

1. Company Overview

Eclipse Foods Japan



Business Characteristics

Dairy-like taste and texture with reduced environmental impact. Japan-exclusive flavors are also available

1. Deliciousness indistinguishable from dairy products

- Achieves dairy-like taste and texture with 100% plant-based ingredients such as starch and rapeseed
- Suitable for individuals with dairy allergies or lactose intolerance
- No trans fatty acids or cholesterol



2. Fewer greenhouse gases compared to dairy products

- 65% fewer GHG emissions compared to conventional dairy-based ice creams, almond milk, and oat milk (equivalent to a reduction of 355,675 kg in CO2 emissions)



Matching Needs

Ideal profile of Tokyo companies

Companies dealing in environmentally friendly and health-oriented products

- Retail
- Food service/Hotel industry
- Manufacturers

Objective

Find buyers and raw material suppliers Find manufacturing contractors and shipping companies

- Sale of plant-based ice cream in retail stores and sale of plant-based ice cream and milk and provision of plant-based ingredients in dining establishments
- Manufacturing partnership with ice cream factory

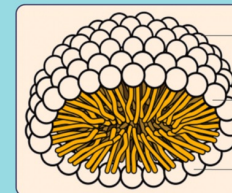
Manufacture and Sale of Plant-based Alternative Dairy Products

Business Overview (Services/Products)

- Manufacture, sale, import, and export of plant-based alternative dairy products, including plant-based ice cream (frozen desserts) and plant-based milk, as the main business activities, along with consulting services, licensing, and restaurant management related to the business
- Founded by globally renowned food scientist and Michelin chef Thomas Bowman and alternative protein expert and advisor to numerous startups, Aylon Steinhart



植物由来の原材料を組み合わせ 「牛乳のおいしさの秘密」であるミセルを再現



カゼインミセルは、別名「牛乳のマジック」と呼ばれていますが、ナノレベルの粒子であり、牛乳独自のクリーミーな口あたりを生み出します。

エクリプスコは干ばつに強いサステナブルな植物（キャッサバ、じゃがいも、菜種、とうもろこし）を使ってカゼインミセルを再現しています。また原材料となる植物は非遺伝子組み換えの植物を厳選しています。

カゼインミセルを再現する技術がエクリプスコの植物性代替乳プラットフォームの基盤。この技術を利用すれば、どんな乳製品も製造可能です。

ミシュランシェフがこだわり抜いて開発した プラントベースアイス

トーマス・ボウマンは当社の製品を支える天才料理人です。私たちは牛乳を使わずに、乳製品と全く区別がつかない、驚くほどクリーミーなカップアイスを作りました。日本で実施したサンプリングイベントのアンケートでは試食した人の90%が牛乳を使ったアイスと比べて「味やクリーミーさ」について、植物性であることが「全くわからない」と回答しました。

