

Floatmeal株式会社

高タンパク・高栄養な次世代スーパーフード食材「フロートミール※」の栽培と原料供給

※フロートミール：植物性タンパク素材であるウキクサを基にFloatmeal社が開発した栄養食材



✓ 技術の強み

日本で唯一、高品質なウキクサ栽培・安定供給技術を保有。
高タンパク・高栄養な次世代スーパーフード原料として提供

高栄養価な植物性タンパク素材「フロートミール」の流通を目指し、微生物を活用した独自生育技術（特許技術）により高品質・安定栽培を実現。タンパク質や葉酸を豊富に含み、抹茶のような風味でクセのない次世代スーパーフード食材として、幅広い食品に活用可能。

関連特許 保有1件、出願中1件（特許権者／特許出願人：Floatmeal株式会社）



▲ フロートミール粉末

✓ 連携・導入実績

各種食品メーカーとの共同開発を実施中。
菓子・飲料・惣菜など幅広い食品へ展開可能

「菓子・デザートメーカー」—— 鮮やかな緑色と抹茶に似た風味を生かし、栄養価の高い水ようかんやゼリーを共同開発中

「食品・惣菜メーカー、外食産業」—— ぎょうざの「みよしの」と共に皮にフロートミールを練りこんだ冷凍餃子を試作。他スムージー等提供実績有

「健康食品メーカー」—— 葉酸を含む12種のビタミン、13種のミネラルを豊富に含む高栄養価な「フロートミール」を生かした健康食品等への活用も期待



▲ 食品イメージ

希望する連携・協業

導入・共創

高タンパクで葉酸・ミネラル・機能性成分を豊富に含む
「フロートミール」を活用した高付加価値食品・飲料の共同開発

特に連携したい業種

※下記に限らず幅広いご提案を受け付けます

各種食品メーカー

新食材を使った商品の共同開発に
関心がある事業者

飲食店事業者

新食材を活用したメニューや惣菜開発に
関心がある事業者

食品商社・原料卸事業者

新しい食品原料の取り扱いに
関心がある事業者