

3類型	鉱工業品	通巻番号	3-20-086
地域資源名	山梨県産ワイン	認定日	平成20年12月16日
地域	山梨県大月市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：ワイン製造工程から排出するパミス(残渣)を利用した新製品開発と販売

会社名：ルナミーテ
所在地：山梨県大月市富浜町鳥沢8438

連絡先：TEL:0554-26-2266
FAX:0554-26-2266
HP: <http://www.katsuragawa-wellnesspark.jp/hall.html>

事業概要(新たな活用の視点)

山梨県は全国一のぶどうの産地でワインの製造も盛んである。しかしながら従来からワイン搾汁の生産過程において、ほとんどのパミスは廃棄処理され、現在県内でも年間廃棄量は相当量に達している。

本事業商品は山梨の豊富な地域資源であるブドウ・ワインを活かして、従来にないワインの搾り粕を活用した“食べるワインペースト”として新規開発することにより、事業化を目指すものである。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路):

◆競争力:

従来廃棄処分していたワインの搾り粕を利用する製造処理方法は他に類例が無く、またワインペーストもいまままでに国内では類似商品がなかった。当商品は安価にワインと同等の香味、成分を残した新ジャンルの「ワインペースト」である。

◆市場性:

新規性のある独自商品のため、市場規模を測ることは難しいが、食に対する消費者の多様な嗜好や健康志向、顔の見える食の安全性と資源の有効利用等の市場ニーズと新たな需要に対し呼応するものであり、今後国内でも大きい市場性が期待される。

◆販路:

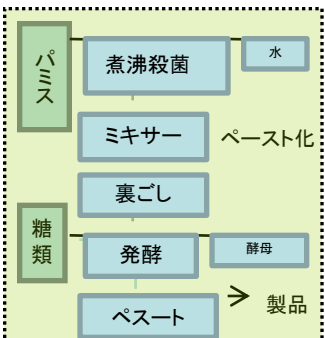
新規に開発するペースト状の一次商品や、ジャム、ソース類、ドレッシング等の加工食品(二次商品)を、従来の取引流通ルート、通販等一般用として販売するとともに、レストラン等の業務用としても販路を拡大していく。

地域資源における関係事業者との連携:

- ・地域農業関係者(ワイン醸造会社、ぶどう農家、醸造会社等)との協働連携
- ・地域特産品との新商品開発による地域ブランド力の向上の連携
- ・食を通じた情報発信基地としての、地域関係者との連携



【パミス(上)と
試作ジャム(下)】



【ワインペースト製造工程】



【レストラン全景】