



2021年3月25日

各位

会社名 株式会社メニコン
代表者名 代表執行役社長 田中 英成
(コード番号：7780 東証・名証第一部)
問合せ先 執行役 経営統括本部長 渡邊 基成
(TEL. 052-935-1646)

ぶどうの搾りかすの有効活用を通じた
メニコンのSDGsへの取り組みについてのご案内

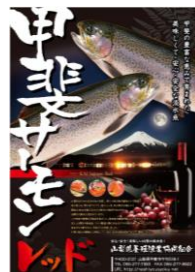
当社は、2009年から「メニコン環境宣言」として全社をあげて環境への取り組みを行っており、環境事業の発展を通じて持続可能な社会の形成に貢献して参りたいと考えております。今回、当社で取り組んでいるワインの製造工場で発生するぶどうの搾りかすの有効活用を通じた、持続可能な社会への取り組みについてご案内いたします。

本件に関する詳細につきましては、別紙プレスリリースをご参照ください。

以上

2021年3月25日

ぶどう搾りかすを山梨県のブランド鱈「甲斐サーモンレッド」の飼料に活用 ～メニコンのSDGsへの取り組み～



株式会社メニコン（本社：名古屋市中区葵三丁目 21-19、代表執行役社長：田中英成）は、ワインの製造工場で発生するぶどうの搾りかすの有効活用を通じた、持続可能な社会への取り組みについてご案内します。

ワインの製造工程ではぶどうの搾りかすが大量に発生します。これらは牛の飼料やたい肥などで活用されているところもありますが、水分を含むため保存性が悪く、多くの工場ではさらなる有効活用が課題となっておりました。一方で、ぶどうの搾りかすには多くのポリフェノールが含まれており、一層の有効活用が期待されております。メニコンは、山梨県内の事業者様と協力し、ぶどうの搾りかすを乾燥粉末化し長期保管を可能とすることで、有効活用する手段を確立いたしました。

山梨県は、日本国内で有数のワイン生産地であり、県内には多くのワイン製造工場が立地しております。また、清らかな水資源を活かした養殖業も盛んに行われております。そこで山梨県では、県内のワイン製造工場で発生したぶどうの搾りかすを、山梨県のブランド鱈「甲斐サーモン」の飼料に配合する研究がなされました。そして、ぶどう果皮粉末をエサに混ぜると鱈の「旨味」と「コク」が増し、鮮度をより長く保ち、病気にかかりにくくなる傾向があることがわかりました^(*)。山梨県養殖漁業協同組合では、飼料にぶどう果皮粉末を混ぜる等の一定の基準を満たして養殖した鱈を「甲斐サーモンレッド」と命名し、県内の養殖業者から販売されております。「甲斐サーモンレッド」は“山梨県ならではの”ブランド鱈であると同時に、持続可能な社会形成にも貢献しています。

メニコンは、2009 年から「メニコン環境宣言」として全社をあげて環境への取り組みを行ってまいりました。これからも、皆様とのパートナーシップで限りある資源を有効活用する取り組みを広げ、環境事業の発展を通じて持続可能な社会の形成に貢献して参ります。

* 山梨県水産技術センター試験研究調査報告書より

<甲斐サーモンレッド ご紹介ページ>

<http://www.nashiyousyoku.net/kaisalmon.html>

<甲斐サーモンレッドの開発 ご紹介ページ（山梨県水産技術センター）>

http://www.fra.affrc.go.jp/cooperation/knowledge_platform/drun kard_fish/3rd_meeting/files/2.pdf

<今回の取り組みと関連する SDGs ゴール>



<メニコン 環境バイオ事業ページ>

<https://www.menicon.co.jp/company/bioscience/>

<メニコン SDGs への取り組み紹介ページ>

<https://www.menicon.co.jp/company/csr/sdgs/>