2021 年 6 月 25 日

# 「ユーグレナ石垣ぬちぐすいプロジェクト」を沖縄全土に拡大！さらなる地域振興を目指します

## 沖縄の人々および沖縄を訪れたすべての人々が、食を通じて心もからだも元気に

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）は、このたび地域振興活動「ユーグレナ石垣ぬちぐすいプロジェクト」の活動を、石垣島から沖縄全土にエリアを拡大し、石垣島ユーグレナを用いた特産品開発およびその販路も拡大、さらなる地域振興を目指します。また、今回、本プロジェクトにおいて地元企業との協業で生み出された新たな特産品をお知らせします。




「ユーグレナ石垣ぬちぐすいプロジェクト」は、当社が研究および生産拠点を構える沖縄県石垣島（石垣市）を発信源に、食を通じて石垣島の人々および石垣島を訪れるすべての人々の心とからだを元気にすることを目的として、2020 年 3 月に石垣島で開始しました※。

プロジェクト開始と同時期に新型コロナウイルス感染症の影響が広がり、特産品の開発や販売が滞らざるを得ない状況になりましたが、そのコロナ禍においてこそ、当社として地域振興のためにできることはないかと検討を続け、「石垣島から沖縄全土にエリアを拡げ、地域とともに新たな価値創造を目指す」「販売元とともに、インターネット通販など新たな販路を模索する」など、ニューノーマルの時代に合わせた地域振興へと舵を切りました。

※　2020 年 3 月ニュースリリース https://www.euglena.jp/news/20200302-2/

■「ユーグレナ石垣ぬちぐすいプロジェクト」とは

・目的

石垣島を発信源として、沖縄の人々および沖縄を訪れたすべての人々が、食を通じて心もからだも元気になることを目指し、沖縄のさらなる地域振興に資するよう、石垣島ユーグレナおよび沖縄の特産品の魅力を広くアピールしていきます。

・実施内容

沖縄産にこだわり、県内の企業と協業し、県の特産として栄養素が豊富な石垣島ユーグレナを用いたメニューや食品の開発を行います。

■商品について（2021 年発売）

<table>
<tr>
<td>会社名：琉球黒糖株式会社<br><br>商品名：「クロレラユーグレナ入りチョコ黒糖」（2021 年 6 月 28 日発売予定）<br><br>内容量：40g<br><br>価格（税抜）：180 円<br><br>販売場所：琉球黒糖 WEB サイト<br>http://www.ryukyu-kokuto.jp/<br>および道の駅など</td>
<td>人気の黒のショコラシリーズ。チョコレートをブレンドした黒糖に、ユーグレナとクロレラの粉末を配合した味わい深いチョコレート菓子です。<br><br><br>「クロレラユーグレナ入りチョコ黒糖」のパッケージイメージ</td>
</tr>
<tr>
<td>会社名：トキなりフーズ<br><br>商品名：オイナリアンの「石垣島」いなりめし（2021 年 7 月 4 日発売予定）<br><br>内容量：1 パック 85g×2 個<br><br>価格（税抜）：318 円<br><br>販売場所：キッチンカーにて石垣島各所（インスタグラムにて販売場所告知）</td>
<td>酢飯に、ユーグレナとクロレラの粉末、カシューナッツ、ピスタチオ、石垣の塩で味付けをした変わり種のいなり寿司です。<br>油揚げには八重山黒糖を使用しています。。<br><br>「オイナリアンの『石垣島』いなりめし」イメージ</td>
</tr>
<tr>
<td>会社名：彩友美リゾート株式会社<br><br>商品名：「ユーグレナぬちぐすいそば碧の麺」<br><br>内容量：220g</td>
<td>ユーグレナとクロレラ粉末をブレンドした、美しい碧（みどり）色の八重山そばです。<br>麺のみでの販売のほか、石垣島内を中心とする飲食店でさまざまなメニューをお楽しみいただけます。</td>
</tr>
</table>

価格（税抜）：220 円

販売場所：
・生麺/ゆで麺直売
サンエー石垣店
かねひで石垣店
JA ゆらてぃく市場

・メニュー提供
そば処 ニナイカナイ
お食事処 てるてる
焼肉のきたうち牧場（美崎店、浜崎店、真栄里店）
レストラン ガロパン
おべんと倶楽部
平良商店
バナナカフェ
居酒屋 ひまわり食堂
焼肉牛信
焼肉わたなべ
居酒屋がんこ（那覇）





「ユーグレナぬちぐすいそば碧の麺」のパッケージ、商品イメージ



そば処 ニナイカナイの「八重山そば」イメージ




焼肉のきたうち牧場の「石垣島冷麺」イメージレストラン ガロパンの「サラダパ



レストラン ガロパンの「サラダパスタ」イメージ



平良商店の「ユーグレナぬちぐすいそば」イメージ



バナナカフェの「ミートソースパスタ」イメージ



焼肉牛信の「石垣島冷麺」イメージ



焼肉わたなべの「創作ユーグレナ冷麺」イメージ

■「ぬちぐすい」の意味

沖縄地方の言葉で「食や自然に触れ、心もからだも元気になる」ことを表しています。

■ロゴについて

ロゴの円形のマークは、石垣島に広く分布し、強い生命力やパワーを持つとされるガジュマルをイメージしています。石垣島ユーグレナと同じく日光を好み、花言葉は「健康」「沢山の幸せ」です。

■当社と石垣島の関係

当社にとって、石垣島は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に成功した「第二の創業の地」であり、研究および生産拠点を構えているほか、当社グループである八重山殖産株式会社（http://www.yaeyamachlorella.com）が所在しています。

今後も、石垣島を中心に沖縄のさらなる地域振興に資するよう、石垣島や沖縄の企業と協業していきます。

＜石垣島ユーグレナについて＞
ユーグレナは藻の仲間です。石垣島ユーグレナは、石垣島の豊かな自然の中で育ちました。人間が必要とする豊富な栄養素（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など 59 種類）や独自成分のパラミロンをもつ、さまざまな可能性に満ちたスーパーフードです。細胞壁をもたないため、栄養吸収率も高い特長があります。

＜株式会社ユーグレナについて＞
2005 年に世界で初めて石垣島で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。石垣島で生産したミドリムシ・クロレラなどを活用した機能性食品、化粧品等の開発・販売を行うほか、バイオ燃料の生産に向けた研究を行っている。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