

# 事業の目的

- ・「うまいはこころの栄養」をキーワードに、高齢者もわけへだてなく、飲食を楽しめる社会の実現を目指します。

## 体制構築

会社の枠を超えて、プロジェクトを形成

- ・ハセラボ
- ・協力企業
- ・大学機関
- ・官公庁

## 研究・技術開発

- ・お酒由来のポリフェノールの効用
- ・お酒由来の微生物活用

## 商品化・事業化

- ・日々楽しめるスイーツ
- ・食機能障害に対応した懐石料理
- ・お酒のストーリーを纏った乳製品、肉製品
- ・酒代謝機能が低下後も楽しめるアルコール飲料の探求

## 発信

- ・酒自体の効用や、食事を楽しむことの効用
- ・酒を害悪とみなす文化の変容

わけへだてなく  
「こころの栄養(うまい)」  
を享受できる世の中へ

# 新コンセプトアルコール飲料の開発



- 「食事中にボトルから直接グラスに注いで飲むプレミアムアルコール飲料」
- 「水割りで5%以下にしても、しっかりと香りや味わいが残っている」
- 「ポリフェノールを豊富に含有、糖質を含まない、健康的に飲酒を楽しむ」
- 「香味を損なわない低アルコール化技術(大学技術)を活用」
- 「高齢者・お酒に弱い方でも香りと味わいを楽しむことができる」



新しいお酒の楽しみ方や、ユーザー層の裾野を広げることで、市場の更なる拡大に寄与する商品を開発します。