

FERMENSTATION[◊]

Co.,Ltd.
Fermenting a Renewable Society



ファームステーションは、独自の発酵技術で、未利用資源を再生・循環させる社会を構築する バイオものづくりスタートアップです

会社名	株式会社ファームステーション
設立	2009年
本社	千葉県船橋市北本町1-17-25 ベンチャープラザ船橋 222号室 奥州ファクトリー: 岩手県奥州市江刺岩谷堂字下苗代沢573
事業内容	<ul style="list-style-type: none"> □ フードロス/ウェイスト・未利用バイオマス由来のエタノール・発酵原料の研究開発および製造販売 □ 化粧品・雑貨OEM/ODM □ 未利用資源を活用した事業共創 □ 自社オーガニックブランド事業
許認可	経済産業省 アルコール事業法 アルコール製造販売事業者 (東京・岩手)
取得認証	<ul style="list-style-type: none"> □ オーガニック認証 (USDA / COSMOS ECOCERT) □ B Corp □ 国際連合工業開発機関(UNIDO)「開発途上国・新興国の産業開発に資する優れたサステナブル技術 STePP」
株主	経営陣、SXキャピタル、グローバルブレイン、脱炭素化支援機構、新生企業投資、JR東日本スタートアップ、宝ホールディングス、TBSイノベーション・パートナーズ、いわぎん事業創造キャピタル、スパークル、グローカリンク、個人投資家



● 2009年

設立



● 2010年

岩手県奥州市「米からエタノールと餌をつくる地域循環プロジェクト」実証実験 受託

● 2013年

上記プロジェクト民営化とともにエタノール製造事業を引き継ぎ、アルコール製造販売許可取得、エタノール販売開始

● 2014年

一般向けプロダクト販売



● 2018年

OEM/ODM事業開始

● 2019年

USDA NOPオーガニック認証取得
共創事業開始

● 2020年

ECOCERT COSMOSオーガニック認証取得



● 2022年

B Corp取得
東京ラボ開設 アルコール製造
販売許可取得

未利用資源を次世代の機能性素材へ

未利用資源



安定供給、コスト優位性
サステナビリティ

米ぬか、コムギふすま、おから、
コーヒー粕、果実搾汁粕... etc.

複合微生物発酵



Non-GMO、複雑な風味
機能性成分

酵母、乳酸菌、麹菌、酢酸菌、
糸状菌、納豆菌... etc.

機能性素材



香り価値
おいしさ価値
栄養価値

最終商品



ノンアルコール飲料
低アルコール飲料



機能性ソーダ



乳代替



スイーツ



スナック

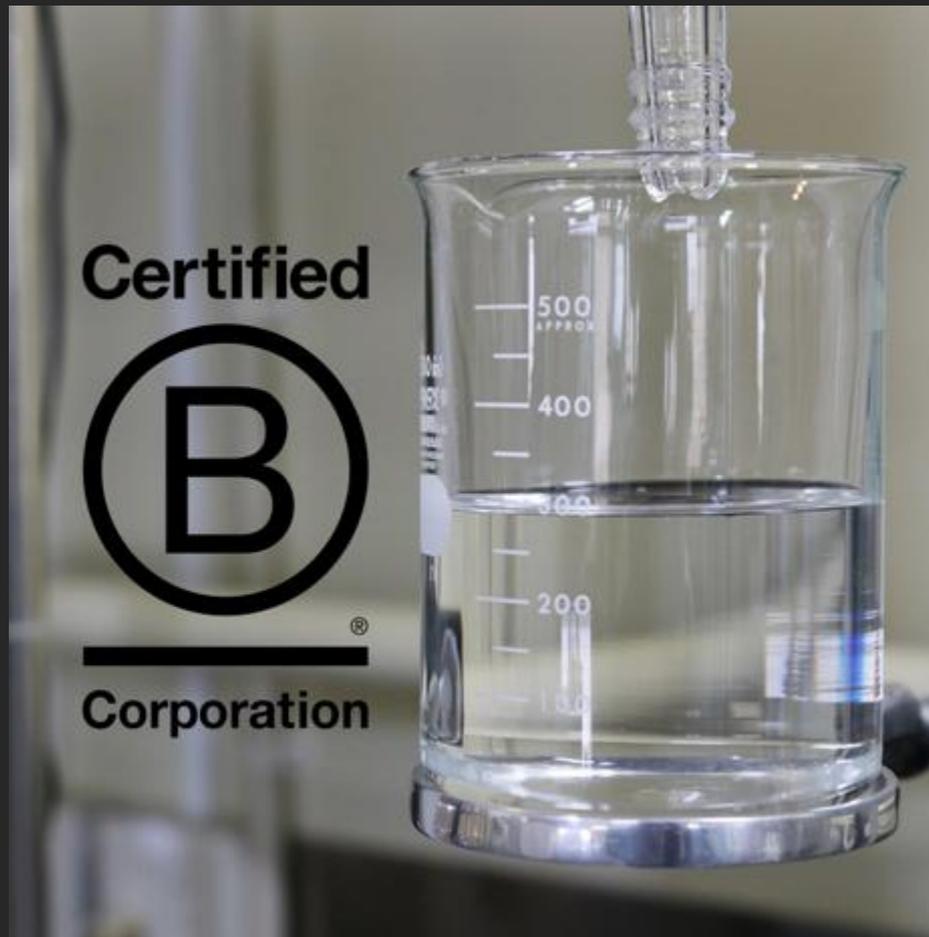


プロテインバー



セイボリー

事業性と社会性の両立

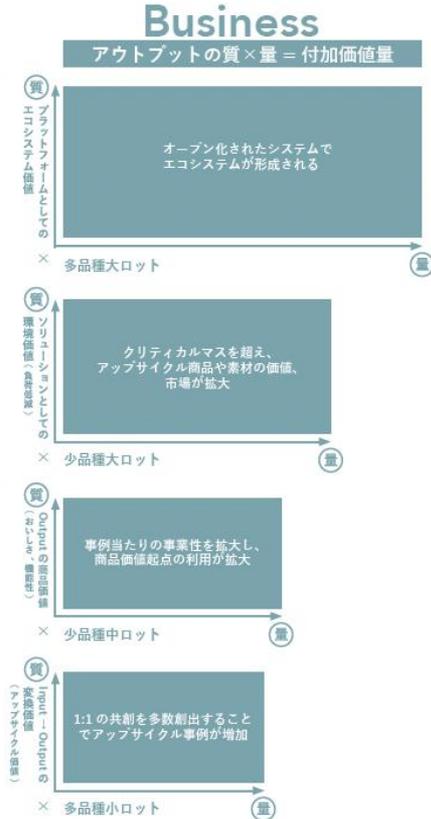


インパクトレポート 3年目です



資源循環型社会

(石油依存からの脱却・資源不足の解消・廃棄物の減少)



Impact

ステークホルダー (受益者) の広がりとおアウトカム

未利用資源排出者	未利用資源活用者	消費者	地球環境
アップサイクルありきの資源消費デザイン、商品設計がされる	アップサイクル原料を積極的に仕入れ採用している	アップサイクル製品へのインセンティブを自覚し、当たり前購入・消費している	オープンシステムや技術によって、環境でなく環境価値を高めている
未利用資源排出量が大幅に削減される	未利用資源からできた高機能原料が必須となり、それありきの商品設計がされる	アップサイクル製品を当たり前購入・消費している	GHG 排出量、資源消費、石油依存などの環境負荷を低減
未利用資源が高機能原料に生まれ変わり、世の中の様々な製品に活用される	未利用資源からできた高機能原料を活用することで商品の機能、付加価値が向上	アップサイクル製品を購入・消費し始める	
未利用資源と考えられていたものがアップサイクルによって機能的原料に生まれ変わり、自社製品に活用される			