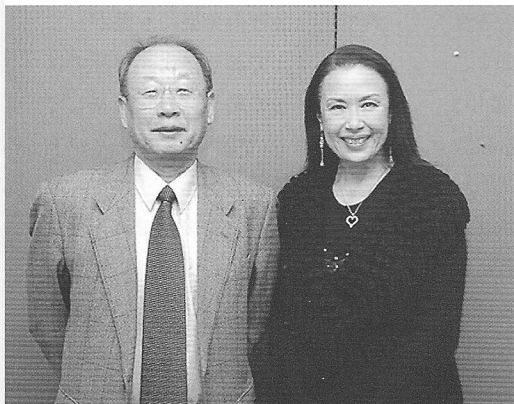


ブドウの皮と種が健康食品に 新たな可能性に懸ける

株式会社 Vino Science Japan

〒 213-0012 神奈川県川崎市高津区坂戸 3-2-1
KSP 西棟 413-G
TEL / FAX 044-844-6068
URL <http://www.vsj.co.jp>

代表取締役 / 医学博士：熊沢 義雄
インタビュー：辺見 マリ



辺見 さっそくですが、事業内容について聞かせてください。

熊沢 当社は北里大学発のバイオベンチャー企業で、感染免疫と生薬成分の免疫薬理作用について研究してきた私の経験を生かして、健康食品の開発・製造を手がけています。

辺見 その健康食品について、教えてください

熊沢 発酵ブドウ食品「FGF」を主力に展開しています。こちらは、ワインにも使われる甲州ブドウの果皮と種子を選び抜かれた植物性乳酸菌によって発酵させたものです。花粉症や糖尿病で悩みを抱えている方、また肌の老化予防といったアンチエイジングの効果が期待できますので、ぜひ多くの方にこの良さを実感して頂きたいと思います。

辺見 では、1つ頂きます。あ、レーズンみたいな味がして、お酒にも合いそうですね（笑）。

熊沢 食べやすい様に加工していますので、人によってはすぐにFGFの良さが実感できると思いますよ。

辺見 大学発ということもあって期待できますね。

熊沢 ええ。実験を行うことで集めた膨大なデータによる裏付けでも、この商品の良さを実証しています。ですから、自信を持ってお勧めしていきたいですね。

辺見 そのような確かな指標があれば消費者にとって安心ですね。最後に、今後の展望は？

熊沢 原料である甲州ブドウはワイン以外にも可能性がある食品です。今後、山梨県と連携して新たな商品を生んでいきたいですね。