

植物由来の人工肉、細胞農業、培養肉を手がける世界の企業

企業名(英語表記)所在国	種類
インポッシブル・フーズ (Impossible Foods) 米国	植物由来の代替肉大手。グーグル、ビル・ゲイツ氏ら出資
ビヨンド・ミート (Beyond Meat) 米国	植物由来の代替肉の草分け。5月に米上場。三井物産ら出資
アミリス (Amyris) 米国	米バイオ化学品企業。香料・微量成分を製造。高砂香料工業と提携
ギンコ・バイオワークス (Ginkgo Bioworks) 米国	微生物から香料や味覚成分などを製造。2008年に創業
マニユス・バイオシンセシス (Manus Biosynthesis) 米国	マサチューセッツ工科大 (MIT) 出身の生化学者らが設立。動植物が保有する天然の微量要素を合成
クララ・フーズ (Clara Foods) 米国	人工卵白を酵母から開発。サンフランシスコで2014年に創業
ゲルター (Geltor) 米国	培養コラーゲン、とくにアニマルフリー、GMO (遺伝子組み換え生物) フリーで持続可能なものを追求
ニューカルチャー (New Culture) ニュージーランド	拠点をニュージーランドから米国に移し、組み換えたんぱく技術でチーズなどを開発
バレティック・フーズ (Balletic Foods) 米国	培養肉 (全食肉)
メンフィス・ミーツ (Memphis Meats) 米国	牛豚鶏の幹細胞から人工肉を開発。ビル・ゲイツやカーギルなど出資
ミッション・バーンズ (Mission Barns) 米国	培養肉 (全食肉)
ワイルドタイプ (Wild Type) 米国	培養肉 (全食肉)、培養肉でサケも製造
アヴァント・ミーツ (Avant Meats) 香港	培養肉 (全食肉)
インテグリカルチャー 日本	アジアで唯一の細胞肉のベンチャー。人工肉の大量生産目指す
アレフ・ファームズ (Aleph Farms) イスラエル	細胞培養の牛肉ステーキを開発
ミータブル (Meatable) オランダ	培養肉 (牛肉)、スタンフォード、ケンブリッジなどの科学者がアドバイザーとして参加
モサ・ミート (Mosa Meat) オランダ	2013年に世界初となる牛の細胞を基に人工肉を製造
アップルトン・ミーツ (Appleton Meats) カナダ	培養肉 (牛肉)、細胞生物学を駆使して「動物を使わない肉」を掲げる
ハイアー・ステーキ (Higher Steaks) 英国	培養肉 (牛肉)。エコフレンドリー、ベターヘルス、アニマルフレンドリーを掲げる
ビフテック (Biftek) トルコ	培養肉 (牛肉)、細胞生物学を活用して培養肉を開発
スーパーミート (Super Meat) イスラエル	細胞培養による鶏肉製造
ショーク・ミーツ (Shiok Meat) シンガポール	細胞培養でエビを開発
ブルー・ナル (BlueNalu) 米国	培養肉 (魚肉)
フィンレス・フーズ (Finless Foods) 米国	マグロやスズキの幹細胞を培養して魚肉を製造。2017年創業
シーフューチャー (SeaFuture) カナダ	培養肉 (魚肉)、2017年創業で培養魚肉分野に特化
ボンド・ペット・フーズ (Bond Pet Foods) 米国	ペットフード用培養肉「ノンミート・ミート (肉でない肉)」でペットフードのイノベーションを目指す
ワイルドアース (Wild Earth) 米国	イースト菌からたんぱく質を合成、ペットフードとして Dog Snacks シリーズを販売
労特博 (杭州) 健康科技 中国	エンドウ豆から作った人工肉「珍肉 (Zhenrou)」を製造販売
万洲国際 中国	中国最大の食肉加工会社。2013年に米豚肉生産最大手、スミスフィールド・フーズを買収
煙台双塔食品 中国	緑豆、エンドウ豆が原料の春雨が主力。人工肉の研究開発、製造に注力