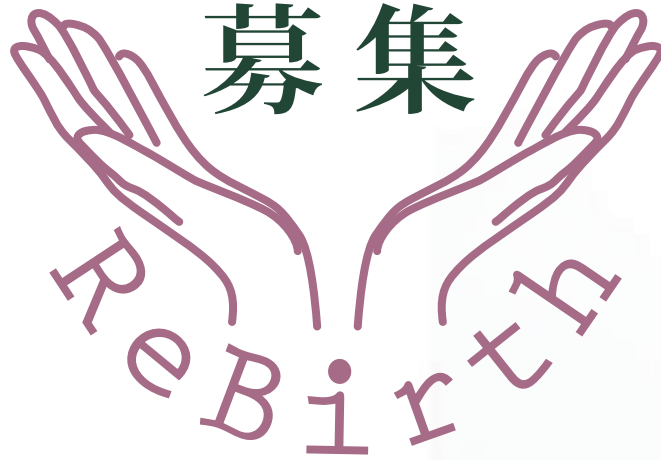


山中湖村

IPP!N

「食べるワイン」開発
wine-food

募集



エントリー締切

3月15^月日

申込方法は裏面に記載

ワインの搾汁後の果皮（ワインポマース）を
活用した山中湖村の逸品を創りませんか？

ワインポマースの多くは処分されています。
例えば、森の中の伐採樹。ポマースも同じです。
まだまだ葡萄としての力がみなぎっているポマースに、人の力を
少しだけ加え、再び新たな商品として甦らせることを目的にしています。
是非沢山のご応募お待ちしております。

SDDs への取り組み

自然由来の素材（wine-Pomace）を再生
Sustainable Laboratory in yamanakako

山中湖村ワインと共にテーブルへ

「食べるワイン」

富士のふもと山中湖村農泊推進協議会

IPP!N 山中湖逸品 募集

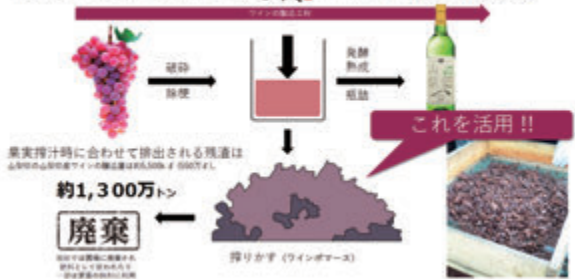


自然由来の素材ワインポマースを活用して山中湖村の「逸品」を創り出しませんか

ワインポマースとは？

ポマース (Pomace) とは、ブドウ・オリーブ・その他果実からジュースや油を製造する際に残る搾りかす。ワインポマースはワイン醸造時に生み出される搾りかすで、山梨で生産される大量のワインポマースの大部分は、ブドウの圃場に廃棄され肥料として使われている(一部ワインビフなどの飼料として使われている)。ポマースにはポリフェノールなど機能性のある成分が多量に含まれており、それらの成分が特に人の免疫バランスを整え、病気の原因である慢性炎症を抑制する効果があると積極的な研究がされている。廃棄されているワインポマースを、健康や美容を目的とした未利用資源として活用することは、ワイン県山梨ならではの取り組みにしなければならないのではないのでしょうか。

山梨の日本一のぶどうとワインから誕生した **日本一の(7)副産物ぶどうポマース**



山中湖ワインとワインフードでおもてなし

山中湖村のワインづくりの歴史は 20 年。寒冷地であるが故にぶどう栽培に苦労を重ねた村は、北海道十勝の池田町の指導を受けながら独自に栽培し、委託醸造でワインづくりを推進してきました。葡萄畑は現在でも花の都公園に約 1000 畝の圃場で栽培を続けています。山中湖ワインとワインフードのペアリングで山中湖村を訪れた方へおもてなしができれば素敵ですね。



▲花の都公園 山中湖醸造用ぶどうの圃場



▲山中湖圃場に誘引および芽かき作業

ワインポマースを使用した商品例の紹介

発酵過程を経た葡萄の果皮(ワインポマース)は、液体のワインをも凌ぐ豊かな香りを持ち、パン、菓子、調味料、惣菜、化粧品などワインに変わる商品の原材料として、様々な用途で開発されています。



▲ぶどうポリフェノールビスコッティ、クッキー
製造者:エンカフェ



▲ソムリエソース 製造者:イーナバリ株式会社



▲ワインパン各種 製造者:創作マイスター 池田英子先生

IPP!N 「食べるワイン」 山中湖逸品募集 ~参加からテスト販売までの流れ~

2022年6月以降にブラッシュアップ! テスト販売開始予定
商品化に向けて販路支援及びアドバイスさせていただきます。

1 申込 → 2 ワインペースト郵送 → 3 試作 → 4 試作品取材・撮影

山中湖逸品募集の参加エントリーシートに必要事項を記入し、事務局までFAXまたは特設ホームページのエントリーフォームよりお申込み下さい。

●エントリー締切

3月15日

事務局でエントリー内容の確認後随時ご連絡をさせていただきます。確認の取れた方から試作用ワインペースト200gとレシピ記入用紙をお送りいたします。

●ワインペースト発送

3月16日~3月19日



▲ワインペースト200g

ワインペーストが届いた頃に試作開始してください。

●試作期間

3月19日~3月25日



試作品の準備ができた参加事業者から、連絡後随時取材撮影を開始させていただきます。

●撮影実施期間

3月26日~3月29日



▲取材・撮影(写真はイメージです)



企画:主催

〒401-0502 山梨県南都留郡山中湖村平野506-296

(山中湖観光協会内) TEL:0555-62-3100

<https://www.fujinouhaku.com>

お問い合わせ・お申し込み 株式会社Rolling-C「山中湖逸品募集」事務局

☎ 0120-556-896

✉ ファックスから申込 055-228-4135

受付時間平日(土・日・祝除く)9:00~18:00

🌐 インターネットから申込 <https://www.fujinouhaku.net>

