

【報道関係者各位】

2026年3月30日

オイシックス・ラ・大地とインテグリカルチャー共同開発契約を 締結 インテグリカルチャーが「新潟フードテックタウン構想」に参画決定 ～両社連携し、持続可能な食糧供給を見据え、新潟ブランドの細胞性食品開発に着手～

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(代表取締役社長:高島 宏平、以下オイシックス・ラ・大地)とインテグリカルチャー株式会社(代表取締役CEO:羽生 雄毅、以下インテグリカルチャー)は、2026年1月22日付で「新潟県の食資源を活用して生産した細胞性食品(※1)を使った料理の開発及び評価」を目的とした共同開発契約を締結いたしました。さらに、2026年3月、インテグリカルチャーはオイシックス・ラ・大地とNSGグループ(本部:新潟県新潟市)が推進する「新潟フードテックタウン構想」への参画を決定いたしました。両社の強みを融合させ、新潟の豊かな食資源を活用した、世界でも数少ない「地域ブランド型細胞性食品」の創出を目指します。

Oisix ra daichi



IntegriCulture
WE CULTURE NEW CULTURES

■ 共同開発契約の締結、インテグリカルチャーの「新潟フードテックタウン構想」参画の背景

現在、細胞農業(※2)の社会実装に向けた取り組みが進む中で、細胞性食品については、単なる新技術による食品としてではなく、消費者に好まれる食品としての文脈づくり、さらには付加価値の創出が重要と考えております。この度の共同開発契約の締結およびインテグリカルチャーの「新潟フードテックタウン構想」への参画を契機として、両社はそれぞれのフードテック技術やマーケティングノウハウを活用し、地域の産品を組み合わせた「新潟ブランド」の細胞性食品の可能性を検討します。これにより、新潟の地場の魅力を含むストーリーを持った高付加価値な細胞性食品の開発に向けた取り組みを進めて参ります。

(※1細胞性食品:家畜や魚などから採取した細胞を育ててつくった食品素材。細胞培養食品、培養肉(魚)と呼ばれることもある)

(※2細胞農業:動物や植物の細胞を育てて、食料・資源をつくりだす産業)

・インテグリカルチャーの役割:細胞性食品のサンプル試作および試作物の評価

・オイシックス・ラ・大地の役割:細胞性食品試作物を使用したメニュー開発、製品試作、および試作物の評価

■ 今後の展望

2026年は新潟ブランド細胞性食品の開発を進め、2026年4月には開発へのスケジュールを具体的に設計する予定です。

インテグリカルチャー株式会社について

インテグリカルチャー株式会社は、「みんなが使える細胞農業」をビジョンに掲げ、誰もが使える細胞農業インフラの普及・発展を目指します。各地の名水などの地域資源を活用した細胞性食品や化粧品、素材など、新たな地方ビジネス創生に挑戦しています。これにより、持続可能な食の未来と豊かな社会の実現に貢献します。

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、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「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。また、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

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)