

大学発!の研究成果を ひとに、社会に役立てたい。

(株)Vino Science Japan

<http://www.vsj.co.jp>

裏付けされたデータをもとに、 健康食品を開発しています。

代表取締役の熊沢さんは、もともと北里大学で、感染免疫や生薬成分について研究をしていた。炎症、アレルギー、慢性疾患のリウマチ等を、生薬でコントロールできないかと考え、日々研究を重ねていた。フラボノイドと呼ばれる天然成分が、体に起きた炎症を抑える効果をもつという研究から、『植物性乳酸菌で発酵させたぶどうの果皮や種子』の抗アレルギー性を発見。花粉症をはじめ、肥満とメタボ(2型糖尿病)、リウマチ、シミや老化、潰瘍性大腸炎などへの抑制作用を実験から導いた。その効果は、甲州ぶどうに多く見られることをデータで確認。大学で特許申請し、審査請求中。

その後、大学教授を退任した熊沢さんは、2008年に健康食品の研究開発型企業を設立。自身の研究成果を、ひとつでも多く世の中に役立てるために、『発酵ぶどう食品(甲州ぶどうの果皮や種子を乳酸発酵させたもの)』のOEM販売に取り組んでいる。

「甲州ぶどうは、約1300年の歴史をもつ日本固有のぶどう

■代表取締役	熊沢義雄
■業務内容	健康食品の研究・開発
■設立	2008年4月28日
■資本金	9,000千円
■TEL	044-844-6068
■FAX	044-844-6068
■住所(本社)	神奈川県川崎市高津区 坂戸3-2-1 KSP西413-G
■Email	info@vsj.co.jp



代表取締役 熊沢義雄氏

ですが、残念ながら生産量は減少しています。また、ぶどうの約20%を占める果皮や種子が破棄されているのも事実です。しかし、果皮や種子を発酵ぶどう食品の原料にすれば、資源利用になり、環境にも優しい。地場産業の活性化にもつながります。」

創業に先駆けて、KSPのビジネススクールに入学。研究畑の熊沢さんにとって、マーケティングや経営の講義は目が覚めるような内容だったと語る。現在は、研究者時代の経験を生かし、

有効成分の同定や発酵ぶどう食品の可能性をさらに広げる毎日。スクールで築いた人脈で「ぶどうすっきりん」という名前のサプリメントをネット販売。チョコレート、美容用健康食品の他、将来は、アスリート用栄養食品やペット用品への応用も考えている。フレンチパラドックスではない、発酵ぶどう食品を用いた新しい概念を作りたいと語る。



KSP シェアードオフィス 入居中