の庫内環境のZEROCOに入れておくことで、生鮮食品を新鮮なまま長期間保存することができます。
1. 冷凍前の予備冷却装置として、冷凍変性の問題も解決
食品の冷凍前の予備冷却装置として使用することで、ドリップや冷凍焼け、着霜などの冷凍変性の問題を解決します。また、緩慢冷凍でも高品質な冷凍食品を作ることができ、エネルギーコストを削減し、大量生産が可能になります。

How it Works



▶ 生鮮食品の保存機能

ZERO COに入れておくことで、生鮮食品を新鮮なまま長期間保存することができます。

保存例		
果物	イチゴ	1～3カ月
	桃	1～2カ月
	メロン	1～4カ月
	シャインマスカット	3～5カ月
	りんご	6～12カ月以上
	なし	6～12カ月以上
野菜	レタス	1～2カ月半
	キャベツ	2～8カ月
	人参	3～10カ月
	パプリカ	1～3カ月
きのこ	えのきだけ	2～8カ月
鮮魚	のどぐろ	5日～2週間
	あじ	1～2週間
	ブリ・カンパチ	～3週間
生花	切り花	1～2カ月



※収穫時期、品種、個体によっても品質保持期間は異なります。

※2025年9月現在、いずれもデータ蓄積中であり、更新可能性がございます。

How it Works



▶ 冷凍前の予備冷却機能

食品の冷凍前の予備冷却装置として使用することで、ドリップや冷凍焼け、着霜などの冷凍変性の問題を解決します。更に、余分な添加物を使わずに品質を保持することができ、減塩も可能になります。





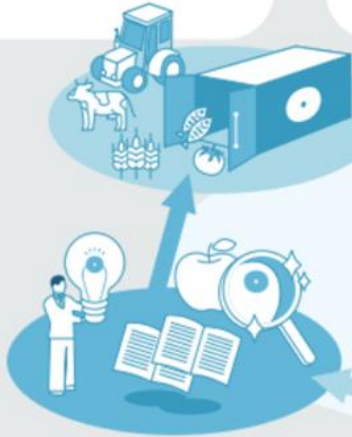


ZEROCO が共創する 未来の フードサプライチェーン

生産

収穫物の 在庫保管・出荷調整

産地で生鮮食材を「在庫保管」できることで、収穫や出荷のタイミングの柔軟な調整が可能になり、収益性の向上や労働効率の最適化を実現します。



物流

流通コスト・労働環境の 大幅改善

ZEROCOを搭載した運送車両の普及により配送スケジュールの緩和を実現。またZEROCOを備えた大型物流拠点のネットワーク拡大で、新鮮な食材を効率よく供給。ドライバーの労働環境改善にも貢献します。



加工

おいしくて健康的な加工食品を ロスなく製造

産地と加工現場にZEROCOを導入することで、原料の安定供給と仕入後のロス削減を実現。さらに、ZEROCOの予備冷却工程を経た冷凍食品は、余分な添加物を使わず品質を保持でき、減塩も可能になります。



小売

高鮮度を維持した 売場・家庭保管環境の創出

売場にZEROCOを導入することで、食材・食品の鮮度を保ち、より長く新鮮な状態でお客様へ届けられます。



研究・教育

新たな食材提供技術の追及と、 食産業を担う次世代の育成

ZEROCOの技術を科学的に実証し、新たな活用方法を探索すると共に、その技術を活かした次世代の農業・漁業・畜産業のアントレプレナーを育成します。



輸出

世界中に日本の食文化を普及

ZEROCOを予備冷却として活用することで、これまで冷凍が難しかった調理品や食材が冷凍可能になります。日本の食を世界市場へと大きく展開する可能性を広げます。



情報

国内外のネットワークを構築し 食のトレーサビリティに貢献

ZEROCOを活用することで、最適な在庫配置と受発注サイクルを確立。もっとも美味しく、もっとも効率的な流通を実現します。



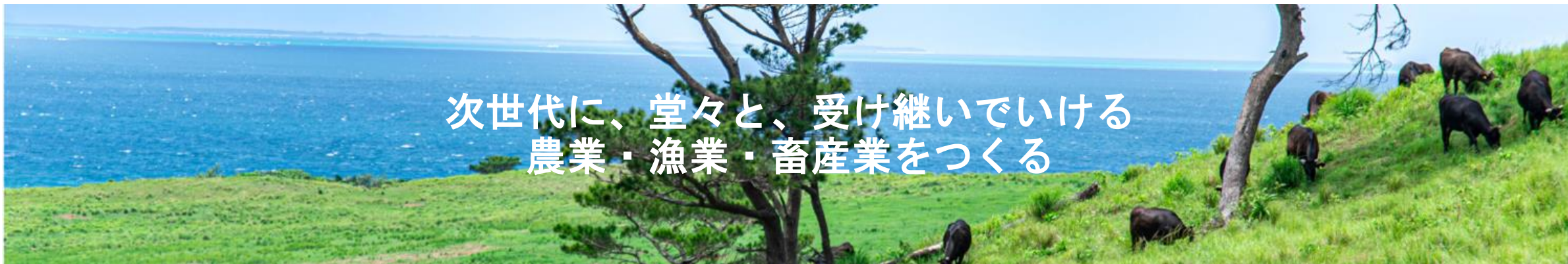
外食

効率的で持続可能な 外食産業のプロデュース

原料のZEROCO保管やZEROCOの予備冷却工程を経た冷凍仕込み品の利用により、厨房設備や人員のスリム化とロスの少ない運営を実現します。



農業生産法人 JAPAN FARM PARTNER

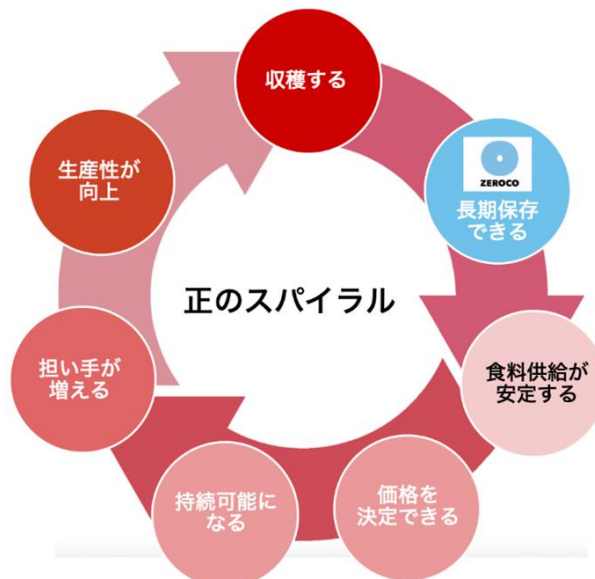


次世代に、堂々と、受け継いでいける
農業・漁業・畜産業をつくる

現在の第一次産業が抱える課題



一次産業が在庫をもてる
バリューチェーンの構築



生産と同時に腐敗や劣化と戦わざるを得ない
一次産業は、全産業のなかで唯一、価格を生産者が決められない。生産在庫もコントロールできないため、効率性と利便性を追求する既存のサプライチェーンに頼るほかない現状。

鮮度保持技術ZERO COの活用により生産者が
在庫をもてるバリューチェーンの構築し現在の
第一次産業が抱える課題解決に貢献します。

© ZERO CO inc. 2024 All rights reserved.

これまでの農業生産法人の活動事例

石垣島で経産牛やジャージー牛の牧場運営、加工食品の製造、飲食店での提供



大崎牧場（石垣島）

放牧を基本とした繁殖牛および育成牛（子牛）の飼養。海に面した広大な敷地では、海風が運ぶミネラルをたっぷり含んだ牧草で、牛たちは健やかに過ごしています。

沖縄県産豚を使用し、昔ながらのこだわり製法でハムやソーセージを製造。安心でおいしい自然のままの食品を提供したいという思いから、亜硝酸塩を使用しない商品もご用意。すべての商品が増量剤不使用、アレルギー特定7品目不使用。さらに、石垣島大崎牛の精肉カットを実施。



これまでの農業生産法人の活動事例

石垣島で経産牛やジャージー牛の牧場運営、加工食品の製造、飲食店での提供



まあじゅん牧場（石垣島北西部・崎枝）

約30頭のジャージー牛を育てています。食料にもこだわって健康に飼うこと、それが安心・安全でおいしいミルクができる一番の秘訣。健康に育てたジャージー牛の上質なミルクから作るチーズやバター、ヨーグルトは濃厚で絶品。保存料・着色料は一切不使用。

ホルスタインに比べて体が小さいジャージー牛は、乳量も半分ほど。その代わり乳脂肪分が約5.0%と高く、旨味とコクが強いため、チーズやバターなどの加工品に向いています。



石垣島ビール工房（石垣島・日本最南端）

石垣島にある日本最南端のビール醸造所「石垣島ビール工房」。アメリカ・ケンタッキー州を拠点にクラフトビールの製造、レストラン運営をしているAGAINST THE GRAIN社と業務提携を行い、石垣島の気候や風土に合わせたビールを自社醸造・販売しています。当初はAGAINST THE GRAIN社スタイルのビール6種の醸造からスタートし、現在は沖縄食材を使ったフレーバーによるオリジナルのビール4種を醸造中。

これまでの農業生産法人の活動事例 果樹栽培や醸造、昆布などの乾物流通



まし野ワイナリー（長野県）

長野県南信州・松川町 標高700メートルに位置し南アルプスと中央アルプスに囲まれた自然豊かなこの地に、まし野ワイナリーはあります。

かつて未開の地だった増野地区では戦後に戻った人々が鍬を振るい山林を切り拓き果樹園を作り上げました。

今ではくだものの里として知られるこの地域で、私たちはりんごやぶどうの果実を活かしたジュースやワインづくりを行っています。



カワショク（東京都）

私たちは創業から160年、海・大地・太陽の恵みを受けた自然の食材をお届けしてまいりました。昆布をはじめ海藻や農産乾物を通じて現代人に不足しがちなミネラル・ビタミン・食物繊維を日々の食卓に取り入れていただくことを使命としています。

品質へのこだわりを貫きながら国内外から厳選した原料を確保。皆様に安全で安心なおいしい食材をお届けするため、常に挑戦と努力を続けています。

JFPがもつ3つの武器

テクノロジー×食の叡智×コミュニティで、
一次産業に正のスパイラルを生みます。

【ZEROCO 第三の鮮度保持技術】

これまで不可能とされてきた生鮮食品を長期間・高品質で保存が可能になる事で、食産業全体の新しい可能性を提供。これからのイノベーションは、食産業の起点となる農業・漁業・畜産業から生まれます。

【食の叡智】

生産活動の専門家から生まれた鮮度管理の技術や菌の発生を抑制する技術などを活かし、各課題に応じた解決策を提案。さらに、各地域の暮らしのなかで培った知恵を最先端テクノロジーを活用して知財化・体系化し、事業の可能性を広げます。

【コミュニティ】

生産者、食品業界、飲食店、小売業など食に関わるさまざまな分野が連携するコミュニティをつくっています。さらに、観光や不動産、エンターテインメントなど異なる産業や、研究者、政治家などと協力し、産業全体をつなげていくことで世界一おいしい社会の実現を目指します

パートナーシップ制度

日本の食を支えるため、JFPと共に儲かる一次産業を実現し、次世代へつなぐ5つのパートナーシップ制度の募集を行います。

① つくりてパートナーシップ

一次生産者及び一次産業に深いリスペクトを持ち、食品づくりに取り組むパートナー

② 産官学連携パートナーシップ

日本の地域の農業・漁業・畜産業をサポートし一次産業の若手従事者の育成支援に取り組むパートナー

③ 若手育成パートナーシップ

農業・漁業・畜産業の若き担い手を輩出すべく、JFP主催の農家育成プログラムを実施

④ シェフズパートナーシップ

生産者・食材のリスペクトと料理に対する愛情情熱を持った料理人と共に一次産業のブランド価値を最大化

⑤ インベストメントパートナーシップ

一次産業をバックアップし、次世代に伝える活動に投資いただけるパートナー



© ZEROCO inc. 2024 All rights reserved.

JFPの生産活動における技術・ノウハウを活かした6つの事業



JFPがこれまで農業生産法人の生産活動を通じて培ってきた農業や漁業、畜産業における実践知を共有し、さまざまな課題を抱えるパートナーのみなさまと事業を共創します。

生産事業

- ・ 石垣島の雄大な自然環境を中心とした、農業・漁業・畜産業における品質と安全性にこだわった健康でおいしい食をお届けしています

産直卸事業

- ・ 安定した規格品&外品の価値再構築、適正な価格での買取を含めた流通健全化
- ・ 畑買いで農家の不作リスクを軽減

コントラクター事業

- ・ 農作業代行・機器提供
- ・ デジタル技術を用いた次世代農業への脱皮

事業統合促進事業

- ・ 耕作放棄地を引き受け農地化
- ・ 小規模農家の合併、事業継承を伴った事業統合で経営を効率化

教育事業

- ・ 取引農家コミュニティの運営
- ・ 農家の知識セミナーの実施/ 若者向け農業教育の実施

地方創生事業

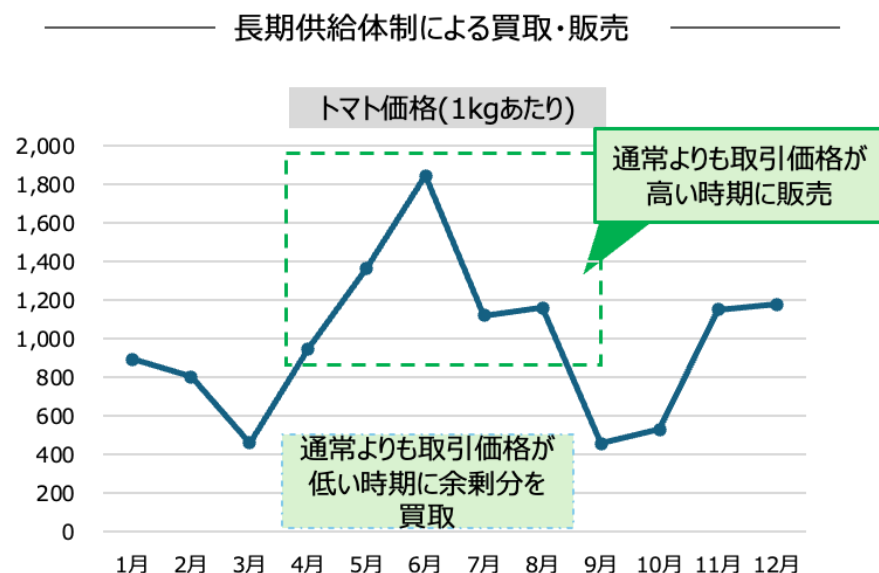
- ・ ZEROCOを活用した商品開発やまちづくりの企画、プロデュース

© ZEROCO inc. 2024 All rights reserved.

ZEROCO取引モデル

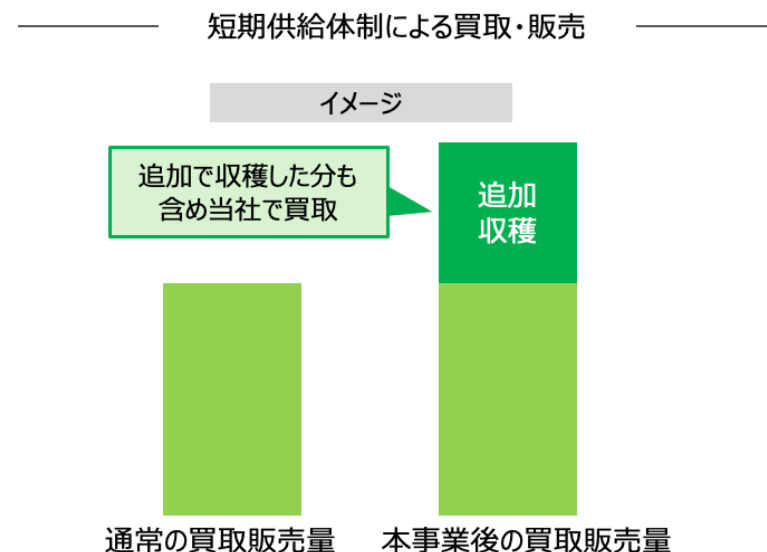
全量買取モデル及び転用された農地において短期・長期の保管および供給体制を確立することで、農業生産者の収入拡大と安定化を図るとともに、地域農業の新たな価値創造を目指します。

短期・長期の保管を可能にすることで、季節にとらわれず全国へ地域の食材を届けることができます。
これはZEROCOとJFPの協業によって実現する独自の価値です。



- 現状を上回る価格での取引を条件とした契約を取引先農家と締結することで、生産者にとっての経済的な安心感を醸成し、生産意欲の向上につなげる
- 農作物を長期的に保管することで、取引価格が高騰する時期に合わせた販売を可能とし、収益性の向上を図る

高値での取引を実現することにより、**生産者にも売上を還元し、地域の新たな価値創造につなげる**



- 収穫量の調整が必要となる状況を踏まえ、生産者が希望する数量に応じて買い取る仕組みを構築する
- 生産者とのコミュニケーション機会を拡充し、希望する数量や出荷時期など生産者の要望を的確に把握することで、買取量を可視化するスキームを構築

生産者の安定した収益確保に寄与する

農地所有の重要な要件である「農業を主たる事業とすること」については、農業とは農産物の加工・保管・販売など関連事業も広く含むと理解しています。

この文脈において、ZEROOCOの鮮度保持および保管技術、例えばZEROOCOは農業関連事業として該当します。JFPとの連携により、ZEROOCOは農地の一部を法的に商業用途（直売所やアグリツーリズム施設など）に転用するスキームの一翼を担うなどにより儲かる農業・漁業の実現と地方創生、農業・漁業の6次産業化を目指します。

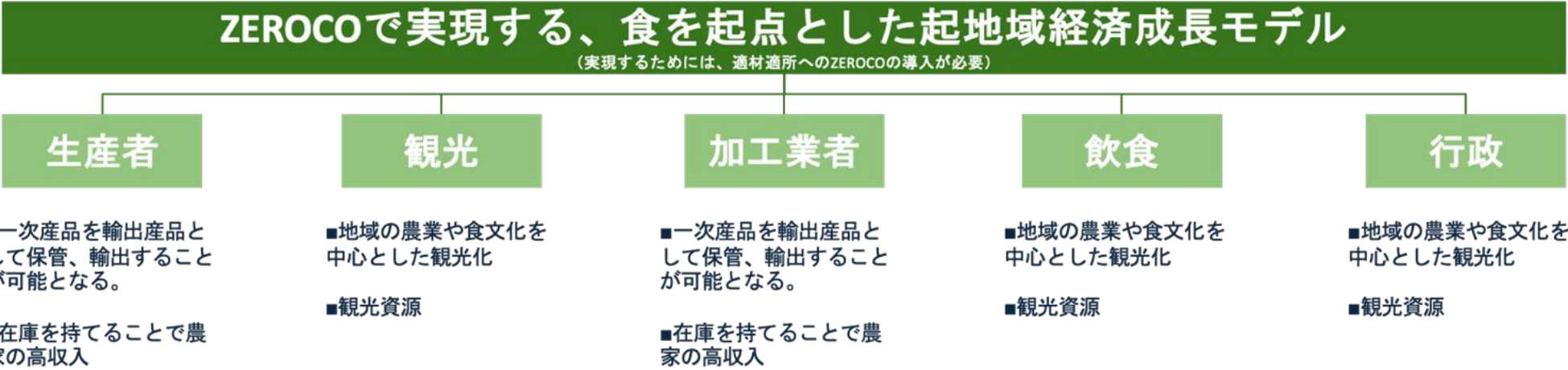
さらに、ZEROOCOの参画により、新鮮農産物価格の変動など気候変動リスクに対する強靱で持続可能な保管インフラが提供され、事業の安定性が強化されます。

食産業立国プロジェクトの戦略及び実行計画
ZEROCO及びJFPで実現する地域経済成長モデル

ZEROCO × JFPモデル
ZEROCOの貯蔵技術と、JFPによる遊休農地の取得・荒廃農地の拡大防止・輸出用作物の栽培・農業ビジネスモデルの構築を組み合わせた共同プロジェクト。本モデルは、地域の実情や課題に対応しながら、拡張可能な農業および物流ソリューションを通じて地域経済の発展を支援します。

ZEROCO	
一次産品の貯蔵・保管・熟成	保存添加物・安定剤不使用の減塩冷凍食品

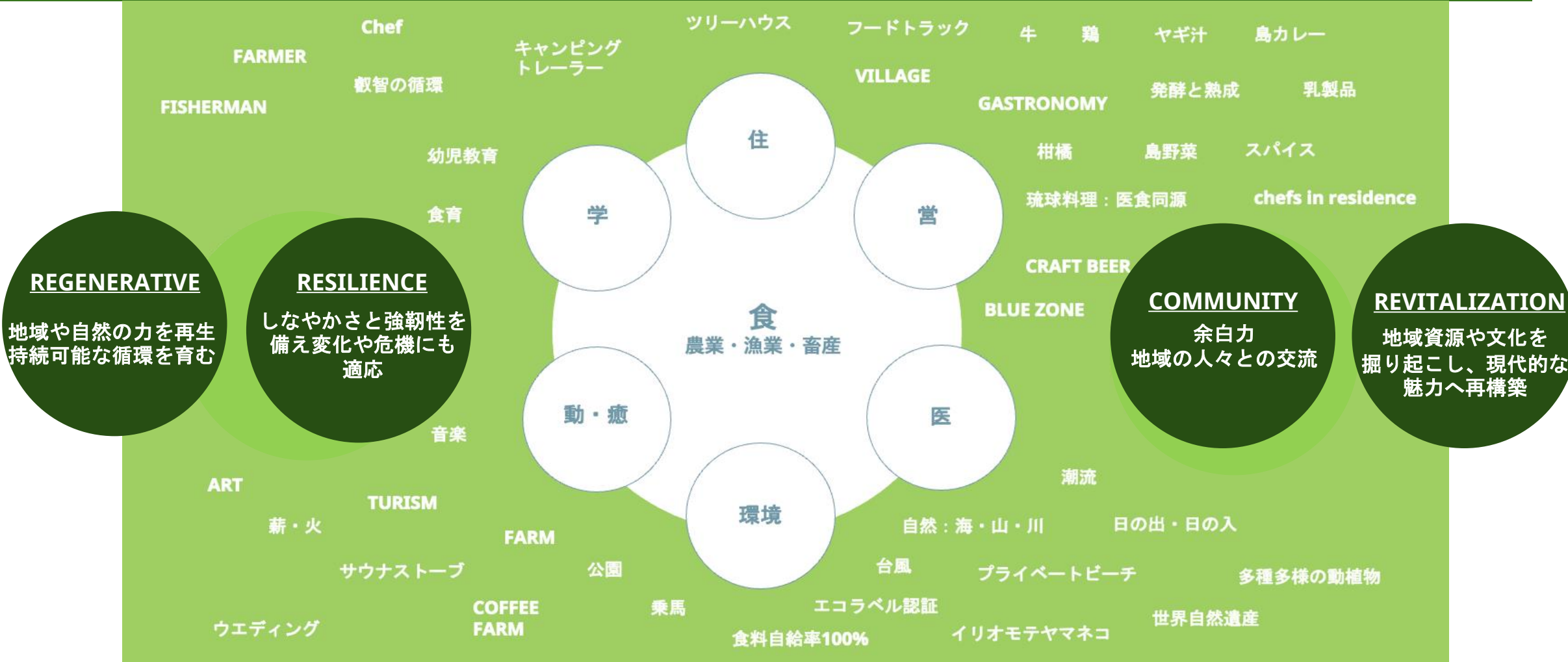
ZEROCOの技術が可能にした、「たった2つのイノベーション」がもたらす、地域経済への大きな変革。



ZEROCOの技術があることにより実現が可能となる地域経済成長モデル
(地域ごとの特色と課題に合わせて変更が必要)

食産業立国プロジェクトの戦略及び実行計画
6次産業化戦略について

私たちは、人と自然の双方を尊重した農地再生を通じて、持続可能でサステナブルな循環型社会システムのモデルケースを築くことを目指しています。そのための中核的な行動（DO）は、すべての創造活動の指針となっています。



ZEROCO生産・流通と生活を再構

国産食材・食品の輸出拡大





「SUSHI for The EARTH」

ロサンゼルスにて開催

日本から冷凍寿司を輸出・イベントにて提供



Mercato Metropolitano（メルカート・メトロポリターノ）

Mercato Metropolitano（メルカート・メトロポリターノ）は、ロンドン発のサステナブル型コミュニティフードマーケット。SDGsを念頭に持続可能な社会づくりに取り組む第二世代のマーケットとして注目されている”都市のマーケット”であり”ムーブメント”です。



Andrea Rasca
アンドレア・ラスカ

MERCATO
METROPOLITANO
創業者兼CEO
(Chief Executive
"Dreamer")

Mercato Metropolitano (メルカート・メトロポリターノ)



1. Elephant Castle / エレファントキャッスル 使われなくなった製紙工場をリノベーション

年間売上：£2300万（約39億円）

広さ：7100平方メートル

年間客数：375万人

EBITDA：35%

2. Mayfair / メイフェア 元教会をリノベーション

年間売上：£1350万（約23億円）

広さ：2600平方メートル

EBITDA：19%

※2019-2021年平均実績

※EBITDAとは営業利益+減価償却費 ※2019-2021年平均実績

© ZEROOCO inc. 2023 All rights reserved.

ABU DHABI (アブダビ)



Appendix

ロート製薬より資金調達を実施 鮮度保持技術で世界の食課題への貢献を図る、食産業戦略パートナーシップ体制構築の第一弾へ



ロート製薬株式会社（大阪府大阪市、社長：杉本雅史、以下、ロート製薬）より、7月23日付けで資金調達及び食産業戦略パートナーシップ体制の構築に合意いたしました。

ロート製薬は、経営ビジョンに「Connect for Well-being」を掲げ、食の領域では「薬に頼りすぎない製薬会社」を目指して、社員自ら各地に入り一次産業から食を見直す取り組みや、生産から食品加工、流通販売までを一貫して行う「第6次産業」化やレストラン事業に取り組んでいます。医食同源の考えで健康づくりの元となる食の可能性に着目し、食にまつわる社会課題の解決を目指して食事業を行っています。

ZEROCOが素材の力を引き出し活用の幅を広げるという考え方にご共感いただき、ともに日本の食の可能性を広げ社会課題を解決すべく食産業戦略パートナーシップ体制の構築に至りました。当社が保有する鮮度保持技術「ZEROCO」と、ロート製薬がこれまで培ってきたエビデンスに基づいた研究開発力を掛け合わせて、健康・Well-beingの源となる食の分野において、健康的でサステナブルな社会の



本取り組みが目指す未来について、ロート製薬のオウンドメディアにてご紹介いただきました。ZEROCO社代表の楠本と、ロート製薬の笹野正広さまとの対談にて、2人のこれまでの食との関わりや、日本の食産業が抱える構造的な問題、そしてZEROCOが可能にするサステナブルな未来への展望についてお話をしております。ぜひご覧ください。

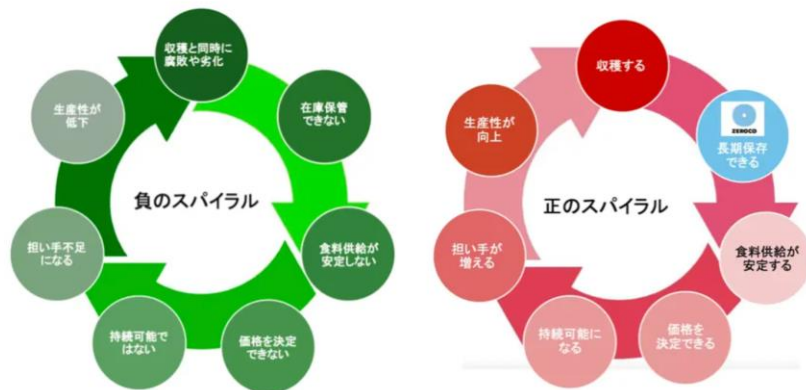
記事URL：<https://www.rohto.co.jp/heart/article002/>

ZEROCO代表の楠本が、農業生産法人JAPAN FARM PARTNERの代表取締役社長に就任 生鮮食品の安定した在庫保管を軸にした新しいバリューチェーンの構築へ



ZEROCO株式会社の代表取締役社長の楠本 修二郎は、20年以上石垣島の雄大な牧場を中心に生産事業を展開する農業生産法人 株式会社 JAPAN FARM PARTNER（沖縄県石垣市、代表取締役社長 楠本 修二郎、以下、JFP）の代表取締役社長に就任いたしました。

JFPとともに当社が保有する鮮度保持技術「ZEROCO」（※）の活用により可能になる食材・食品の「品質向上」および「計画的保管」を軸に、生産者が在庫をもつことができる新しいバリューチェーンの構築します。「次世代に、堂々と、受け継いでいける農業・漁業・畜産業をつくる」ことを目指して努めてまいります。



2024年8月19日に東京・渋谷にて記者会見を実施し、弊社代表楠本のJAPAN FARM PARTNERの代表就任のお知らせとともに、ZEROCOを活用した生産者が在庫をもてるバリューチェーンの構築と一次産業を次世代につなぐためのパートナーシップ制度について発表させていただきました。

当日は、株式会社ぐるなび 取締役会長/創業者 滝様、セイノーホールディングス代表取締役社長 田口様、農林水産省 総括審議官 山口様 / 輸出促進審議官 高山様、日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO) 執行役 中山様に来賓のお言葉を頂戴し、メディア関係者を中心に約80名の参加者にお越しいただきました。また、報道番組を中心に73件のメディアに取り上げていただきました。

学校法人 東京農業大学と産学連携推進に関する包括協定を締結 共同研究や人財連携等を通じて、食課題解決への基盤づくりを目指す



ZERO CO株式会社は、学校法人 東京農業大学（東京都世田谷区、学長・理事長 江口文陽、以下、東京農業大学）は、2024年8月21日付で包括連携協定を締結いたしました。

東京農業大学は、人財の育成や他大学との共同研究、産学官連携での取り組み、商品開発など、多岐にわたる方法で長期的に食の未来に向けた活動を推進しています。今後は、本協定の枠組みのもと、当社の鮮度保持技術「ZERO CO」と東京農業大学がこれまで培ってきた教育機関としての豊富な知識や人財を掛け合わせ、より良い食の未来づくりに努めてまいります。



■ 東京農業大学 学長・理事長 江口 文陽氏 コメント

「ZERO CO株式会社と学校法人東京農業大学は、包括協定を締結いたしました。この締結は、我が国のみならず国際社会における食料の安全・安心と高品質化に関わる大きな課題を解決するためです。農林水産業とその関連産業から産み出される産物は、私たちの命とともに生活の質に及ぶ身近なものです。「ZERO CO」の技術は、単なる鮮度保持に留まらず、特定の“科学的な温度”を保持することで食材や食品の高品質化・高付加価値化に寄与するものです。「ZERO CO」の技術を学校法人東京農業大学の持つ「総合農学」「総合情報学」を駆使して科学的に実証し、幅広い世代や業界が喜ぶ“新たな食材提供技術の実装”を目指します。すなわち「ZERO CO」の技術を本法人の児童・生徒・学生・教職員が共感し、社会に発信することを両者にて共に取り組むこととします」

当日の様子は、毎日新聞や日本食糧新聞をはじめ、多くのメディアに取り上げていただきました。一部オンラインでもご覧いただけますのでぜひ一読ください。

日本食糧新聞： <https://news.nissyoku.co.jp/news/maruyama20240823095810472>

共同通信社： https://www.kyodo.co.jp/news/2024-09-03_3879634

北海道・千歳市での大型ZEROCO（約50坪）の実証実験を開始 道内産食材を対象に、在庫管理と賞味期限延長による新たなバリューチェーンの構築を目指す



2024年8月28日、北海道・千歳市において弊社初の大型設備（約50坪）ZEROCOを設置し、実証実験を開始いたしました。
本実証実験プロジェクトは、北海道千歳市に拠点を置く100戸以上の生産者とともに食品流通事業を展開する株式会社MMCフードサービス（代表取締役社長：宮谷将徳、所在地：北海道千歳市）の物流倉庫に約50坪の「ZEROCO」を導入しています。MMCフードサービスが保有する500坪の既存の低温倉庫と合わせて、千歳市および近郊の農産物（主にレタス、ブロッコリー、道産メロンなど）や水産物を対象に実証実験を開始しています。

農林水産省の「中小企業イノベーション創出推進事業」の助成を受けて実施しています。2024年8月28日に北海道・千歳にて記者発表及び内覧会を実施し、北海道内のメディア関係者や生産者を中心に約70名の方にご来訪いただき、43のメディアに取り上げられました。生産地や寒冷地への設置、大型倉庫の設置、北海道産品流通等にご関心がありましたらお気軽に、info@zeroco.co.jp までお問い合わせください。



2024 / 11

ZEROCO代表の楠本修二郎が竹富町総合政策部門のフェローに就任

八重山諸島の世界自然遺産登録地域である竹富町と連携し、離島や地域社会に根ざした農業モデルの構築へ



左から、竹富町長・前泊正人氏、楠本修二郎、渡邊賢一氏、田中知之氏

2024年11月6日、ZEROCO代表の楠本が八重山諸島の世界自然遺産登録地域である竹富町の総合政策部門のフェローに就任いたしました。
竹富町が抱える課題の解決および地域の経済や生活の持続可能な発展を目指すために、当社が保有する鮮度保持技術「ZEROCO」(※)を活用した包括的な取り組みを推進して参ります。



2025 / 1

セイノーホールディングス、NKB、ぐるなびとの資本業務提携により、鮮度保持技術で世界の食課題への貢献を目指す食産業戦略パートナーシップ体制を強化



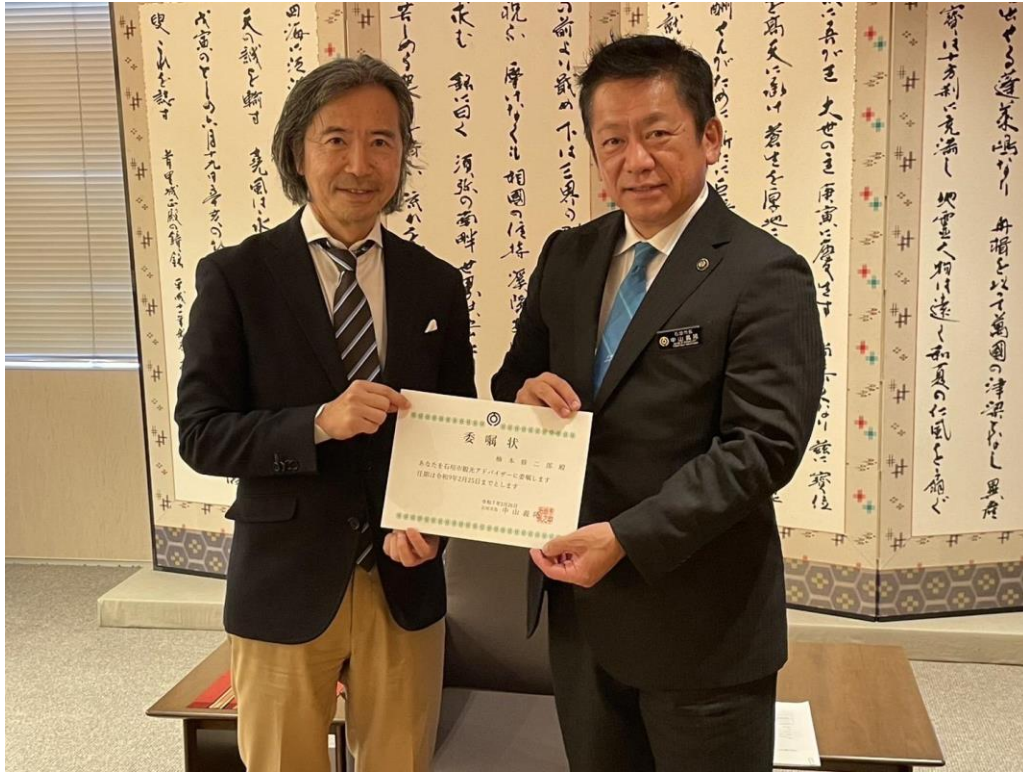
INTERACTIVE COMMUNICATION
NKB INC.

ぐるなび

ZEROCO株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長 楠本 修二郎、以下、ZEROCO）は、セイノーホールディングス株式会社、株式会社エヌケービー、株式会社ぐるなびとの資本業務提携による食産業戦略パートナーシップ体制の構築に合意いたしました。



ZEROCO代表の楠本修二郎が石垣島の観光アドバイザーに就任



2025年3月3日、ZEROCO代表の楠本が石垣島の観光アドバイザーに就任いたしました。
石垣が抱える課題の解決および地域の経済や生活の持続可能な発展を目指すために、当社が保有する鮮度保持技術「ZEROCO」(※)を活用した包括的な取り組みを推進して参ります。

「八重山を世界に発信」

観光アドバイザーに楠本氏

石垣市は26日午後市役所でカフェ・カンパニー株式会社代表取締役会長の楠本修二郎氏(60)に石垣市観光アドバイザーとして委嘱状を交付した。任期は2年間。

楠本氏は持続可能な観光地づくりを推進する上で観光と他産業の連携、域内循環に関することや、石垣市が世界の中で競争力ヤル(171)、「災害用伝言版(web171)」の情報等も記載している。最近ではスマホやタブレットで使えるアプリ版もリリースしている。NTT西日本沖縄支店の古江支店長は「必要とさ

を持ち、通年を通じた需要創出を目指すためのマーケティング施策等に関することを戦略的に行うための助言や提言を行う。中山義隆市長は「持続可



能な観光地づくりが重要なキーワード。持続可能な観光地づくりをする上で観光と他産業の連携、域内循環を推進するヒント、また世界で競争力を持つためのマーケティングについてアドバイスいただきたいと期待した。

楠本氏は「日本独特の文化や生活を価値の創造に変えて世界に売っていくことが重要な時代。八重山の食べ物のおいしさや素敵なものや世界に発信していく。ライフワークとして石垣、八重山を盛り上げていきたい」と意気込んでいる。

石垣市観光アドバイザーは故・谷口正和氏に次いで歴代2人目。

カフェ・カンパニー株式会社代表取締役会長の楠本修二郎氏が石垣市観光アドバイザーに就任した。26日、石垣市役所

× 鮮度保持技術「ZERO CO」を活用し、ドバイへ日本産梨の冬季輸出を実現！ 「Gulfood 2025」にて日本産食材の価値向上と輸出拡大へ貢献



ZERO CO株式会社は、市川市農業協同組合（本店：千葉縣市川市、以下、JAいちかわ）と協力し、鮮度保持技術「ZERO CO」を活用することで特産の梨を約半年間保管し、これまで冬季に輸出が困難だった千葉県産梨をドバイへ空輸することを実現しました。

JAいちかわは、中東最大級の食品見本市「Gulfood 2025」に初出展し、日本で初めて果物の出展に成功し日本産食材の高付加価値化と輸出強化に大きく貢献しました。

2025年(令和7年)2月19日(水曜日)

日本農業



④ サウジアラビアの食品関係者にJAいちかわ産の梨を見せる今野組合長（18日、ドバイ）



ドバイへ梨輸出を拡大

【ドバイ＝森市優】千葉県JAいちかわは、ZERO CO（ゼロコ）が開発した鮮度保持技術を活用し、特産の梨の輸出を拡大する。この技術を使って、約200箱の梨をドバイへ輸出した。同JAが初めて輸出した。2025年産からは一年を通じて輸出できる見通しだ。

「なぜ8月に収穫した梨が、今ここにあるのか」

17日からアラブ首長国連邦（UAE）で開かれている食品見本市・ガルフードでも、昨年8、9月に収穫し、同技術を使って半年ほど保管した梨を試供し、風味や高い品質が評価された。

ゼロコによると、設備内を温度0度、湿度100%の状態を保つことで、梨では次の収穫期まで一年、鮮度を維持できるという。ガルフードでは、イタリアやインド、シンガポールなど各国の輸入業者から梨の鮮度に驚きの声が上がった。輸入に向

新技術で長期出荷実現 JAいちかわ

けた具体的な話がしたい」と多くの商談を持ちかけられた。

今野博之組合長は、同見本市への参加に合わせ、JA産の梨を使っている現地のレストランも視察。今後は、ゼロコの技術で1年間を通して梨を提供し続けられることをPR。今野組合長は「今後、より安定した取引になるだけでなく、世界でのJA産梨の知名度を高めていきたい」と展望を語った。

見本市に出展した日本の企業・団体を視察した岡庭健・駐アラブ首長国連邦特命全権大使は「アフリカやアジア、欧米などへの物流拠点であるドバイで、JAいちかわが注目されることで、日本の技術の高さが世界に知れ渡る」と同JAの取り組みに期待を示した。

約が難しい中山間地では、兼業含め「小規模農家が多数残ることで「合意形成すべき相手が多過ぎる。打開策が

「合意形成すべき相手が多過ぎる。打開策が

の設定や、国の支援に関する強いメッセージを求めている声があった。

江藤拓農相は18日の閣議後会見で、政府は「米の放出を巡り、少しでも早く消費者にお



五里由咲子は世界一の咲子は

なびて芸術家を



鮮度保持技術「ZEROCO」の置き型コンテナを開発 アジア最大級の食品・飲料展示会「FOODEX JAPAN 2025」に出展し、初お披露目



2025年3月11日から3月14日まで、東京ビッグサイトにて開催された「FOODEX JAPAN 2025」に出展いたしました。当社ブース（東6ホール「FOODEX Frozen」コーナー）にて鮮度保持技術「ZEROCO」の置き型コンテナを初めてお披露目いたしました。会場では、実物展示に加えて製品説明を行い、来場者の皆さまに今まで実現が難しいとされてきた温度約0度・湿度100%弱の保管環境をご体感いただきました。そのほか、「ZEROCO」にて長期間、高品質に鮮度を保持している食材や「ZEROCO」を予備冷却として活用することで品質を向上させた冷凍食品を展示いたしました。



当日の様子は、テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」TBS「情報7daysニュースキャスター」、をはじめ多くのメディアに取り上げていただきました。

LOGISTICS TODAY : <https://www.logi-today.com/739954>

熊本県・植木青果市場にて九州初の大型ZEROCO（約70坪）の実証実験を開始 九州産食材を対象に、在庫管理と賞味期限延長による新たなバリューチェーンの構築を目指す



2025年5月26日、熊本県熊本市北区に位置する株式会社植木青果市場（代表取締役社長：渡辺美佐子）内において、食材・食品の鮮度を長期間・高品質に保持する「ZEROCO（ゼロコ）」（※）を用いた大型設備（約70坪）を設置し、初の市場施設における実証実験を開始いたしました。

熊本は、九州地方における青果流通の重要な拠点であり、全国有数の農業県でもあります。なかでも植木青果市場は、昭和44年の創業以来、地域の生産者と都市部の消費者をつなぐことを志し、ネットワークを構築しています。また市場を起点とした一次産業の青果物取引でもっとも求められる条件として、新鮮・安心・安全を保持するため、いち早く「夕競り」を始めるなど、持続可能な農業・青果流通を推進してきました。

本実証実験では、九州内を中心に生産された青果物を対象に、ZEROCOの鮮度保持技術を用いて保存・流通期間を延ばし、生産地が在庫を適切に管理しながら価格の主導権を持つことが可能となる新たなバリューチェーンの構築を目指します。

2025年5月19日に熊本・植木青果市場にて記者発表及び内覧会を実施し、熊本内のメディア関係者や生産者を中心に約60名の方にご来訪いただきメディアに取り上げられました。

生産地や青果市場への設置、大型倉庫の設置、九州産品流通等にご関心がありましたらお気軽に info@zeroco.co.jp までお問い合わせください。

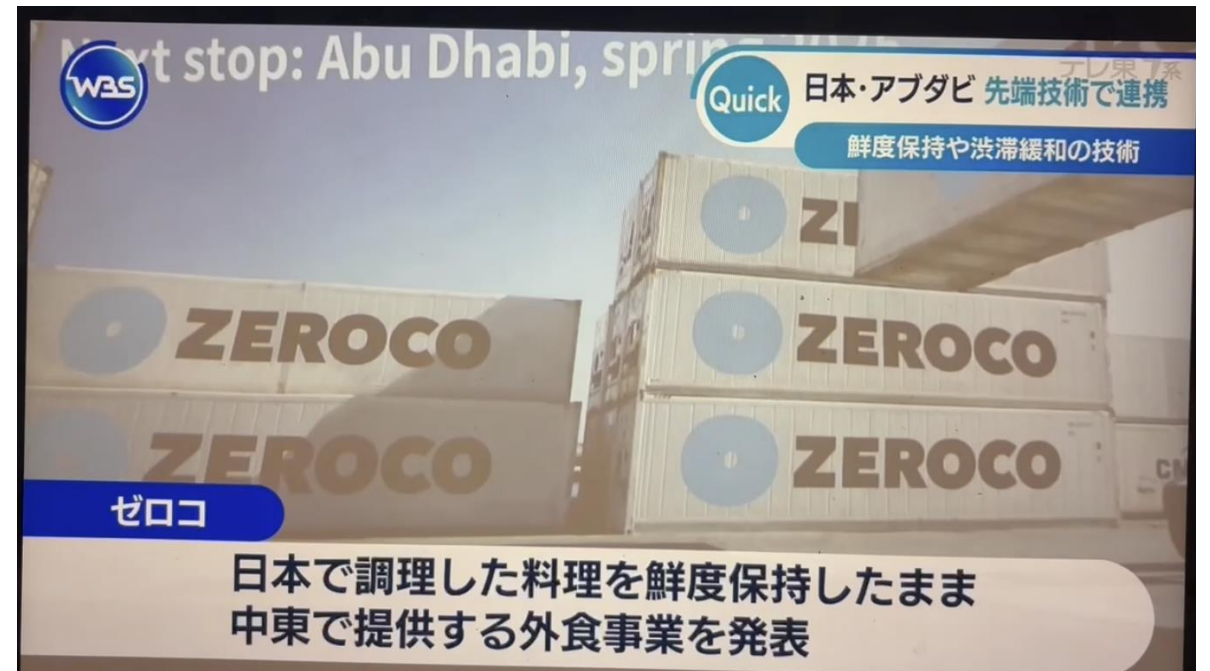


2025 / 5

第11回日本アブダビ経済協議会（ADJEC）に登壇し、 2026年春に予定しているアブダビへの「ZEROOCO」を活用した日本食の輸出計画を発表



2025年5月9日（金）に開催された第11回 日本アブダビ経済協議会（ADJEC）にて、弊社Ericが登壇いたしました。本講演会では、鮮度保持技術「ZEROOCO」を活用することで実現できる地域から海外への輸出強化に伴う産地形成と未来のフードサプライチェーンについてお話させていただきました。また、2026年春に予定しているアブダビへの日本食のプロデュース及び輸出計画についてご紹介いたしました。



当日の様子は、テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」に取り上げていただきました。

2025 / 6

大阪・関西万博に出展（2025/6/20-23）スイーツや氷菓等の製造工場に「ZEROOCO」を新設し、仙台産いちご×国産牛乳のプレミアムスムージーや新食感冷凍フルーツなどを提供

EXPO2025
大阪・関西万博 出展！

6.20(金) - 6.23(月)

開催時間 10:00 - 20:00 (最終日 17:00)

会場 大阪・関西万博
「WASSE(ワッセ)」パビリオン内

ZEROOCO

ZEROOCOの
冷凍フルーツを使った
スムージー！



ZEROOCO株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長 楠本 修二郎、以下、ZEROOCO）は、2025年6月20日（金）～6月23日（月）の4日間、大阪・関西万博のメイン会場「WASSE（ワッセ）」にて開催される『Undiscovered Japan Festa ～まだ見ぬ日本祭り～』に出展いたしました。

本ブースにて、鮮度保持技術「ZEROOCO」を予備冷却庫として活用・冷凍した仙台産いちごと「ZEROOCO」で鮮度を保った国産牛乳を使用したプレミアムスムージーをはじめ、新食感の冷凍フルーツやスイーツなど、これまでにない食品体験を提供いたしました。

また、今回提供する一部製品の製造は、スイーツや氷菓などを手がける株式会社セイボリ・ジャポン浜松町工場に新たに設置した「ZEROOCO」を活用して行うほか、持続可能な食の基盤形成を目指す「未来のフードサプライチェーン」にご賛同いただいた企業様にご協力いただき、生産から加工・流通、販売までを実施しました。



■「未来のフードサプライチェーン」企画ご協力企業（順不同）

生産：JRフルーツパーク仙台あらはま / オハヨー乳業株式会社 / 一般社団法人宮崎オープンシティ推進協議会

調達：ロート製菓株式会社 / 農業生産法人株式会社JAPAN FARM PARTNER

加工：株式会社セイボリ・ジャポン浜松町工場

物流：セイノーホールディングス株式会社 / サンデン・リテールシステム株式会社

社飲食：カフェ・カンパニー株式会社

2025 / 7

鮮度保持技術「ZEROOCO」を活用し、本来は冬が旬の「土佐文旦」を"生果"で夏に味わえるスイーツを数量限定で販売！7/25（金）よりフタバフルーツパーラー新宿店にて限定50食販売開始



ZEROOCOは、2025年7月25日（木）より、カフェ・カンパニー株式会社が運営する「フタバフルーツパーラー新宿店」にて、鮮度保持技術「ZEROOCO」により5ヶ月間保管した高知県産・土佐文旦を使用したスイーツ「土佐文旦アラモード」を限定50食で提供します。

本商品は、高知県とカフェ・カンパニー、ZEROOCOが連携して行う、ZEROOCOを活用した地域食材の実証プロジェクトの一環として誕生したものであり、旬を超えて高品質のまま届けことが可能となった文旦を、一個丸ごと皮も果実も果汁も余すことなくデザートに仕上げています。

使用されている文旦は、鮮度保持技術ZEROOCOの「温度約0度・湿度100%弱」の環境下で5ヶ月間の保管に成功しており、細胞破壊や乾燥を防ぎながら、糖度・風味などの食材本来の魅力を保ったまま、旬のタイミングを越えて届けることを可能にしています。



フタバフルーツパーラー

本取り組みは、鮮度保持技術を活用した「地域の恵みの新たな届け方」の実証でもあり、生産地と都市をつなぎ、フードロス削減や流通の平準化を図るとともに、“季節や距離に縛られない持続可能なフードシステム”の一端を担うものです。今後もZEROOCOは、地域食材の可能性を広げ少子高齢化時代の食産業基盤の形成に寄与して参ります。

監修は、旬の果物を活かしたスイーツづくりを得意とするフルーツパティシエ・岡田春生氏。ZEROOCOによって果肉の食感と香りを保持した鮮度ある高知県の文旦は、関東圏ではなかなかスーパーや食卓に並んでいない柑橘。その特徴的な酸味と爽やかでスッキリした味わいを引き出すために、相性の良いチョコレートアイスやパンナコッタや文旦の果汁入りゼリー、サクサク食感のグラノーラを組み合わせて文旦を器として盛り付け、一個丸ごと皮も果実も果汁も余すことなくデザートに仕立てました。



鮮度保持技術「ZEROCO™」を活用したトライアル店舗を「ニューマン高輪」にオープン（9/12） 食課題への貢献を目指すパートナーと未来をつくる共創ラボ&食の交差点「ZEROCORNER」



ZEROCO株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 楠本 修二郎、以下ZEROCO）は、食材の鮮度を長期間・高品質に保持する独自の鮮度保持技術「ZEROCO™」を活用することで、素材本来の美味しさや、野菜やお肉、お魚の低温熟成による食体験を楽しめるトライアル店舗「ZEROCORNER（ゼロコーナー）」を「ニューマン高輪」に、2025年9月12日（金）にオープン致しました。本店舗の企画・運営は、カフェ・カンパニー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 平谷 哲哉）と協業で行います。

ZEROCOはこれまで、農業・漁業・畜産業への貢献を第一に掲げ、産地での大型設備実証や流通課題の解決に取り組んできました。今回、株式会社ルミネ様より私たちの理念への深いご理解と賛同をいただき、サステナブルな食の維持発展と新しい店舗のあり方を実証するトライアル店舗をオープンいたします。食課題への貢献を目指す皆様と共創を生み出す場にしていきますのでぜひご一緒ください。



「ZEROCORNER」は、鮮度保持技術「ZEROCO™」とその理念を軸に、“100年先の食文化を創る”ことを掲げた新しい食体験の拠点です。食材本来の鮮度を保持し、低温熟成によって旨味を引き出すことで、これまでにない味わいをお届けします。

さらに、産地で収穫された食材を新鮮なまま「ZEROCO™」で保管することで、出荷調整を可能にし、フードロス削減にもつなげます。また「ZEROCO™」を活用することで、キッチンレスの飲食店を実現し、現場のオペレーション負荷や人材不足等の持続可能な外食の形を提案します。カフェやレストランの枠を超え、「生産者と生活者」「地方と都市」「テクノロジーと文化」をつなぐ“食の交差点”を目指します。



テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」で紹介いただきました。

メディア掲載 / 登壇

2024年下半期には、メディアにて約150件取り上げていただき、登壇の機会を多数頂戴いたしました。

<テレビ>



「日経スペシャル ブレイクスルー
～不屈なる開拓者～」
2024年7月27日放送回（テレビ東京）



特集「ミライごはん」
2024年9月16日放送（テレビ東京）



現在でもご覧いただけるURLです
●ブレイクスルー
「世界初！レタスが5カ月保存できる“ゼロ度保管庫”で食の流通革命」
<https://www.youtube.com/watch?v=pOm7F2ldwoU>
●HTB 北海道ニュース
<https://www.youtube.com/watch?v=gZWieHvwGeg>
●毎日放送よんちゃんTV
<https://youtu.be/LpmpM9MIExY?si=BDInVbs7ccmtvFiO>



<WEB>



<新聞>



その他

メディア掲載 / 登壇

2024年下半期には、メディアにて約150件取り上げていただき、登壇の機会を多数頂戴いたしました。

<登壇イベント一覧>

8月2日 JFOODO主催「2024年度JFOODOシンポジウム
日本食品の海外販路拡大に向けて」登壇

10月20日 早稲田大学 稲門祭 登壇

10月26日 「SKS JAPAN 2024」登壇

概要：日本最大級のフードテックイベント「SKS JAPAN」において、「100年続くフードシステム」の構築に向けて～鮮度保持技術”ZEROOCO”の可能性」について、山口 靖さま（農林水産省 総括審議官）とともに登壇させていただきました。

11月12日 早稲田大学 料飲稲門会 総会 登壇

11月23日 早稲田ビジネススクール 菅野 寛教授 講義

11月27日 100年後の食 食と農の未来を考える vol.02 登壇
主催：一般社団法人GAP普及推進機構

11月29日 第13回初島会議 登壇
主催：一般社団法人 情報社会デザイン協会



お問い合わせ

鮮度保持技術「ZEROCO」にまつわるご相談は、
info@zeroco.co.jp にお気軽にご連絡ください。

会社概要

ZEROCO株式会社

会社名 : ZEROCO株式会社
代表者 : 代表取締役社長 楠本 修二郎
所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LosGatos 3F
始動日 : 2023年4月（設立日 2020年7月）

事業内容 :

- ・ 鮮度保持機器（ZEROCO）の製造、リース及び販売、コンサルティング事業
- ・ 鮮度保持機器（ZEROCO）を活用した冷蔵・冷凍食品の販売、製造、輸出入事業
- ・ 農産物、畜産物、水産物の加工及び食品製造に関するコンサルティング事業

URL : <https://zeroco.co.jp/>