2021 年 6 月 22 日

ユーグレナ独自のうまみに注目、栄養豊富なスーパーフードをさらにおいしくする
『ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト』発足

ミシュランシェフ「sio」鳥羽周作氏が、「コーポレートシェフ」就任

からだへの優しさと優れた栄養価のお弁当「優弁」を期間限定発売

株式会社ユーグレナ

株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、代表取締役社長：出雲充、以下「ユーグレナ社」）は、石垣島ユーグレナをさらにおいしくするため、ミシュラン・ガイド東京 2020・2021 で 1 つ星を獲得した代々木上原のレストラン「sio」のオーナーシェフ・鳥羽周作氏（以下、鳥羽シェフ）が、石垣島ユーグレナを使った当社食品の「コーポレートシェフ」に就任することを決定しました。鳥羽シェフの当社コーポレートシェフ就任にあわせ、アミノ酸とミネラルを豊富に含むスーパーフード「石垣島ユーグレナ」独自の“うまみ”に注目した『ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト』を発足し、鳥羽シェフと共に新商品の開発や発売中の商品を活用したレシピ開発などに取り組んでいきます。

ユーグレナ社は 2005 年、不可能と言われていたユーグレナの食用屋外大量培養を世界で初めて成功し、飲料やサプリメントなど自社製品のほか、「ミドリムシクッキー」や「みどりラーメン」など、他社と商品を共同で開発・販売を進めてきました。その後も研究を重ね、2019 年に発足した社内プロジェクト「おいしさ革命プロジェクト」を経て、「からだにユーグレナ フルーツグリーンオレ」を生み出し、ユーグレナ史上 NO.1 の美味しさを獲得しました※1。

これまでも数々の課題を乗り越え、栄養豊富で健康にとても良いとされる石垣島ユーグレナを多くの方々にお届けしてきましたが、今後、より多くの方に石垣島ユーグレナをお届けするには、さらにおいしい存在にならなければいけないという思いに至り、新プロジェクト発足へとつながりました。

鳥羽シェフがコーポレートシェフに就任して開始する新企画『ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト』では、第 1 弾企画として、石垣島ユーグレナをさまざまな食材と組み合わせた、からだへの優しさと優れた栄養価のお弁当「優弁（ゆうべん）」を 2021 年 6 月 23 日から 7 月中旬までの期間限定で、鳥羽シェフの店舗にて販売します。その他にも、店舗で食べられる「ユーグレナチーズケーキ」も登場します。また、自宅で簡単に作って美味しさを味わえるユーグレナを使った「おいしくて体にいい　すごいフレンチトースト」などのアレンジレシピを公開していきます。

今後も石垣島ユーグレナの可能性を追求し、食卓にある愛される食品の 1 つになることを目指していきます。

※1 2020 年 12 月 3 日のニュースリリース：美味しさに関する 5 段階評価で、「すごく美味しい（41.5%）」「美味しい（43.5%）」と回答（既存顧客 101 名を対象に、2020 年 10 月ユーグレナ社が実施）
https://www.euglena.jp/news/20201203-2/

ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト





石垣島ユーグレナについて

ユーグレナは藻の仲間です。豊かな石垣島の自然で育った石垣島ユーグレナは、人間が必要とする豊富な 59 種の栄養素（ビタミン、ミネラル、アミノ酸、DHA、オレイン酸などの不飽和脂肪酸、特有成分パラミロン※2など）を持ち、細胞壁をもたないため、栄養の消化吸収率も高い特長があるスーパーフードです。

※2　ユーグレナ特有の成分であり、グルコース分子がβ-1,3-結合により直鎖状に重合した多糖体





石垣島ユーグレナ粉末

■「sio」オーナーシェフ　鳥羽周作氏





1978 年生まれ、埼玉県出身。Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、32 歳で料理人の世界へ。2018 年、代々木上原にレストラン「sio」をオープンし、ミシュラン・ガイド東京で 2 年連続 1 つ星を獲得。また、業態の異なる 5 つの飲食店（「o/sio」「純洋食とスイーツ パーラー大箸」「ザ・ニューワールド」「𠮷つね」）も運営。書籍、YouTube、各種 SNS などでレシピを公開するなど、レストランの枠を超えた様々な手段で「おいしい」を届けている。2021 年 4 月、博報堂ケトルとチームを組み、食のクリエイティブカンパニー「シズる株式会社」を設立。モットーは『幸せの分母を増やす』

■鳥羽周作シェフ　コメント

「新時代のスーパーフード『ユーグレナ』が持つポテンシャルに感動しました。健康で美味しいをたくさんの人に届けるのは自分の人生におけるミッションだと思ったんです。ユーグレナが持っている『うまみ』には無限の可能性があります。全世界を幸せにしたい、と同じ景色を見ているチーム同士です。『美味しくてついつい食べちゃう。しかも健康にも良い』を目指して、絶対に美味しくします。」

『ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト』

鳥羽シェフがコーポレートシェフとして、新商品の味のアドバイス、アレンジレシピの公開、おいしさを引き出す商品の開発などを監修し、本プロジェクトに取り組んでいきます。石垣島ユーグレナをさらにおいしくすることで、普段手に取っていない幅広い層に届き、食卓にある愛される食品の 1 つになることを目指します。

ユーグレナ あとはおいしくする だけ プロジェクト

【石垣島ユーグレナ独自の“うまみ”とは】

鳥羽シェフが注目したのは、石垣島ユーグレナに含まれている栄養の中でとくに味覚や風味に関係が深い「アミノ酸」と「ミネラル」です。味の基本になる五味のひとつ「うま味」は主にグルタミン酸やイノシン酸などのアミノ酸でできていることはよく知られていますが、その「うま味」に厚みを持たせるのが「ミネラル」です。つまり「ミネラル」も豊富に含む石垣島ユーグレナは、美味しくなる可能性が眠っていることになります。石垣島ユーグレナと同じ藻の仲間である昆布などの海藻類はそのうま味にミネラルを多く含みます。ミネラルが多いと、うま味がさらにおいしく感じられやすいのです。

【今後について】

本プロジェクトの今後については、当社 WEB サイト、YouTube、Twitter、note で発信する予定です。

『ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト』特設サイト：
https://online.euglena.jp/shop/pages/oishikusurudake.aspx

『ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト』ローンチムービー Full version（5 分 59 秒）：
https://www.youtube.com/watch?v=UsLnOioUzt8

『ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト』ローンチムービー Short version（2 分 11 秒）：https://www.youtube.com/watch?v=PyAh4PBJDfw

※各出演者インタビュー編もございます

公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/c/euglenacorporation

公式 Twitter アカウント: https://twitter.com/euglenacheftoba

公式 note アカウント：https://note.com/euglenacheftoba

1. からだへの優しさと優れた栄養価のお弁当「優弁（ゆうべん）」を期間限定発売

石垣島ユーグレナの”うまみ”を食材として活かすため、卵焼きのアオサ、西京味噌などを合わせました。鳥羽シェフが大事にしている 5 味（甘味、塩味、酸味、苦味、うま味)+ 1 （今回はいろいろな食感)の考えのもと、バランスや、見た目の彩りをこだわったお弁当です。 曲げわっぱの中に詰めこんだおいしい工夫の数々をお楽しみいただけます。お弁当 1 食分には石垣島ユーグレナ 1,000mg 以上を使用しています。





【商品詳細】
商品名：優弁
価格：¥2,000
発売日：2021 年 6 月 23 日（水）～7月中旬
販売場所：sio 系列店で販売。詳細についてはコーポレートシェフ鳥羽周作の Twitter アカウント（https://twitter.com/euglenacheftoba）をご参照ください
※販売場所、販売期間は、予告なく変更する場合があります

2.　鳥羽シェフのレストランで楽しめる特別メニュー「ユーグレナチーズケーキ」

「からだにユーグレナ グリーンパウダー 乳酸菌」を使った、抹茶きなこ風味のチーズケーキ。しっとりなめらかな食感と絶妙な酸味と甘さのバランスで、ついつい毎日食べたくなるようなやさしい味わいに仕上げました。ビタミン、食物繊維、乳酸菌などの栄養もたっぷり取れながら、美味しくて、日々食べ続けられる理想的なデザートです。



【商品詳細】
商品名：「ユーグレナチーズケーキ」
価格：¥600
発売日：2021 年 6 月 23 日（水)～7月中旬
販売場所：sio 系列店で販売。詳細についてはコーポレートシェフ鳥羽周作の Twitter アカウント（https://twitter.com/euglenacheftoba）をご参照ください
※販売場所、販売期間は、予告なく変更する場合があります

3.　鳥羽周作シェフ　「からだにユーグレナ グリーンパウダー」を使ったアレンジレシピの公開

豊富な栄養素を持つ「からだにユーグレナ グリーンパウダー」を使用し、鳥羽シェフが定番メニューをよりおいしくアレンジしたレシピを公開。自宅で過ごすことが多くなる中、簡単に作って楽しめるレシピです。第 1 作目として、ユーグレナを使った「すごいフレンチトースト」のレシピを公式 YouTube チャンネルにて公開。今後のアレンジレシピは、公式 YouTube、鳥羽シェフ公式 YouTube「鳥羽周作のシズるチャンネル」にて順次公開予定です。

・公式 YouTube チャンネル：https://www.youtube.com/c/euglenacorporation
・鳥羽シェフ公式 YouTube「鳥羽周作のシズるチャンネル」：
https://www.youtube.com/channel/UC1_eNNjFjV8Cp6QlxbOAnjA

■『からだにユーグレナ グリーンパウダー』を使った「おいしくて体にいい　すごいフレンチトースト」

https://www.youtube.com/watch?v=2LqM3vqwIoE



【材料】
・バケット　1本
・卵　5個
・グラニュー糖　75 g
・牛乳　100g
・生クリーム　75g
・からだにユーグレナ グリーンパウダー　1本（5g）
・バニラエッセンス　5滴
・バター　20g
・メープルシロップ　大さじ4
・粉糖　適量

【レシピ詳細】
① バゲットを8等分にカットする。
② ボールに卵を割り入れ、グラニュー糖を加えてよくすり混ぜる。
③ ユーグレナ、牛乳、生クリーム、バニラエッセンスを順に加えてその都度よく混ぜる。
④ 深さのある容器にバゲットを並べて、上から卵液をかけて一晩置き、中心まで浸透させる。
⑤ フライパンにバターを溶かし、バゲットの断面を下にして入れる。
⑥ 両面に焼き色が付くまで弱火で焼く。
⑦ 皿に盛り付けて、粉糖、メープルシロップをかける。

アレンジレシピに使用した「からだにユーグレナ　グリーンパウダー」



からだにユーグレナサイクル



今日の健康と、10年後のカラダのことも考えたブランドです。
コンセプトは、“細胞から元気なカラダへ”。
人間は、37兆個もの細胞の集合体で、日々1兆個もの細胞が生まれ変わっていると言われています。
手軽に石垣島ユーグレナの豊富な栄養素を体内に届け、すこやかな毎日をつくり、はたらきかけ、そしてカラダをまもります。この“つくる・はたらく・まもる”の「からだにユーグレナサイクル」で、日常から健康管理を心がけるあらゆる人々の健康を食品・飲料で支えます。

『からだにユーグレナ』4つのこだわり

●つづけたくなる味で未来の健康

59種類の豊富な栄養素を持つ石垣島ユーグレナを、そのまま凝縮して飲みやすくしました。

●カラダのことを考えたこだわり設計

ラインナップ全て、食育経験豊富な管理栄養士監修のもと石垣島ユーグレナ10億個以上/1日・本に設計しました。

●こだわりの自然原材料

ユーグレナは石垣島でたっぷり光合成をさせてから収穫、農薬不使用です。そのほかの原料も「家族や大切なひとに飲ませたい」という思いに応える自然・安心・安全な材料を使用しています。

●持続可能性

飲料の容器には再生可能な紙や環境に配慮したバイオマスインキやバイオマスプラスチックを可能な限り採用しています。また、商品の売上の一部はバングラデシュの子どもたちに豊富な栄養素を持つユーグレナ入りクッキーを届ける「ユーグレナ GENKI プログラム」の運営に充てられます。

＜株式会社ユーグレナについて＞

2005 年に世界で初めて微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）の食用屋外大量培養技術の確立に成功。微細藻類ユーグレナ、クロレラなどを活用した食品、化粧品等の開発・販売のほか、バイオ燃料の生産に向けた研究、遺伝子解析サービスの提供を行っています。また、2014 年より行っている、バングラデシュの子どもたちに豊富な栄養素を持つユーグレナクッキーを届ける「ユーグレナ GENKI プログラム」の対象商品を、2019 年 4 月より化粧品を含む全グループ商品に拡大。2012 年 12 月東証マザーズに上場。2014 年 12 月に東証一部市場変更。「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」をユーグレナ・フィロソフィーと定義し、事業を展開。https://euglena.jp