2024 年 5 月 23 日

旭酒造とユーグレナ社が初コラボ
獺祭焼酎粕を再利用したサプリメント『bioDays 獺祭』を発売
お酒が飲めない人も食べられる『獺祭』！ 5 月 23 日（木）より販売開始

旭酒造株式会社
株式会社ユーグレナ

日本酒『獺祭』を製造・販売する旭酒造株式会社（本社：山口県岩国市、代表取締役社長：桜井 一宏、以下「旭酒造」）と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、サステナブルな取り組みの第 1 弾として、「獺祭焼酎」をつくる際に生じる焼酎粕と、石垣島ユーグレナで育てた麹「ユーグレナ米麹（ミドリ麹）」を掛け合わせたサプリメント『bioDays 獺祭』を共同開発し、2024 年 5 月 23 日（木）より販売開始します。







左から、『bioDays 獺祭』イメージ、獺祭の焼酎粕、ユーグレナ米麹（ミドリ麹）

■共同開発の背景

日本酒造りの副産物である酒粕は、その多くが現状では廃棄されています。旭酒造では、日本酒『獺祭』をつくる際に年間 1,500 トンを超える酒粕が出ますが、そのまま廃棄する代わりに再利用に取り組み、日本酒『獺祭』の酒粕を原材料として蒸留した「獺祭焼酎」を 15 年以上前から製造してきました。さらに、「獺祭焼酎」で酒粕を蒸留した後に残る年間約 1,000 トンの焼酎粕も、牛等の飼料の原料として活用するなど、無駄なく使い切るための工夫を重ねています。

ユーグレナ社は、微細藻類ユーグレナを活用したサプリメント等の開発・販売を展開するとともに、新素材の研究開発も行っており、そのひとつとして、微細藻類ユーグレナと麹から独自素材「ユーグレナ米麹（ミドリ麹）」を開発しています。また、「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」を体現する事業展開の一環として、ユーグレナ・グループ内外の未利用資源を新たな食品へアップサイクルしたり、飼料や肥料として活用する取り組みを推進しています。

これらの両社の技術や知見を活かして、たんぱく質を多く含む獺祭焼酎粕を再利用して、サステナブルかつ栄養価の高い食品原料としての活用を目指す共同開発を開始し、このたび商品化に至りました。アルコールは焼酎粕を加工する過程で除去されるため、お酒が飲めない方や世代、あまりお酒を飲まない方にも『獺祭』を気軽に楽しんでもらうことができます。「若者のアルコール離れ」と言われて久し

いですが、お酒を飲む人も飲まない人もそれぞれが好きな形で『獺祭』に触れる機会を提供してまいります。

なお、旭酒造とユーグレナ社のサステナブルな取り組みは今回が第１弾で、今後は、獺祭焼酎をつくる際に生じる焼酎粕を肥料として活用し、日本酒『獺祭』向けの酒米である「山田錦」の栽培に活用する循環型酒造に向けた実証試験も検討していく予定です。

■『bioDays 獺祭』について

『bioDays 獺祭（ビオデイズ だっさい)』は、原材料に、獺祭焼酎粕、ユーグレナ米麹（ミドリ麹)、乳酸菌を使用したサプリメントです。たんぱく質が多く含まれている獺祭焼酎粕、通常の麹菌より高い酵素力価を持ち、希少アミノ酸の一種であるエルゴチオネイン高含有のユーグレナ米麹（ミドリ麹)、EC-12 乳酸菌と KT-11 乳酸菌を配合しています。

水がなくても食べやすいチュアブルタイプで、中心部に穴を開け、誤飲によるリスクを軽減した形状にしました。焼酎粕にはアルコール分は含まれていないので、大人や子どもなど世代も問わず楽しめる『獺祭』です。

また、『bioDays（ビオデイズ)』とは、「Bio（ビオ／バイオ）＝生命」と「Days（デイズ)」を合わせた造語です。ロゴでは、アルファベットの「D」を横向きにして、笑っている口元を表現。「笑顔あふれる毎日を過ごしてもらいたい」という思いが込められています。

〈こんな方におすすめ〉
・笑顔あふれる毎日を過ごしたい
・もっとすっきりとした自分になりたい※
・お酒を飲んだ後の匂いが気になる※
・口臭が気になる
・お酒は飲めないけど『獺祭』を食べてみたい

※ 香りによるマスキング効果

＜商品情報＞



商品名：bioDays 獺祭
名称：ユーグレナ米麹加工食品
価格：3,000 円（税込）
内容量：36g（1.2g×30 粒）
特長：
・すっきり爽やかなレモン味
・水がなくても食べやすいチュアブルタイプ
・アルコール分は含まれていません
・酵素力価に優れたユーグレナ米麹（ミドリ麹）を配合
・1 粒で EC-12 乳酸菌 1,000 億個、KT-11 乳酸菌 120 億個を摂取
販売場所：
・獺祭ストア 本社蔵（山口県岩国市周東町獺越 2128）
・獺祭ストア 福岡（福岡県福岡市中央区天神 2-5-35 岩田屋本店 B2）

・獺祭ストア WEB 店（https://www.dassaistore.com/）
・「獺祭」の取扱店の一部店舗

■ユーグレナ米麹（ミドリ麹）とは



麹をつくる際に原材料である米と麹菌に石垣島ユーグレナを加えて発酵させることで、麹の力をより引き出した独自の麹です。一般的な麹菌より高い酵素力価を持ち、希少アミノ酸の一種であるエルゴチオネインを多く含んでいます。ユーグレナ社と株式会社秋田今野商店の共同開発により誕生しました。

＜旭酒造株式会社について＞

「本当に大切なもののためには伝統に固執せず、変化を恐れない」をモットーに、旭酒造は酔うためではなく、楽しむためのお酒を求めて、日本一の人数となる 200 人の蔵人が、日々酒造りの進化に挑戦し続けている。
山口県岩国市の山奥にある酒蔵で造られた獺祭は現在世界約 30 か国で愛され、人生に楽しみと彩りを与える酒蔵であることを目指している。2023 年春には、海外初の生産拠点となるニューヨーク州ハイドパークに醸造所が完成し、日本と同様に山田錦のみ、純米大吟醸のみでアメリカで酒造りを開始。銘柄名は「DASSAI BLUE」。
https://www.asahishuzo.ne.jp/

＜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。「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、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、バイオ燃料の製造開発、遺伝子解析サービスの提供、未利用資源等を活用したサステナブルアグリテック領域などの事業を展開。2014 年より、バングラデシュの子どもたちに豊富な素栄養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」を、継続的に実施している。
https://euglena.jp