

Israel Monthly Trends

2026年2月

目次

- | | |
|---------------------|-----|
| 1. イスラエルの現在の状況_2月 | p.2 |
| 2. 今月の注目テーマ：精密発酵 | p.3 |
| 3. 精密発酵に関連するスタートアップ | p.4 |

1. イスラエルの現在の状況_2月

2025年12月15日から2026年1月16日におけるスタートアップへの資金調達動向は、案件数が34件で、調達額の合計は16億8,325万ドルであった。前期（2025年11月16日から2025年12月15日）の資金調達（35件・32億4,393万ドル）に比べて、案件数、調達総額はともに減少した。

イスラエル・ハイテク企業 月別資金調達推移



本レポートの毎月のデータ収集期間は、前月16日から当月15日までとなる。

2025年12月中旬から2026年1月中旬にかけては、エンタープライズソフトウェア・インフラ分野が市場を牽引した。Cyera社がシックスラウンドで4億ドル、Torq社がフォースラウンドで1億4,000万ドル、Vega Security社がセカンドラウンドで1億2,000万ドルを調達し、同分野における大型案件が市場全体の資金流入を力強く押し上げた。加えて、バイオメド分野ではSyremis社がファーストラウンドで1億6,500万ドルを調達し、分野横断的にも大型資金調達が目立つ期間となった。

2. 今月の注目テーマ：精密発酵

精密発酵（Precision Fermentation）とは、微生物に遺伝子設計を施し、目的とするタンパク質や色素、酵素などを発酵プロセスによって生産する技術である。また、先端バイオ技術（Advanced Biotech Technologies）とは、精密発酵や合成生物学、微生物工学などを含む技術群を指し、食品、飲料、化粧品、医薬品分野において、動物由来原料に依存しない持続可能な成分供給を可能にする。特に、天然由来色素や機能性成分の安定供給、品質の再現性、スケールアップへの適合性が重視されている。

主要な取り組みと成果

イスラエルでは、精密発酵を食料安全保障や環境負荷低減に資する基盤技術として位置付けている。畜産由来原料と比較して、水使用量、土地利用、温室効果ガス排出を大幅に削減できる点が示され、代替タンパク質や天然色素を生産する有効な手段として整理されている。乳タンパク質、卵白成分、酵素、脂質、はちみつ様成分、色素など、多様な成分を微生物由来で製造できる点が特徴である。

主要な施策として、イスラエル・イノベーション庁（IIA）は、研究開発から商業生産への移行を阻む国内インフラ不足を課題として明確化し、精密発酵インフラの構築を重点的に推進している。2023年には、微生物発酵分野のスケールアップ環境整備に向けた提案依頼を公表し、最大5,000万シェケル（約1,300万ドル）の投資枠を設定した。これにより、10～2万リットル規模の発酵設備を用いた試験生産、精製、評価を国内で実施できる体制の整備を進めている。

企業動向では、Remilk社が酵母発酵による乳タンパク質生産を展開し、Imagindairy社も同分野で研究開発を進めている。Phytolon社は、酵母をバイオファクトリーとして活用し、食品向け天然色素を安定的に供給する技術を確立している。Medium Well Technological Solutions社は、分子分離技術を用いて精製工程の効率化とコスト低減を図る。Superbrewed Food社、Yeap社は、微生物由来成分や非遺伝子組換え酵母、使用済み酵母のアップサイクルを通じて機能性素材の開発を進めている。これらの企業活動は、研究開発、資金調達、商業化が連動するエコシステムの形成につながっている。

今後の展望

今後は、発酵インフラの整備により、研究段階から量産段階への移行が加速すると見込まれる。食品用途に加え、化粧品や医薬品向けの高付加価値成分や天然色素の供給拡大が期待される。一方で、発酵プロセス設計やスケールアップを担う人材の育成、大学や研究機関からの技術移転を継続的に強化することが前提となる。これらの条件が整えば、イスラエル発の精密発酵技術は、グローバル市場における競争力を一層高める見通しである。

出典：https://innovationisrael.org.il/en/press_release/israel-life-sciences-and-health-tech-industry-report-for-2024-25/

3. 精密発酵に関連するスタートアップ

- **Maolac Ltd.**

(<https://maolac.com/>)



Maolac社は、精密発酵技術を活用して母乳由来タンパク質を再現・生産する先端バイオ技術企業である。乳児栄養分野における栄養機能の高度化を目的とし、母乳に含まれる生理活性タンパク質を微生物発酵により供給する点に強みを有する。安定供給と品質再現性を重視した製造プロセスを構築しており、乳児用栄養製品や医療栄養分野への応用を視野に開発を進めている。今後は、グローバル乳児栄養市場における原料供給企業としての展開が見込まれている。

- **Ever After Foods Ltd.**

(<https://everafterfoods.com/>)



Ever After Foods社は、精密発酵向けの生産インフラおよびスケールアップ技術を開発する企業である。発酵プロセスの高密度化と効率化を可能にする独自のバイオリクター設計を特徴とし、コスト削減と量産適性の向上を目指している。代替タンパク質や機能性成分を対象に、研究開発段階から商業生産への移行を支援する技術として、食品・バイオ産業全体での活用が期待されている。発酵量産におけるボトルネック解消を担う基盤技術として、複数の企業との連携が進められている。

- **Finally Foods Ltd.**

(<https://finally-foods.com/>)



Finally Foods社は、科学技術を活用して牛を介さない乳製品の実現を目指すフードテック企業である。主力技術は、ジャガイモ内でカゼインタンパク質を生産する独自プラットフォームであり、Evogene社が開発した人工知能基盤を活用してタンパク質設計および発現プロセスを最適化している点に特徴を有する。これにより、従来の乳牛由来チーズに近い味・食感を再現しつつ、畜産由来の環境負荷を低減する代替乳製品原料を提供する。