

廃棄予定の“ワインの澱”をアップサイクル「ワインブレッド」

価値提供から「価値共創」へ。

川島屋 × 八街市ワイン特区 Sawa Wines 共創プロジェクト

株式会社川島屋（本社：千葉県千葉市、代表取締役社長 川島隆弘）は、大正5年 千葉市稲毛にて川島屋菓子舗を開業。地域と共に歩み続け、創業108年を迎えました。私たちは製パン、米飯、乳品 3つの事業を展開し人々の暮らしの中心である“主食”という価値を提供し続けて参りました。

これまでの価値提供に加え、地域らしさと持続可能性を両立させる「価値共創」に向けた取り組みを始動。地域事業者との連携による“アップサイクル商品開発”へのプロジェクトをスタートいたします。

「価値共創」第一弾の取り組みは、やむなく廃棄されていたワインの副産物である澱を原料に使用した「ワインブレッド」です。

ワインの澱は、株式会社山本ファーム（本社：千葉県八街市/ワイン特区 代表取締役 山本 博幸）が事業展開する“Sawa Wines”よりご提供いただきました。これまで処分するのにコストがかかっていたワインの澱。八街市で育ったブドウを使い、ワインの製造工程からでた廃棄物を利活用しています。

川島屋はこれまで約100年、地域の食卓に“主食”という価値を提供して参りました。これから先、100年先の千葉の未来を見据え、地域活性化、エコ、アップサイクルなどの視点から、地域に寄り添った地産地消に積極的に取り組んで参ります。



ワインの澱をご提供いただいた
Sawa Wines 山本様（左）と代表の川島（右）
写真中央が「ワインの澱」

■ワインブレッドがもたらす2つの社会的意義

①エコ：廃棄物削減や未利用資源の活用＝アップサイクルへの取り組み

ワインの製造過程で発生するブドウの搾りかすやワインの澱は、再利用しない場合「廃棄物＝ゴミ」となります。副産物を利活用し、ゴミを減らすことでCO2などの温室効果ガスの削減、ひいては環境保護に繋がります。

②地域活性化：この地域ならではのストーリー性のある特産物が誕生

ワインの副産物から生まれた新たな商品は、ワイン特区ならではの特産物として地域ブランドの強化に貢献できます。一過性で終わることなく、サステナブルな社会の実現、地域内での循環経済の構築が図れます。

■ワインブレッド開発秘話

Sawa Winesを運営している山本社長とは、ワイナリーが稼働する以前より親交がありました。ワイナリーが完成し、訪問させていただいた際にワインの澱が廃棄されていることを知り、再利用できないか開発に着手。

なぜなら海外ではワインを使用したパンが存在しています。“ワインを使用してパンができるのであれば、ワインの恵みをたっぷりと吸収したワインの澱を使用してパンができるのではないかとアイデアが浮かび、試作を重ねました。

2022-2023年はテストマーケティングとして、食パンの形で販売。

2024年はレシピを見直し、形と味のリニューアルを行いました。形は、マロンドの人気シリーズ＜キタノカオリ＞シリーズの食べやすい直焼きポーションサイズに変更。見た目はハードですが、食感は“もっちりさ”と“しっとりさ”を感じていただけます。

レシピ開発で最も注意した点は、ワインの澱の量と味のバランスです。製パンでは基本、酒などはアルコールを飛ばしてから使用しますが、その際、風味も飛んでしまいます。一方、ワインの澱は熟成したワインの風味や栄養がそのまま残留しているので、その風味を最大限に生かすため、澱は煮沸などせずそのまま使用しました。

またワイン澱には独特のえぐみがあります。適度に使用することでワインの風味と雑味をおいしく感じられますが、入れすぎると雑味が多く後味の悪さに影響してしまいます。より幅広い層の方においしく召し上がっていただけるように、形と味をバランスよく仕上げました。レーズンとカレンズの甘みと、酸味の後に来るSawa Winesワインの風味・雑味を楽しんでいただけます。



ワイナリー横のブドウ圃場にて
代表の川島（左） Sawa Wines 山本様（右）



ワインブレッド(キタノカオリ)
マロンド全店で販売
販売価格 302円 (税込)

■地域事業者との連携：マロンド「ちば活」

「ちば活」は千葉県で活動している方や会社・団体をマロンドが推していく活動。マロンドを運営する川島屋は千葉市で創業して100年を超え、マロンドも昨年1号店オープンから50周年を迎えることができました。これもひとえに地元のお客様に支援されて今があると感謝しております。

今後は同じ千葉県で活動している方々と一緒に商品開発や商品の販売を行うことによって、当店に来ていただいているお客様にそういった千葉で活動している方々や商品を紹介をし、少しでも千葉県を盛り上げる事に繋がればと考えております。

<素材として活用> 地域(本社)：商品名/素材(産地)/事業者名

千葉市中央区：くちどけクリームパン/千葉県産牛乳/古谷乳業(株)
富里市：キタノカオリ(メタル小松菜)/メタル小松菜(千葉市産)/ (株)ベジフルファーム
八街市：粒ピーナッツコッペ/千葉県産ピーナッツ/ (株)實川文雄商店
千葉県内：chiba sake薫るあんぱん(こし・小倉)/酒粕(千葉県産)/県内酒蔵
千葉市中央区：貴味メロンパン(終売)/貴味メロンピューレ/ちばみらい農業協同組合
山武市：九十九里塩パン(終売)/千葉県産塩/ (株)九十九里海の塩プロジェクト



くちどけクリームパン



chiba sake薫るあんぱん



キタノカオリ(メタル小松菜)

<商品として販売> 地域(本社)：商品名/素材(産地)/事業者名

千葉市緑区：野菜/千葉市産野菜/ファームサポート千葉合同会社
八街市：ワイン/ワイン/ (株)山本ファーム
八街市：ワイン入り葡萄ジャム/ワイン/ (株)山本ファーム
多古町：ワイン/ワイン/ (株)船越ワイナリー
銚子市：煎餅・醤油/赤のぬれ煎餅・青のぬれ煎餅/銚子電気鉄道(株)
千葉市若葉区：真紅の美鈴(終売)/千葉県産イチゴ/バルスタック(株)
千葉市若葉区：梨の王国(終売)/千葉県産梨/バルスタック(株)
千葉市中央区：飯岡の貴味メロン(季節限定)/千葉県産メロン/ちばみらい農業協同組合
匝瑳市：房総のめぐみ・ピーナッツサブレ・落花生煎餅/千葉県産落花生/ (株)太陽社
千葉市美浜区：パンビール(終売)/千葉市産ビール/幕張ブルワリー(株)



千葉県産ワイン(2社)



煎餅・醤油



飯岡の貴味メロン(季節限定)

■会社概要

【社名】株式会社川島屋

【所在地】千葉県千葉市花見川区犢橋町349-1

【代表者】代表取締役社長 川島隆弘

【創業】大正5年(創業108年)

【事業概要】オープン・フレッシュベーカリーマロンド等13店舗運営、及び和洋菓子製造、
学校給食(パン・米飯)の納入、米飯・乳製品卸業

【URL】<https://kawashima-ya.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社川島屋(PR事務局：幕張PLAY株式会社 Local Accelerator 内)

広報・PR室：石井貴美子・秋山菜摘

携帯：090-2425-4923 Mail: m-play@makuhari-play.jp