Future Food Foundry

所在国:シンガポール/ アラブ首長国連邦
HP :
https://futurefood.elasticdgtl.com/
設立年: 2022
従業員数: 40名
分野: アグリ・フードテック

サービス／プロダクト紹介

シンガポールおよびUAEを拠点に、環境制御型農業（CEA）、植物由来スーパーフード、代替タンパク質の開発・商業化を手がけるアグリ・バイオフードテクノロジー企業グループ。Sustenir（買収）、NextGen Farms（買収）、Vidadeya（自社設立）を含む事業エコシステムを通じて、研究開発から生産、投資、販売・市場展開までを一貫して推進している。

強み

環境制御型農業、植物由来食品、代替タンパク質分野における研究開発・事業化実績。Sustenir、NextGen Farms、Vidadeyaを中核としたグループエコシステムによる総合的な事業推進力
研究開発（R&D）、生産、投資、販売・市場開拓機能をグループ内に保有。シンガポールおよびUAEを拠点とした国際的な事業展開基盤

Track Record

2023～2024年：事業拡大に向け総額3,200万米ドルのM&Aを実施
2025年：Vidadeyaへ130万米ドルを出資（プレシード）
2026年：Vidadeyaのシードラウンド（200万米ドル調達）を推進、オイシックスと協議中

参加者プロフィール

Travin Singh 氏（COO／最高執行責任者）



3F（Future Food Foundry）のCOOとしてAPAC市場を統括。食品ロスをアップサイクルして飲料へ転換する企業「LESS & CO」の創業・経営にも携わり、同社ではJETRO支援による事業成功事例を実現。アグリフードテック分野における事業開発、市場開拓、事業運営の豊富な経験を有する。

日本企業との連携期待

・3F独自の高栄養価原料を既存食品へ活用する商業化・共同開発パートナーの獲得：日本企業の既存商品に3Fの機能性原料を組み込み、新たな付加価値商品の共同開発を推進。

・Vidadeyaへの共同出資パートナーの募集：3Fとともに Vidadeyaの事業成長を支援する戦略的投資家・事業パートナーを歓迎。

・日本国内での製造拠点設立に向けた連携：
長期的には日本国内での生産体制構築を目指し、物流コスト削減と日本市場への安定供給を実現。製造受託先や生産パートナーとの協業を模索。

Copyright©2026 JETRO. All rights reserved

Future Food Foundry

Countries: Singapore/ UAE
Website :
https://futurefood.elasticdgtl.com/
Establish: 2022

Number of Employees: 40
Industry:
Agri/Food tech

Service & Strength

An agri/bio-food technology group company developing and commercializing controlled-environment agriculture, plant superfoods and alternative protein solutions across Singapore and the UAE.
Through its ecosystem of including Sustenir (acquired), NextGen Farms (acquired), and Vidadeya (built), 3F integrates R&D, production, investment, and go-to-market capabilities.

Track Record

2023/24: Deployed US$32,000,000 into acquisitions
2025: Deployed US$1.3M into Vidadeya for pre-seed
2026: Oisix under negotiations, raising US$2M for seed round for Vidadeya

Invitees Profile



Travin Singh – COO
manages the APAC market and is the COO of 3F (Future Food Foundry), having previously achieved a JETRO success case through his other company, LESS & CO, which upcycles surplus food into beverages.

What's expected of the program

The primary objective is to secure commercial co-development partnerships by incorporating 3F's proprietary nutrient-rich ingredients into existing food products.
Inviting strategic partners to co-fund Vidadeya, alongside 3F.
The long-term objective is to establish a manufacturing presence in Japan to reduce logistics costs and better serve the local market.

Copyright©2026 JETRO. All rights reserved

Bell Living Lab

所在国: インドネシア
HP: https://www.belllivinglab.com/
設立年: 2020年
従業員数: 50名
分野: フード・バイオテック、サステナビリティ

サービス/プロダクト紹介

コーヒー廃棄物をアップサイクルし、レザー代替素材（ヴィーガンレザー）やサステナブル素材を開発・製造するバイオマテリアルスタートアップ。ファッション、家具、建材分野向けに環境配慮型素材を提供。

強み

・独自の発酵技術により、コーヒー廃棄物をアップサイクルし、レザー代替素材「M-Tex」およびバイオベースパネル材「C-FOAM」を開発
・研究開発段階から工業生産段階へのスケールアップを実現し、製品を海外市場で展開
・素材研究開発から製品デザインまでを担う研究者・デザイナーによる社内一貫体制
・ファッション、家具、インテリア、建築・建設分野まで幅広く活用可能な素材プラットフォーム

実績

2024年 グッドデザイン賞（日本）受賞
2026年 津南醸造との酒造副産物アップサイクルに関する共同研究で基本合意
日本でのポップアップ販売・市場開拓を推進中

参加者プロフィール



Arka Irfani氏（創業者兼CEO）
生物学者でありマテリアルイノベーター。廃棄物を高付加価値な素材へ転換する技術開発に取り組む。2020年以降、Bell Living Labのバイオマテリアル事業を研究開発段階から国際市場展開へと成長させるとともに、研究者・デザイナーで構成されるチームを構築し、素材の実用化・事業化を推進している。

日本企業との連携期待



販売・流通パートナー
Bell Living Labの製品および素材を日本市場へ展開するための販売代理店・流通事業者、小売パートナー

共同研究・共同開発
食品、飲料、化粧品などの産業・農業副産物のアップサイクルに関する日本企業との共同研究
日本ブランドとのサステナブルパッケージや環境配慮型製品の共同開発



投資パートナー
日本市場での事業拡大および生産体制のスケールアップを支援する戦略的投資家

Copyright©2026 JETRO. All rights reserved

Bell Living Lab

Country: Indonesia
Website:https://www.belllivinglab.com/
Establish: 2020
Number of Employees: 50
Industry: Food/Biotech/sustainability

Services/Products

A biomaterials startup that transforms coffee waste into leather alternative materials and sustainable materials for fashion, furniture, and building applications.

Strength

・Proprietary fermentation technology that upcycles coffee waste into M-Tex (leather alternative) and C-FOAM (bio-based panels)
Scaled from lab to industrial production, with products sold in international markets
In-house team of researchers and designers, from material R&D to finished product
Versatile across fashion, furniture, interior, and construction

Track Record

G-Mark (Good Design Award) Japan, 2024
2026: Verbal agreement with Tsunan Sake Brewery to pursue joint research on upcycling sake byproducts
Actively pursuing pop-up retail opportunities in Japan

Invitees Profile

Arka Irfani – Founder & CEO
Biologist and material innovator who turns waste into material. Since 2020, he has scaled Bell Living Lab's biomaterials from lab to international markets, and built a team of researchers and designers to bring them to life.



What's expected of the program

Distribution partners
Distributors and retailers to bring Bell products and materials to the Japanese market
Research & co-development
Joint research with Japanese companies on upcycling industrial and agricultural waste (food, beverage, cosmetic byproducts)
Co-developing sustainable packaging and products with Japanese brands
Investment
Strategic investors to support scale-up and expansion in Japan





Copyright©2026 JETRO. All rights reserved

Vietnam Food

所在国:ベトナム
HP:
https://www.vnfoods.vn/
設立年: 2013

従業員数: 300名＋
分野:
フード・バイオテック

サービス／プロダクト紹介

ベトナムを代表するエビ副産物加工企業。これまで廃棄されていたエビ由来資源を有効活用し、バイオベース製品を製造。

・食品原料（エキス、粉末、調味料）
・飼料・養殖・ペットフード向けエビペプチド
・農業・バイオマテリアル向けバイオポリマー（キトサン）
・天然アスタキサンチン、プロバイオティクス
・年間生産量：15,000トン以上
・製品数：100SKU以上。対応業界：6業界以上

強み

・自社R&Dによる研究開発・用途開発力
・安定した原料調達を背景とした大規模生産体制

実績

・2019年 Food Ingredients Europe Innovation Award受賞（アジア初）
・2023年 Global Shrimp Summit 最優秀イノベーションソリューション賞
・2025年 UNDP Plastics Innovation Program 優勝
・2025年 Net Zero Challenge（60か国参加）優勝

参加者プロフィール

ルビー・トラン氏 (TRẦN ĐÀO HỒNG NGỌC)
(Ms.) – セールス ディレクター



日本企業との連携期待

VNFは、以下の3つの時間軸でパートナーを募集しています。
・短期：VNFの既存製品ポートフォリオの導入・販売に関心を持つ製造業者
・中期：基礎原料を顧客向けソリューションへ展開するための、共同研究開発、用途開発、販売パートナー
・長期：エビ由来副産物にとどまらず、副産物活用プラットフォームの対象拡大に向けたパートナー

Copyright©2026 JETRO. All rights reserved

Vietnam Food

Country: Vietnam
Website: https://www.vnfoods.vn/
Establish: 2013
Number of Employees: 300+
Industry: Food/ Bio tech

Services/Products

Leading shrimp by-product processor in Vietnam, upcycling a discarded resource into bio-based products:

- Food ingredients (extracts, powders, seasonings)
- Shrimp peptides for feed, aqua and pet food
- Bio-polymers (chitosan) for agriculture & biomaterials
- Natural Astaxanthin and probiotics

15,000+ tons/yr output, 100+ SKUs, 6+ served industries

Strength

- In-house R&D and application development capabilities
- Large-scale manufacturing with stable raw material supply

Track Record

- 2019 FI Europe Innovation Award – 1st Asian winner
- 2023 Most Innovative Solution, Global Shrimp Summit
- 2025 1st Prize, UNDP Plastics Innovation Program
- 2025 1st Place, Net Zero Challenge (60 countries)

Invitees Profile

RUBY TRAN (TRẦN ĐÀO HỒNG NGỌC)
(Ms.) – Sales Director



What's expected of the program

VNF is seeking partners across three horizons:

- Short term – manufacturers interested in VNF's current portfolio
- Mid term - joint R&D, application development and sales partners to turn base ingredients into customer-ready solutions
- Long term - partners to extend the by-product platform beyond shrimp

Copyright©2026 JETRO. All rights reserved