

QRONOS

QRONOS (クロノス)

● 可食性コーティング技術の開発

知識
製造業
宣言

飢餓と廃棄のない未来社会の実現

特徴

- ▶ 可食成分による鮮度保持: 海藻由来の可食膜で呼吸を抑制し、青果物の鮮度を維持する
- ▶ 精密塗布技術: ミクロンレベルの均一な膜を形成する、独自開発のコーティング技術
- ▶ 持続可能な流通への革新: 冷蔵・空輸に頼らず、過酷な環境でも鮮度を守る新たな流通を構築

解決したい課題、実現したい未来

世界的な青果物食品ロスの課題に対し、精密塗布技術を応用した可食コーティングで挑みます。海藻由来の膜が鮮度を劇的に延ばし、冷蔵や空輸に頼らない持続可能な流通を可能にし、インフラ未整備な地域へも新鮮な食を届けます。この技術革新を通じて、地球規模での飢餓と廃棄のない未来社会の実現を目指します。

注力したい領域

- ✓ エネルギー・環境・資源
- ✓ 健康・医療・生活
- 食料・農林水産
- ✓ 海洋・宇宙
- ✓ 情報通信
- ✓ モビリティ
- ✓ インフラ・住宅

製品・サービス、強み

独自の精密塗布技術を用いた、天然由来成分による可食性コーティングを提供します。【強み】①高い汎用性: 低侵襲な塗布技術により、苺など損傷しやすい柔らかい果物にも適用可能です。②科学的根拠: 産学連携によるエビデンスに基づき、青果物ごとに最適なコーティング組成を設計するデータドリブなサービスを展開します。③流通革新: 冷蔵・空輸に依存しない「低CO2・低導入コスト」な物流を実現し、廃棄ロスと輸送コストを大幅に削減します。

可食性コーティング装置



カスタム液剤・プロセス提供

コミュニケーター
からひとこと



川名 祥史

天然成分由来の食品コーティング剤の実証は完了しています。近々、ベンチャーを立ち上げ今後グローバルにも展開できるように、大型の研究予算の獲得を目指しています。全国知識製造業会議を通して、コーティング装置の開発やコーティング剤の量産など、共に事業展開するパートナーとの出会いを求めています！

■ 会社概要

代表者 植平 将嵩

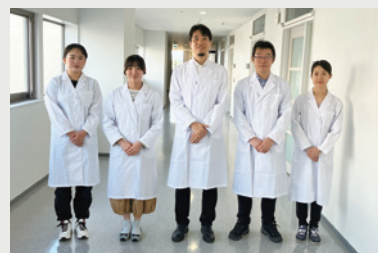
創業/設立 設立準備中

事業内容 可食性コーティング技術と精密塗布技術により青果物の鮮度を劇的に延長し、食品ロス削減に貢献

従業員数 3名

所在地 東京、福岡

その他 企業と大学の共同研究成果から生まれたスピンアウトプロジェクト / 2026年2月 第9回茨城テックプラングランプリ最優秀賞、カゴメ賞 / 2025年10月 STATION Ai「ACTIVATION Lab」STEP UP賞 / 2024年2月「TRIBUS2023」社内起業賞



研究チームの集合写真