

豊洲の港から ディープテック 2026.9.9

食を、 転送する。

食材の保存、料理の形と食感、XRをつないで、
必要な場所に豊かな食体験を届ける。

GASTROVERSE

美食超空間を、一緒につくろう。



株式会社F-EAT 伊藤 直行





食べる人を、
研究の仲間に。

研究者も、生活者も、同じ食卓で未来を試す。

食の研究を、説明から体験へ。
驚きや笑顔を、次の研究につなげていく。

2つのラボで、未来の食を体験する。

見る。味わう。反応を研究へ返す。

01 / RAMEN LABORATORY

ラーメンラボラトリー

暗闇の中で、光る一杯を味わう。



02 / DESSERT LABORATORY

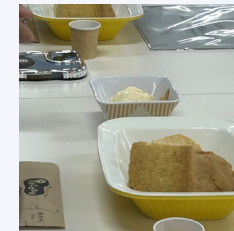
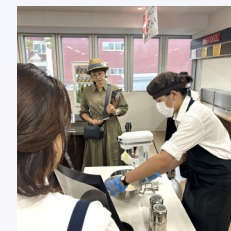
デザートラボラトリー

液体窒素で、できる瞬間を目撃する。

先端の技術を、

食べられる体験に。

食材・機械・素材・XR・AI・空間。異分野の技術を生活者と試す。



市民の食卓から、 国家の舞台へ。

2025.5.24 大阪・関西万博

ハンガリー大統領を迎える 「食の体験」を設計。

ナショナルデーにポップアップレストランを開
店。XRでブダペストの一流レストランを大阪に
“転送”

味覚・視覚・空間を、一体の体験として届ける。



ACTUAL MENU

3Dプリント ×
山形の食材

大統領に提供した実際の料理

食の技術を、 海外へ。

2026.2.13 ハンガリー・ブダペスト



約350名が集う外交レセプション

「未来の食文化」を“転送”

3Dフードプリント寿司を現地で提供。
研究を、食べられる文化発信へ。



FUTURE FOOD

3Dプリント寿司を
提供

研究室の技術を、国際交流の舞台で実装。

ON SITE

機材を持ち込みその
場でプリント

公開型R&D

ディープテックを”食べられる社会実装”へ。

食べる人、企業、地域を、研究の仲間にする。

01

DEEP TECH

技術を持ち込む

素材・機械・AI・XR
大学の研究成果、企業の技術



02

EXPERIENCE

体験に編集する

料理・空間・物語
誰もが参加できる形へ



03

OPEN FIELD

社会で試す

生活者・企業・行政
本物の現場で検証



04

FEEDBACK

研究へ戻す

反応・用途・仕様
次の研究と事業化へ

実験室を社会に開き、技術を、社会と一緒に育てる。

食材を、長期保存できる粉末素材へ。

乾燥させず、 -196°C の液体窒素で凍結粉碎。保存・混合・造形に使える含水粉末。



イチゴ



ワインの搾りかす



金時生姜の葉

低温凍結粉碎含水ゲル粉末（COOLD FOOD）

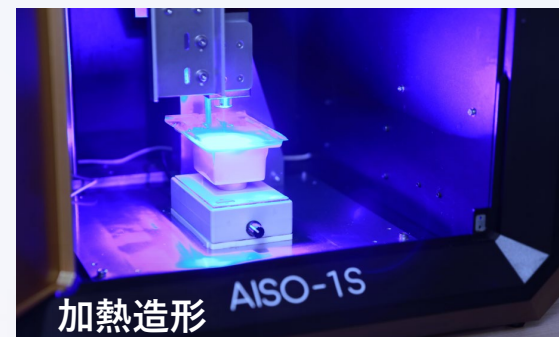
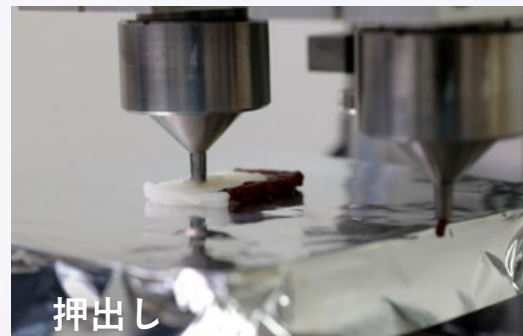
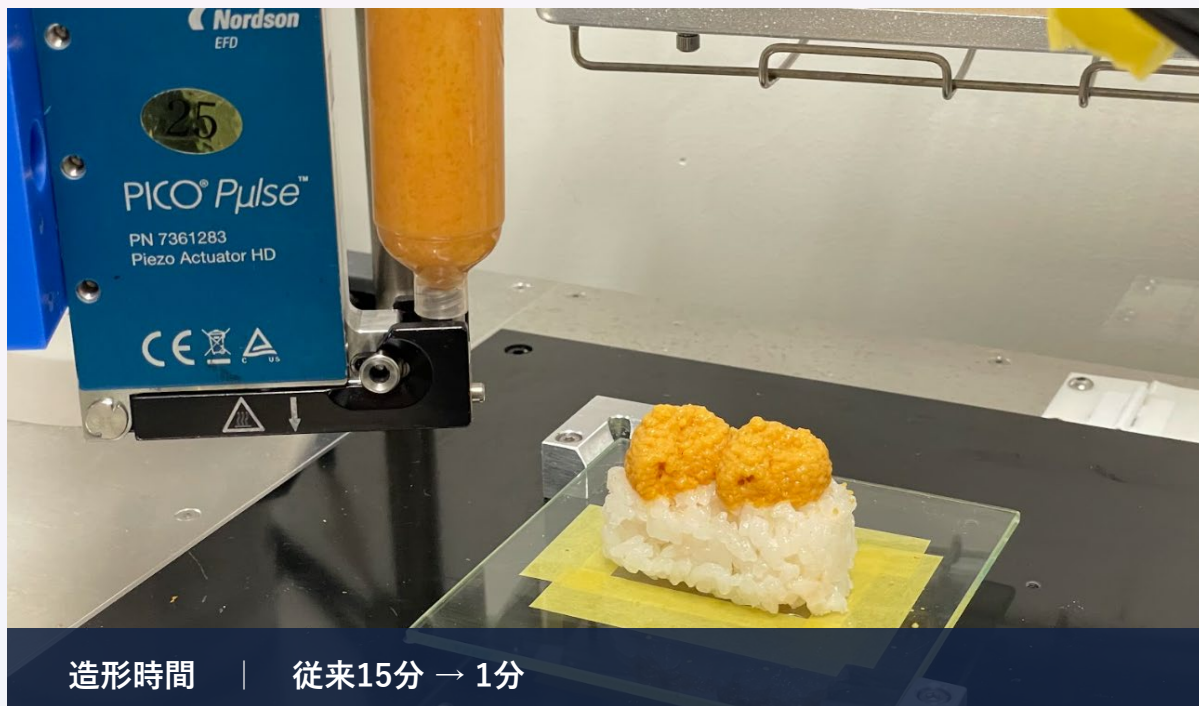
香気成分 約6倍（イチゴ／凍結乾燥粉末比）

季節や産地を越えて、高級食材、未利用食材を長期保存。

食材の風味や栄養価を残し、使う瞬間がいつも採りたて。

3Dフードプリンター：形と食感をつくる。

3Dで形をつくり、4Dで調理による変化まで設計する独自のフードプリンター。



形を作るだけではない。栄養価、加熱変化、食べやすさまで設計する。

食空間を、遠隔地で”再生”する。

光・音・映像・ARを同期し、料理の背景にある文化と物語まで届ける。



光・音・映像・ARで食体験を設計。

GASTROVERSE | 美食超空間

保存・調理・喫食を統合した、新しい食システム。

02 FABRICATION

料理の設計・再構成

形・食感・栄養を実空間に出力



01 MATERIAL

食材の粉末化

保存・転送できる粉末素材へ



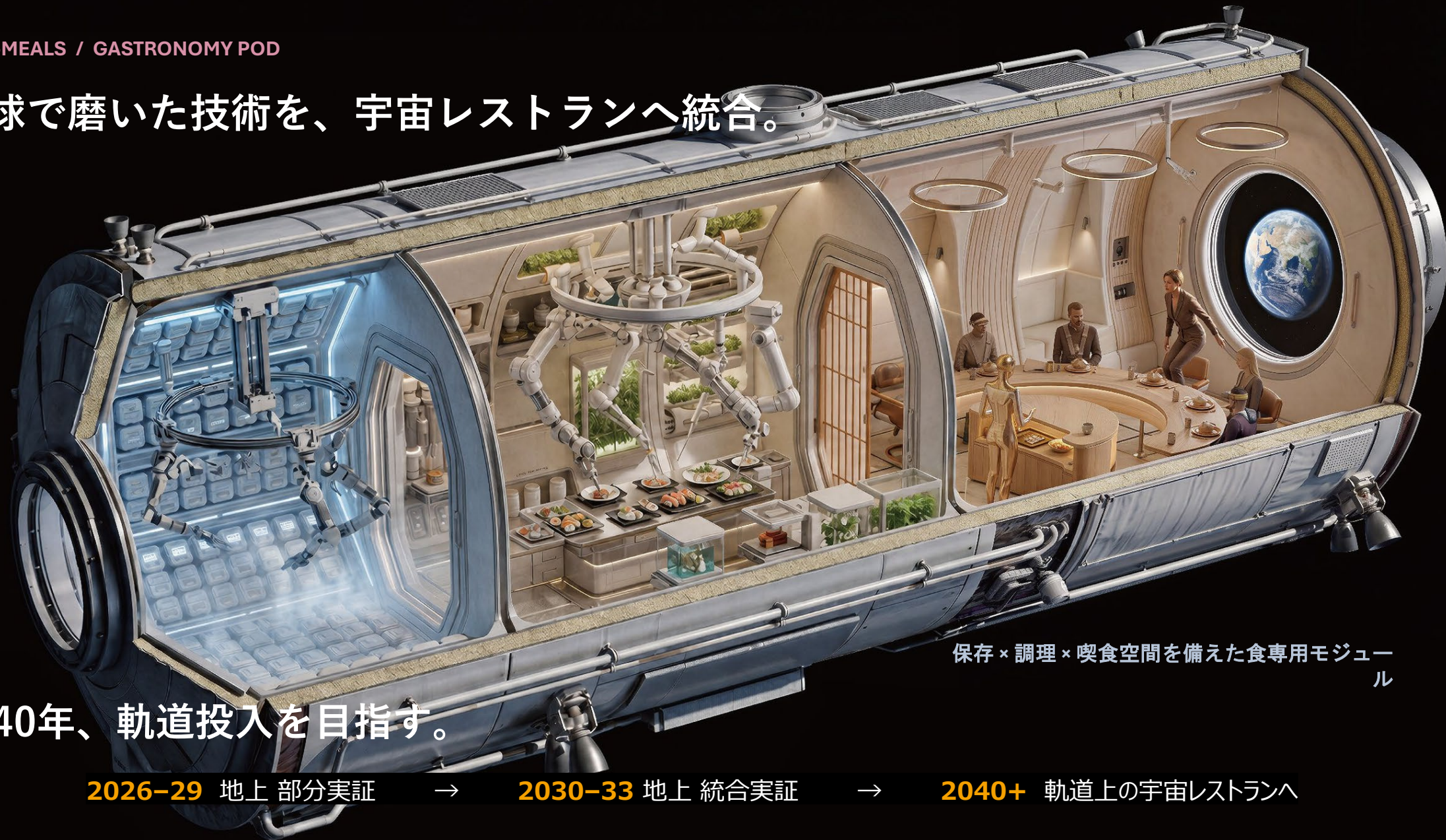
03 EXPERIENCE

食空間のデータ化・再生

光・音・映像・XRで空間を再生



地球で磨いた技術を、宇宙レストランへ統合。



保存×調理×喫食空間を備えた食専用モジュール

2040年、軌道投入を目指す。

2026-29 地上 部分実証



2030-33 地上 統合実証



2040+ 軌道上の宇宙レストランへ