



2024年2月20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 COO 川浦 康嗣  
(コード番号：7780 東証プライム市場・名証プレミアム市場)  
問合せ先 執行役 経営統括本部長 渡邊 基成  
(TEL. 052-935-1646)

### 「wineloopプロジェクト」開始のお知らせ

当社は、アサヒユウアス株式会社と協業し、ワインを製造する際に発生する副産物をアップサイクルする「wineloopプロジェクト」を開始します。当社の有する未利用資源の原料化技術とアサヒユウアス社の企画・製造ノウハウにより、ぶどうの搾りかすとリサイクルポリプロピレンを使ったリユースカップやリユースマイボトルを開発しました。当社は、今後もステークホルダーとの共創を通じてサステナブルな商品・サービスの開発や提案に取り組み、持続可能な社会の実現を目指します。

本件に関する詳細につきましては、別紙ニュースリリースをご参照ください。

以上

2024年2月20日

## 「wineloop プロジェクト」 開始！ ワイン製造の過程で発生するぶどうの搾りかすを使ったタンブラーとマイボトルを開発 アサヒユウアス社と協業し、未利用資源の活用に取り組む

株式会社メニコン（本社：名古屋市中区葵三丁目 21 番 19 号、代表執行役社長 COO：川浦康嗣）は、アサヒユウアス株式会社と協業し、ワインを製造する際に発生する副産物をアップサイクルする「wineloop プロジェクト」を開始します。ワインを製造する過程で発生したぶどうの搾りかすを使って、リキャップできるボトル「森のマイボトル wineloop」とリユースカップ「wineloop タンブラー」を開発し、2024年2月20日より数量限定にて販売いたします。プロジェクトの活動を通じて、未利用資源を活用し、有効利用するための取り組みを推進します。



### ■「wineloop プロジェクト」について

「wineloop プロジェクト」は、ワインの製造工程で発生する副産物をアップサイクルする取り組みです。

アサヒユウアス社とは、あいちサーキュラーエコミー推進プロジェクトチームで同じメンバーとして活動しております。当社の有する未利用資源の原料化技術とアサヒユウアス社の企画・製造ノウハウにより、リユースカップやリユースマイボトルを開発しました。

第1弾として、山梨県にあるワイナリー※との共創により、地域の未利用資源を有効活用する取り組みが実現しました。商品は、当社のECサイト「メニコンライフサイエンス ONLINE」で順次販売するとともに、「MENICOiN」交換商品や、メニコン シアターAoiビル1F「みるオンカフェ」にて活用いたします。また、アサヒユウアス社が運営するECサイト「アサヒユウアスマール」で販売します。

さらに、山梨県甲府市の「城のホテル甲府」カフェスペースなどで活用する予定です。今後、賛同するワイナリーや施設などを募りながら、持続可能な資源利用を推進します。



ぶどうの搾りかす

※奥野田ワイナリー、Cave an、Kisvin ワイナリー、錦城葡萄酒、サントリー登美の丘ワイナリー、シャトーメルシャン勝沼ワイナリー、丸藤葡萄酒工業、モンデ酒造、ルミエールワイナリー

### ■「wineloop タンブラー」、「森のマイボトル wineloop」について

ぶどうの搾りかすとリサイクルポリプロピレンを使って製造します。リサイクルポリプロピレンはプラスチック素材ですが、当社のコンタクトレンズ工場で発生する未利用の端材を原料としています。「wineloop タンブラー」のカップの表面は業務用食器洗浄機に対応する強度を維持するため、山中漆器の職人による"塗り"の技術によるコーティングを施しました。

### ■メニコンの環境事業について

メニコンは、コンタクトレンズ・ケア用品の開発で培った技術を活用して環境ビジネスに取り組んでいます。稲わら分解促進材「アグリ革命」や堆肥化促進システム「resQ45」を開発しました。また、これらの技術を基盤として、コーヒーの豆かす、廃棄されるゆで卵など、未利用資源に新たな価値を付加した上でさまざまな資源循環を実現しております。山梨県では、ワイナリーから出たぶどうの搾りかすを乾燥粉末化させ、甲斐サーモンレドの飼料として実用化しております。

メニコンの環境事業について：<https://www.menicon.co.jp/company/bioscience/>

メニコンは、今後もステークホルダーとの共創を通じてサステナブルな商品・サービスの開発や提案に取り組み、持続可能な社会の実現を目指します。

### ■商品概要



#### 「wineloop タンブラー／タンブラー用フタ」

ぶどうの搾りかすを 30%使用したリユースカップです。

内容量 330ml 価格 2,310 円（税込）

タンブラー用フタ 価格 660 円（税込）



#### 「wineloop タンブラーミニ」

ぶどうの搾りかすを 30%使用したリユースカップです。

内容量 210ml 価格 2,200 円（税込）



#### 「森のマイボトル wineloop」

ぶどうの搾りかすを 20%使用したリキャップできるマイボトルです。

内容量 420ml 価格 3,080 円（税込）

● wineloop 商品サイト：[商品サイトはこちら](#)

■販売について：2024年2月20日からメニコンライフサイエンス ONLINE にて数量限定販売

<https://menicon-lifescience-online.com/>

●みるオンカフェ：<https://miruoncafe.menicon.co.jp>

●MENICOiNについて（Club Menicon サイト）：<https://www.menicon.co.jp/clubmenicon/>

#### ■アサヒユウアス株式会社について

アサヒグループにおける新たなサステナビリティ事業を展開する会社として、2022年1月に設立した会社です。リユースできる「森のタンブラー」や「森のマイボトル」をはじめ、廃棄予定の食材などを原料としたサステナブルクラフトビールの製造に取り組んでいます。

2023年4月には、コーヒーの副産物をアップサイクルするプロジェクト「Coffeeloop プロジェクト」を開始しました。オフィスやカフェから排出されたコーヒーかすを使ってリユースカップ「Coffeeloop カップ」を開発し、利用促進に取り組んでいます。

#### 【参考】

アサヒユウアス HP <https://www.asahi-youus.com/>

アサヒユウアス EC サイト「アサヒユウアスモール」 <https://asahiyouus.official.ec/>

アサヒユウアス Instagram [https://instagram.com/asahi\\_youus](https://instagram.com/asahi_youus)

アサヒユウアス YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCxfnoakynyFoGQ4OG9Wyxcw>

Wineloop プロジェクト 動画 ⇒ <https://youtu.be/MPI4CZDJAkQ>

城のホテル甲府 <https://shironohotel.com/>