

Case 3

ワインの搾りかすを活用した 新商品開発プロジェクト



Step 1

ワイン製造工程では大量の搾りかすが生成します。搾りかすはブドウの紫色の外観とワインの豊かな香りを有しており、当然、食べることもできますが、有効な利用方法がなく、現状はほとんど廃棄されています。この搾りかすをなんとか活用したいとの思いからプロジェクトがスタートしました。



製造現場を見学

Step 2

企業よりサンプルの提供を受け、様々な食品への利用を検討しました。洋菓子や和菓子への添加、ドレッシングやソースへの利用などを試みました。企業との意見交換等を経て、ワインの香りと紫色の外観をうまく利用できる商品を見出すことができました。



本学調理室にて意見交換

Step 3

検討の過程において、ワイン搾りかすに肉を漬け込むことで、肉の軟化がもたらされることが判明しました。こうしたデータも蓄積したうえで、最終的にワイン搾りかすを使ったレシピを 20 以上提案しました。今後は、商品化に向けた検討が進められます。



試作品の数々

Topics

提案商品の中では、白玉だんごやドレッシング等、味だけでなく、ワイン搾りかすの持つ、色や舌ざわり等の特徴を活かしたものが好評でした。素材の特徴をいかすことが、より優れた商品開発に繋がることが示されたといえます。

Data

- パートナー 株式会社 Rolling-C
- 担当教員 小口悦子准教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009 年 6 月～2010 年 3 月

Comments

本プロジェクトは山梨の企業とのコラボレーションです。プロジェクトの過程においては、現地に赴いて意見交換を行い、また、企業側も何度も大学に足を運んでいただきました。遠距離の連携でしたが、互いに労を惜しまず意見交換することにより、意思疎通を図ることができました。その結果、納得のいく結果を提示することができました。連携においては、相互の意思疎通が重要であることが改めて確認されたいえます。