

RE-WINE

ワインパミスを使用した 新規事業



会社概要

社名	株式会社 中村商事
本社所在地	山梨県都留市小野 321-1
設立	2005年12月13日
代表	代表取締役 中村 文昭
事業内容	業務用食材卸・飲食店備品卸 レストラン運営 OEM事業 コンサルティング事業 ワインパミス事業
ホームページ	https://www.re-wine.jp https://nakamura-shouji.com





ワインパミス事業

循環型社会のあらたな資源へ

概要

ワインパミスとは

- ▷ ワインの醸造過程で、捨てられてしまうブドウの皮や種等のこと



環境的課題①

ワインの名産地山梨では、赤ワイン・白ワインあわせて約10,000tのワインパミスが廃棄処分されている。

環境的課題②

畑に捨ててもアルコールを含んでいるため、良質な土壌は作れない。コバエが大量発生して悪臭もあり景観が良くない。

社会的課題

仕入れたブドウを自社の畑に捨てた場合、不法投棄になってしまう。産業廃棄物として処分するには費用が発生してしまう。



ワインパミスの新たな資源としての利用を検討する

パミスの特徴

ワインパミスにはポリフェノールをはじめとした多くの栄養成分が含まれます。

ポリフェノールは、緑茶の6倍、ワインの2倍以上含まれるとされており、主にはレスベラトロール・アントシアニンといったポリフェノールが含まれます。

また、ワインには含まれないオレアノール酸という成分が含まれます。そのためオレアノール酸はワインパミスならではの成分です。

▷ レスベラトロール

- シミ・しわ・ニキビ予防
- 動脈硬化予防
- 生活習慣病予防
- 乳がん予防

▷ アントシアニン

- 白内障予防
- 緑内障予防
- 花粉症予防

▷ オレアノール酸

- 虫歯予防
- アンチエイジング

提案内容

ワインパミスを使用した新たな製品開発のご提案

- ▷ サステイナブルな社会に向けた新たな資源
- ▷ 栄養成分を豊富に含むため、健康志向の高い現代のニーズにも対応
- ▷ 料理・スイーツ・お土産品・化粧品など加工方法は多種多様
- ▷ 家畜の飼料として使用することによる新たなブランド価値の付与も可能

新たな価値を付与できるワインパミスをつかって製品の開発をしませんか



パミスの特徴

提供状態

ペースト・粉末・乾燥状態のワインパミスを提供可能



ペースト



粉末



乾燥状態

特徴

- ▷ 健康志向が高まってきている昨今、**手軽に美味しく健康になれる**
- ▷ お酒が飲めない方、量を多く飲めない方でも**ポリフェノールを摂取可能**
- ▷ 全て**無着色・無香料**の**山梨県産**のワインパミスを使用
- ▷ 栄養成分を壊さないよう、**減圧乾燥機**を使用
- ▷ 100gあたり、**3000mg以上**のポリフェノールを含有

参考：1日の目安摂取量は1000mg、ワイン100mlあたりには230mg～、コーヒー(同200mg～)、緑茶(同120mg～)程度含まれる

事業内容2 飼料としてのワインパミスの利用

メリット

- ▷ 卵、肉からポリフェノールが抽出 (鶏)
- ▷ 赤身が多くなり、肉質が柔らかくなる (豚)
- ▷ 糞の臭いを抑制する効果 (豚)
- ▷ 山梨、ワインブランドの使用による価値の向上

商品化済み



ワインたまご

試験段階



ワインビーフ



ワインポーク



ワインチキン



ワインサーモン

以上となります

ありがとうございました

