



食品工場WEEK 2026 大阪 ブースプレゼンテーション

サイエンティフィックAIと 次世代研究・開発基盤

2026年9月30 日 – 10月2日
ダッソー・システムズ株式会社

ダッソー・システムズの紹介



Dassault Systèmes



- ・ 設立 1981年
- ・ 売上高 € 59.5億 営業利益率 32.4% *FY2023
- ・ 25,000人の社員 & 18,000のパートナー企業
- ・ 155カ国に188のオフィス 77のR&D拠点
- ・ 12の業界に4,500万人のユーザー

ダッソー・システムズ株式会社



- ・ 設立 1994年6月
- ・ 社員数 約800名 (国内DSグループ合計)
ダッソー・システムズ(株)
メディデータ・ソリューションズ(株)
- ・ 事業所 東京(本社), 名古屋, 大阪, 豊田

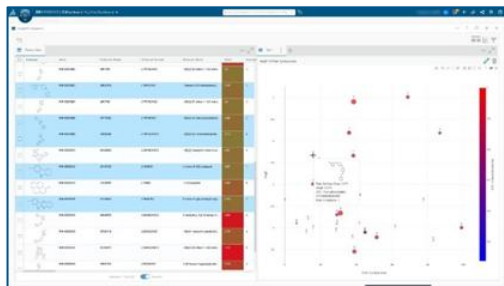


世界中で愛用される3DEXPERIENCE PLATFORM

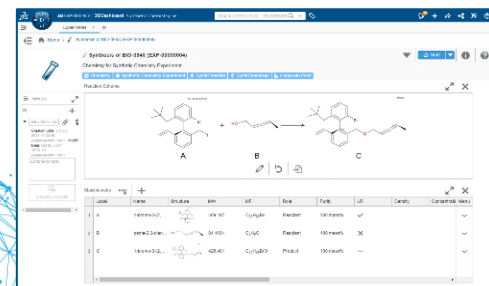


研究開発のバーチャル・ツインを実現する製品群

AI・データサイエンスによる探索研究



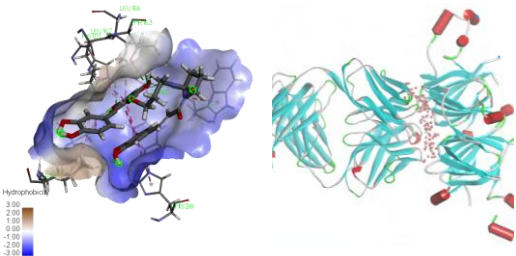
ラボのデジタル化による研究情報管理



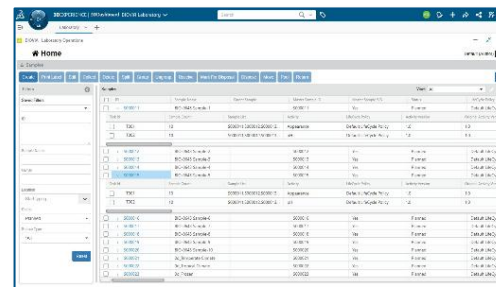
知識とノウハウの
Platform

VIRTUAL 3D V+R i REAL

シミュレーションによる活性予測

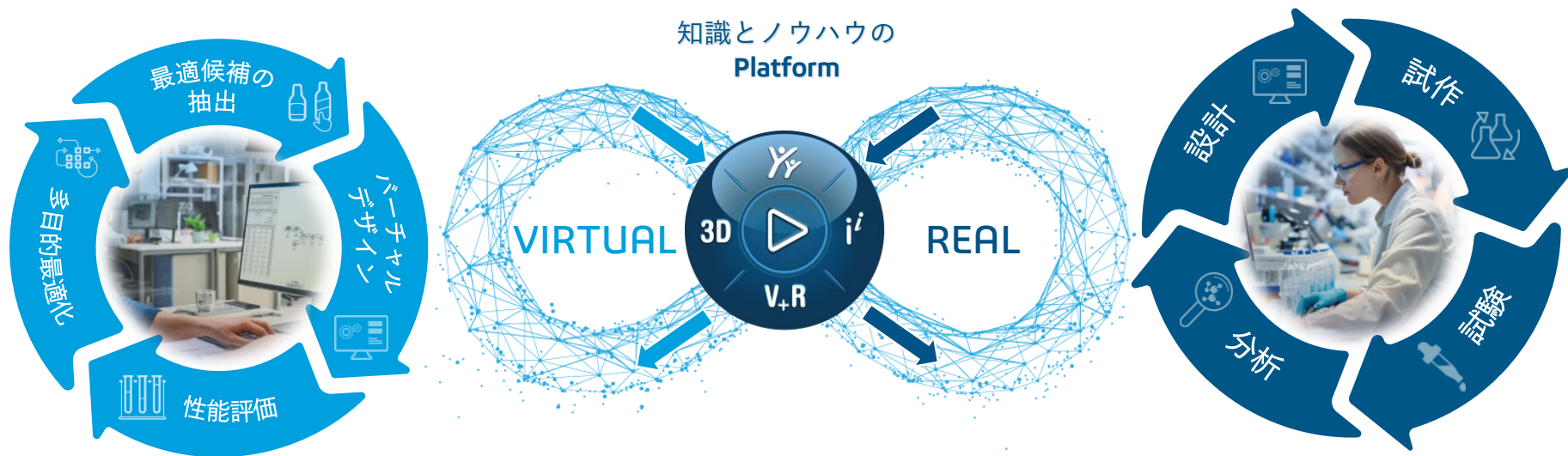


ラボオペレーション・ラボの自動化



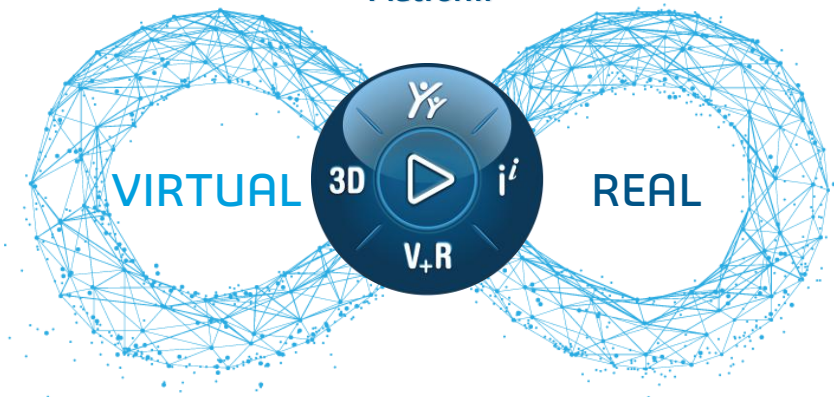
Run	Sample	Condition	Result	Notes
1	1000-1	1000-1	1000-1	1000-1
2	1000-2	1000-2	1000-2	1000-2
3	1000-3	1000-3	1000-3	1000-3
4	1000-4	1000-4	1000-4	1000-4
5	1000-5	1000-5	1000-5	1000-5
6	1000-6	1000-6	1000-6	1000-6
7	1000-7	1000-7	1000-7	1000-7
8	1000-8	1000-8	1000-8	1000-8
9	1000-9	1000-9	1000-9	1000-9
10	1000-10	1000-10	1000-10	1000-10

REALで蓄積した実験データを VIRTUAL で活用



PLATFORMにものづくり特化型AIを融合

知識とノウハウの
Platform



ものづくりに特化したAI
Virtual Companions



AURA

ビジネス
エキスパート



LEO

設計・製造の
専門家



MARIE

科学領域の
専門家



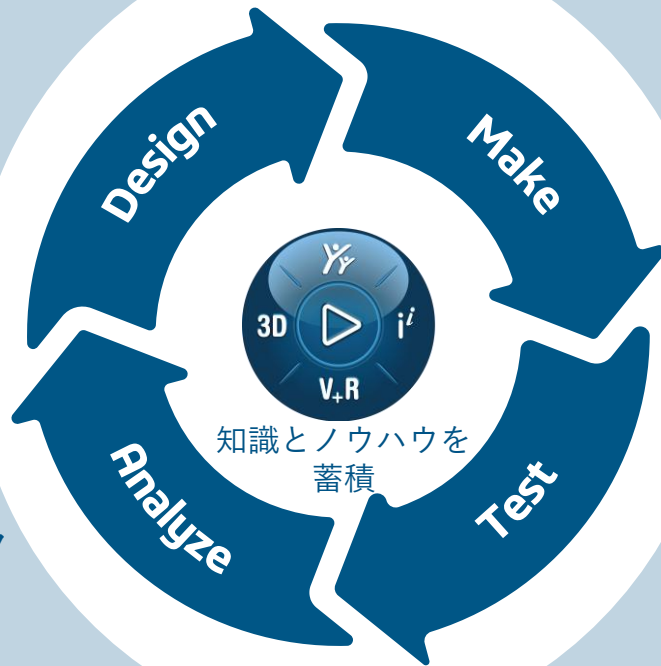
PLATFORMとサイエンティフィックAIができること



配合案の作成



実験計画の立案



配合の
ファクトチェック

記録の省力化



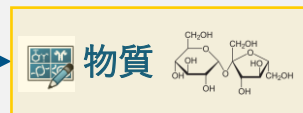
DESIGN: 配合案の作成

配合設計を支援



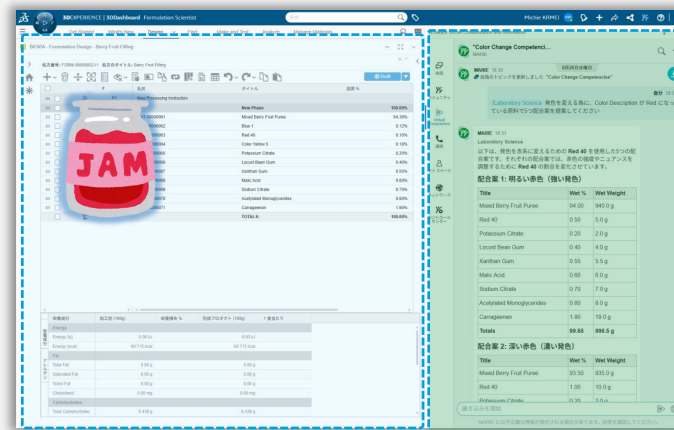
Platform

- 配合情報を原材料・物質とともに構造的に設計



AI MARIE

- Platform内外の情報をもとに配合案を作成



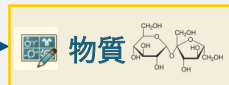
DESIGN: 配合案の作成

配合設計を支援



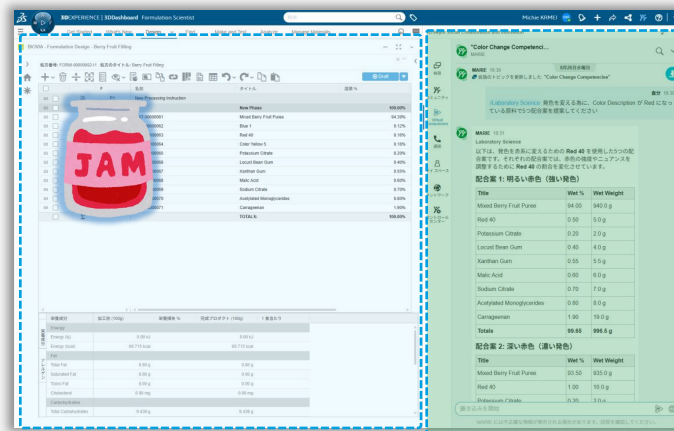
Platform

- 配合情報を原材料・物質とともに構造的に設計



AI MARIE

- Platform内外の情報をもとに配合案を作成



DESIGN: 配合案の作成

配合設計を支援



- AI MARIEが配合情報を参照しながら新規配合を提案、登録

3D EXPERIENCE | 3DDashboard Formulation Scientist

Recipe: BOWA - Formulation Design - Berry Fruit Filling

Recipe ID: FORM-0000002-11 紐方のタイトル: Berry Fruit Filling

#	名前	タイトル	濃度 %
1	MAT-00000001	New Processing Instruction	100.00%
2	MAT-00000002		94.39%
3	MAT-00000003		0.12%
4	MAT-00000004		0.10%
5	MAT-00000005		0.18%
6	MAT-00000006		0.20%
7	MAT-00000007		0.40%
8	MAT-00000008		0.55%
9	MAT-00000009		0.60%
10	MAT-00000010		0.70%
11	MAT-00000011		0.80%
TOTALS			100.00%

配合案 1: 明

Title	Wet Weight
Mixed Berry Fruit Puree	54.00 g
Red 40	0.50 g
Potassium Citrate	0.20 g
Locust Bean Gum	0.40 g
Xanthan Gum	0.55 g
Malic Acid	0.60 g
Sodium Citrate	0.70 g
Acetylated Monoglycerides	0.80 g
Carrageenan	1.90 g
Totals	99.65 g

配合案 2: 濃い赤色 (濃い発色)

Title	Wet %	Wet Weight
Mixed Berry Fruit Puree	93.50	935.0 g
Red 40	1.00	10.0 g
Potassium Citrate	0.20	2.0 g

MAKE:実験計画の立案

複雑な工程情報を読み解く



Platform

- 配合情報とともに、工程情報の詳細を設定し、統一したフォーマットで入力可能

The screenshot displays the 3DEXPERIENCE BIOVIA Formulation Design interface. The main table lists ingredients and their quantities, with a highlighted row for 'P1' (滅菌された容器に生乳を入れ、63 °C (Min: 63 °C, Max: 68 °C)で 30 min殺菌する). A blue arrow points from this row to a detailed process instruction panel on the right.

処理指示のプロパティ

テキスト: 滅菌された容器に生乳を入れ、63 °C (Min: 63 °C, Max: 68 °C)で 30 min殺菌する

プロセスエレメント: 低温殺菌

Duration: 30 min (必須)

Temperature: 63 °C (必須)

#	名前	タイトル	濃度 %	重量 g	単位
1	MAT-00001788	生乳	78.25%	782.50	g
1.1	SUB-0000010165	生乳	100.00%	100.00	g
2	MAT-00001767	低脂肪乳、タカナシ乳	20.00%	200.00	g
2.1	SUB-0000010165	生乳	100.00%	100.00	g
3	MAT-00001783	MC218 Dassault Systemes K.K.	0.50%	5.00	g
3.1	SUB-0000010161	S. thermophilus - MC218	100.00%	100.00	g
4	MAT-00001784	MK104 Dassault Systemes K.K.	0.50%	5.00	g
4.1	SUB-0000010162	S. thermophilus - MK104	100.00%	100.00	g
5	MAT-00001786	MO049 Dassault Systemes K.K.	0.25%	2.50	g
5.1	SUB-0000010164	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus - MO049	100.00%	100.00	g
6	MAT-00001785	HR526 Dassault Systemes K.K.	0.50%	5.00	g
6.1	SUB-0000010163	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus - HR526	100.00%	100.00	g
P2	嫌気状態で 40 °C (Min: 30 °C, Max: 50 °C)にて 5 hr (Min: 2 hr, Max: 15 hr)培養				
TOTALS:			100.00%	1,000.00	g

© Dassault Systèmes | Confidential Information | 2024



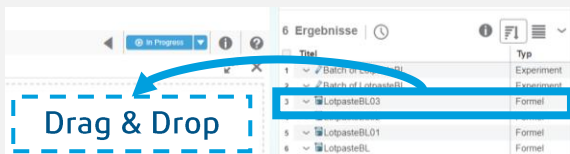
TEST: 記録の省力化

膨大な実験記録の解読を支援

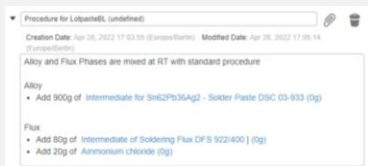


Platform

- 電子実験ノートと配合を紐づけ

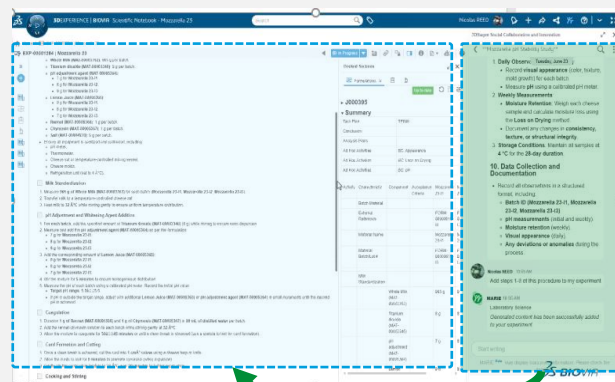


- 配合に設定された調製手順を自動で挿入



AI MARIE

- 実験内容や関連する実験情報を考察に要約



ANALYZE: 配合再設計のアドバイス

配合再設計のポイントを指摘

- FoodChainID社の添加物法規ライブラリを活用した、配合の法規制チェックアドバイザー



Platform

The screenshot displays the 3DDashboard interface for BIOVIA. The main window is titled 'Formulation Design: Berry Fruit Filling 03'. It shows a list of ingredients with their respective percentages and units. A red stamp with the word 'JAM' is overlaid on the ingredient list. To the right, a 'FoodChain ID Advisor' window is open, displaying a 'Summary' table of regulatory checks for various ingredients.

Name	ID	Percentage	Result
Mixed Berry Fruit Puree	80001819	92.340 %	Permitted at GMP
Blue 1	408528	2.000 %	Prohibited
Carrageenan	3815	1.900 %	Permitted at GMP
Acetylated Monoglycerides	1491	0.8 %	Permitted at GMP
Sodium Citrate	6252	0.7 %	Permitted at GMP
Xanthan Gum	3310	0.7 %	Permitted at GMP
Malic Acid	5135	0.6 %	Permitted at GMP
Limonene	805	0.3 %	Permitted at GMP
Potassium Citrate	814211	0.2 %	Permitted at GMP
Yellow 5	1034	0.10 %	Prohibited
Red 40	4653	0.16 %	Prohibited
Locust Bean Gum	1328	0.1 %	Permitted at GMP
Citric Acid	3387	0.02 %	Permitted at GMP

Detailed Report:

Name	ID	Usage	Function	Result	Percentage
Mixed Berry Fruit Puree	80001819	Chocolate and products thereof, standardized	Food (Food Ingredient)	Permitted at GMP	92.340 %
Blue 1	408528	Chocolate and products thereof, standardized	Colorant	Prohibited	2.000 %

Advisor execution complete, awaiting updates.

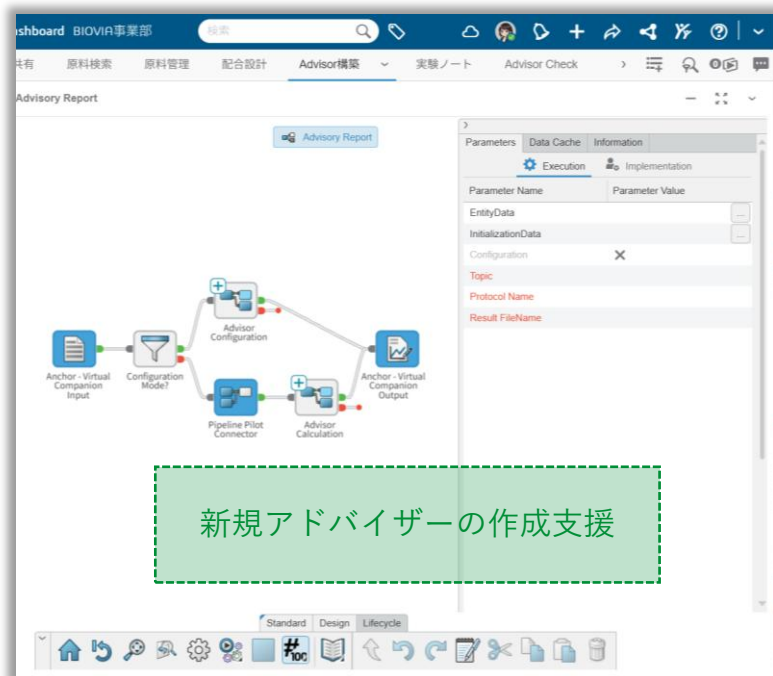
添加物法規チェック
アドバイザー

ANALYZE: 配合再設計のアドバイス

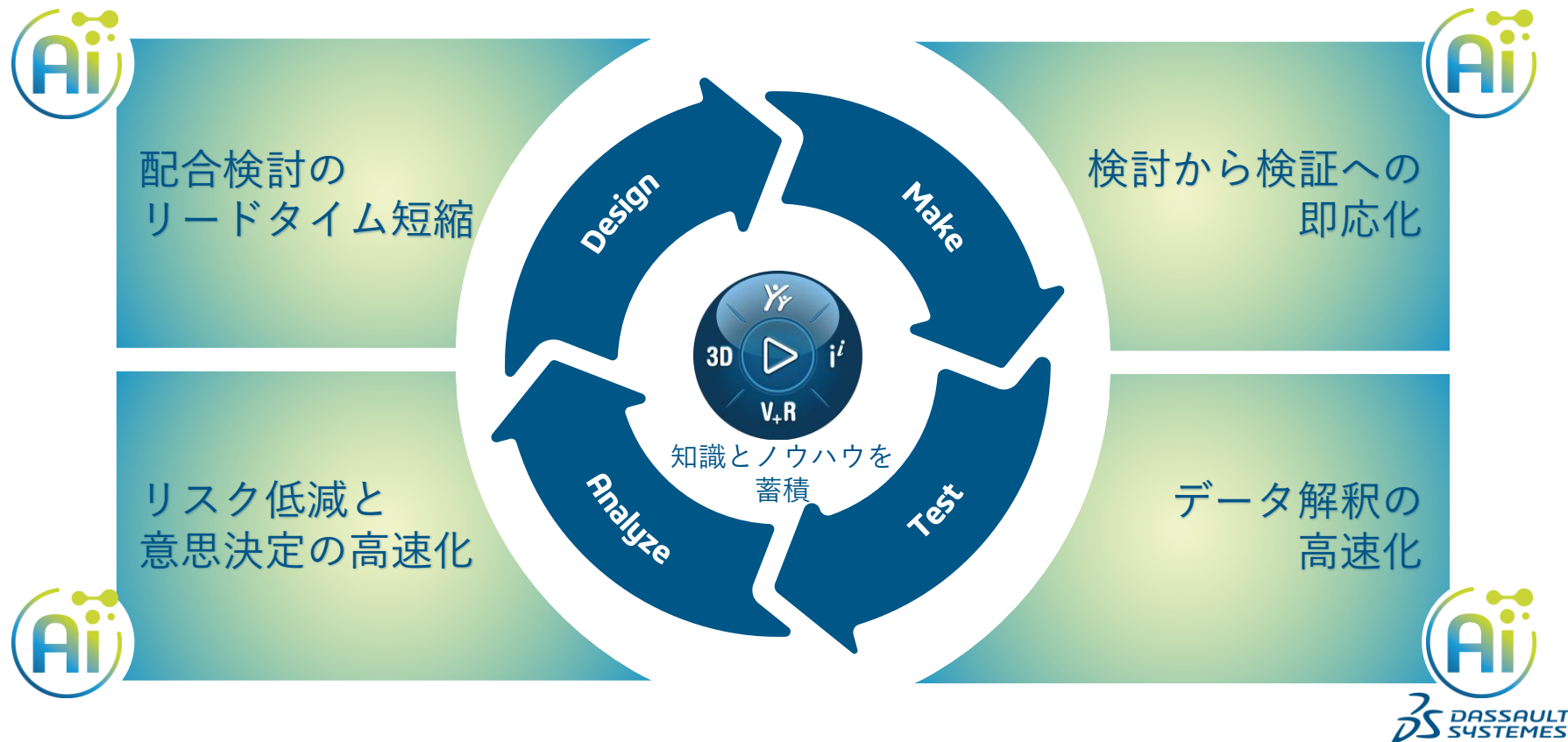
配合再設計のポイントを指摘



作成した複数のアドバイザー



サイエンティフィックAIと行う研究開発のメリット



詳しくは
ブース内説明員まで！

BIOVIA LIVE 2026

AI時代の研究開発とバーチャル・ツイン

BIOVIA

基調講演

計算機による材料設計の過去・現在・未来

茂本 勇 氏

ダイキン工業株式会社

テクノロジー・イノベーションセンター 技師長



注目の講演

研究開発における最大の独自データである
電子実験ノートと生成系AIのシナジー

篠原 裕之 氏

キリンホールディングス株式会社

R&D本部 技術開発統括部 主査

よろこびがつなく世界へ



見どころ

- 医薬、食料品、化学、自動車、ハイテク業界などのお客様事例を中心とした
15テーマの講演
- 協賛各社によるソリューション展示
- 研究・IT・DX推進などのスペシャリストと交流できるネットワーキングパーティ

日時

10月20日 (火)

10:00 ~ 20:00

会場

東京コンファレンスセンター・品川

JR品川駅港南口（東口）より徒歩2分

参加費

無料

