



培養肉未来創造
コンソーシアム
Consortium for Future Innovation by Cultured Meat



大阪大学
THE UNIVERSITY OF OSAKA



SHIMADZU
Excellence in Science



伊藤ハム yonekyu



SIGMAXYZ
CREATE A BEAUTIFUL TOMORROW TOGETHER



ZACROS

【Press Release】

報道関係者各位

2025年4月7日

国立大学法人大阪大学

株式会社島津製作所

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

TOPPAN ホールディングス株式会社

株式会社シグマクシス

ZACROS 株式会社

「培養肉未来創造コンソーシアム」が大阪・関西万博の大阪ヘルスケアパビリオンで 培養肉の実物とミートメーカーを「家庭で作る霜降り肉」として展示

大阪大学大学院工学研究科、株式会社島津製作所、伊藤ハム米久ホールディングス株式会社、TOPPAN ホールディングス株式会社、株式会社シグマクシス、ZACROS 株式会社の6者が運営パートナーとして参画する「培養肉未来創造コンソーシアム」は、2025年日本国際博覧会（以下、大阪・関西万博）の大阪ヘルスケアパビリオンの「ミライの都市」エリアで、3D バイオプリント技術による培養肉の実物およびミートメーカー（コンセプトモデル）を展示します（ブース名称は「家庭で作る霜降り肉」）。本コンソーシアムは大阪ヘルスケアパビリオンのプレミアムパートナーです。

大阪・関西万博は、「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに掲げる国際博覧会です。大阪ヘルスケアパビリオンは「REBORN」をテーマに、未来に実現を目指す都市生活の姿を展示します。リボーン体験ルートと名付けられた展示コーナーでは「ミライのヘルスケア」「ミライの都市」などのエリアで、来場者が自分のアバターを「REBORN」させることができます。培養肉未来創造コンソーシアムは、本展示を通じて「お肉は『店で買うもの』から、『家庭で作るもの』へ」をコンセプトに、「個人の健康や好みに合わせた霜降りステーキを作り出せるミートメーカーが家庭にある」という「未来のキッチン」のイメージを表現します。また、期間中の7月8日には大阪ヘルスケアパビリオン「リボーンステージ」で、焼いた培養肉の香りを体験できるイベントの開催も予定しています。



「培養肉未来創造コンソーシアム」展示ブース(イラスト)

「培養肉未来創造コンソーシアム」は、2023年に大阪大学大学院工学研究科・株式会社島津製作所・伊藤ハム米久ホールディングス株式会社・TOPPANホールディングス株式会社・株式会社シグマキスにより設立されました(2024年5月にZACROS株式会社が参加)。培養肉は、人口増加に伴うタンパク質の供給不足および温室効果ガス排出などによる環境問題への解決策の1つとしての可能性を持っています。本コンソーシアムは、3Dバイオプリントによる培養肉製造技術の社会実装に向けて協業しており、大阪・関西万博での展示はその活動の一環です。詳細は「培養肉未来創造コンソーシアム」ウェブサイトをご覧ください。 <https://cficm.jp/>

以上



「培養肉未来創造コンソーシアム」展示ブース(写真)

「培養肉未来創造コンソーシアム」の大阪ヘルスケアパビリオンでの展示概要

名称	家庭で作る霜降り肉
開催場所	大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン リポーン体験ルート「ミライの都市」
開催期間	2025年4月13日(日)～10月13日(月・祝)
展示内容	培養肉、ミートメーカー(コンセプトモデル)など
ウェブサイト	家庭で作る霜降り肉 展示内容 大阪ヘルスケアパビリオン