

【報道関係者各位】

2025年5月26日

## 食文化・産業の都市 新潟で起業家の輩出を促進「新潟フードテックタウン構想」 開志専門職大学とオイシックス・ラ・大地との連携講義スタート ～フード領域でのアントレプレナー創出を目指した取組を始動～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平、以下当社)と、新潟を中心に教育事業と医療・福祉・介護事業を中核に幅広い事業を展開するNSGグループ(本部:新潟県新潟市、代表:池田 祥護)は、食文化や食産業が豊かな都市”新潟”が、世界有数のフードテックタウンとなり、食領域のスタートアップが次々に創出する環境づくりを進める目的で「新潟フードテックタウン構想」を進めています。当構想の一貫で、2025年4月18日(金)より、開志専門職大学(新潟県新潟市、学長:各務 茂夫)事業創造学部 2年生向けの講義「ビジネスプランの応用」(担当教授:古屋 光俊)において、授業連携を開始しました。今後もアントレプレナー創出に向けて取組を推進してまいります。



▲当日の講義の様子



▲当社の講義担当 深澤友貴

### ■ 授業連携の背景

当社は2019年8月にCVC、Future Food Fundを設立し食領域への投資やエコシステムの構築をすすめてまいりました。この度、NSGグループと新潟フードテックタウン構想を進めるにあたり、アカデミーとの連携の一つである学生向けの講義を開始しました。開志専門職大学で開始した講義は、学生に食分野でのビジネスモデルを学び、フードビジネスのアイデアを作ることを目的とします。講師は当社の Future Food Fund ファンドマネージャーである村田 靖雄と経営企画本部 グリーン戦略室にて商品開発を担当する深澤 友貴 が担当いたしました。

### ■ 講義内容について

講義は、前半、後半とグループワークで行われ、オイシックス・ラ・大地の成長ストーリーを軸に、経営や商品戦略、投資判断についての内容と、商品開発のフローやマーケティングの観点も交えた内容となり実際のビジネス現場からのリアルな話に、学生たちは熱心に耳を傾けていました。

### 【担当教授のコメント】

開志専門職大学 事業創造学部2年生の「ビジネスプランの応用」の講義にて、フードビジネスの作り方の実践的な方法を伝授しました。合計50名の学生に、新潟名物の「タレかつ」をテーマに、フードビジネスのポイントを押さえたグループワークを行い、活気ある講義と発表となり、満足度100点でした。フードビジネスを考える学生の輩出を期待しております。

担当教授:古屋 光俊氏/開志専門職大学 起業家教育研究センター長 事業創造学部 教授 博士(商学)

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:横溝

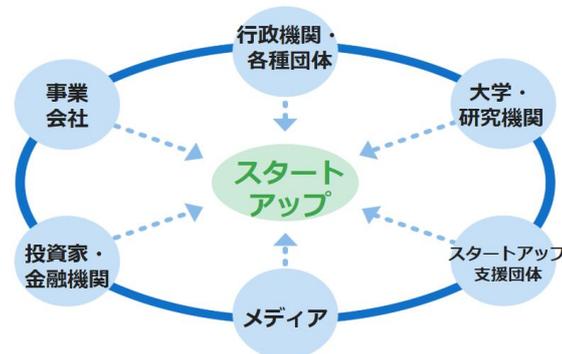
TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

## ■世界有数のフードテックタウン「新潟」を目指し、新潟県内にVCの設置などを予定

### 「食領域のスタートアップエコシステムの構築」

- ・コンソーシアムの設立
- ・新潟県内にベンチャーキャピタル(VC)の拠点を設置
- ・当社や教育機関と連携し、起業を目的としたゼミの開催



アメリカのシリコンバレー・ベイエリアのイメージに近い  
フードテックが次々に誕生する世界有数の街へ

### ■「新潟フードテックタウン構想」立ち上げ経緯について

当社は、2000年より食品宅配事業Oisixをスタートし、こだわりの食材や時短商品であるミールキットを開発し、現在は約47万人のお客様に当社サービスを利用いただいています。2019年には食領域を活性化する目的で、CVC(コーポレートベンチャーキャピタル)のFuture Food Fund株式会社を立ち上げ、国内外の食領域のスタートアップ企業に出資し、事業成長のサポートを実施しています。2023年には、プロ野球球団 新潟アルビレックスBCとスポンサーシップ契約及び資本提携契約を締結し、新潟との繋がりも深いものとなっています。

NSGグループは、新潟を中心に教育事業と医療・福祉・介護事業を中核に幅広い事業を展開しており、地域を活性化する事業の創造に民間の立場から取り組んでいます。事業活動を通して地方創生に取り組むとともに、幸せな社会のモデルを示し、日本の各地域、国際社会に貢献していくことを目指しています。

そのような両社の事業背景の中、フードテックをグローバルに活性化できる都市として”新潟”の「食」の可能性を最大限活用し、地域の教育機関や企業と連携し、スタートアップが起業しやすい環境づくり、事業を成長させるための仕組みづくり(スタートアップエコシステム)の構築を目指すこととなりました。新潟は、日本の主食である米の名産地であり、海や山の食資源の豊富さに加え、食産業も盛んな地域であり、大学などの研究機関も充実していることから、フードテックが発展する集積地として最も適した地域であると考えています。

### 世界有数のフードテックタウンを「新潟」で目指す理由

- ・食産業が充実している
- ・世界的にも競争力の大きい、米栽培、米の加工技術、発酵技術がある
- ・産官学を巻き込みやすい都市の規模と、教育機関の多様性



### 開志専門職大学について

開志専門職大学は2020年に新潟県で開学した、事業創造学部・情報学部・アニメ・マンガ学部の3学部を持つ4年制の専門職大学です。実務家教員が多く、600時間以上の企業内実習や少人数教育を通じて、実践力と即戦力を重視したカリキュラムが特徴です。学士号が取得でき、理論と実践をバランスよく学べる環境が整っています



### NSGグループについて

NSGグループは、教育事業と医療・福祉・介護事業を中核に、健康・スポーツや建設・不動産、食・農、商社、広告代理店、ICT、ホテル、アパレル、美容、人材サービス、エンタテインメント等の幅広い事業を展開する101法人で構成された企業グループです。それぞれの地域を「世界一豊かで幸せなまち」にすることを旨として、「人」「安心」「仕事」「魅力」をキーワードに、地域を活性化する事業の創造に民間の立場から取り組んでいます。

New Sustainable Growth

NSG  
GROUP

### オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。2019年8月に日本の食のスタートアップエコシステムを作る為に、フードイノベーション領域に特化した国内外のスタートアップ企業への出資を目的としたCVCファンドを運営する投資子会社Future Food Fund株式会社を設立しています。2023年には新潟アルビレックスBCとスポンサーシップ契約及び資本提携契約を締結しました。

Oisix ra daichi future food fund

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：横溝

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)