

## 資料提供

(湖北)

提供年月日： 令和 7 年(2025 年)2 月 7 日

株式会社ノベルジェン

担当者：工藤幸一 (050-5369-0762)

(一社) バイオビジネス創出研究会

担当者：箕浦淳 (0749-65-8808)

## 株式会社ノベルジェン（長浜バイオ大学発スタートアップ）、 実証設備の完成発表会

～微細藻類培養技術を活用したカキの短期肥育システムの実証が本格稼働～

長浜市が設置した、バイオ関連分野の創業及び事業化を支援するための施設「長浜バイオインキュベーションセンター」に入居する、長浜バイオ大学発の研究開発型スタートアップ企業【株式会社ノベルジェン】が進めている農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業（フェーズ3基金事業）※1（以下、「本事業」という）において開発した「日本産冷凍生食用カキの品質向上と輸出量増加を目的とした、カキの短期肥育システム（以下、「本システム」という）」の実証設備が完成しました。

この度、実証設備の見学会と地元企業 株式会社 CLUB MAISON（代表取締役 佐野圭太）様にご協力いただき、地元レストランのびわこレストラン ROKU にて実際に本システムにより微細藻類を用いて肥育したカキを使った、報道機関向け試食会を実施します。

※1 「中小企業イノベーション創出推進事業」（フェーズ3基金事業）とは、農林水産省がスタートアップ等が社会実装につなげるための大規模技術実証（フェーズ3）を実施することで、スタートアップ等の有する先端技術の社会実装の促進を図ることを目的とした事業です。

### 記

日時：令和 7 年 2 月 27 日（木）10 時～12 時 30 分頃（予定）

場所：長浜地方卸売市場（実証設備見学会）

（滋賀県長浜市田村町 1234 番地）

びわこレストラン ROKU（試食会）

（滋賀県長浜市元浜町 11-23）

備考：当日スケジュールは裏面をご覧ください。

注：試食会は数に限りがございます。ご参加いただける場合は、必ず事前にお申し込みをお願い致します。申込先：[contact@biobiz.jp](mailto:contact@biobiz.jp) もしくは 0749-65-8808

以上

## News Release

---

当日スケジュール

日時：令和7年2月27日（木）10時～

- 9：55            長浜地方卸売市場 現地集合  
滋賀県長浜市田村町 1234 番地
- 10：00           実証設備 概要説明 （株式会社ノベルジェン）  
実証設備 見学、質疑応答
- 11：00           移動
- 11：15           びわこレストラン ROKU 現地集合  
滋賀県長浜市元浜町 11-23
- 11：20           本システムで肥育したカキを使った試食会  
料理説明（株式会社 CLUB MAISON）
- 12：00           終了予定（現地解散）