



牛乳ゼロ、
100%植物生まれ。
クリーミーで
なめらかなアイス

eclipseco®

3年後「eclipseco」を始めとした植物性アイスの認知が拡大し、消費者が日常的に選択する商品となる戦略を考えよ
その中でeclipse foodsが貢献できることも記載してください。



eclipse®

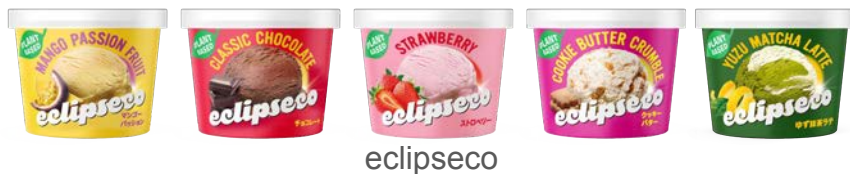
エクリプス・フーズは、
おいしさを追求しながら、
環境にも身体にもやさしい
プラントベース商品を通じて、
サステナブルでエシカルな
フードシステムの構築を目指します。

**plant-based products
that require no sacrifice.**

【特徴】

- ・複数の植物のたんぱく質を抽出し、あらゆる乳代替品を製造する**特許技術**を保有
- ・アイスとミルクを展開中

eclipse[®]

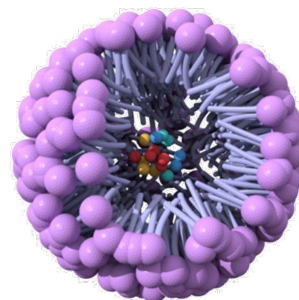


eclipse milk

植物由来の原材料を組み合わせ「牛乳のおいしさの秘密」ミセル構造を再現



アイス：じゃがいも、キャッサバ、とうもろこし、菜種
ミルク：豆類（ひよこ豆・黄えんどう豆）、菜種



ミセル

この技術により実現できること
・おいしさの追求
・環境負荷の低い植物の組み合わせ

【これまでの事業展開】

- ・2019年 フードテックスタートアップeclipse foodsが米国カルフォルニアにて誕生
- ・2023年10月、エクリプス・フーズ・ジャパン(日本法人)設立
- ・東京都の海外企業誘致推進事業の第一号案件として採択
- ・2024年3月 ファミリーマートにて販売開始
- ・2024年8月 POP UP STOREを4ヶ月間実施
- ・2025年2,3月 東京イノベーションベース(TIB SHOP)にて2ヶ月出店
- ・2025年3月、石川県加賀市と包括連携協定を締結
- ・2025年4月、大阪・関西万博の”地球にやさしい100%植物性アイス”で竹下製菓にアイスの原料パウダー提供



【現状の販路】

- ・コンビニエンスストア・ホテル・外資系社員食堂・メーカーなどとの共同商品開発など、toCとBtoBtoC事業を実施

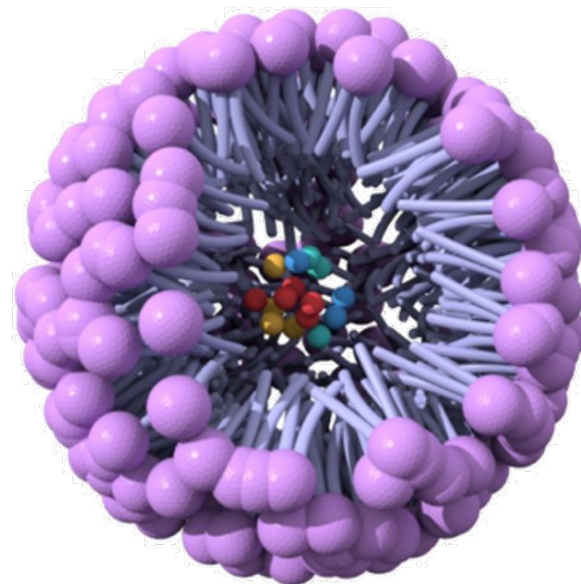
植物由来の原材料を組み合わせ 「牛乳のおいしさの秘密」ミセル構造を再現する 特許技術



アイス：じゃがいも、キャッサバ、とうもろこし、菜種
ミルク：豆類（ひよこ豆・黄えんどう豆）、菜種

【この技術により実現できること】

- ・おいしさの追求
- ・環境負荷の低い植物の組み合わせ



ミセル

3年後「eclipseco」を始めとした植物性アイスの認知が拡大し、消費者が日常的に選択する商品となる戦略を考えよ
その中でeclipse foodsが貢献できることも記載してください。

現在はまだ新しい存在であるプラントベースアイス「eclipseco」が、3年後に全国で“当たり前の選択肢“として受け入れられている未来。その実現に向けて、どのような人に、どのような形で、どのような価値を届けていけばよいか、事業の展開方法を考えてください。AIを最大限に活用しつつ、未来の可能性やビジョンを取り入れた3年間の戦略プランを提案してください。

最終プレゼンについて

プレゼンテーションの冒頭では、AIに聞いた提案内容を簡潔に共有してください。その後、グループでの議論を通じて、どのような視点や判断を加えたのかについて説明してください。数字や論理だけでは表現しきれない、皆さん自身の価値観や経験に基づいた判断・選択を重視してください。リアリティのあるクリエイティブな提案を期待しております。