



EXPO 2025
Theme Weeks
CONNECT

食と暮らしの未来
NECESSITIES OF LIFE:
FOOD, CLOTHING AND SHELTER

NL オランダ



大阪・関西万博テーマウィークコネクトプログラム『食の未来』～オランダ～

シンポジウム「未来の食と健康」へのご招待

気候変動と人口増加は、地球の未来、すなわち食の未来にとっての二つの大きな課題です。食はもはや味や伝統だけの問題ではなく、地球全体の持続可能性と公衆衛生にとって極めて重要な要素となっています。現在 80 億人を超える人々を養い、2050 年には 100 億人近くに達すると予測される中、食料をどのように生産し、消費するのかという問題はかつてないほど喫緊の課題となっています。

オランダは、食料システムをより良い方向へ変革することを約束する、持続可能なタンパク質ソリューションを推進しています。植物由来のイノベーションから最先端の細胞培養まで、オランダの企業と知識機関は、栄養価が高く、手頃な価格で、環境に配慮した未来を確実にするために連携して取り組んでいます。私たちの共通の使命は、人々と地球を養うだけでなく、より賢い方法でそれを行うことです。そして、共通の基盤の上で、他者と協力してこれを行うことです。

この度、大阪万博の食のテーマウィーク期間中に、オランダから代替タンパク質やヘルシーフードの分野で活躍する約 50 名の専門家やイノベーターが来日する運びとなりました。彼らの目的は、日本の食料分野の専門家、イノベーター、および関係者に働きかけ、有意義な変化を推進し、私たちの食料システムをより持続可能で、レジリエントで、包括的なものにするための解決策を開発することです。

シンポジウム概要

本シンポジウムでは、午前のセッションでオランダ漁業・食料安全保障・園芸・自然保護大臣 ジャン・ルンメニー氏が、そして午後のセッションではオランダの食品イノベーション拠点「フードバレー」を擁するヘルダーランド州のヘルガ・ウィッテス副知事が、それぞれ開会挨拶を行います。モデレーターには、Innova Market Insights 社の ル・アン・ウィリアムズ氏とワーヘニンゲン大学 & リサーチ (WUR) の ギド・カンブス氏を迎え、日蘭双方の専門家やイノベーターとともに、二つの主要テーマを通して食の未来を深く掘り下げます。

午前のセッションは「タンパク質イノベーション：機会と課題」と題し、新しいタンパク質源が食品業界と世界の食料安全保障にもたらす機会について議論します。ここでは、細胞農業、精密発酵、植物由来イノベーション、昆虫由来タンパク質の最新の進歩と、食料システム変革におけるその役割を考察します。午後のセッション「未来の食の健康・栄養面」では、未来の食がマイクロバイオームや健康全般に与える影響に焦点を当てます。栄養学と食品科学におけるイノベーションが、健康的な食生活、疾病予防、パーソナライズされた栄養ソリューションにどのように貢献するかを探ります。

本シンポジウムは、知識交換と国際協力の強化、そして持続可能で健康的な食料システムのための画期的なソリューションを発見する重要なプラットフォームです。代替タンパク質やヘルシーフードに関するオランダの専門家やイノベーターが一堂に会するこのダイナミックなイベントに、ぜひご参加ください。

昼食時とシンポジウム終了後には立食懇親会を予定しており、オランダのミッションメンバーと参加者が直接交流できる絶好の機会です。昼食時には、日蘭協賛企業のご協力によるプラントベース食材を使った多彩な料理の試食もご用意しています。ぜひ関係者とお誘いあわせのうえご来場ください。

ご参加費は無料です。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

■日 時	6月9日（月）10:00～17:00 シンポジウム（09:30 開場） 続いて 16:30～19:30 にネットワーキングレセプション
■場 所	ウェスティンホテル大阪（〒531-0076 大阪府大阪市北区大淀中 1-1-20 アクセス ） シンポジウム 2 階「ソノーラ」 レセプション 2 階「オリアーナ」
■参加費	無料
■対 象	日本国内外の企業、大学、研究機関、政府、メディア、その他業界関係者
■使用言語	英語・日本語（同時通訳あり）
■定 員	150 名（先着順） ※定員になり次第、締切とさせていただきます。お早めにご登録ください。
■次 第	次頁のプログラムをご参照ください。 5 頁以降のオランダ参加団体概要もあわせてご参照ください。
■登録方法	こちらのリンク より 6 月 6 日（金） までにご登録ください。 
■お問合せ	オランダ王国大使館農務部 tok-lvvn@minbuza.nl

過去に当方職員とコンタクトがあった方々へメールをお送りしております。このようなイベントにご興味がおありかと存じますが、もしも同様のお知らせの受信をご希望されない場合は、お手数ですが件名に「STOP」と記載しご返信ください。今後、メッセージ（招待状）が配信されないようにいたします。

For English, scroll down.



EXPO2025
Theme Weeks
CONNECT


食と暮らしの未来
NECESSITIES OF LIFE:
FOOD, CLOTHING AND SHELTER

NL オランダ



大阪・関西万博テーマウィークコネクトプログラム『食の未来』～オランダ～

シンポジウム「未来の食と健康」へのご招待

午前のセッション – タンパク質イノベーション：機会と課題 モデレーター：Innova Market Insights 社 グローバル SVP リサーチ、共同創業者 Lu Ann Williams 氏	
09.30	開場・受付開始
10.00	<ul style="list-style-type: none">• モデレーターによる開会 Innova Market Insights 社 グローバル SVP リサーチ、共同創業者 Lu Ann Williams 氏• 歓迎の挨拶 オランダ漁業・食料安全保障・園芸・自然保護大臣 Jean Rummenie 氏• 来賓挨拶 農林水産省 近畿農政局 次長 藤河 正英 氏• 「新タンパク質ビジネス：動向、成長、世界的な変遷」 Innova Market Insights 社 グローバル SVP リサーチ、共同創業者 Lu Ann Williams• 基調講演「食の持続可能な未来を共創する」 不二ヨーロッパ・アフリカ株式会社 マネージングディレクター兼グローバルイノベーションセンターヨーロッパ所長 亀井リズ 氏• 「健康的な食への変革に向けた新たな道筋」 NIZO フードリサーチ社 CEO Nikolaas Vles 氏• 「食のサステナビリティ『プラントベースフード』への挑戦」 キューピー株式会社 プロジェクトリーダー 綿貫 智香 氏• モデレーターによる午前のセッション閉会
12.00	ランチbuffetとネットワーキング ※ランチbuffetの一部メニューとして、プラントベース食材を使った料理をご試食いただけます。 試食協賛: ザ・ベジタリアンブッチャー、キューピー株式会社、ネクストミーツ株式会社、不二製油株式会社、スナックフューチャー
午後のセッション – 未来の食の健康・栄養面 モデレーター：ワーヘニンゲン大学 & リサーチ 助教授 Guido Camps 氏	
13.30	<ul style="list-style-type: none">• モデレーターによる開会の挨拶 ワーヘニンゲン大学 & リサーチ 助教授 Guido Camps 氏

	<ul style="list-style-type: none"> • 歓迎の挨拶 ヘルダーランド州 副知事 Helga Witjes 氏 • 来賓挨拶 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）理事長 久間 和生氏 • 背景説明: 食と健康の側面 ワーヘニンゲン大学 & リサーチ 栄養・健康プログラムリーダー Marjolijn Bragt 氏へのインタビュー • 基調講演「食と健康と持続可能性：その未来」 ユトレヒト大学未来食品部門、ダノン社 グローバルリサーチ & イノベーション最高科学顧問 Johan Garssen 氏 • 「持続可能な食の未来における乳製品」 FrieslandCampina 社 チーフサステナビリティオフィサー Mireille Einwachter 氏へのインタビュー • 「食塩摂取量の低減に向けて」 キッコーマン株式会社 研究開発本部研究開発推進部 篠崎 洋平 氏 • 「私たちは進歩を現実にする」 dsm-firmenich 社 エコシステム開発シニアディレクター Cindy Gerhardt 氏
15.00	休憩
15.30	<p>午後のセッション 後半</p> <ul style="list-style-type: none"> • 「健康的な生活とタンパク質転換を実現するチップとデジタル革新」 imec R&D 副社長 兼 ワンプラネットリサーチ センターゼネラルマネージャー Chris van Hoof 氏 • 「食の未来を創造する：タンパク質の転換から地球の健康へ」 世界のベストベジタブルレストランに選出されたミシュラン二つ星レストラン「De Nieuwe Winkel」 シェフ兼オーナー Emile van der Staak 氏 • 総括および閉会の挨拶 在大阪オランダ王国総領事 兼 陳列区域オランダ政府代表 マーク・カウパース氏
16:30	夕食を含むネットワーキングレセプション
19.30	プログラム終了

※プログラムは予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。

オランダ参加団体概要（仮訳）

企業
<p>Nutreco（ニュートレコ）</p> <p>動物栄養と持続可能な食品ソリューションのグローバルリーダーである Nutreco は、効率的で責任ある食品生産を支えるため、最高水準の専門知識、技術、革新的な製品を提供しています。動物飼料分野での強固な基盤を持ちつつ、代替タンパク質の分野でも先駆的な役割を担っています。最近では、費用対効果の高い細胞培養培地の開発を目指し、世界初の食品グレードの細胞飼料専用粉末製造施設を開設しました。伝統的な動物栄養と培養肉の最先端ソリューションを繋ぐことで、業界の拡大と、より幅広い人々への持続可能なタンパク質の提供に貢献しています。</p>
<p>The Vegetarian Butcher（ザ・ベジタリアン・ブッチャー）</p> <p>The Vegetarian Butcher は、肉の代替品を専門とするオランダの植物由来食品会社です。9 代目農家の Jaap Korteweg 氏によって 2010 年に設立され、ハンバーガー、ソーセージ、ナゲット、ミンチなどの肉製品のベジタリアンおよびビーガン代替品を製造しています。同社の製品は、完全に植物由来でありながら、伝統的な肉の味、食感、体験を再現するように設計されています。2018 年にユニリーバの傘下に入ってから以来、スーパーマーケット、レストラン、ファストフードチェーンへの供給を含め世界的に事業を拡大し、バーガーキングのようなブランドと提携して植物由来のワッパーを提供しています。</p>
<p>The New Milkman（ザ・ニュー・ミルクマン）</p> <p>The New Milkman は、持続可能な地元産の植物由来乳製品代替品を生産するオランダの企業です。元酪農家によって設立された同社は、サプライチェーンの短さと持続可能性を重視し、オランダ産大豆ベースの製品へと移行しました。最近、自社工場を開設し、需要の高まりと保存期間の延長に対応して、豆乳から豆乳ヨーグルトの生産へと切り替えました。同社の新しい生産プロセスは、大豆の使用を最適化し、繊維廃棄物を 75%削減するとともに、ヨーグルトの繊維含有量を増やしています。大豆栽培から最終製品までサプライチェーンを完全に管理しながら、スーパーマーケットへの進出を進めています。</p>
<p>Meatable（ミータブル）</p> <p>Meatable は、伝統的な畜産に代わる持続可能な方法として、研究室で培養された肉を開発している企業です。2018 年に設立された同社は、最先端の細胞農業技術を使い、動物の細胞 1 つから本物の肉を育て、動物の屠殺の必要性を排除しています。同社のプロセスは opti-ox™テクノロジーに基づいており、これにより幹細胞を筋肉細胞と脂肪細胞に効率的に変換し、従来の肉の味と食感を再現できます。Meatable は、従来の肉生産に比べて環境への影響を大幅に低減した、高品質で拡張可能かつ持続可能な培養肉の生産を目指しています。</p>
<p>INVEJA（インベジャ・ネザーランズ）</p> <p>INVEJA は、ルピナス、小麦、キビ、大豆、キノアなどの植物性タンパク質をベースにした栄養機能ソリューションを専門とする企業です。これらのソリューションは、ベーカリー、パストリー、特殊栄養、植物ベースのケータリングなど、さまざまな業界に対応しています。タンパク質が豊富で、パン、ベーカリー製品、肉代替品、栄養補助食品の強化剤として役立つルピナス製品の市場リーダーとして知られています。</p>

<p>Cosun Protein (コスン・プロテイン)</p> <p>Cosun Protein は、高品質の植物性タンパク質の開発と生産を専門とする企業です。約 8,400 人の生産者が所有する国際農業協同組合 Royal Cosun の新興事業部門として、気候に優しい方法で動物性タンパク質から植物性タンパク質への移行を加速することを目指しています。同社の主力製品である Tendra® は、2022 年に発売されたソラマメタンパク質で、無味無臭で溶解性が高いことで知られており、さまざまな食品や飲料の用途に最適です。Cosun Protein の使命は、植物の可能性を最大限に引き出し、持続可能な循環型経済に貢献するという Royal Cosun のより広範な目標と一致しています。</p>
<p>Synergie in Food Entomo (シナジー・イン・フード・エントモ)</p> <p>Synergie in Food Entomo は、食用昆虫をベースにした食品の開発と製造を専門とする会社です。BeFrank Foods というブランド名で事業を展開し、持続可能で健康的な製品を生み出しています。製品ラインには、ミールワームとコオロギで作った風味豊かなハンバーガースパイスを添えたハンバーガー、バッタで作ったおいしいミンチ肉スパイスを添えたソーセージロール、香ばしいハーブを添えたミールワームベースのスナックボールなどがあります。同社はミールワーム、コオロギ、バッタなどの昆虫を取り入れることで、食用昆虫の高い栄養価と環境への影響の少なさを活かし、持続可能なタンパク質源に対する高まる需要に応えています。</p>
<p>Dutch Organics (ダッチ・オーガニクス)</p> <p>Dutch Organics は、食品業界向けの認定オーガニック原材料の調達と流通を専門とする会社です。同社の製品には、穀物、種子、米、豆類、タンパク質、小麦粉、デンプン、ハーブ、スパイスが含まれており、顧客のオーガニックニーズにワンストップで対応することを目指しています。</p>
<p>Planet B.io (プラネット・バイオ)</p> <p>Planet B.io は、バイオテック・キャンパス・デルフトにある非営利のイノベーション・ハブで、持続可能なバイオベースのソリューションを開発するバイオテクノロジーのスタートアップや企業を支援しています。研究施設、パイロット施設、生産施設を提供し、専門家のネットワークや産業界とのコラボレーションも行っています。トリプルヘリックスモデルで運営され、企業、学界、政府を結びつけ、循環型バイオ経済のイノベーションを推進しています。</p>
<p>The Protein Community / Foodvalley NL (ザ・プロテイン・コミュニティ / フードバレー・NL)</p> <p>2017 年に Foodvalley NL が運営する The Protein Community (TPC) は、持続可能なタンパク質への移行を加速するためのグローバルプラットフォームです。15 カ国以上から 150 社を超える企業を結び付け、スタートアップ、企業、原料サプライヤー、研究機関、食品メーカー間のコラボレーションを促進しています。TPC は、加速セッション、市場および技術知識、個別サポート、国際ネットワーク内でのマッチメイキング、国内外の取り組みへの参加など、代替タンパク質分野での企業の成功を支援するツールとリソースを提供しています。</p>
<p>Magellan Food Ingredients (マゼラン・フード・イングリディエンツ)</p> <p>Magellan Food Ingredients は、大豆を含まない植物由来の原料をヨーロッパで販売する会社です。テクスチャード植物性タンパク質、タンパク質分離物、結合剤、脂肪、甘味水溶性繊維を専門としています。同社は、持続可能な肉を使わないタンパク質豊富な製品の製造において食品生産者をサポートしています。</p>
<p>T Food Group (T フード グループ)</p> <p>T Food Group は、食品、健康、安全の分野における一連の企業と活動を統括し、持続的に付加価値をつけ、革新し、発明することを目指しています。「SimplyOK」は、食品会社と小売業者がアレルギー管理業務を強化し、食品リコールを減らすことで、食品の完全で信頼性が高く明確なアレルギー情報を取得できるよう支援します。「Huberts Food」は、ヘルスケアおよびスポーツ業界向けにタンパク質強化製品（アイスクリームなど）を開発・製造しています。「Synergy in Food Innovation」は、顧客のニーズと業界横断的な技術ソリューションによって推進される新世代の技術食品ソリューションの開発に重点を置いています。</p>

<p>Scelta Mushrooms（シェルタ・マッシュルームズ）</p> <p>キノコベースの製品の加工と革新を専門とする会社です。キノコ業界で 30 年以上の経験を持つ Scelta Mushrooms は、冷凍、保存、真空調理、グリルしたキノコ、キノコ由来の天然うま味ベースの風味増強剤など、キノコを幅広い製品に加工しています。同社の製品のひとつである Fungible は、オランダ産の白ボタンマッシュルームから抽出した脂肪代替品で、脂肪の本質的な特性を模倣するように設計されています。脂肪はわずか 15%（主に不飽和脂肪）で、動物性および植物性製品の両方に適した低脂肪代替品です。</p>
<p>SnackFuture（スナックフューチャー）</p> <p>SnackFuture は、より健康的で持続可能なスナックの開発と提供に注力する企業です。革新的な技術と天然由来の原料を活用し、消費者に健康的でおいしいスナックを提供することを目指しています。</p>
<p>Protinext（プロティネクスト）</p> <p>微細藻類の力をさまざまな用途に活用することに特化した大手バイオテクノロジー企業です。最先端の技術と専門知識により、微細藻類株を最適化し、食品、飼料、化粧品、医薬品、特殊化学品業界向けに高品質で持続可能な革新的なソリューションを生み出しています。</p>
<p>Cellular Agriculture Netherlands / CAN（セルラーアグリカルチャー・ネザーランズ / CAN）</p> <p>オランダ国内での細胞農業の開発と導入を促進することを目的とした財団です。培養肉やその他の細胞ベースの製品の分野で革新とコラボレーションを促進するため、研究者、スタートアップ、業界関係者、政策立案者を結びつける中心的なハブとして機能します。</p>
<p>Danone Global Research & Innovation（ダノン・グローバル・リサーチ&イノベーション）</p> <p>ダノンは、乳製品、植物由来製品、パッケージ飲料水、乳児栄養・特殊栄養をリードする独自の製品群を通じて、できるだけ多くの人々に食品による健康を提供しています。同社は栄養研究に継続的に投資しています。特殊栄養の分野で 125 年を超える専門知識を有しており、乳児やがんや脳卒中などの健康状態にある人々を含む、特定の栄養ニーズを持つあらゆる年齢の人々をサポートする先駆的な製品を開発しています。また、家族、介護者、患者、医療専門家が栄養と健康について十分な情報に基づいた選択を行えるよう支援するサービスや教育プログラムも提供しています。</p>
<p>Fascinating（ファッシネイティング）</p> <p>Fascinating は、農家、企業、知識機関、コミュニティを結集するオープンなテストおよびイノベーションプログラムです。多様な動植物が生息する重要な土壌、栄養価の高い作物、閉鎖型窒素システム、CO2 排出ゼロなど、農家にとって優れた収益モデルを備えた循環型農業システムを構築することを目指しています。</p>
<p>Hutten Food Care（フッテン・フードケア）</p> <p>Hutten は、オランダ全土の企業、医療機関、イベントなど、さまざまな分野に食品、飲料、ホスピタリティサービスを提供するケータリング会社です。ヘルスケア分野では、個々の食事ニーズに合わせた栄養価が高く風味豊かな食事を提供することで、患者の回復と健康の向上に重点を置いています。最近、アルブロンと提携しました。</p>
<p>Imec the Netherlands / OnePlanet Research Center （アイメック・ザ・ネザーランズ / ワンプラネット・リサーチ・センター）</p> <p>OnePlanet リサーチセンターは、imec、ワーヘニンゲン大学研究センター (WUR)、ラドバウド大学、Radboudumc の協力により、2019 年にヘルダーラント州の支援を受けて設立されたイノベーションハブです。このセンターは、高度なチップとデジタル技術を活用して、農業、食品、健康、環境における社会的課題に取り組んでいます。OnePlanet は創設パートナーの専門知識を統合することにより、画期的なイノベーションと実用的なアプリケーションの開発を目指して、基礎研</p>

<p>究と応用研究の両方を行っています。たとえば、健康指標を監視できるスマートトイレや、窒素レベルなどの環境要因を測定するように設計されたセンサーの開発といったプロジェクトに取り組んでいます。</p>
<p>知識機関</p>
<p>Wageningen University & Research（ワーヘニンゲン大学＆リサーチ）</p> <p>持続可能性、食糧安全保障、気候変動適応に焦点を当てた世界有数の農業および食品研究機関の一つです。企業や政府と連携して、革新的な食品生産方法、代替タンパク質、農業ソリューションを開発しています。この大学は、世界的な食糧と環境の課題への貢献で知られています。</p>
<p>Innova Market Insights（イノーバ・マーケット・インサイト）</p> <p>Innova Market Insights は、食品、飲料、美容、パーソナルケアのトレンドに特化したグローバル市場情報会社です。データに基づく洞察とトレンド分析を提供し、企業の革新と成長を支援しています。同社のプラットフォームは、消費者の行動、製品開発、原材料、パッケージのトレンドを追跡し、世界中の大手ブランドにサービスを提供しています。</p>
<p>NIZO（ニゾ）</p> <p>食品と健康のイノベーションを専門とする、大手の独立系契約研究機関です。NIZO は、タンパク質技術、発酵、バイオインフォマティクス、健康、食品加工、食品安全などの分野で専門知識を提供しています。同社は、ヨーロッパ最大級の食品グレードのパイロットプラントを運営しており、世界の食品業界におけるイノベーションの開発と応用を促進しています。NIZO は、エーデにバイオテクノロジー発酵工場 (BFF)を開設しました。この最先端のオープンアクセススケールアップ施設は、精密発酵を含む発酵技術を通じて食品と食品原料の生産を進歩させることに専念しています。BFF により、企業は大規模なインフラ投資を必要とせず、革新的な発酵プロセスを研究室からパイロット規模に拡大できるため、イノベーションが加速し、市場投入までの時間が短縮されます。</p>
<p>政府機関</p>
<p>駐日オランダ王国大使館</p> <p>駐日オランダ王国大使館農務部は、日本におけるオランダの農業と自然部門の国際化に取り組んでいます。知識豊富なパートナーとして、オランダの収益力と世界の持続可能な食料供給に貢献することを目指しています。</p>
<p>オーバライセル州、北ホランド州、フレボランド州、ヘルダーランド州</p> <p>これらは、経済開発、インフラ、農業、持続可能性政策を担当するオランダの地方政府機関です。各地域におけるイノベーションとビジネスの成長を刺激するための資金、政策支援、取り組みを提供しています。持続可能性と食品関連のプロジェクトを促進する上で重要な役割を果たしています。</p>
<p>Oost NL（東部オランダ開発公社 / オースト NL）</p> <p>東部オランダ開発公社（Oost NL）は、ヘルダーラント州とオーバライセル州の経済強化と活性化に活動とプロジェクトを集中している機関です。明確な社会的使命を掲げ、東オランダの起業家がイノベーションを加速し、それを市場に投入できるよう支援しています。食品、健康、テクノロジー、エネルギーの分野で技術の進歩とイノベーションを実現し、持続可能な未来に向けて共に努力しています。</p>
<p>Horizon Flevoland（ホライズン・フレヴォランド）</p> <p>Horizon Flevoland は、オランダのフレヴォラント州の地域開発機関です。持続可能な成長を目指す地元の起業家を支援し、資金調達、事業開発、国際化の支援を行っています。重点分野には、循環型経済、農業食品、エネルギー、技術革新、デジタル化などがあり、経済成長と社会および環境への影響を一致させることを目指しています。</p>
<p>Impuls Zeeland（インパルス・ゼーランド）</p>

Impuls Zeeland は、ゼーラント州の地域開発機関です。起業家の革新、国際化、新しいビジネスチャンスへの投資を支援します。豊富な経験、素晴らしい実績、幅広いネットワークを持つ独立した組織として、この支援を無料で行っています。

ROM Utrecht Region (ロム・ユトレヒト・リジョン)

ROM Utrecht Region は、ユトレヒト州の地域開発機関です。その使命は、投資、イノベーション支援、国際展開サポートを通じて企業、スタートアップ、スケールアップをサポートし、イノベーションと持続可能な成長を促進することです。

※これは暫定情報であり、参加団体は予告なく変更される場合があります。



EXPO2025
Theme Weeks
CONNECT

食と暮らしの未来
NECESSITIES OF LIFE:
FOOD, CLOTHING AND SHELTER

NL オランダ



World Expo Theme Week Connect Program "Future of Food" from the Netherlands

Symposium "Future Food & Health"

Climate change and population growth are two major challenges to the future of our planet, the future of our food. Food is no longer just a matter of taste and tradition, it's a critical component of global sustainability and public health. With over 8 billion mouths to feed today and nearly 10 billion expected by 2050, the question of how we produce and consume food has never been more urgent.

The Netherlands is stepping forward with sustainable protein solutions that promise to reshape our food systems for the better. From plant-based innovations to cutting-edge cell cultivation, Dutch companies and knowledge institutes are working in tandem to ensure a nutritious, affordable, and environmentally responsible future. Our collective mission? Not just to feed people and planet, but to do so in a smarter way. And to do so in collaboration with others, on common ground.

We are pleased to announce that approximately **50 experts and innovators from the Netherlands**, active in the fields of alternative proteins and healthy foods, will be visiting Japan during the Osaka Expo food theme week. Their objective: reaching out to Japanese experts, innovators, and stakeholders from across the food sector to drive meaningful change and develop solutions that make our food systems more sustainable, resilient, and inclusive.

To commemorate this special occasion, the Embassy of the Kingdom of the Netherlands in Japan and Oost NL (East Netherlands Development Agency) will host the Symposium "Future of Food and Health" on Monday, June 9th, at The Westin Osaka.

Symposium outline


At this symposium, **Jean Rummenie, the Minister for Fishery, Food Security, Horticulture and Nature Conservation of the Netherlands**, will deliver the opening remarks for the morning session, and **Helga Witjes, Vice Governor of the Province of Gelderland** – home to the "Food Valley," a hub for food innovation and research and development in the Netherlands – will give the opening remarks for the afternoon session. The moderators will be **Lu Ann Williams from Innova Market Insights** and **Guido Camps from Wageningen University & Research (WUR)**. Together with speakers from both Japan and the Netherlands, they will delve deeply into the future of food through two main themes.

The morning session, titled **"Protein Innovation: Opportunities & Challenges"**, will discuss the opportunities novel protein sources offer for the food industry and global food security. It will explore the latest advancements in cellular agriculture, precision fermentation, plant-based innovations, and insect proteins, and discuss their role in transforming our food systems. The afternoon session, **"Future of Food Health and Nutrition"**, will focus on the impact of future food on our microbiome and overall health. It will examine how innovations in nutrition and food science contribute to healthier diets, disease prevention, and personalized nutrition solutions.

This symposium serves as a vital platform for knowledge exchange, strengthening international collaboration, and discovering groundbreaking solutions for a more sustainable and health-focused food system. We invite you to join us for this dynamic symposium, where Dutch experts and innovators in alternative proteins and healthy foods will come together to explore the cutting edge of food innovation.

A standing reception will be held during lunchtime and after the symposium, offering an excellent opportunity for direct interaction between Dutch mission members and participants. At lunchtime, you can also enjoy **tasting a variety of plant-based dishes**, thanks to the cooperation of Japanese and Dutch sponsoring companies. We encourage you and your colleagues to join us for this valuable networking opportunity.

Participation is free of charge. We sincerely look forward to your attendance.

■ When	Monday 9 June 10:00-17:00 JST (doors open at 09:30) to be followed by a networking reception 16:30-19:30
■ Where	The Westin Osaka Address: 1-1-20 Oyodonaka, Kita-ku, Osaka-shi, Osaka 531-0076 (Access) Symposium: 2F Sonora / Reception: 2F Oriana
■ Participation fee	Free
■ Target audience	Companies, universities, research institutions, government agencies, media, and other industry stakeholders in Japan and overseas
■ Language	English & Japanese with simultaneous interpretation
■ Capacity	150 (first-come, first-served basis) Registration will close once capacity is reached. Please register soon.
■ Program	Please refer to the program on the next page. Also, see the "Overview of Dutch Participating Organizations" starting on page 140.
■ How to register	Please register by Friday 6 June via this link . 
■ Inquiries:	Department for Agriculture, The Netherlands Embassy, tok-lvvn@minbuza.nl

You receive this email because in the past you have been in contact with us or one of our colleagues. We believe this message (invitation) can be useful for you. In case you do not wish to receive this kind of notifications anymore, please let us know by replying to this email and adding the word STOP in the subject. We will see to it that you no longer receive such messages (invitations).



EXPO2025
Theme Weeks
CONNECT

食と暮らしの未来
NECESSITIES OF LIFE:
FOOD, CLOTHING AND SHELTER

NL オランダ



World Expo Theme Week Connect Program "Future of Food" from the Netherlands

Symposium "Future Food & Health"

Morning Session – Protein Innovation: Opportunities & Challenges

Moderator: Ms. Lu Ann Williams, Global SVP Research, Co-Founder, Innova Market Insights

09.30	Door opens and registration
10.00	<ul style="list-style-type: none"> Opening remarks by moderator Ms. Lu Ann Williams, Global SVP Research, Co-Founder, Innova Market Insights Welcome Speech Mr. Jean Rummenie, Dutch Minister for Fishery, Food Security, Horticulture and Nature Conservation Guest of Honour Speech Mr. FUJIKAWA Masahide, Deputy Director-General, Kansai Regional Agricultural Administration Office, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries 'The Business of New Proteins: Trends, Growth, and Global Shifts' Ms. Lu Ann Williams, Global SVP Research, Co-Founder, Innova Market Insights Keynote: 'Co-creating a sustainable future for food' Dr. Liz Kamei, Managing Director Fuji Europe Africa & Head of Global Innovation Center Europe, Fuji Europe Africa 'Novel Routes towards Healthy Food Transformation' Mr. Nikolaas Vles, CEO, NIZO Food Research 'Food Sustainability: The Challenge towards "Plant-Based Food"' Ms. WATANUKI Chika, Manager, Kewpie Corporation
12.00	<p>Lunch buffet & Networking</p> <p>You can sample dishes made with plant-based ingredients as part of the lunch buffet menu.</p> <p>Tasting sponsored by: The Vegetarian Butcher, Kewpie Corporation, NEXT MEATS Co., Ltd., Fuji Oil Co., Ltd., SnackFuture</p>

Afternoon session - Health & Nutrition Aspects of Future Food

Moderator: Mr. Guido Camps, assistant professor, Wageningen University & Research

13.30	<ul style="list-style-type: none"> Welcome Speech Ms. Helga Witjes, Vice Governor of the province of Gelderland Guest of Honor Speech Dr. KYUMA Kazuo, President, National Agriculture and Food Research Organization (NARO)
-------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Setting the scene Food & health aspects Interview with Ms. Marjolijn Bragt, Program Leader Nutrition & Health, Wageningen University & Research ▪ 'Food Health and Sustainability: the future' Mr. Johan Garssen, Chief Scientific Advisor, Future Food University of Utrecht / Danone Global Research & Innovation ▪ 'Dairy in a sustainable food future' Interview with Ms. Mireille Einwachter, Chief Sustainability Officer, FrieslandCampina ▪ 'Reducing the world's salt intake' Dr. SHINOZAKI Yohei, General Manager, Kikkoman Corporation ▪ 'We bring progress to life' Ms. Cindy Gerhardt, Senior Director Ecosystem Development, dsm-firmenich
15.00	Break
15.30	<ul style="list-style-type: none"> • 'Chip and digital innovations enabling a healthier life and the protein transition' Mr. Chris Van Hoof, Vice-president R&D imec and general manager OnePlanet Research Center • Crafting the Future of Food: From Protein Shift to Planetary Health Mr. Emile van der Staak, Chef & owner, Two-Michelin-Starred Restaurant De Nieuwe Winkel, Named Best Vegetable Restaurant in the World. • Wrap-up and closing remarks Mr. Marc Kuipers, Consulate-General of the Kingdom of the Netherlands in Osaka and Commissioner General for the Netherlands at Expo 2025 Osaka, Kansai
16:30	Networking reception including dinner
19.30	End of program

*The program is subject to change without prior notice.

Overview of Dutch Participating Organizations (Provisional Translation)

Companies
<p>Nutreco</p> <p>Nutreco is a global leader in animal nutrition and sustainable food solutions, providing best-in-class expertise, technology, and innovative products to support efficient and responsible food production. With a strong foundation in animal feed, Nutreco also plays a pioneering role in the alternative protein space.</p> <p>Recently, Nutreco opened the world's first dedicated food-grade powder production facility for cell feed, aiming to develop cost-effective cell culture media. By bridging traditional animal nutrition with cutting-edge solutions for cultivated meat, Nutreco is committed to enabling the industry to scale and make sustainable protein accessible to a wider population.</p>
<p>The Vegetarian Butcher</p> <p>The Vegetarian Butcher is a Dutch plant-based food company that specializes in meat alternatives. Founded in 2010 by Jaap Korteweg, a ninth-generation farmer, the company produces vegetarian and vegan substitutes for meat products such as burgers, sausages, nuggets, and mince. Their products are designed to mimic the taste, texture, and experience of traditional meat while being entirely plant-based.</p> <p>The company was acquired by Unilever in 2018 and has since expanded globally, supplying supermarkets, restaurants, and fast-food chains, including partnerships with brands like Burger King for plant-based Whoppers.</p>
<p>The New Milkman</p> <p>The New Milkman is a Dutch company that produces sustainable, locally sourced plant-based dairy alternatives. Founded by former dairy farmers, they transitioned to Dutch-grown soy-based products, focusing on short supply chains and sustainability.</p> <p>Recently, they opened their own factory and shifted from soy milk to soy yogurt, responding to growing demand and longer shelf life. Their new production process optimizes soybean use, reducing fiber waste by 75% and increasing fiber content in their yogurt. They are expanding into supermarkets while maintaining full control over the supply chain, from soybean cultivation to the final product.</p>
<p>Meatable</p> <p>Meatable is a cultivated meat company that develops lab-grown meat as a sustainable alternative to traditional livestock farming. Founded in 2018, the company uses cutting-edge cellular agriculture technology to grow real meat from a single animal cell, eliminating the need for animal slaughter.</p> <p>Their process is based on opti-ox™ technology, which allows them to efficiently convert stem cells into muscle and fat cells, replicating the taste and texture of conventional meat. Meatable aims to produce high-quality, scalable, and sustainable cultivated meat with a significantly lower environmental impact compared to traditional meat production.</p>
<p>INVEJA</p> <p>Inveja Netherlands is a company specializing in nutri-functional solutions based on plant proteins, including lupin, wheat, millet, soy, quinoa, and other sources. These solutions cater to various industries such as bakery, pastry, specialized nutrition, and plant-based catering.</p> <p>Inveja Netherlands is recognized as a market leader in lupin products, which are rich in protein and serve as enhancers in bread, bakery items, meat substitutes, and nutritional supplements.</p>

<p>Cosun Protein</p> <p>Cosun Protein is a company specializing in the development and production of high-quality, plant-based proteins. As an emerging business unit of Royal Cosun, an international agricultural cooperative owned by approximately 8,400 growers, Cosun Protein aims to accelerate the shift from animal to plant-based proteins in a climate-friendly manner.</p> <p>Their flagship product, Tendra®, is a fava bean protein introduced in 2022, known for its neutral flavor and high solubility, making it ideal for various food and beverage applications. Cosun Protein's mission aligns with the broader goals of Royal Cosun to unlock the full potential of plants, contributing to a sustainable and circular economy.</p>
<p>Synergie in Food Entomo</p> <p>Synergy in Food Entomo is a company specializing in the development and production of food products based on edible insects. Operating under the brand name BeFrank Foods, they create sustainable and healthy products. Their product line includes items such as: Burgers made from mealworms and crickets, seasoned with flavorful burger spices. sausage rolls crafted from grasshoppers and enriched with tasty minced meat spices. Snack balls based on mealworms, seasoned with savory herbs.</p> <p>By incorporating insects like mealworms, crickets, and grasshoppers, Synergy in Food Entomo addresses the growing demand for sustainable protein sources, leveraging the high nutritional value and low environmental impact of edible insects.</p>
<p>Dutch Organics</p> <p>Dutch Organics is a company specializing in the sourcing and distribution of certified organic raw materials for the food industry. Their product range includes grains, seeds, rice, pulses, proteins, flours, starches, herbs, and spices, aiming to provide a one-stop-shop experience for clients' organic needs.</p>
<p>Planet B.io</p> <p>Planet B.io is a non-profit innovation hub at Biotech Campus Delft, supporting industrial biotech startups and companies in developing sustainable, bio-based solutions. It provides lab, pilot, and production facilities, along with access to expert networks and industry collaborations. Operating on a triple-helix model, it connects businesses, academia, and government to drive innovation in the circular bio-economy.</p>
<p>The Protein Community (Foodvalley)</p> <p>The Protein Community (TPC), established in 2017 and powered by Foodvalley NL, is a global platform dedicated to accelerating the transition to sustainable proteins. It connects over 150 companies from more than 15 countries, fostering collaboration among startups, corporates, ingredient suppliers, research institutes, and food manufacturers. TPC offers tools and resources to help businesses thrive in the alternative protein sector, including acceleration sessions, market and technical knowledge, personalized support, matchmaking within its international network, and participation in national and international initiatives.</p>
<p>Magellan Food Ingredients</p> <p>Magellan Food Ingredients is a European distributor of soy-free, plant-based ingredients, specializing in textured vegetable proteins, protein isolates, binders, fats, and sweet soluble fibers. The company supports food producers in creating sustainable, meat-free, and protein-rich products.</p>
<p>T Food Group</p> <p>T Food Group represents a set of companies & activities in the field of food, health and safety with the urge to sustainably add value, innovate and invent:</p> <p>SimplyOK assists food companies and retailers in achieving complete, reliable and clear allergen information of food products by enhancing their allergen management practices and reducing food recalls.</p> <p>Huberts Food develops and produces protein-enriched products (like ice-cream) for the healthcare and sports industry.</p> <p>Synergy in Food Innovation focuses on developing a new generation of technological food solutions driven by customer needs and cross-industry technological solutions.</p>

<p>Scelta Mushrooms</p> <p>A company specializing in the processing and innovation of mushroom-based products. With over 30 years of experience in the mushroom industry, Scelta Mushrooms processes mushrooms into a wide range of products, including frozen, preserved, sous-vide, and grilled mushrooms, as well as natural umami-based flavor enhancers derived from mushrooms. One of their product, Fungible, is a fat replacer derived from Dutch white button mushrooms, designed to mimic essential characteristics of fat. With only 15% fat—primarily unsaturated—it offers a low-fat alternative suitable for both animal and plant-based products.</p>
<p>SnackFuture</p> <p>A company focusing on the development and provision of healthier and more sustainable snacks. It aims to provide consumers with healthy and delicious snacks by utilizing innovative technologies and naturally derived ingredients.</p>
<p>Protinext</p> <p>A leading biotechnology company specializing in harnessing the power of microalgae for various applications. Its cutting-edge technology and expertise enables to optimize microalgae strains to produce high-quality, sustainable and innovative solutions for the food, feed, cosmetic, pharmaceutical, and specialty chemicals industries.</p>
<p>Cellular Agriculture Netherlands (CAN)</p> <p>A foundation dedicated to accelerating the development and adoption of cellular agriculture within the Netherlands. They act as a central hub, connecting researchers, startups, industry stakeholders, and policymakers to foster innovation and collaboration in the field of cultivated meat and other cell-based products.</p>
<p>Danone Global Research & Innovation</p> <p>Danone is bringing health through food to as many people as possible through a unique range of products, leading in dairy, plant-based products, packaged waters and infant nutrition/specialized nutrition. The company continuously invests in nutrition research.</p> <p>Danone has over 125 years of expertise in Specialized Nutrition. We develop pioneering products that support people of all ages with specific nutritional needs, including babies and people with health conditions like cancer or stroke. We also provide services and educational programs to help families, caregivers, patients, and healthcare professionals make informed choices on nutrition and health.</p>
<p>Fascinating</p> <p>An open testing and innovation program that brings together farmers, companies, knowledge institutions and communities. The goal is to build circular agricultural systems with good revenue models for farmers, including vital soils with diverse flora and fauna, nutritious crops, closed nitrogen systems and no CO2 emissions.</p>
<p>Hutten Food Care</p> <p>Hutten is a catering company that provides food, beverage, and hospitality services across various sectors, including businesses, healthcare institutions, and events throughout the Netherlands. In the healthcare sector, Hutten focuses on enhancing patient recovery and well-being by offering nutritious and flavorful meals tailored to individual dietary needs. In November Hutten joined forces with Albron.</p>
<p>Imec the Netherlands (OnePlanet Research Center)</p> <p>OnePlanet Research Center is an innovation hub established in 2019 through a collaboration between imec, Wageningen University & Research (WUR), Radboud University, and Radboudumc, with support from the Province of Gelderland. The center leverages advanced chip and digital technologies to address societal challenges in agriculture, food, health, and the environment. By integrating expertise from its founding partners, OnePlanet conducts both fundamental and applied research, aiming to develop groundbreaking innovations and practical applications. For instance, projects include the development of smart toilets capable of monitoring health metrics and sensors designed to measure environmental factors like nitrogen levels.</p>

Governmental Institutions
<p>Netherlands Embassy in Japan</p> <p>The Agriculture Department of the Embassy of the Kingdom of the Netherlands in Japan is committed to the internationalisation of the Dutch Agriculture and Nature sector in Japan. As a knowledgeable partner, it aims to contribute to the earning capacity of the Netherlands and to a sustainable global food supply.</p>
<p>Province Overijssel, Provincie Noord-Holland, Province Flevoland, Province Gelderland</p> <p>These are regional governmental bodies in the Netherlands responsible for economic development, infrastructure, agriculture, and sustainability policies. They provide funding, policy support, and initiatives to stimulate innovation and business growth in their respective regions. They play a key role in promoting sustainability and food-related projects.</p>
<p>Oost NL</p> <p>Oost NL (East Netherlands Development Agency) is an agency that focuses its activities and projects on strengthening and stimulating the economy of the provinces of Gelderland and Overijssel. Driven by a clear societal mission, Oost NL helps entrepreneurs in East Netherlands accelerate innovations and bring these to market. Together, striving for a sustainable future with technological advancements and innovations in food, health, tech and energy.</p>
<p>Horizon Flevoland</p> <p>Horizon Flevoland is the regional development agency for the province of Flevoland, Netherlands. They support local entrepreneurs aiming for sustainable growth, offering assistance in financing, business development, and internationalization. Their focus areas include the circular economy, agri-food, energy, technological innovation, and digitalization, aiming to align economic growth with societal and ecological impact.</p>
<p>Impuls Zeeland</p> <p>Impuls Zeeland is the regional development agency for the province of Zeeland. They help entrepreneurs to innovate, internationalize and invest in new business opportunities. They do this free of charge, as an independent organization, with a lot of experience, impressive references and a broad network.</p>
<p>ROM Utrecht Region</p> <p>ROM Utrecht Region is the regional development agency for the Utrecht province. Its mission is to stimulate innovation and sustainable growth by supporting companies, startups, and scale-ups through investments, innovation assistance, and international expansion support.</p>
Knowledge Institutes
<p>Wageningen University & Research</p> <p>One of the world's leading agricultural and food research institutions, focusing on sustainability, food security, and climate adaptation. It collaborates with businesses and governments to develop innovative food production methods, alternative proteins, and agricultural solutions. The university is renowned for its contributions to global food and environmental challenges.</p>
<p>Innova Market Insights</p> <p>Innova Market Insights is a global market intelligence firm specializing in food, beverage, beauty, and personal care trends. They provide data-driven insights and trend analysis, to help businesses innovate and grow. Their platform tracks consumer behavior, product development, ingredients, and packaging trends, serving leading brands worldwide.</p>
<p>NIZO</p> <p>A leading, independent contract research organization specializing in food and health innovations. NIZO offers expertise in areas such as protein technology, fermentation, bioinformatics, health, food processing, and food safety. They operate one of Europe's largest food-grade pilot plants, facilitating the development and application of innovations for the global food industry.</p>

NIZO has launched the Biotechnology Fermentation Factory (BFF) in Ede. This state-of-the-art, open-access scale-up facility is dedicated to advancing the production of foods and food ingredients through fermentation technology, including precision fermentation. The BFF enables companies to scale innovative fermentation processes from laboratory to pilot scale without the need for significant infrastructure investments, thereby accelerating innovation and reducing time-to-market.

*This is provisional information and participating organizations are subject to change without prior notice.