

特別共催

OKB 大垣共立銀行

株式会社大垣共立銀行

地域開発パートナー



榎本ビーエー株式会社

篠田株式会社

株式会社テクノブレニードヒタ

株式会社トーカイ

長谷虎紡績株式会社



宮吉硝子株式会社

吉岡株式会社

BIPROGY株式会社

リアルテックホールディングス株式会社

後援



岐阜大学

岐阜医療科学大学

岐阜薬科大学

情報科学芸術大学院大学



中部学院大学

岐阜工業高等専門学校

岐阜県

運営サポート



岐阜大学起業部
岐阜大学起業部

プログラム

◆ライトニングトーク

チーム名	テーマ	発表者
①株式会社イガ再資源	液状の食品残渣を活用した飼料開発	高野 丈大
②IBF Tokai	昆虫食品の嗜好性バリアフリーを目指した加工プロセスの構築	岐阜大学 今泉鉄平
③ChemCosy	収束的合成による抗ウイルス薬シーズの迅速探索	岐阜大学 喜多村 徳昭

◆スケジュール

12:30~13:00	開場
13:00~13:45	開会式／基調講演
13:45~16:20	最終選考プレゼンテーション
16:20~17:20	ライトニングトーク／審査時間
17:20~18:20	表彰式／閉会式
18:30~19:00	情報交換会

お問い合わせ先

株式会社リバネス(担当:宮内)TEL:03-5227-4198 ML:LD@lnest.jp
東京都新宿区下宮比町1-4 飯田橋御幸ビル6階

会場投票にご協力ください

ご来場の皆様にも投票に参加していただきます。以下のURLまたは右のQRコードより投票フォームにアクセスして、良いと感じたチーム(最大3つ)を選んでください。

URL <https://lnest/ayr9>

審査項目

- ①新規性 ②実現可能性 ③世界を変えそうか ④パッション



GIFU
TECH PLANTER.

第2回

研究開発型ベンチャー発掘・育成プログラム

岐阜テックプラングランプリ

最終選考会

選考を勝ち抜いたファイナリストによる
熱いプレゼンテーションを見逃すな!

地球と人類の課題解決に資する
研究開発型の革新的テクノロジー全般

ものづくり
分野

バイオ、
ヘルスケア
分野

食、農業
分野

エネルギー、
環境

日時 2022年11月26日(土)

13:00~18:20 (情報交換会18:30~19:00)

場所 ソフトピアジャパンセンタービル ソピアホール

〒503-0006 岐阜県大垣市加賀野4丁目1番地7
ソフトピアジャパンセンタービル3階

プレゼンテーション

書類選考を勝ち抜いた9チームのファイナリストによるプレゼンテーションを、パートナー企業の審査員が審査します

基調講演

第1回岐阜テックプラングランプリ
最優秀賞

FiberCraze株式会社
代表取締役 長曾我部 竣也

情報交換会

プレゼンター、審査員、パートナー企業、
参加者による情報交換会



審査員紹介

株式会社リバネス

審査員長

執行役員CBO

松原 尚子

修士(農学)。研究開発から経営管理、地域開発、教育開発など多様な事業分野を経験し、2012年より執行役員に就任。大手企業や地域中核企業のアセットを活用したプロジェクト開発やベンチャー企業の研究開発・事業開発のサポートを担う。また、経営企画室にてプランディングや人材育成の企画開発を担い組織の基盤強化と価値向上にも取り組む。

榎本ビーエー株式会社

取締役副事業部長

太田 栄二

2016年榎本ビーエー株式会社入社。2018年2月、同社取締役に就任。現在は工作機械事業部の副事業部長として、工作機械メーカーとの紐帯強化、業務改善、販路拡大に従事するとともに、お客様の声を踏まえた自社製品の改良、開発にも携わっている。

株式会社テクノプレニードヒダ

代表取締役

肥田 彰吾

法政大学経済学部卒業、1997年に株式会社テクノプレニードヒダ(当時:株式会社肥田ゴム)に入社。2011年、代表取締役に就任。事業の主力をゴム成型から素材加工(混ぜる)技術へ業種転換を進めてきた。2020年、COVID-19が蔓延する中で食の安定生産について考えようになり、自社の混ぜる技術でアグリ分野への貢献を考えている。

長谷虎紡績株式会社

代表取締役社長

長谷 享治

1980年1月11日生まれ。岐阜県出身。42歳。麗澤瑞浪中学・高校を卒業後、麗澤大学に進学し2003年3月、同大を卒業。2003年4月、長谷虎紡績株式会社に入社。大阪支店や中国の子会社社長を経て2019年12月、5代目として長谷虎グループの代表取締役社長に就任。

吉岡株式会社

代表取締役社長

吉岡 源一郎

成城大学卒業後、伊藤忠商事株式会社に入社。平成18年に吉岡株式会社に入社し、営業本部次長、香港関連会社 Managing Director兼任、専務取締役就任を経て、平成27年同社代表取締役に就任。平成28年より株式会社アンセリ、平成30年より株式会社ビル・モーラン代表取締役を兼任。織維業界と地域に恩返しとして、様々な活動に取り組んで参りたいとおもいます。

リアルテックホールディングス株式会社

グロース・マネージャー

村山 類 ク里斯チャン

ドイツのフライブルク大学生物学修士課程修了後、マリーキュリーフェローとしてポーランドはクラクフのヤギエウォ大学にて3年研究職に従事。2017年ボストンコンサルティンググループ入社。株式会社ACESにて深層學習を用いた新規事業開発を担当した後に2021年にリアルテックホールディングスに参画。

最優秀賞 賞金30万円

企業賞 賞金10万円

- OKB賞 ●榎本ビーエー賞 ●篠田JALCA賞
- テクノプレニードヒダ賞 ●トーカイ賞
- 長谷虎紡績賞 ●ミヤキチ賞 ●YK賞
- BIPROGY賞 ●リアルテックファンド賞

ファイナリスト

1 サグリ株式会社

発表者 田中 貴

発表者所属 岐阜大学

衛星データとAIで 農業に革命を起こす

衛星データとAIにより広域な土壤分析を一括で行う。化学肥料の価格高騰への対応や脱炭素社会に向けて、施肥量の適正化が求められている。衛星データを活用したサービス「Sagri」で圃場の生育管理および土壤分析の効率化を目指す。



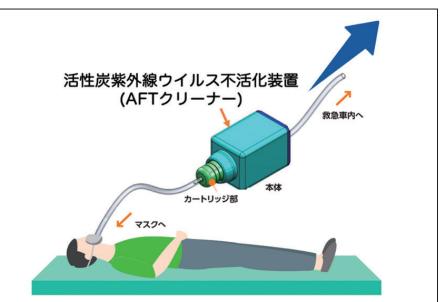
2 Applied Fusion Technology

発表者 本島 崑

発表者所属 核融合科学研究所

呼気中のウイルスを ダイレクトに倒す

呼気へ直接アプローチしてウイルスを不活化する。今までにないウイルス不活化装置を核融合技術から生み出す。本装置を救急車に搭載し、急患医療分野に貢献、その他空調など多用途展開を目指す。



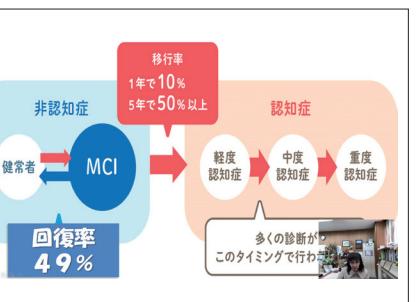
3 なないろ

発表者 菊袋 淳子

発表者所属 岐阜医療科学大学

MCI(軽度認知障害)発見 &回復プロジェクト

MCI発見システムを開発し、記憶力・判断力・視空間認識・注意力・見当識・行動能力の検査結果に対して、個別プログラムを提供してMCIからの回復を目指す。3年後、5年後、10年後に認知症になっていないためのプロジェクトである。



4 麦芽かすプロジェクト

発表者 高井 千加

発表者所属 岐阜大学

麦芽かすを セルロースナノファイバーへ

麦芽かすは、これまでビール業界で廃棄物として処理されてきた。麦芽かすは、ビール製造工程において水分が多く含む。そのため、水系での化学反応を使った再資源化が必要で、我々はセルロースナノファイバーへの応用に挑戦している。



5 アルファ・エス

発表者 吉野 雄太

発表者所属 岐阜薬科大学

皮膚光老化の防止 ~1つ上のスキンケア 製品の開発~

紫外線は健康増進効果があるが、皮膚光老化という有害作用もある。我々は日常レベルの日光浴で生じる皮膚バリア破綻機構を発見した。本現象を特異的に防ぐ機能性食品を開発し、ワンランク上のスキンケアを実現する。



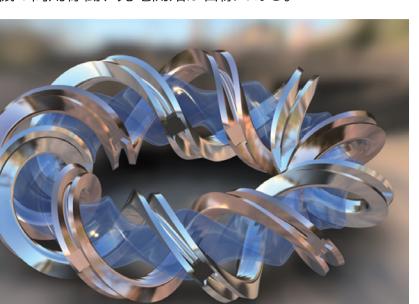
6 株式会社Helical Fusion

発表者 田口昂哉

発表者所属 株式会社Helical Fusion

ヘルカル型核融合炉の 開発および社会実装

世界初の定常核融合炉の開発および社会実装を目指している。なかでも、発電等社会インフラに最も適したヘルカル型という日本初の方式のもの的研究開発を進め、2040年までに初号機の商用稼働、発電開始が目標である。



7 看護ケア技術開発チーム

発表者 社本 生衣

発表者所属 岐阜大学

シート型洗髪槽と 湯循環式洗髪システム の開発

近年、自宅で療養、介護を受ける方が増えているが、ベッド上の洗髪は、受けける側と実施する側にも大変な作業であり、双方に負担が大きい。我々は、ベッド洗髪システムを開発し、双方に安全・安心・快適・安寧を届けることを目指す。



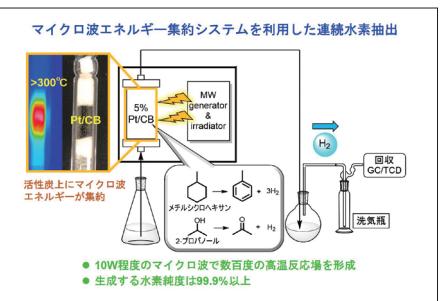
8 水の素

発表者 山田 強

発表者所属 岐阜薬科大学

マイクロ波エネルギー 集約システムを利用した 連続水素抽出法

白金担持粒状活性炭にわずか10Wのマイクロ波を照射するのみで活性炭上に局所高温反応場を形成する。メルクルシクロヘキサンや2-ブロノールなど液体の水素貯蔵物質を反応場に移送させ、99.9%以上の高純度水素ガスを生成する。



9 ヘルムホルツ

発表者 西津貴久

発表者所属 岐阜大学

食料システムを支える 音響情報利用

普通のPCに専用装置を接続し、青果物・食品の体積、密度の測定、各種物性的測定を可能とするシステムを開発・販売する。例えばキウイフルーツの追熟後糖度を処理前に予測出し、用途別流通により食品ロスの低減が実現できる。

