

報道関係者各位

【特許出願中】ポリフェノールが5倍の未利用資源 無農薬赤ワインの澱（おり）をアップサイクル！

大東文化大学の学生が新感覚・健康ノンアル飲料を開発

7/16（木）に発表会を開催

大東文化大学 スポーツ・健康科学部 健康科学科の栄養学研究室（蕪木智子教授）による研究成果をベースに、同学科の「食品科学実習」等のカリキュラムとも連携し、無農薬ワインを手掛ける武蔵ワイナリー株式会社（埼玉県小川町）の醸造過程で生じる副産物「赤ワインの澱（おり）」をアップサイクルした健康飲料「ワイニーソーダ」などを、東松山市を拠点とする 13 Coffee と共同開発いたしました。

無農薬の赤ワイン澱は、武蔵ワイナリーの無農薬・澱引き剤不使用のこだわりの製法が生んだ**注目の健康素材**。ポリフェノールを通常の赤ワインの5倍以上も含む、特許出願中の優れた成分です。このたび、本プロジェクトの成果発表として、2026年7月16日（木）に発表会を開催いたします。当日は、本学東松山校舎内の「DB すこやかカフェ」を会場とし、共同開発パートナーである武蔵ワイナリー株式会社代表取締役・福島有造氏にもご登壇いただきます。



武蔵ワイナリー株式会社代表
福島有造氏
※商品発表会に登壇予定



ワイン澱（左）と
販売予定のワイニーソーダ（右）



学生と 13Coffee による
商品開発の様様

商品発表会の概要 ※ぜひご取材いただきますよう、お願いいたします。

- ・日 時：2026年7月16日（木）10:00～12:00
- ・会 場：大東文化大学 東松山校舎 Mフロント DB すこやかカフェ（POP アップカフェとして期間限定開催）
- ・登壇者：武蔵ワイナリー株式会社 代表取締役 福島有造 氏、開発に携わった本学学生 ほか
- ・内 容：開発商品のプレゼンテーション、および「ワイニーソーダ」「ワイニーヨーグルト」等の試飲・提供。
- ・ご取材時のお願い：会場内での識別のため、各社様の腕章をご持参の上、常時ご着用をお願いいたします。

開発の背景と目的：有効活用されていなかった「赤ワインの澱」の可能性に着目

ワインの澱は製造過程で自然に生じる沈殿物ですが、通常は農薬の影響も懸念され、活用が難しい素材です。しかし、本プロジェクトでは武蔵ワイナリーの**無農薬ぶどうを用いた無添加ワインの製造過程で副産物として作られる「ワインの澱」に着目**。そこに含まれるポリフェノールが通常ワインの5倍以上あることを発見し、健康効果に活用可能な素材として特許出願中となっています（特願 2024-096101 号）。

また、赤ワインに含まれるポリフェノールは抗酸化作用を持つことが広く知られていますが、若年層では赤ワインの飲用習慣が必ずしも高くありません。本取り組みでは、赤ワインの健康成分を、アルコールを飲まない若年層や日常の食卓でも気軽に楽しめるよう、「飲まなくても楽しめるワインの栄養価値」という新しい視点で、健康と食の可能性を広げることを目指しました。

大東文化大学健康科学科健康マネジメントコースにおける商品開発と取り組み

1. アップサイクルを目指した商品開発



大東文化大学健康科学科では、2022年度からの健康マネジメントコース新設に伴い、食品科学を実践的に学ぶカリキュラム等を強化、実習授業（担当：福島洋一教授）の一環として地域資源の価値を再発見して社会へ還元する「アップサイクルプロジェクト」に取り組んでいます。第1弾では醤油の製造過程で発生する副産物「醤油絞り粕」や有機野菜を活用した漬物開発を行ってきました。今回の赤ワインの製造過程で発生する副産物「ワインの澱」を活用した取り組みは、「アップサイクルプロジェクト」の第2弾に位置づけられます。また、同学科栄養学研究室では、ワイン澱由来の成分「ポリフェノール」を

様々な用途で活用でき、保存が可能な「ワイニーシロップ」を作成。このシロップを利用したノンアルコール飲料として、「ワイニーレモネード」と「ワイニーヨーグルトシェイク」の2種類を開発。ワインに馴染みのない世代でも取り入れやすい工夫を施しています。

2. 「DB すこやかカフェ」での社会実装

健康マネジメントコースで実施している独自のインターンシップ（DB すこやかインターンシップ）の一環として2025年より「DB すこやかカフェ」の出店を始めています。“からだところろにやさしい食と空間”をコンセプトとする本学のカフェを拠点に、学生の学びを社会へつなげる場として展開します。



3. 地域企業との産学連携

地元ワイナリーおよびカフェと連携し、学生主体で商品開発を実施。地域資源の有効活用と実践的な教育を融合させました。本プロジェクトには、東松山市のカフェ 13 Coffee も参画し、学生との共同による商品開発および販売に協力いただいています。発表会当日は、13 Coffee 阿部文彦氏にもご登壇頂く予定です。

今後の展開と展望：地域に根差し、サイエンスで「持続可能な健康」を広げる未来へ

本プロジェクトは、一過性の学生イベントにとどまらず、エビデンス（科学的根拠）と地域経済の循環を両立させた「持続可能な社会実装モデル」を目指しています。「DB すこやかカフェ」で提供した商品は、将来的には本プロジェクトの趣旨に賛同する地域の小売店等でのボトル販売や商品化を視野に入れた提携を進めていく計画です。ワインの「澱」をきっかけに、ワインの健康的な魅力をもっと身近に感じてもらい、また有機農業が持つ新たな価値をサイエンスの力で証明し、これまでワインや健康食品に馴染みのなかった世代へも届く新しいライフスタイルを提案してまいります。今後は「DB すこやかカフェ」での継

続提供を通じて、誰でも気軽に体験できる形で発信を続けていきたいです。

プロジェクト紡ぐ4つのアナザーストーリー



● 武蔵ワイナリー株式会社（埼玉県比企郡小川町）

大東文化大学と連携協定下にある小川町。「有機の里小川ワイン特区」として国から認定を受けた小川町にて、元銀行マンの福島有造氏が、日本を代表する自然派ワインを造り目指し、完全無農薬、ボルドー液の添加や補糖など一切無し・無添加のワイン造りを2011年に開始。独自の無農薬栽培を実践しています。

【HP】 <https://musashiwinery.com/>



● 大東文化大学 スポーツ・健康科学部健康科学科 健康マネジメントコース

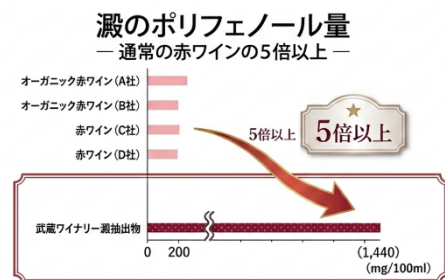
健康を科学し、医療や、食と運動、自然科学のスペシャリストを育成する学科として3コース制のカリキュラムを実施しています。「健康マネジメントコース」では、食・栄養・運動に関する専門教育に加え、食品企業やスポーツ分野の団体などでのインターンシップによる社会人基礎力アップを図るキャリア教育や地域連携、産学連携での共同事業などを展開。今回の取り組みは、こうした活動の中から生まれました。

【HP】 https://www.daito.ac.jp/education/sports_health_science/department/health/outline.html

【Instagram】 https://www.instagram.com/dbu_health_management/

● 特許の正式名称「澱」(特許出願中)

大東文化大学と武蔵ワイナリー（株）は、ワイン製造時の「澱（おり）」に関する特許を共同出願中です（特願 2024-096101）。この澱には通常の赤ワインの5倍以上のポリフェノールが含まれることを発見。無農薬・ボルドー液不使用のブドウを使い、澱引き剤も不使用の完全無添加な食品素材です。アミノ酸も豊富な澱に産学連携で新たな価値を見出し、機能性食品等への活用を通じて、食品ロス削減と健康価値の創出を目指します。



* 赤ワインポリフェノール濃度 230 mg/100ml 程度
(福島らの報告 J Agric Food Chem 2009 福島らの報告 引用)

* 測定日 2022年7月~9月、A~D社ワインは都内スーパーにて購入

* フォーリン・チオカルト法によりポリフェノール濃度は没食子酸濃度として示す。



● 13COFFEE（ジュウサンコーヒー）（代表：阿部幸絵）

東松山の住宅街に佇む、夫婦で営むスペシャルティコーヒー専門店。世界各地から選り抜いた豆を自家焙煎で丁寧に引き出した一杯は、やさしい口当たりと豊かな香りが魅力で、地元でも高い支持を集めています。オーナーロースターの阿部文彦さんは「本当においしいコーヒー」を追求し続ける職人気質。その確かな技術とこだわりが、多くのファンを惹きつけています。本プロジェクトでは商品開発・販売にご協力いただきました。

【HP】 <https://13coffee.theshop.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

大東文化大学 入学センター事務室入試広報課

TEL : 03-5399-7800 / E-mail : nyushi@jm.daito.ac.jp