

FOODTECH OPEN INNOVATION SEMINAR

TOPPAN オープンイノベーションの取組み

TOPPAN株式会社 九州事業部
ビジネスイノベーション営業本部 DX推進部



**TOPPAN株式会社
九州事業部 ビジネスイノベーション本部 DX推進部
薄 俊介 (すすき しゅんすけ)**

2021年よりTOPPAN株式会社にジョイン。

福岡を中心に、九州全域における新規事業の開発に従事。
オープンイノベーションプログラムの運営、スタートアップとの連携、パートナー企業との共創を推進。

新規事業の推進テーマは、サスティナビリティ領域

グリーン・トランسفォーメーション (GX) 、フードテック、SDGs等のテーマを中心に、新たな事業領域の開拓や新サービス開発に取り組む。



TOPPAN

創業 1900年

本社所在地 東京都千代田区神田和泉町1番地

代表者 代表取締役社長 磯秀晴

事業内容	情報・マーケティング事業 生活・産業事業 エレクトロニクス事業
------	---------------------------------------

グループ企業 連結子会社194社
持分法適用会社32社

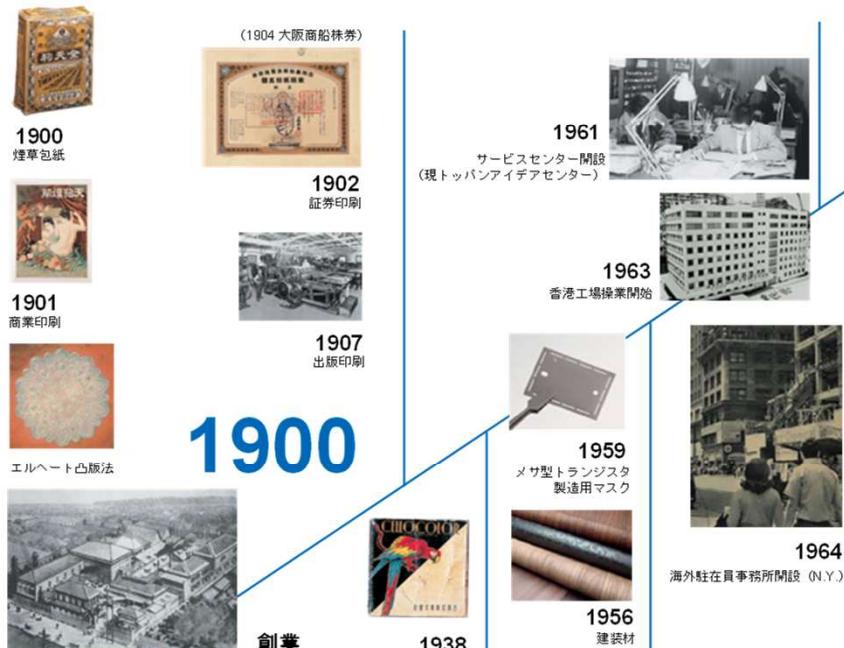
従業員数 52,401名（連結）

売上高 1兆5,475億円（連結）

営業利益 735億円 (連結)

120年を超えて培われた「技術・ノウハウ」で 新たな価値創造に挑戦し続けます。

1900年、当時の最先端印刷技術「エルヘート凸版法」をもってトッパンは創業しました。その後幅広い分野に印刷の領域を拡大し、技術・ノウハウを培ってきました。そして、その印刷技術を進化・発展させ、1959年にエレクトロニクス事業へ進出、1961年には企画制作・マーケティング部門を設立するなど、さまざまな変革を遂げてきました。そして培われた印刷テクノロジーをベースに、トッパンは2025年を目標に社会的価値創造企業という新たな企業像に向けて、挑戦を続けていきます。



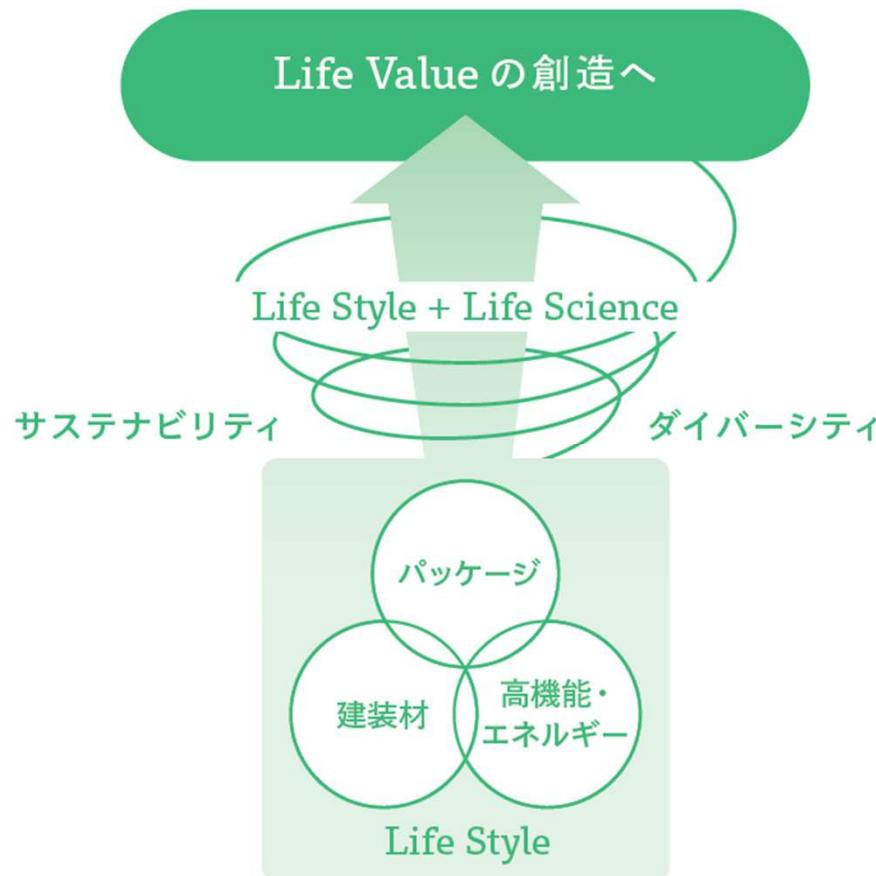
なぜ印刷会社がフードテックなのか？

未来の“豊かなくらし”の実現に向けて「ライフバリュー」を創造する



「パッケージ」「建装材」「高機能・エネルギー」。3つの分野において長年培ってきたテクノロジーは、サステナビリティ（持続可能性）・ダイバーシティ（多様性）のコンセプトのもと、ライフスタイルのご提案からライフサイエンス分野にまで領域を広げています。これらのテクノロジーを進化・融合させ、総合力を発揮することにより、私たちはお客さまとともに、「ライフバリュー」の創造、すなわち、ひとびとが生き生きとくらす“まちづくり”を見据えたソリューションを展開します。

Life Value Company



TOPPAN Business Action for SDGs



パッケージで貢献できる
環境課題

地球温暖化防止

プラスチックごみ問題

フードロス

国際的な
取り組み

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

パリ協定

2020年以降から
温室効果ガスの排出を
今世紀後半には実質ゼロに

大阪ブルー・
オーシャン・ビジョン

2050年までに
海洋プラスチックごみによる
新たな汚染をゼロに

SDGs12-3

2030年までに
世界の食料廃棄を半減

国内の取り組み

地球温暖化
対策計画

プラスチック
資源循環戦略

食品ロス
削減推進法

アプローチ

CO₂排出量削減

プラ使用量/ごみ削減

賞味期限延長

持続可能な社会の実現

case study

ネスレ 「キットカット紙化パッケージ」

紙化による「脱プラ」をブランド
価値に転換した紙製パッケージ

2次包装



case study

セブン&アイ 「PETボトルリサイクル」

店頭で回収したペットボトルをリサイクルし
PB商品に活用



【出典】 <https://www.7andi.com/company/challenge/11828/1.html>

case study

加賀味噌 「加賀みそチューブなパウチ」

胴体フィルムの厚みを薄くすることで、ラミネートチューブと
比較して、プラスチック樹脂の使用量を30%以上削減
省資源化による環境適性に配慮した容器



case study

明治 「再生プラスチックを使用した包装を初採用」

明治として初めてペットボトルをリサイクルした
再生プラスチックを使用した包装を期間限定フレーバーで採用



明治のプラスチック資源循環の取り組み
(抜粋)

当社は、プラスチックごみが生態系や環境に
大きな影響を及ぼす重要な課題と認識し、
2020年6月に「明治グループプラスチック資源循環ポリ
シー」を制定し、
2030年度までに容器包装の
プラスチック使用量を25%以上削減
(2017年度比)する目標を定めました。

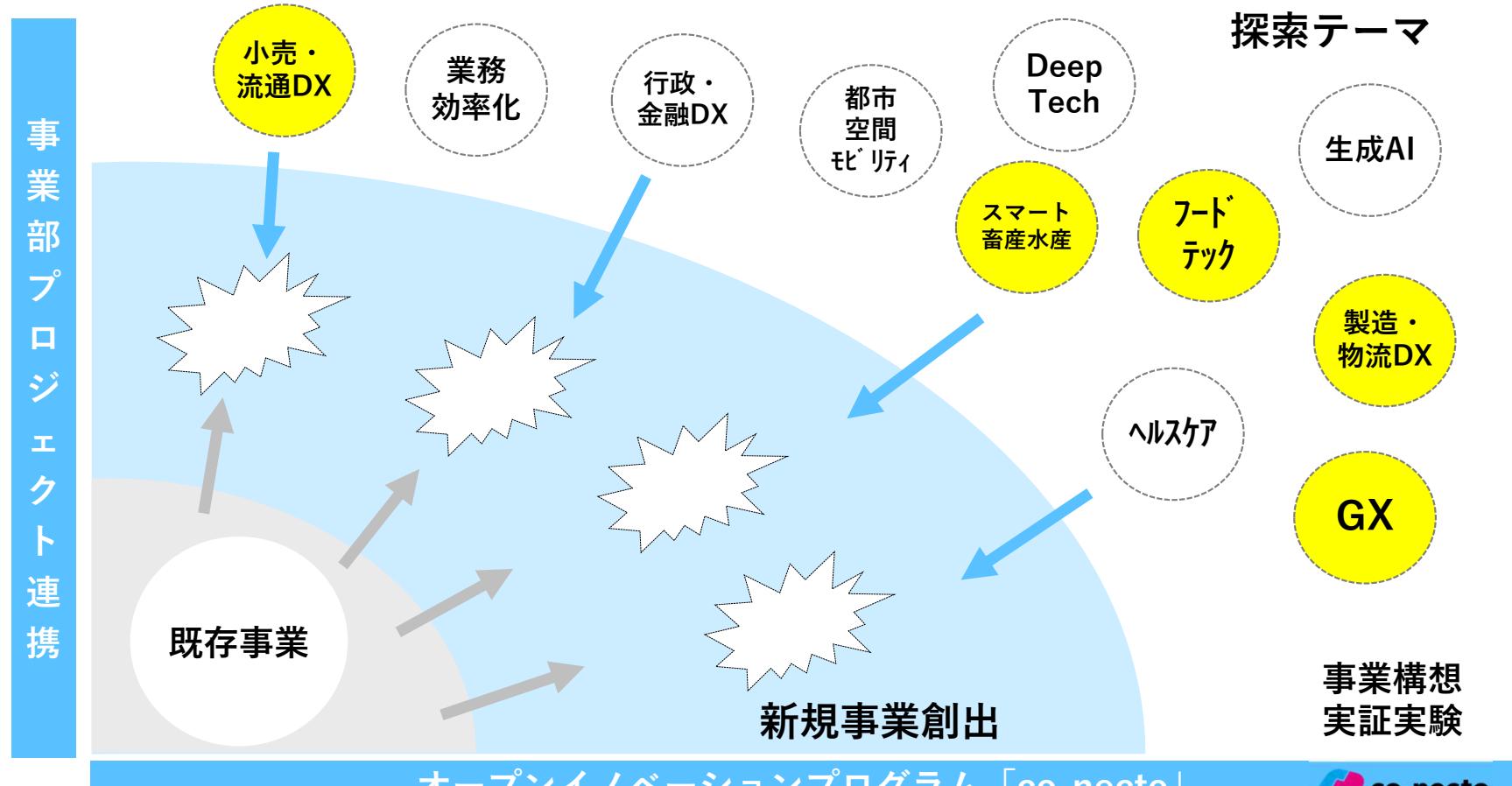
【出典】 https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2021/0824_02/

むすんで、拓いて、共に創る  **co-necto**

オープンイノベーションプログラム co-nectoの取組み

ミッション：ビジネス領域の新規開拓を目指し、事業創出に取り組む

- (1) スタートアップやパートナー企業との事業共創
- (2) 社内プロジェクト連携からの新領域探索
- (3) オープンイノベーションによる新規事業の創出



最大の課題は既存事業である印刷の減少

- 1 デジタル化への移行により市場全体が縮小傾向
- 2 折込チラシ・カタログの縮小や廃止
- 3 ペーパーレス化の推進



10年先の会社の成長のためには新たな事業を作っていくことが必要不可欠な状況

2016年にわずか3名で新規事業の部署を立ち上げ、“福岡”を拠点に事業開発をスタート

凸版印刷・パートナー企業・スタートアップ企業で行う
新事業創出のための“事業実証”を目的としたプログラム



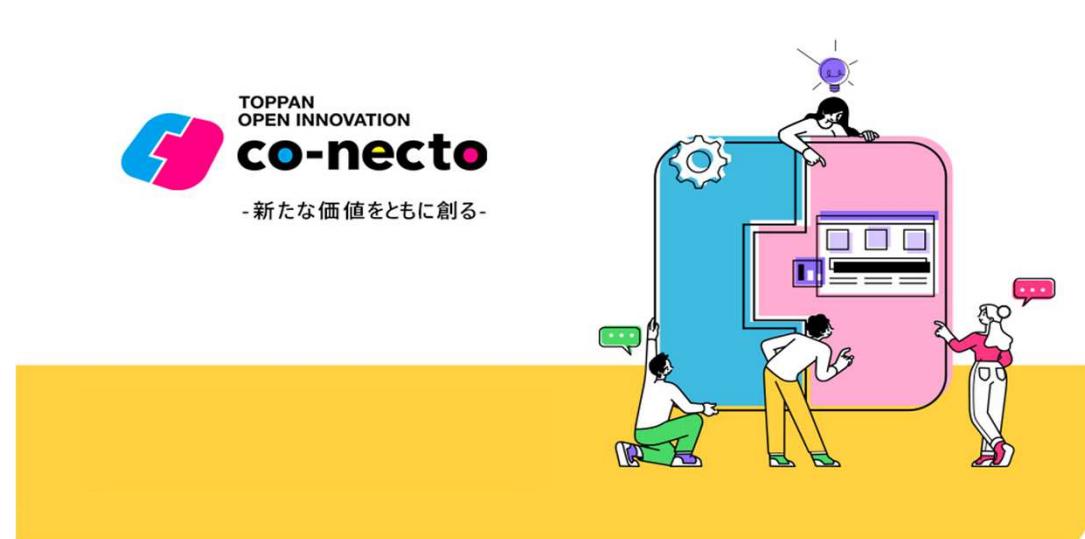
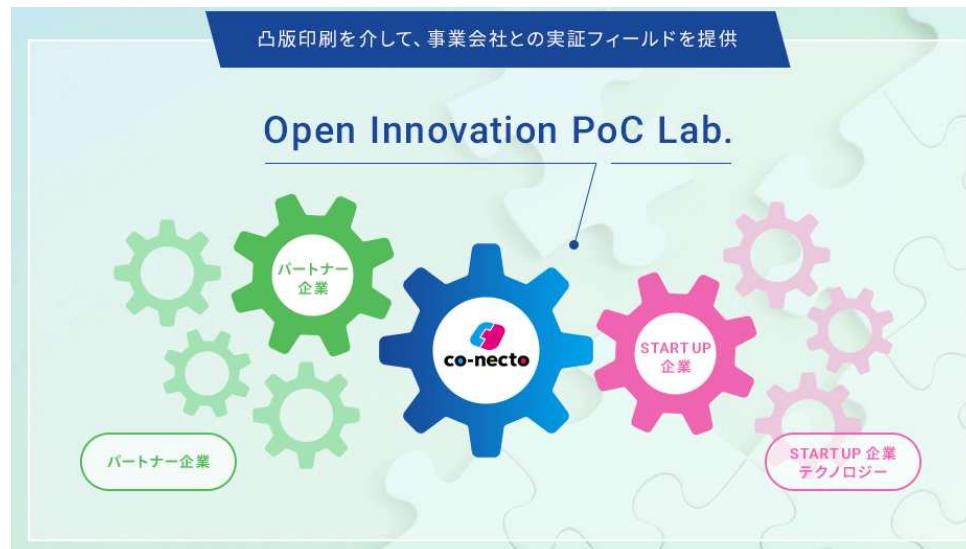
パートナー企業・スタートアップ企業・凸版印刷の3社で実証実験を行う場をOpen Innovation PoC Lab.として、よりスピーディかつより幅広く、新たなサービスやプロダクトの創出を目指す。

実施概要

- テーマ毎にスタートアップ企業を募集し、二次選考を通過したスタートアップ企業とパートナー企業、および凸版印刷の3社でのPoCを行う。
- パートナー企業および凸版印刷は、実証フィールドやPoC費用一部負担といったインセンティブを提供する。

※PoCとは…Proof of Concept 概念実証の略

本プログラムではPMF (Product Market Fit) のテストマーケティングも含むものと解釈



① PoC実証費用の一部支援

② PoC実施フィールドとアセットの提供

1社平均**200万円**を支援

※2/3を上限、1/3は応募企業の自己負担

計画策定支援、実証の場・
リソースの提供

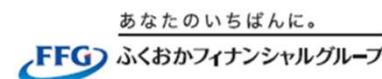
③ PoCに関する記事配信

④ 実証後の検証、共同事業化検討

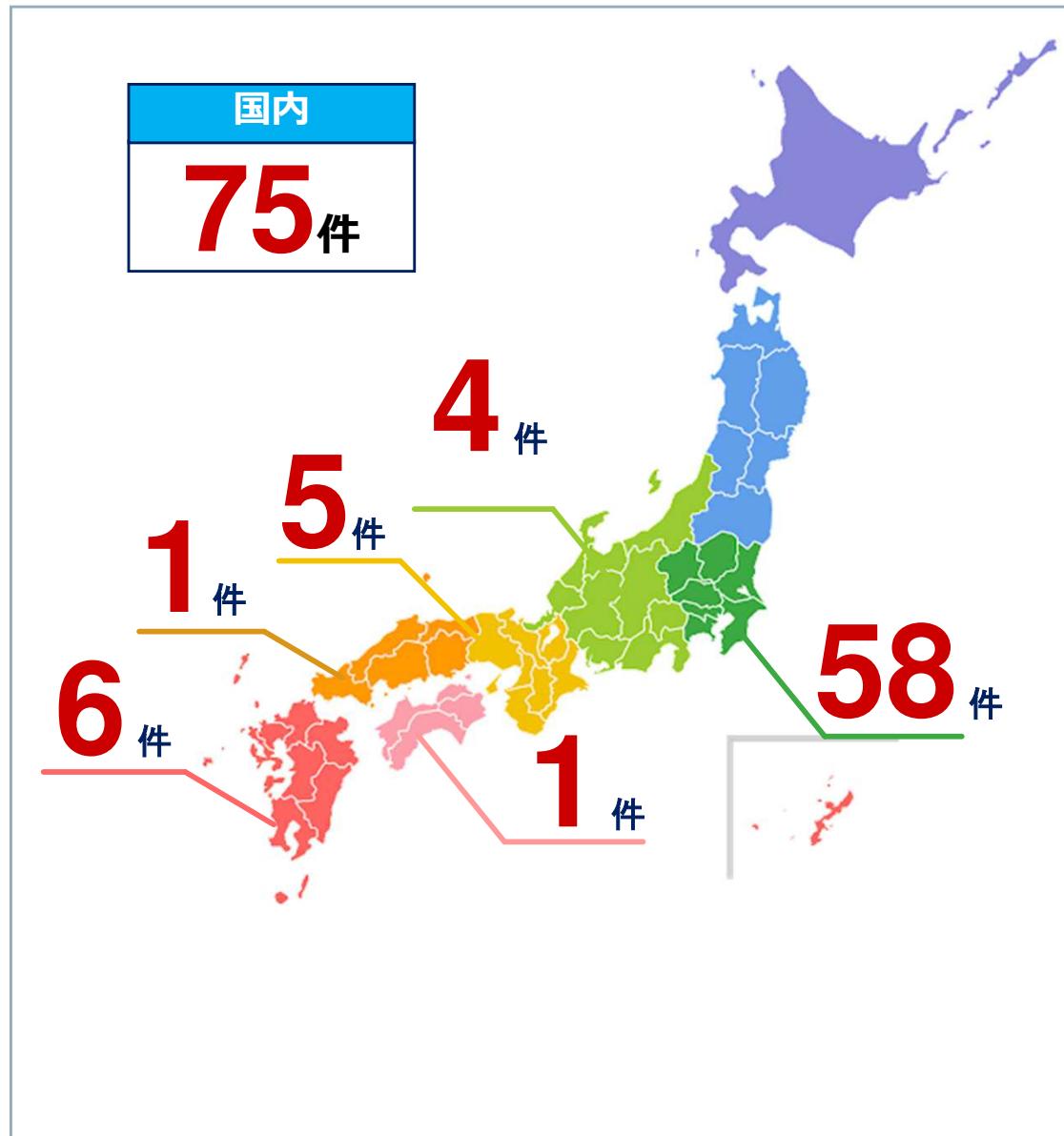
PoC実施前後にパートナー企業と
TOPPAN連名でのプレスリリース
を実施

プロダクトマーケットフィットの検証
や、事業化に向けた協業を検討

No	テーマ	テーマ詳細
1	カーボンニュートラル	# 脱炭素・脱プラ # 食品ロス # 資源循環
2	行政DX	# 書かない、待たない、回らない、ワンストップ窓口 # 自治体職員業務の効率化 # 住民の利便性向上
3	小売り・流通DX	# 販売促進・売上アップ # 業務支援・省人化 # 需要予測
4	ジェネレーティブAI	# ChatGPT # 自動生成
5	金融DX	# フィンテック # RPA # 審査・窓口業務効率化
6	次世代ヘルスケア	# 心身健康の可視化・ケア # PHR・予防未病対策 # 健康寿命伸長 # ペットテック
7	製造・物流DX	# IOTデバイス # 製造業務効率化 # 物流業務効率化
8	次世代ソリューション	# メタバース # AR・VR # NFT # デジタルコンテンツ
9	都市空間	# まちづくり # スマートシティ # 防災
10	ディープテック	# 基礎研究 # 大学ベンチャー
11	パートナー共創	# 凸版印刷及びパートナー企業の求める技術・ビジネス領域、提供可能なアセットに対して、事業共創に繋がる事業領域であればテーマ不問



22社のパートナー企業



TOPPANだけではできないことが実現可能な パートナ共創型のオープンイノベーション

様々な実証フィールドの提供

異なる業種業態のパートナー企業がいることで、スピーディーな実証の実施が可能

スタートアップの幅広い技術への対応

パートナー企業の新規事業テーマは多岐に渡るため、連携可能なスタートアップ企業の幅が広がり、新事業の可能性が広がる

共創パートナー同士のネットワークの構築

新規事業に取り組む企業同士の連携、新規事業に関する相談など、co-nectoを通じた新規事業ネットワークによる相乗効果

フードテックの注目領域

フードテックに係るプレーヤーの整理



出典：AOS社プレスリリース<https://prtentimes.jp/main/html/rd/p/000000289.000040956.htm>

生産技術

バーチャルファーム、
水耕栽培・魚菜共生、農業ロボット、ドローン技術、スマートファクトリー

フードデリバリー

配膳ロボット、クラウドキッチン、マッチングプラットフォーム、スマートパッケージング、需要予測

食材トレーサビリティ

デジタルラベル、IoTセンサー、ブロックチェーン技術、QRコード追跡

代替タンパク質

代替肉、植物ベースのタンパク質、代替魚、昆虫食品

食品加工・保存技術

3Dフードプリンター、冷凍・乾燥技術、ハイドロコロイド食感変更、低温調理、食品残渣

健康・ウェルネス

発酵食品、ダイエットアプリ、栄養指導、健康診断キット

食品安全・衛星

検査ロボット・装置、食品用紫外線消毒センサー搭載、包装

消費者エンゲージメント

AR/VRメニュー体験、レシピ共有・クッキングプラットフォーム、サステナビリティ

すべてを突破する。
**TOPPA!!!
TOPPAN**