

はすかっぷクルゼイワインの製品化が決定！本学大学院生が研究を進める

本学 大学院修士課程1年の前野奈緒子さん（指導教員：山口昭弘教授）が、「はすかっぷクルゼイワイン」を完成させました。

前野さんは、本学研究生を経て大学院酪農学研究科食品栄養科学専攻修士課程に所属し、地元食材を活用した付加価値を高める商品開発を目標として「ハスカップの果皮（搾汁残渣）を用いたワイン醸造と製品開発」をテーマとして研究を進めています。なお、ワインラベルは食と健康学類3年（応用微生物学研究室）の西村有未さんがデザインしました。

ハスカップは、近年の健康志向の高まりにより、北海道を代表する抗酸化機能食品として注目を集めています。しかし、搾汁後の残渣にもアントシアニンが多く含まれているにもかかわらず、ほとんど有効利用されていないのが現状です。

今回、その残渣である果皮にハスカップ果実から分離した酵母 *Candida Krusei* を加えて、ばんけい峠のワイナリーが商品化して販売することが決定いたしました。なお、この研究は（公財）道央産業振興財団の製品開発支援助成事業の助成を受け、有限会社はすかっぷサービスとの共同研究により実施しました。

記

- 1. 製品**：はすかっぷクルゼイワイン
（酒税法上の分類は甘味果実酒）
- 2. 製造**：ばんけい峠のワイナリー
（札幌市中央区盤渓 201-4）
<https://sapporo-bankei-winery.jimdofree.com/>
- 3. 完成予定**：2021年4月以降を予定
- 4. 販売**：数量限定で一般販売を予定
- 5. 共同研究**：有限会社はすかっぷサービス
（苫小牧元中野町2丁目22番2号）
<https://haskap.jp/>
- 6. 特徴**：ハスカップ搾汁時に発生する果皮にハスカップ果実から分離した酵母 *Candida Krusei* を合わせて作ったワインです。ハスカップ特有の爽やかな酸味が感じられる果実味豊かなワインです。
- 7. 参考**：本学ホームページにインタビューがあります。
<https://www.rakuno.ac.jp/archives/13743.html>



はすかっぷクルゼイワインと
前野奈緒子さん

以上

【問合せ先】

〒069-8501 江別市文京台緑町 582 番地
酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類
応用微生物学研究室 教授 山口 昭弘
電話・FAX：011-388-4910
E-mail：yama-aki@rakuno.ac.jp

