

2018年2月27日
マルコメ株式会社

手作り味噌を
スマートに
健康的に楽しめる
ビジネスアイデア

サウス・バイ・サウスウエスト インタラクティブ部門

Panasonic House@SXSW2018で 新規事業アイデアをコラボ提案

出展期間：2018年3月10日(土)～3月13日(火)
09:30～20:00(最終日のみ17:00終了)
出展場所：301 East 6th st., Austin, TX 78701

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、パナソニック株式会社アプライアンス社の企業内アクセラレーター「ゲームチェンジャー・カタパルト」とコラボし、米国で開催される「サウス・バイ・サウスウエスト インタラクティブ部門」に3月10日から出展する「Panasonic House@SXSW2018」において新規事業アイデアを共同提案します。

コラボレーションの概要

「ゲームチェンジャー・カタパルト (Game Changer Catapult、<http://gccatapult.panasonic.com/>) は、パナソニック株式会社アプライアンス社が、家電領域を中心とした新規事業の創出と、それらをリードする人材育成の加速を目的に2016年に立ち上げた企業内アクセラレーターです。彼らの取組みの一環として、米国で開催されるサウス・バイ・サウスウエスト※インタラクティブ部門に「Panasonic House@SXSW2018」が出展されます。

「Panasonic House@SXSW2018」では、8つの新規事業アイデアに加え、ゲームチェンジャー・カタパルト以外の3プロジェクトの展示、10のオリジナルセッションが行われます。当社は「The Ferment 2.0」と題された、自分好みの味や保存料や添加物を使用しない手作り味噌をスマートに健康的に楽しめる味噌作りキットサービスという新規事業アイデアのひとつに協力しています。
(※Fermentの意味=発酵)



コラボレーションの背景

当社は味噌作りの理解が深まる商品として「みそ手作りキット」を販売していますが、購入者から「味噌がいつ完成するのか」「食べごろが分からない」というお問い合わせを頂戴することがありました。一方、2017年度のサウス・バイ・サウスウエストに発酵食をテーマに出展した「The Ferment」のプロジェクトチームは発酵という腐敗にもつながる温度帯をどう安全に扱うのか、発酵をコントロールすることでどう付加価値をつくるのか、アイデアの事業化に苦戦していました。そのような時期に、両社が出会う機会があり「The Ferment 2.0」への道が開けました。当社は「The Ferment 2.0」の企画にあたり、発酵に適正な温度や熟成に伴う色の変化といった味噌作りから得られるデータ類を提供しています。以前は家庭でごく普通に作られていた自家製の味噌は、今や贅沢品ともいえます。当社は、温度センサースティックや管理アプリといったテクノロジーを利用することで、自分で作る味噌のおいしさや楽しさに触れるきっかけに、そうした人々が交流する場を生み出す事業の実現を願って「The Ferment 2.0」に協力しています。

Smart Miso Making Kit Delivery Service

Ferment 2.0



※SXSW（サウス・バイ・サウスウエスト）とは

アメリカ合衆国テキサス州オースティンで毎年3月に開催されるデジタル・インタラクティブや映画・音楽の分野で開催される大型展示会。1987年に音楽イベントとして始まり、1994年にフィルム部門とインタラクティブ部門が追加され、現在の形式となっています。特にインタラクティブ部門は世界的に影響力があり、スタートアップ企業の登竜門として、昨今、企業や投資家などから大変注目を集めています。当部門における大賞の受賞を機にICTサービスが世界中の人々に利用されるようになった事例などがあります。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、尾田
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)