

1. 応募事業名

| | |
|----------|------------------------------|
| 事業名 | 「病気を予防し、健康を維持する」予防医学で健康長寿を実現 |
| キャッチフレーズ | 予防医学の先駆け食品「フーディクル」 |

2. 会社概要・連絡先等

| | | | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|----------------|--------------|
| 会社名 | 株式会社 SENTAN Pharma | | 代表者名 | 松原 正東・永井 朋子 | |
| 所在地 | 福岡市博多区下川端町 2 番 1 号 博多座・西銀再開発ビル 9 階 | | 設立年月日 | 2007 年 2 月 8 日 | |
| | | | 資本金 | 195,475,000 円 | |
| URL | www.sentan.co.jp | | 従業員数 | 13 名 | |
| 連絡担当者 | 役職・所属 | 経営企画室 知的財産部 主任 | | うち臨時従業員数 | 0 名 |
| | 氏名 | 今村 恭子 | | TEL | 092-271-5508 |
| | E-mail | hm@sentan.co.jp | | FAX | 092-282-1164 |
| 事業内容 | <p>当社は、独自のナノ・マイクロ粒子化の技術を駆使して、さまざまな疾患に対する治療薬開発を行う創薬バイオベンチャーです。また、創薬の研究開発で培った技術を予防医学事業へも活かし、病気になりにくい身体を作るための、効率的かつ科学的な商品開発にも取り組んでおります。二つの事業を通し、企業理念である「国民の健康と世界の福祉」に貢献しています。</p> <p>創薬事業：高品質かつ安定的なナノ・マイクロ粒子製剤で幅広い疾患領域の治療薬を開発（複数の自社開発品、製薬企業との共同開発、大学との共同研究）</p> <p>予防医学事業：創薬で培った技術を応用し、「病気を予防し、健康を維持する」予防医学の考え方に基づく食べられるナノ粒子「フーディクル®」を開発</p> <p>既に販売中の「玄米フーディクル®」は腸内環境改善、依存症の改善、軽度認知機能障害（MCI）予防などの用途特許を出願・登録済みであり、「腸脳相関」を体現する商品として多くのお客様にご愛顧いただいております。</p> | | | | |

3. 応募事業の概要・PRポイント

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>■ 事業概要</p> <p>当社は、「病気になりにくい心身を作る。病気を予防し、健康を維持する」という考え方に基づく予防医学事業を立ち上げ、確かなエビデンスのある健康食品を開発しています。創薬で培った技術を元に、機能性成分の吸収率が劇的に向上する「Foodicle（フーディクル）」という食べられるナノ粒子を開発しました（商標登録 6142053 号、6142054 号）。機能性成分をナノ化する事で、成分を水に分散しやすくさせ身体への吸収率を高める事ができるため、より成分の作用を実感できる商品開発ができます。</p> <p>こうした技術により、さまざまな商品が乱立する健康食品市場で、消費者自らがイメージに惑わされず、エビデンスの確かな商品を選択する事ができます。また、イメージ先行で効果のない商品は自然と淘汰されるようになり、健康食品業界の質の向上が期待できます。</p> <p>一方、未曾有の超高齢社会に突入した我が国において、健康労働長寿社会（心身ともに健康で働きながら長生きできる社会）の実現は喫緊の課題です。当社の予防医学事業は、国民自らが病気を予防することで医療費の圧迫を改善するとともに、新しい「予防医学市場」を創出します。この市場は、これまでの「治療」一辺倒から「予防」と「治療」の両面で健康長寿を実現していく成長性の高い市場となり、当社の「予防医学事業」は、時代を先駆する事業になり得ると言えます。</p> <p>■ 「玄米フーディクル」のPRポイント</p> <p>予防医学事業部門にて現在販売中の「玄米フーディクル」は、これまでの研究で「腸内フローラの善玉・悪玉のバランスを整える」「依存症を改善する」「軽度認知機能障害（MCI）を予防・改善する」といった効果があることが分かっており、特許も出願・登録済みです（特許登録 6895656 号、特願 2018-231249、特願 2021-208891）。また、ヒト試験も実施済みで、安全性、有効性（アディポネクチン増加）が確認されています。</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

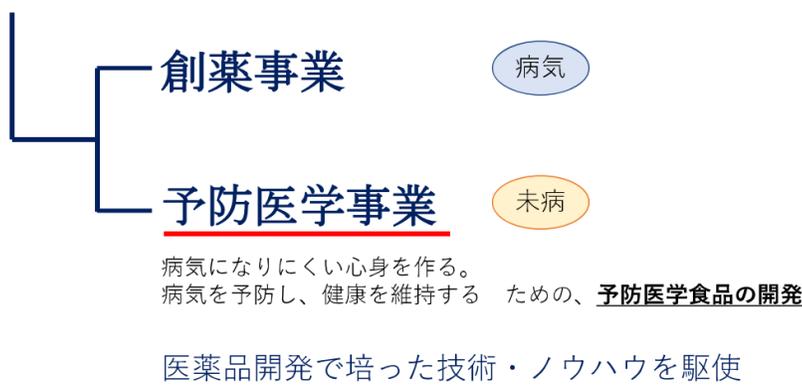
独自のナノ化・マイクロ化技術



創業ベンチャーとして15年
自社シーズや製薬企業との共同開発

本社
福岡市博多区下川端町2番1号

- 2015年10月 国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）「平成27年度革新的ものづくり産業創出連携促進事業」採択
- 2017年06月 株式会社岡田DDS研究所とマイクロ製剤化の技術移転契約を締結
- 2018年10月 中国のバイオ企業（Shanghai Kaiti Bio-pharmaceutical Technology Co., Ltd.）にライセンスアウト（中国国内限定のスタチン封入ナノ粒子製剤の特許）
- 2020年09月 国立研究開発法人日本医療研究開発機構（AMED）「新興・再興感染症に対する革新的医薬品等開発推進研究事業（新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する治療薬開発）」採択



本日の発表内容

予防医学事業の拡大

目的
調達希望額
資金使途
調達期間

資金調達
1億円
予防医学事業専用
製造設備の拡充
～ 2022年10月

なぜ今、
予防医学事業なのか・・・



アルツハイマー病に対する待望の新薬承認
アデュカヌマブ（商品名Aduhelm）



国内患者数：100万人
2025年には高齢者の5人に1人
1人あたりの年間薬価：610万円
対象患者の1割使用で5兆円



予防医学商品 → 食品

健康食品市場への参入



但し、予防医学商品は
疾患を予防する（健康を体感できる）商品でなければならない

フーディクル = 食べられるナノ粒子

Food と Particle の組合せ



琉球大学 第二内科 益崎裕章 教授との
共同開発

玄米胚芽エキスに含まれる
ガンマオリザノールを独自技術でナノ化

ヒト試験実施済み

- ✓ 安全性
- ✓ アディポネクチン増加

腸内環境を整える
→ 便秘改善

認知機能改善・予防

アルコール依存改善

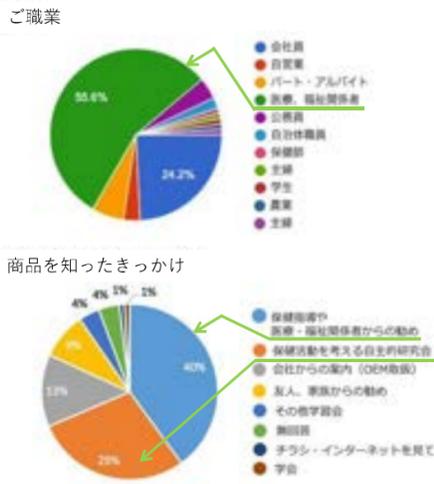
お客様の半数以上が 医療・福祉関係者

- ✓ 保健指導で勧められた
- ✓ 主治医から勧められた



✓ 2021年7月 保健指導を考える自主的研究会

お客様アンケート



なぜ、医療・福祉関係者がリピートするのか？

予防医学事業の特徴

新規性：ビルドアップ法でのナノ化サプリは業界初！

優位性：医薬品開発レベルの技術と秘匿化された他社に真似できない製造技術

実現性：既に3アイテム実用化済み！

成長性：続々と新成分フーディクルの開発進行中

だから
予防医学事業を拡大したい！

予防医学事業の特徴

実現性：既に3アイテム実用化済み！

成長性：続々と新成分フーディクルの開発進行中

アメリカ・カナダ・EUで一大市場を形成
CBDフーディクル
不眠改善・筋肉鎮静
トップアスリートも愛用



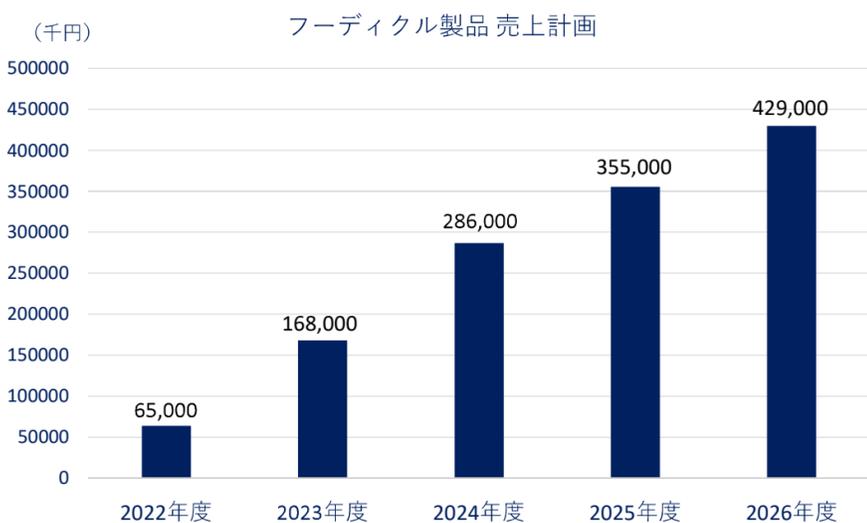
合成着色料・亜硝酸ナトリウムの代替

紅麹フーディクル
天然の紅麹色素をナノ化



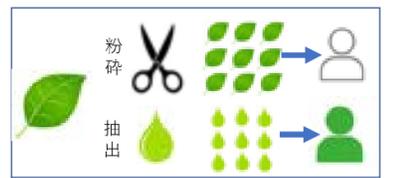
日本特許庁より特許査定を取得。
特願2017-008963
「色素組成物、食品、退色抑制方法、及び色素組成物の製造方法」
→赤、黄、緑色の天然色素ナノ粒子の物質・製法特許

売上計画



フーディクルとは・・・

食べられるナノ粒子



成分 → 葉や実から抽出した成分
水に溶けにくい成分を溶けやすくする



身体への吸収率が劇的に向上する

今までになかった！健康を体感できる商品

予防医学事業の特徴

新規性：ビルドアップ法でのナノ化サプリは業界初！

優位性：医薬品開発レベルの技術と秘匿化された他社に真似できない製造技術

| ナノ粒子にする方法 | メリット | デメリット | 水への分散性 | 特徴 |
|----------------------|--------------|------------------|--------|------------------------------------------------------|
| ブレイクダウン法 粉砕 → ナノ化 | 低コスト 簡単 | エビデンス ??? | | 殆どの食品がこの方法 |
| ビルドアップ法 抽出 → ナノ化 | エビデンス ○○○ | 高コスト 専門性の高い工程 | | 医薬品開発で培った独自技術 ↓ コスト削減実現 ↓ 低コストでエビデンスある商品 |

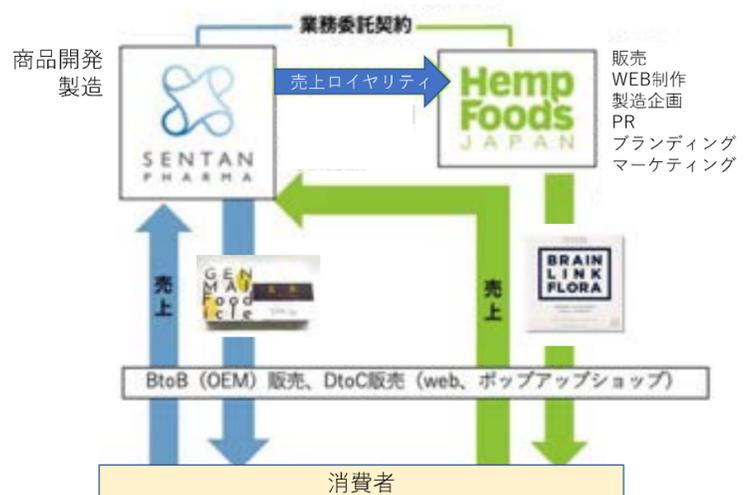
今後の計画

- 新ブランド展開 ✓
- 老人介護施設への導入 ✓
- 健康食品メーカーOEM
- 美容・ペット向け商品への展開



販売体制

当社は開発と製造に専念。
販売、web展開、マーケティングはフーディクルを熟知した企業へ業務委託



まとめ

✓今回獲得したいもの

予防医学事業専用の製造設備

・予防医学事業専用のナノ粒子製造装置

当社1台保有中のマイクロリアクターと同型 1機

取扱い◎
メンテナンス◎

・予防医学事業専用の製造ルーム

久留米リサーチパーク
安心・安全な製造ルーム (クラス10000)

スペース◎
ラボに隣接◎

現在

創薬事業と共有 → 毎回洗浄が必要 (丸1日) → 双方の事業遅延の要因

事業拡大の機会喪失

予防医学事業専用の製造機器と製造ルームで売上計画を完遂する



私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

まとめ

✓予防医学事業の拡大によって、得られるもの

病気になりにくい身体 → 健康寿命の延伸 → 医療費削減
健康寿命の延伸 → 労働人口増加 → 経済発展

本事業による安定収入 → 経営基盤強化 → IPO計画実現 → 医薬品上市



創業バイオベンチャーが少ない九州・沖縄地区に風穴を開ける福岡発の創業ベンチャーとして東証グロース市場へ上場

1. 応募事業名

| | |
|----------|---------------------------|
| 事業名 | 昆虫食から始まる地方創生、農福連携、新産業創造事業 |
| キャッチフレーズ | 人類と地球を健康に |

2. 会社概要・連絡先等

| | | | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|----------|---------------|
| 会社名 | BugsWell 株式会社 | | 代表者名 | 浪方勇希 | |
| 所在地 | 長崎県西海市西彼町亀浦郷 1243 | | | 設立年月日 | 2021年1月18日 |
| | | | | 資本金 | 50万円 |
| URL | https://www.bugswell.com/ | | | 従業員数 | 8名 |
| 連絡担当者 | 役職・所属 | 代表取締役 | | うち臨時従業員数 | 5名 |
| | 氏名 | 浪方勇希 | | TEL | 090-5549-5036 |
| | E-mail | namikata@bugswell.com | | FAX | |
| 事業内容 | 食用コオロギ生産から加工、販売までをワンストップで提供しています。 1. 社会福祉法人／農家・農業法人への生産委託による食用コオロギの生産ネットワーク構築事業 2. 食品メーカー・飲食店に対する原料供給事業 3. 自社商品開発・無菌コオロギの研究開発（産学官連携）事業 | | | | |

3. 応募事業の概要・PRポイント

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>【商品・サービスの新規性】 今後は食用コオロギの生産量が増加し、生産規模および価格競争の激化が見込まれ、食品としての“安全性”が求められる。当社は安心安全なコオロギパウダーの製造技術を有し、独自の殺菌工程により生菌数は他社比較で 1/20 以下。コオロギ特有の苦み・えぐみを除去し、うまみを引き出す食味調整技術により、食べやすく、風味豊かな高たんぱく質なコオロギパウダーをはじめとする食用コオロギ商品を提供する。</p> <p>【新市場の創造性】 食用昆虫の市場規模は年平均 24.4%で拡大しており、地球環境に配慮した栄養豊富な食材である“コオロギ”の市場において弊社は、リスク分散した効率的なサプライチェーンを構築し途上国などを含む多様な地域において生産を委託する分散型マイクロ養殖モデルを事業化することで世界の栄養改善と供給力増加を目指しながら安心安全な加工殺菌と食味調整技術でコオロギパウダーの OEM 企業としても成長していく。</p> <p>【地方創生×事業開発の実務経験が豊富な経営陣】 共同創業者の浪方は人材業界で営業部門や新規事業開発を経験した後、人材会社を創業。その後、東証一部上場企業に M&A をしグループ子会社代表取締役に就任。2017 年に長崎県西海市にて、西海市、親和銀行らの出資を受けデザインとテクノロジーを扱う地域商社を創業し代表取締役に就任。事業開発と広報企画に強みを持つため、アライアンスやプロモーション施策に長けています。 共同創業者の津本は、福岡、宮崎、東京、大阪のホテル・レストランでフレンチの腕を磨き、料理長・店舗アドバイザーを経験。台湾、フランスシャンパーニュ地方での研修やソムリエの田崎真也氏の秘書などを経験。長年にわたり修業を重ね、2015 年に西海市に帰郷し独立。食材のオゾン殺菌を活用した食の六次化をテクノロジーとエコロジーを柱に考えて活動。ゲテモノ扱いされる昆虫食を食材としての社会的認知を獲得するべく、フレンチシェフによる食味や見た目が洗練された商品開発は当社の強み。</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

BugsWell

Insects as Food



発表目的

- ・販路拡大
- ・事業提携機会の獲得

事業計画

1. 企業概要
2. 解決したい社会課題とその背景
3. 解決手段
4. 5つのバリュー
5. 今後の取り組み

1 企業概要：チーム



浪方 勇希 (共同創業者&代表取締役)
 ・人材会社を創業後、上場企業に事業譲渡
 ・長崎県西海市、十八親和銀行からの出資を受け地域商社を創業
 ・事業開発と広報企画に強みを持つ



パークム 麻衣子, APR
 ・ニューヨーク州立大学 広報学 (元) 助教
 ・APR (Accreditation for Public Relations) 保有
 ・マーケティング担当



津本 真砂幸 (共同創業者&取締役)
 ・キャリア30年以上のフレンチシェフ
 ・福岡、宮崎、東京、大阪のホテルやレストランで料理長を経験
 ・食材のオーゾン殺菌を活用した食の六次化



岩木 みさき
 ・実践料理研究家
 ・みそ探訪家
 ・コオロギ味噌の商品企画担当



由利 真悟 (取締役)
 ・FLCグループ (ベトナム) の日本法人 立上げ責任者
 ・日本とベトナム間の貿易商社を経営
 ・全国の生産委託先との提携推進及びサポート担当

1 企業概要：ヒストリー



1 企業概要：企業理念、ミッション、ビジョン

企業理念

人類と地球を健康に

Mission

昆虫が持つ可能性をイノベーションし、
 エシカルで栄養価の高い商品を世の中に普及させる。

Vision

- ・アイデアとテクノロジーから美味しい昆虫食を生み出す
- ・昆虫由来の新素材を扱う総合商社として世の中に新しい価値 (感) を生み出す
- ・宇宙での地産地消を実現する



解決したい社会課題とその背景



2050年 世界人口100億人
 足りない栄養素 動物性タンパク質

2013年 国連が
 昆虫食を推奨

世界の約10%
 慢性的な
 飢餓
 栄養失調



解決手段



フタホシコロギ
Gryllus bimaculatus

Confidential ©2022 BugsWell inc. 9

解決手段：栄養豊富な食材“コロギ”

コロギは環境への負荷が小さくたんぱく質が豊富なスーパーフード

| 動物 | 体重 | 飼料 | 水 | 排出物 | タンパク質 | 脂肪 | 繊維 |
|-----|-------|-------|------|-------|-------|-------|--------|
| 牛 | 2850g | 10kg | 112L | 254ml | 19.4g | 2mg | 12mg |
| 豚 | 1130g | 5kg | 57L | 63ml | 17g | 0.9mg | 6.7mg |
| 鶏 | 300g | 2.5kg | 34L | 51ml | 19.5g | 8.9mg | 14mg |
| コロギ | 2g | 1.7kg | 18L | 23ml | 69g | 9.5mg | 75.7mg |

- ①豊富な栄養素
高タンパク質だけでなく亜鉛や鉄分などミネラルを豊富に含む高栄養原料
- ②高い生産効率
孵化から出荷まで約35日間を通過して養殖が可能
- ③少ない環境負荷
成育する際の排出温室効果ガス量・必要なエサや水の量・飼育するために必要な土地といった環境負荷について一般的な家畜に比べてコロギは極めて小さい

Confidential ©2022 BugsWell inc. 10

解決手段：提供商材

昆虫由来の新素材を扱う総合会社として世の中に新しい価値（感）を生み出す

原料供給

- 乾燥コロギパウダー** 粒度はご要望に応じて調整たんぱく質含有量は70%程度
- 乾燥コロギ** 乾燥&殺菌工程を経た姿そのままの乾燥コロギ
- コロギオイル** コロギオイルの一番搾りを抽出旨味成分が豊富な新素材

食品販売



Confidential ©2022 BugsWell inc. 11

解決手段：ユーザーボイスを重視。販売はすべてD2C

販売済み

- コロロチョコ
- コロギビール
- コロロ生チョコ
- 魅惑のコロギスパイス
- コロギ麺
- コロギ味噌
- コロギ味噌ラーメン

OEM先検討中

Confidential ©2022 BugsWell inc. 12

解決手段：市場規模

世界の昆虫食市場 1,500億円 (2025年)

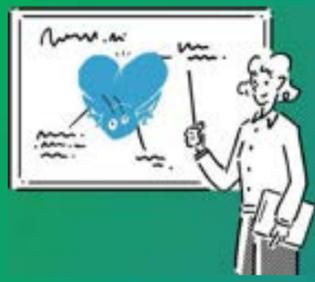
8,000億円 (2030年)

5年で5倍以上に成長

| 調査機関名 | 市場規模 (単位: ドル) | 平均年間成長率 |
|-----------------------------|--------------------------------|---------|
| Global Market Insights Inc. | 1億4865万(2020) → 15億(2026) | 47% |
| Meticulous Research | 8億982万(2020) → 79億6000万(2030) | 24.4% |
| Barclays Bank UK | 9億3083万(2020) → 80億(2030) | 24% |
| statista | 6億2274万(2020) → 11億8160万(2023) | 23.8% |
| MarketsandMarkets | 2億880万(2020) → 13億3600万(2025) | 45% |

Confidential ©2022 BugsWell inc. 13

5つのバリュー



Confidential ©2022 BugsWell inc. 14

5つのバリュー

5G VALUEを通じて地球環境に配慮した風味豊かで栄養価の高い食品を提供する

- 殺菌技術** Good for quality. (他社比較 1/2.0以下)
- 食味調整** Good taste. (苦味やえぐみを除去)
- 所得向上** Good for cricket farmer. (農福連携で生産委託)
- 循環型食料生産** Good for planet. (フードロス削減)
- 宇宙食** Good for the future. (宇宙での地産地消)

Confidential ©2022 BugsWell inc. 15

5つのバリュー：循環型食料生産

昆虫食を起点とした地域活性化、農福連携、新産業創造を目指す



生産 Bugs Wellの特色 自社プラントの他、農家や事業所との生産委託、全量買取

Confidential ©2022 BugsWell inc. 16

3 5つのバリュー：これまで進めてきた「生産委託の成果」

- ・全国の社会福祉法人とコオロギ養殖に関する提携を結び「生産委託」と「全量買取り」を保証
- ・事業所の所得向上と代替たんぱく質としてのコオロギの安定供給を両立

全国に広がるコオロギ生産ネットワーク



生産委託見込み先

30カ所以上
※2021年8月～現時点（2022年2月）

目標数値

FY2022
全国100カ所
月産供給量1トン

FY2025
全国1,000カ所
月産供給量30トン



今後の取組み

- ・販路拡大
- ・事業提携機会の獲得

4 今後の取組み：等級性の実現

大量生産、自動養殖が進む

コオロギを大規模に養殖するCricket Lab

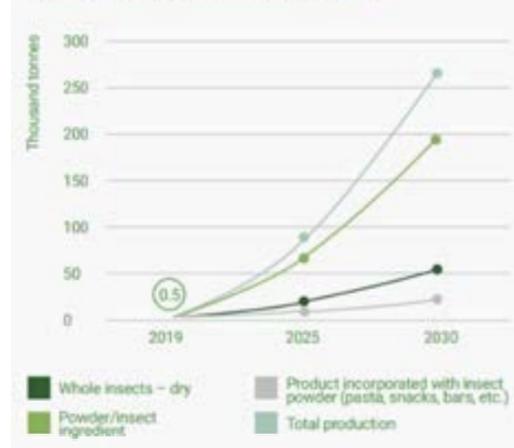
東南アジアの養殖現場

食材としての安全性が問われる

昆虫食も**等級性**の時代へ
(安全性、栄養素、食味)

・フードサプライチェーン改善 ・トレーサビリティと透明性
・HACCPに準拠した基準と一貫性 ・衛生品質管理 (ISO22000等)

iFBOs production and forecasts



昆虫食関連企業の生産状況と将来の展望

- 凡例
- 乾燥昆虫 (丸のままの昆虫)
 - 粉状昆虫を用いた商品
 - 粉状昆虫及び昆虫成分
 - 全体の生産量

(出所：IPFFホームページ、https://ipff.org/wp-content/uploads/2020/05/19-05-2020-IPFF-edition-insects-market-factsheet.pdf)

4 今後の取組み：等級性の実現

高品質 (殺菌技術) × 食味調整 (加工技術)

| 従来品 | BugsWell |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・苦みやえぐみがある ・メニューが限定的 ・マスキング (強い食味を添加) | <ul style="list-style-type: none"> ・雑味を除去しうま味を引き出す ・クセがない ・幅広いメニューに使用可能 |
| <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数1万~10万個 / 以下 (既存市場流通品を含む数値 * 当社調べ) | <ul style="list-style-type: none"> 一般生菌数700個 / 以下 (年内無菌化予定) |
| <ul style="list-style-type: none"> ・粒度が荒い ・ダマになりやすい | <ul style="list-style-type: none"> ・粒度が細かい ・舌に残らず食べやすい |

産学連携で研究を加速中

TAT 東京農工大学
Tokyo University of Agriculture and Technology
東京農工大学 大学院農学研究院
鈴木丈詞 准教授

MOONSHOT
RESEARCH & DEVELOPMENT PROGRAM
内閣府ムーンショット事業 目標5
「2050年までに、未利用の生物機能等のフル活用により、地球規模でムリ・ムダのない持続的な食料供給産業を創出」

4 今後の取組み：昆虫生産システムの構築



SDGs型フードバリューチェーンの構築

- ・ Bangladeshにおけるマイクロ養殖の確立
- ・ 慢性的な栄養失調の解決に向けた実証実験
- ・ 現地の学校給食・妊婦などへ供給し栄養支援



4 今後の取組み：宇宙空間における食糧生産

宇宙食開発



(社) おおいだスペースフューチャーセンター
「宇宙食ワーキンググループ」参画

宇宙農業PoC



宇宙イノベーションパートナーシップ

風味豊かな“防災食”から“宇宙食”への昇華と現地生産システムの確立

BugsWell

Insects as Food



協 賛

ご協賛ありがとうございます

九州電力株式会社
株式会社 QTnet
CHIE IMAI グループ
株式会社 豊川設計事務所
株式会社 やずや
株式会社 ワールドホールディングス
九電産業株式会社
古賀マネージメント総研株式会社
EY新日本有限責任監査法人
学校法人 君が淵学園崇城大学
株式会社 大分銀行
株式会社 アピカル
株式会社 ジオクラスター
株式会社 筑邦銀行
株式会社 Branches
株式会社 テノ・ホールディングス
西部ガスホールディングス株式会社
有限責任監査法人トーマツ
株式会社 はせがわ
株式会社 九南
株式会社 西日本シティ銀行
株式会社 福岡銀行
九州旅客鉄道株式会社
三和酒類株式会社
西日本鉄道株式会社
木村情報技術株式会社
有限会社 坂本石灰工業所
廣田商事株式会社
株式会社 九電工 (全29社 順不同)



EY 新日本有限責任監査法人
福岡事務所



感動を、シェアしたい。

大分銀行

学生の心に 火をつける

崇城大学 理事長・学長 **中山峰男**



Co-working &
Co-learning Space

博多駅直結
シェアオフィス
コワーキングスペース「Q」

1時間550円から 利用可能



総合電気工事業

株式会社 九南

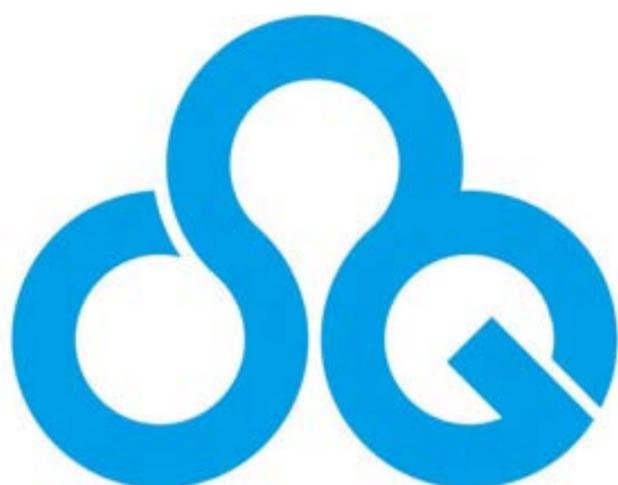


住まいの困った、解決します!!

きゅうなん隊



本店 宮崎県宮崎市大字赤江2番地
本社 宮崎県都城市都北町5070番地



西部ガスグループ

2007年度 審査員特別賞受賞

有限会社坂本石灰工業所



安心安全な石灰乾燥剤

I・C



火を使わないお灸

OQUA

〒865-0013 熊本県玉名市下273-1

TEL 0968-76-6165 FAX 0968-76-6130

ホームページ <http://sakamoto-lime.com/new/>

お問い合わせ Email info@sakamoto-lime.com

味のいすつきり、
香り、透きとおる。

下町の
いいちこハイボール

ほのかな樽香。
熟成樽貯蔵。

飲酒は20歳を過ぎてから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は、絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。のんだあとはリサイクル。

いいちこハイボール 三和酒類株式会社
〒879-0495 大分県宇佐市山本・虚空蔵寺丁 TEL.0978(32)1431(代) FAX.0978(33)3030

GEO CLUSTER

株式会社 ジオクラスター

- 建築・都市・環境コンサルティング
- 情報システムコンサルティング
- アジア地域を対象とした調査・貿易事業

筑邦銀行

人、まち、地域を「動かす人」がいる銀行へ

営業本部 ソリューション・DXグループ

〒830-0037
久留米市諏訪野町2456-1
☎0942-32-5331

筑邦銀行
キャラクター
チカッパ

©GROOMSIONS

社会の未来のために、
私たちができることを。

西日本シティ銀行は、より良い社会の実現を目指し、SDGs(持続可能な開発目標)/ESG(環境・社会・ガバナンス)への取組みを推進しています。地域のみならず社会の未来のために地域金融機関としてできることを考え、グループ一丸となって積極的に取り組んでまいります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 西日本シティ銀行

「手の」ぬくもりまでも伝えたい

teno.

地域を味わう旅列車

THE RAIL KITCHEN
CHIKUGO

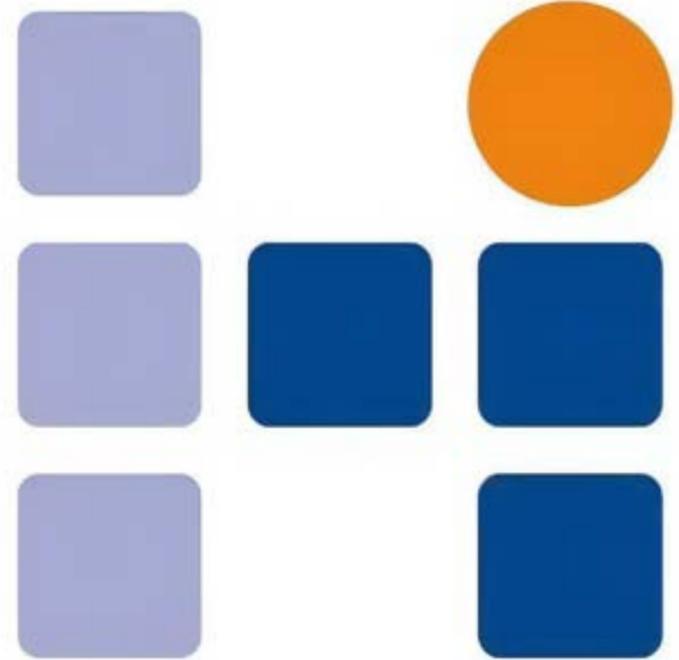
ザ レールキッチン チクゴ

お問い合わせ 0570-00-1010



はせがわ

つなぎます。心と、いのちと、人。



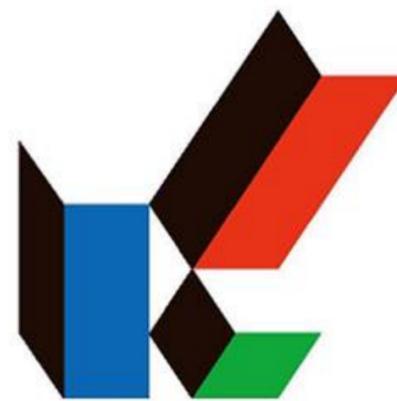
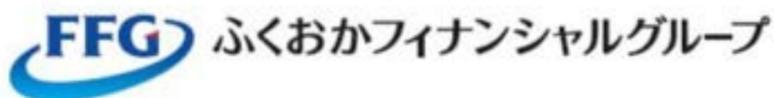
HIROTA SHOJI



ストーリーでつながる、銀行系地方創生メディア

地域と銀行、つながるバトン

bank batonは銀行系地方創生メディアとして、地域と人と企業を結ぶ銀行ならではの視点で、地域の魅力とそれを支える人々のストーリーを紹介していきます。



Make Next.

未来へつなぐ笑顔のために

九電工

Deloitte.

デロイトトーマツ

ベンチャーに成長を、
大企業に
イノベーションを。

有限責任監査法人トーマツ 福岡事務所
デロイト トーマツ ベンチャーサポート株式会社

ウェビナー運用をDX!
最大70%のコスト削減に成功!

集客サイト作成/Zoomウェビナーライセンス(お客様での契約不要)
メール集客/視聴者ログ/アンケート・資料ダウンロード

全てセットで **50,000円/月~**

BtoB向けセミナー配信・管理ツールの決定版!

Biznar

(ビズナー)

木村情報技術株式会社 0952-97-5010

世界中にあらゆる人が生きるカタチを創造することで
人々の幸せと社会の持続的発展を実現してまいります。

世界中の人々がより生き生きと活躍し生活できれば
この世界はもっと幸せにあふれ、発展し、よりよい世界になっていきます
私たちの使命はそんな生きやすく活力あふれた社会を創っていくことです



人材教育ビジネス

不動産ビジネス

情報通信ビジネス

農業公園ビジネス



株式会社ワールドホールディングス

<https://world-hd.co.jp/>

【福岡本社】〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前2-1-1 福岡朝日ビル6F TEL: 092 (474) 0555
【北九州本社】〒803-0814 福岡県北九州市小倉北区大手町11-2 TEL: 093 (581) 0540
【東京本部】〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1NBF コモディオ汐留4F TEL: 03 (3433) 6005



「時代の変化を見据えた新たな挑戦」

主な事業内容

- 脱硝触媒再生工事 ●環境測定・PCB及びアスベスト分析 ●PCB処理
- 電柱広告管理 ●保険代理店業 ●火力・原子力発電所の環境保全に関わる設備の運転
- 燃料管理及び海運仲立業 ●フライアッシュ・石膏及び工業薬品の販売
- 再生可能エネルギー発電設備の運転 ●火力・内燃力発電所の運転・保守業務 ●運輸業
- 九州電力のPR施設・厚生施設の管理運営

KYU San 九電産業株式会社

代表取締役社長 薬真寺 偉臣

〒810-0004 福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号電気ビル北館3F
tel. (092) 781-3061 (代表)

九電グループ
ずっと先まで、明るくしたい。

Koga Management Institute

ベンチャー企業は経済社会の子供です。
子供のいない社会が成り立たないのと同じように、
ベンチャー企業を育てない地域は繁栄しません。
企業誘致も大切ですが、それ以上に大切なのは
地域から上場できる企業を育てることです。

古賀マネージメント総研では、ベンチャー企業が上場するまでの支援を行ってまいります。
補助金申請、販路支援、事業計画、人材育成、資金調達などを支援しています。

RCHIE

CHIE IMAI

ラグジュアリーファッションブランド
いつも本物を、いつもシックに！

チエイマイ サンローゼ博多店 Ph: 092.714.6636
福岡市中央区渡辺通 1-1-2 ホテルニューオータニ 1階



私達は

思い出の舞台をつくっています

人々が精一杯
智慧と力が発揮できる空間づくりの
お手伝いをします

 株式会社 豊川設計事務所
一級建築士事務所
TOYOKAWA ARCHITECTS & ASSOCIATES



やずやの にんにくしじみ



やずやグループ

本物だけをまっすぐあなたへ

やずや

「歳を重ねることが楽しくなった」
いくつになっても“わくわく”“ドキドキ”
笑顔に満ちた「豊かな人生」を
過ごしていただけるように
「やずや」は「心の通心販売」を続けていきます。

〒815-8686 福岡市南区那の川1-6-14 TEL 092(526)0828



地球温暖化を防ぐため
 つかう人とつくる人で、
 できることを。

答えは、電気にある。

使うときにCO₂が出ない電気を社会のあらゆる場面で活用していく。そして、電気を作るときに、再生可能エネルギーや原子力発電などCO₂を出さない発電方法を活用していく。また、火力発電も新しい技術を活用し、CO₂を減らしていく必要があります。

温暖化が原因とされる異常気象



災害の多発

つかう人でCO₂削減



車を電気自動車にするなど、電化の推進

つくる人でCO₂削減



発電時にCO₂が発生しない再生可能エネルギーや原子力発電の活用

特設WEBページで、動画公開中!



九電グループ
 ずっと先まで、明るくしたい。

QTnet

九電グループ
 ずっと先まで、明るくしたい。

スマホのことなら

QTmobile

QTnetお客さまセンター
 QTモバイルお問合せ窓口

通話料
 無料

0120-986-008

○受付時間/9時~20時 ○年中無休
 ※12/31~1/3は9時~18時

QTモバイル



一般社団法人 九州ニュービジネス協議会

福岡市早良区百道浜2-1-22 福岡SRPセンタービル5F

TEL : 092-833-3097 FAX : 092-833-3088

E-mail : ap-qshue@qshu-nbc.or.jp

九州ニュービジネス協議会 HP : <https://qshu-nbc.or.jp/>

九州ニュービジネス大賞表彰専用 HP : <https://qshu-nbc.or.jp/qnbaward/>

