



Studio
Fava

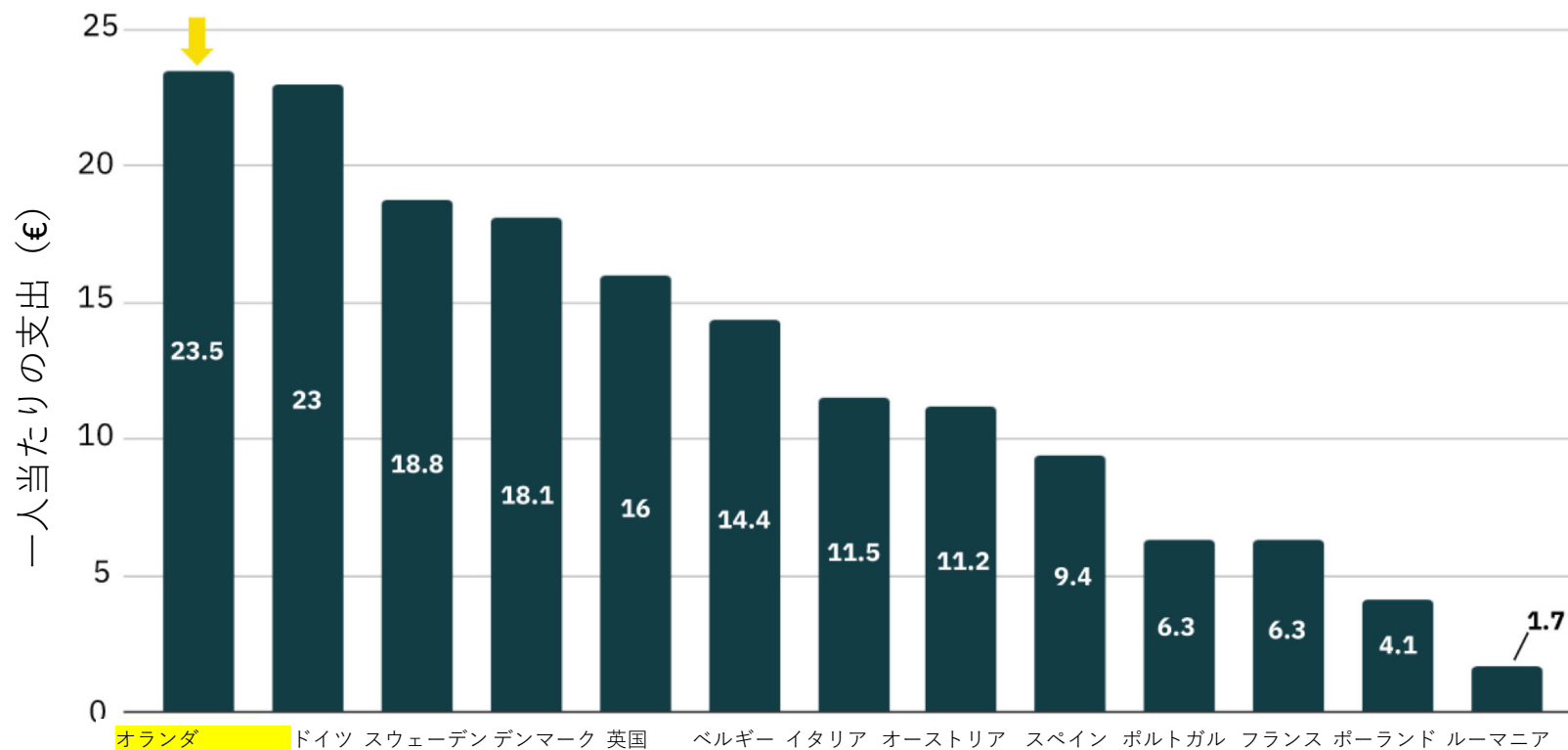
オランダは食肉大国



牛や豚の飼育によるCO2排出量

VEGA & VEGAN

ヨーロッパの国ごとの一人当たりの植物由来食品支出の平均（2022年。単位：ユーロ）



Studio
Fava



フワードフードの
開発



Studio
Fava

私たちはイノベーションパートナーとして以下のミッションに取り組んでいます

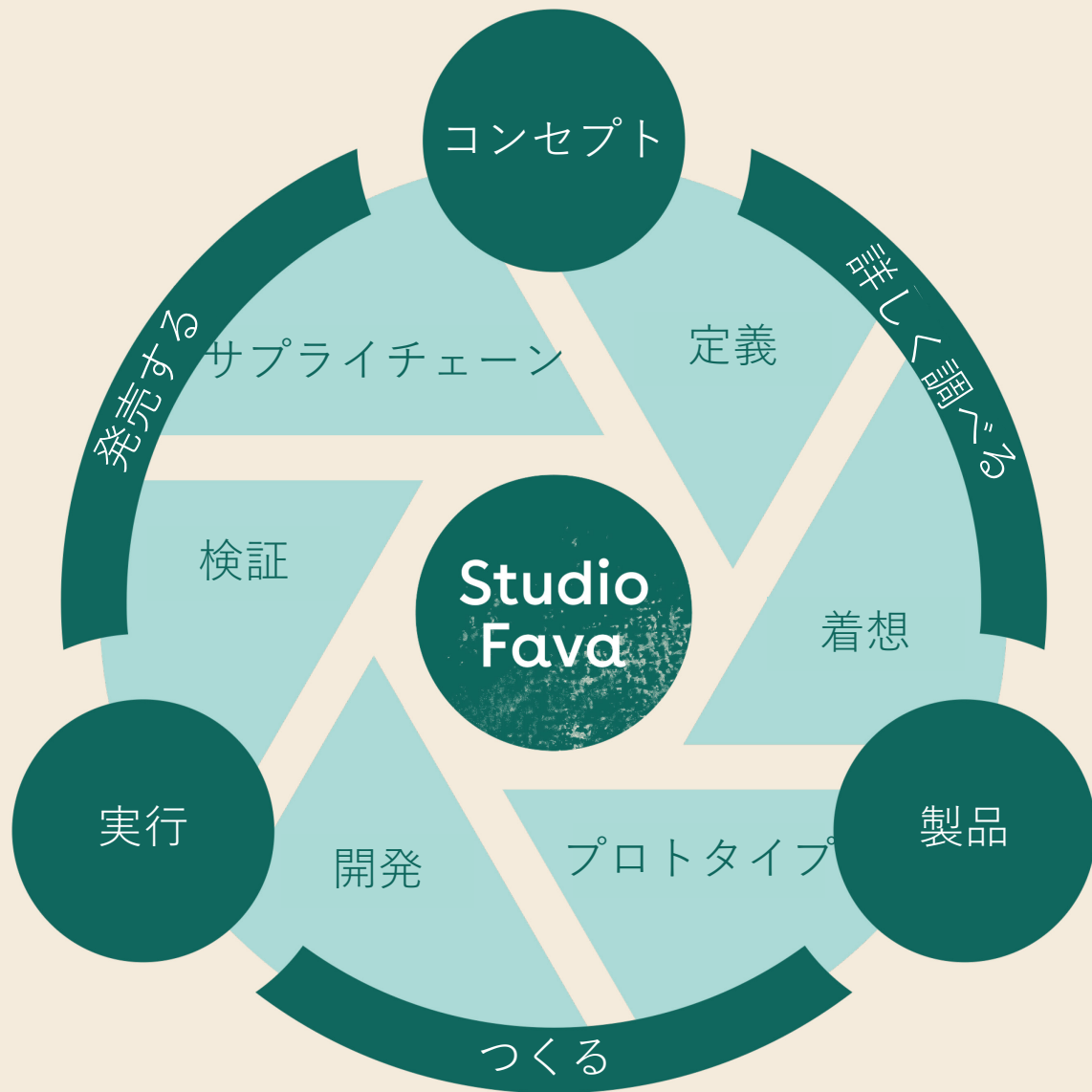
植物性食品の消費量を増やし、
動物食品の消費量を減らす



Studio Fava

私たちはイノベーションパートナーとして、植物由来、発酵由来、細胞由来の成分をベースにしたフワードフードのコンセプトおよび製品の開発を支援しています。消費者向け最終製品を提供している場合（B2C）でも、原料ソリューションを提供している場合（B2B）でも、貴社の製品の着想から発売までサポートします。

当社のラディカルイノベーションへの取り組み



Studio Fava

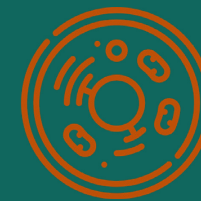
以下の3つの分野で食の未来に取り組んでいます



植物由来



発酵



細胞由来



植物由来

Studio
Fava



ソラマメ

タンパク質含有量が大豆に似ている

寒いオランダの気候には大豆より適している

ソラマメのタンパク質には興味深い機能特性がある



植物由来

Studio
Fava



ルピナス豆

すべての必須アミノ酸を含み、タンパク質含有量は大豆に似ている

寒いオランダの気候には大豆より適している

ルピナス豆のタンパク質には興味深い機能特性がある



植物由来



Studio
Fava



野菜が肉にとって代わる

今後のトレンドでは、おいしい調理済み野菜が肉の役割を担うように

オランダ人は概して必要量より40%多いタンパク質を摂取している

十分な野菜を食べているのはオランダ人の29%のみ





植物由来

Studio
Fava



人間が消費するタンパク源としての牧草

オランダの国土の30%は牧草で覆われている

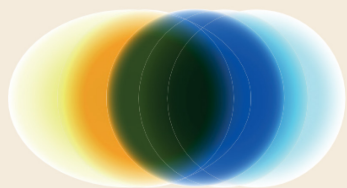
牧草のヘクタールあたりのタンパク質量は大豆の2.5倍

牧草タンパク質は機能特性を持っている可能性が高い



植物由来

Studio
Fava



phycom

The algae creators



人間が消費するための微細藻類

既知の藻類種は400,000種以上

EUでは20種のみが食料として許可されている

成長が非常に速く、使用する土地は最小限

藻類画分は、機能特性やさまざまな栄養上の利点を提供する可能性が高い



植物由来

Studio
Fava



人間が消費するためのウキクサ

知られている中で最小の顕花植物

36時間でバイオマスが倍増

最近EUで食料源として承認された

ウキクサは機能特性を持つ可能性が高い



植物由来



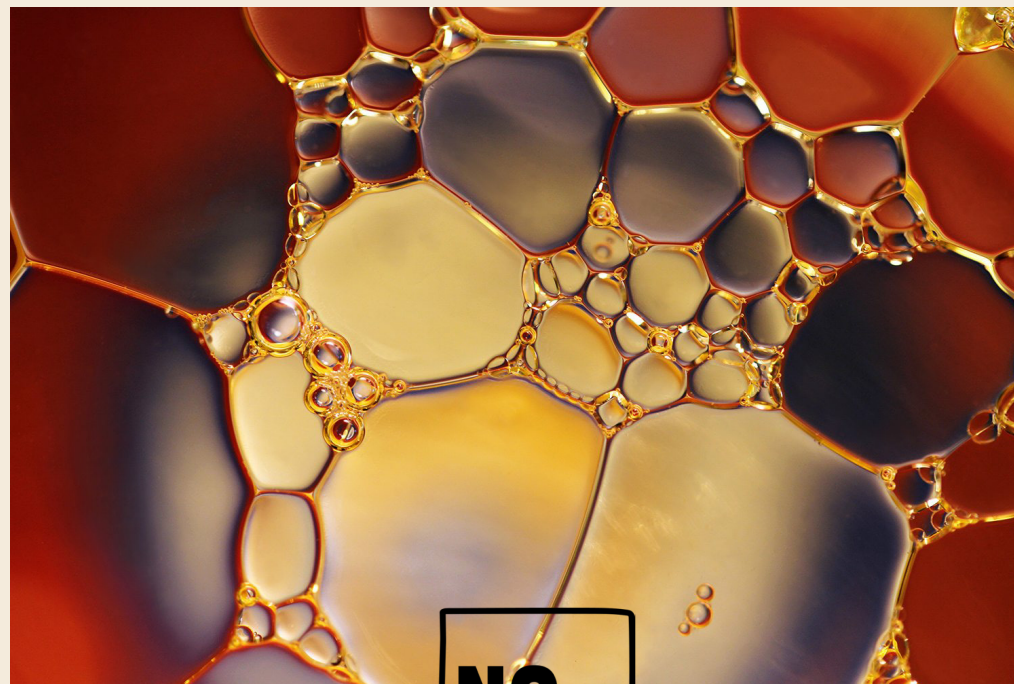
発酵

Studio
Fava

脂肪は？



TIME- TRAVELLING
MILKMAN
SUSTAINABLE CREAMINESS



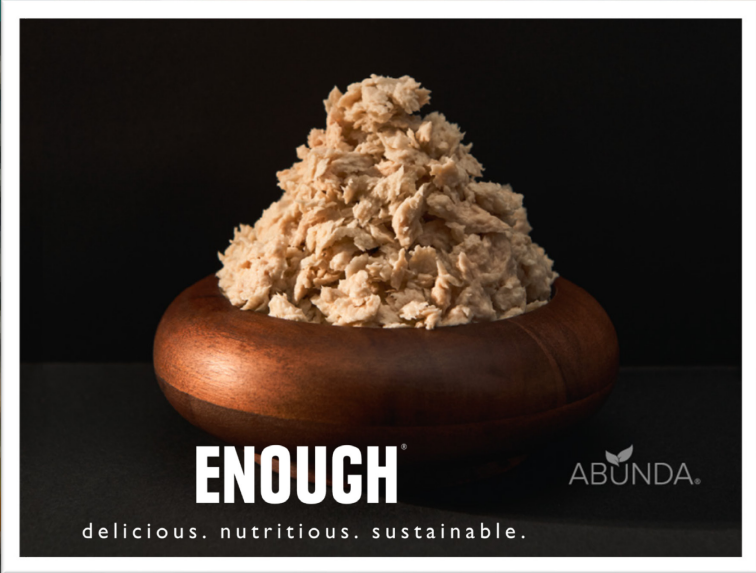
NO
Palm
Ingredients



発酵

バイオマス 発酵

Studio
Fava



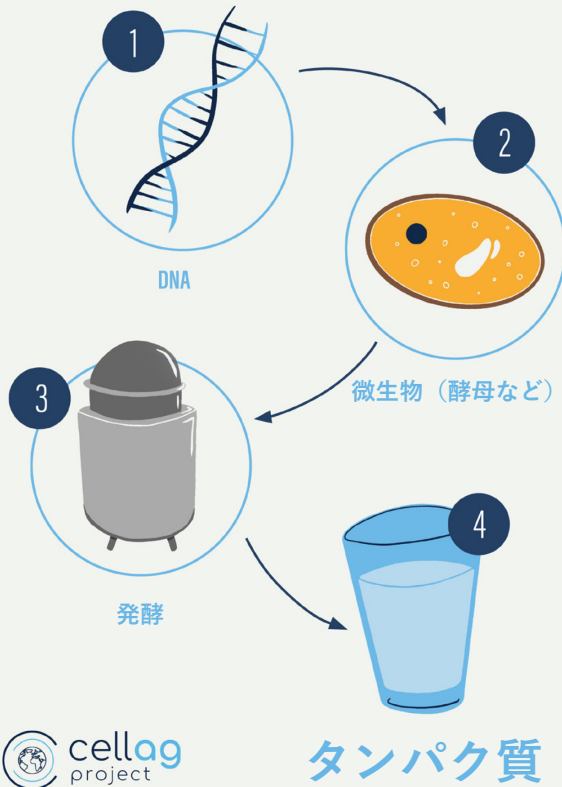


発酵

精密 発酵

Studio
Fava

精密発酵：培養ミルクの生産





細胞由来

Studio Fava

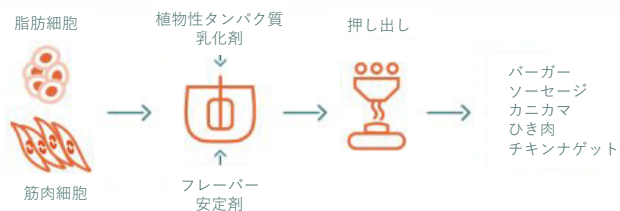
細胞株の選択と開発



成長・分化・収穫



配合と成型肉への加工



MOSA Meat

Meatable



細胞由来

UPSTREAM
FOODS®

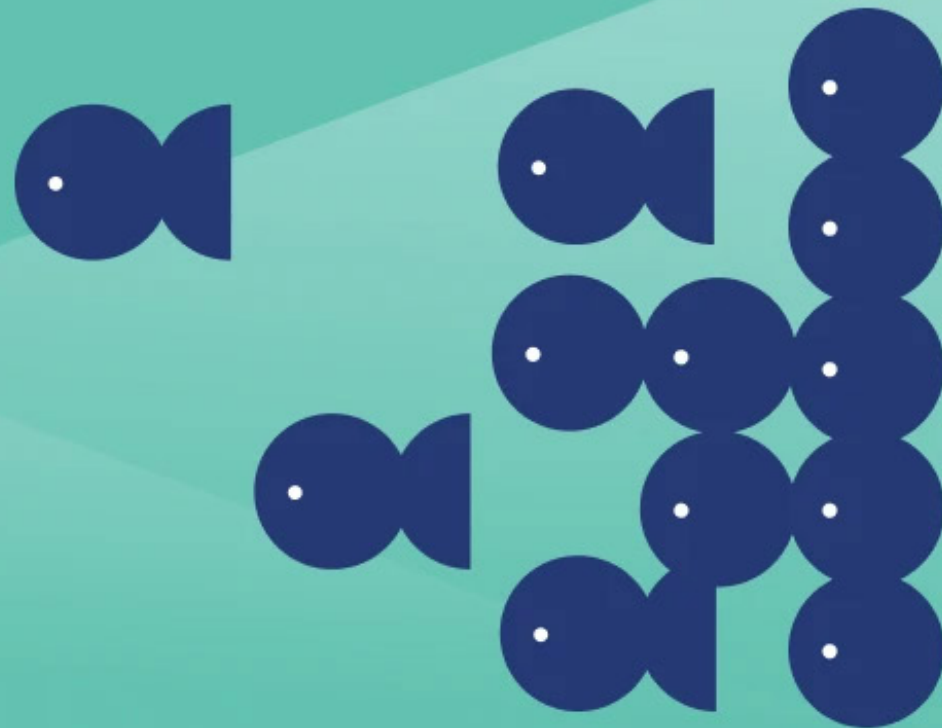
Studio
Fava

Seafood without compromise

Upstream Foods helps new wave seafood companies to make mouthwatering products, by using cultivated fat cells as ingredient.

妥協のないシーフード

Upstream Foods社は、培養脂肪細胞を原料として使用することで、新興水産会社が食欲をそそる製品を作るのを支援している





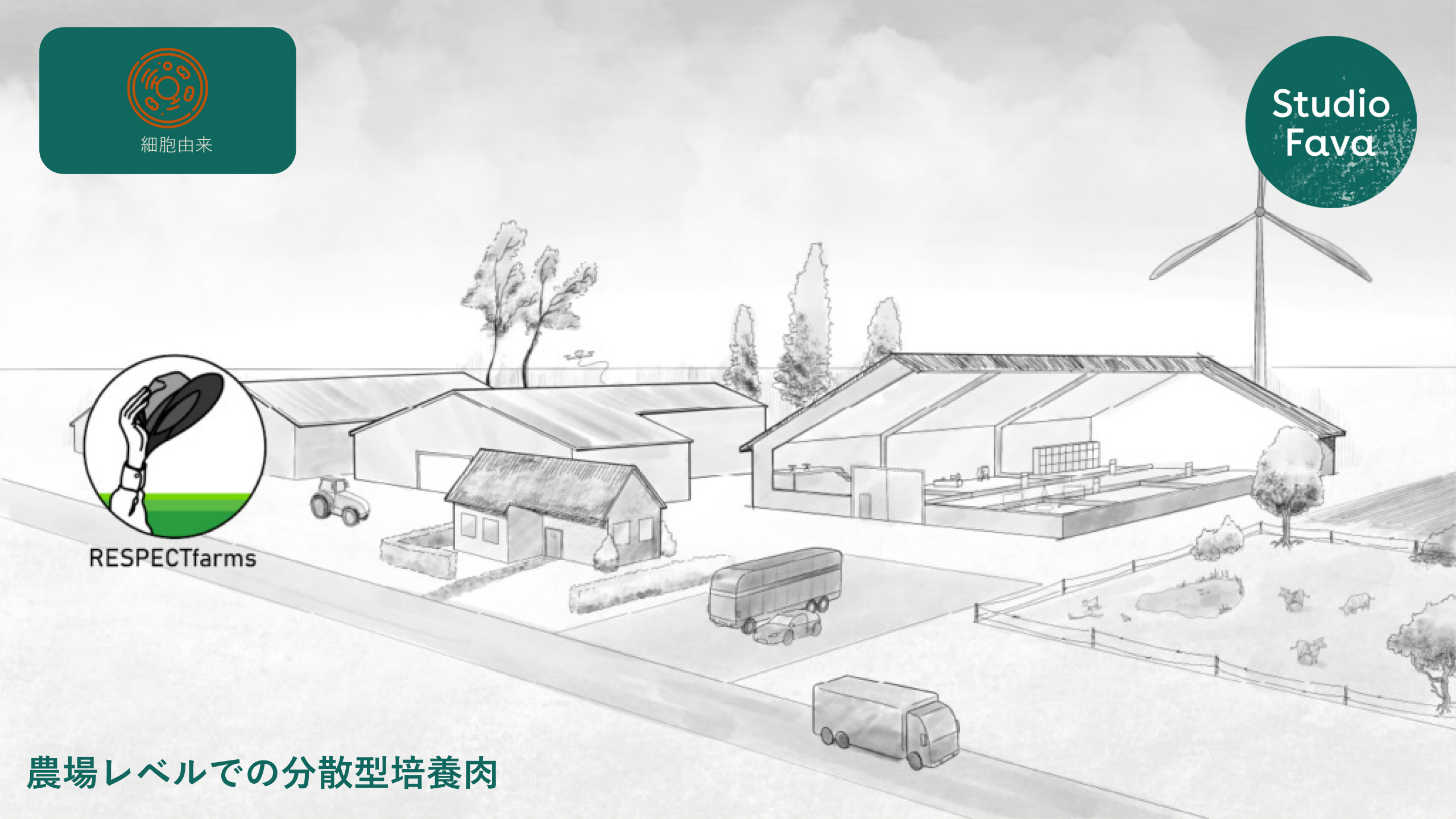
細胞由来

Studio
Fava



RESPECTfarms

農場レベルでの分散型培養肉





info@studiofava.nl

www.studiofava.nl