

## 石垣島ユーグレナで育てた秋田県原産の麴素材「ミドリ麴」 を用いた一般食品※1を、秋田県内の4社が販売開始

サステナブルな地域振興と県民の健康に向けた産官連携の取り組みとして初の商品化

株式会社ユーグレナ  
株式会社秋田今野商店

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」）、株式会社秋田今野商店（本社：秋田県大仙市、代表取締役社長：今野宏、以下、「秋田今野商店」）は、秋田県における産官連携により開発された麴（こうじ）素材「ミドリ麴」の有効活用に向けた取り組みの一環として、2021年9月13日より、秋田県内の企業4社が、「ミドリ麴」を用いた米菓・洋菓子などの一般食品※1の販売を順次開始したことをお知らせします。

本取り組みは「ミドリ麴」を初の一般食品へ応用した商品化であり、秋田県内に根差していく産業振興や地域活性に寄与するとともに、高齢化が進む秋田県において、「ミドリ麴」が県民のみなさまの持続的な健康維持、健康寿命の延伸や美容増進に貢献することを目指します。

\*1 健康食品以外の菓子類・飲料などの食品を指します。



美ら島うまれ、秋田育ちの



「ミドリ麴」ロゴマーク

写真左上：「かおる堂」開発商品 右上：「鼎家」開発商品

左下：「ナガハマコーヒー」開発商品 右下：「ナチュラルファーマーズ」開発商品

「ミドリ麴」は、ユーグレナ社と秋田今野商店が、2016年に秋田県が行う「ローカルイノベーション誘発促進事業」に採択された「ユーグレナ（和名：ミドリムシ）と秋田の素材を用いた新規発酵食品等の研究開発」というテーマのもと、微細藻類ユーグレナと麴を用いた研究を行い、新素材として共同開発に成功した麴素材です。一般的な麴と比べて、麴が生成する酵素の量が向上※2することや、強い抗酸化作用※3を持つ硫黄化合物（エルゴチオネイン、グルタチオンなど）の含有量が向上※4することが確認されており、食品や化粧品などのヘルスケア分野などでの活用が期待されています。

今回、ユーグレナ社と秋田今野商店は「ミドリ麴」を、発酵文化で知られる「美の国あきた」の魅力につながる新原料として、秋田県内に根差していく産業振興と地域活性への寄与と、秋田県民の持続的な健康維持、健康寿命の延伸および美容増進への貢献に向けて活用するべく、秋田県内の企業に一般食品の開発協力を呼びかけました。そして第一弾として、4社が商品開発を進め、本日9月13日より順次販売を開始いたします。

\*2 <https://www.euglena.jp/news/180712/>

\*3 酸素の一部が変化した活性酸素による有害な反応を減弱または除去する働き。酸化力の高い活性酸素が体内で過度に作用して遺伝子やタンパク質を傷つけ、酸化ストレスが蓄積していくと、老化の促進や疾患のリスクが高まるとされている。

\*4 <https://www.euglena.jp/news/180712-2/>

### <「ミドリ麴」一般食品の販売企業と販売商品>※五十音順

写真は開発段階のものも含まれます。実際の商品と異なる場合があります。

#### 株式会社かおる堂

商品名：フルーツカップ

販売価格：432円（税込）

発売日：9月14日

販売場所：かおる堂大町店



※株式会社かおる堂の下記5商品については、いずれも販売予定商品となり、発売日は未定です。

商品名：栞(しとぎ)紗舞玲

販売価格：108円（税込）

商品名：杉山壽山堂(すぎやまじゅさんどう)大福

販売価格：162円（税込）

商品名：しとぎ餅

販売価格：130円（税込）

商品名：カオルサブレ

販売価格：130円（税込）

商品名：クッキー

販売価格：432円（税込）



商品に関するお問い合わせ先：

かおる堂本社工場

Tel：018-864-4500

<http://www.kaorudo.jp/>

## 有限会社鼎家

商品名：うすやき塩せんべい (80g)

販売価格：480 円 (税込)

発売日：9 月 17 日

販売場所：鼎庵本店、鼎庵トピコ店

※順次、道の駅等で展開を予定



商品に関するお問い合わせ先：

Tel： 0120-555-461 <http://kanaeya.co.jp/>

## ナガハマコーヒー株式会社

商品名：ミドリ麴と米粉のロールケーキ

販売価格：900 円 (税別)

発売日：9 月 13 日

販売場所：ナガハマコーヒー カフェ各店舗



商品名：ミドリ麴の抹茶ミルク

販売価格：560 円 (税別)

発売日：販売中

販売場所：ナガハマコーヒーカフェカフェ各店舗



商品に関するお問い合わせ先：

ナガハマコーヒー 外旭川店 Tel: 018-868-7301

または最寄りのお店まで <http://www.ncafe.co.jp>

## 有限会社ナチュラルファーマーズ

商品名：玄米みるく

販売価格：260 円 (税別)

発売日：9 月 20 日

販売場所：コンビニ、スーパー、百貨店、道の駅を予定



商品名：玄米おむすび（50g×8個入り）

販売価格：500円（税別）

発売日：9月20日

商品名：玄米おむすび（100g、1個）

販売価格：120円（税別）

発売日：9月20日

販売場所：コンビニ、スーパー、百貨店、道の駅を予定



商品に関するお問い合わせ先：

有限会社ナチュラルファーマーズ

Tel: 0186-57-8382 <https://n-farmers.com/>

### <「ミドリ麴」とは>

「ミドリ麴」は、秋田今野商店とユーグレナ社が、2016年、秋田県における「ローカルイノベーション誘発促進事業」において、「ユーグレナ（ミドリムシ）と秋田の素材を用いた新規発酵食品等の研究開発」というテーマで採択を受け、2018年に新素材として開発に成功した麴素材です。古来より国菌として重用されている「麴」と、発酵文化で知られる「美の国あきた」、そして2005年にユーグレナ社が世界で初めて食用屋外大量培養技術の確立に成功した「石垣島ユーグレナ」が融合した、革新的でオリジナルな素材です。名称は、微細藻類ユーグレナ（和名ミドリムシ）を添加した麴素材であることから「ミドリ麴」と命名されました。



「ミドリ麴」は、ユーグレナ社の「石垣島ユーグレナ」粉末と秋田今野商店独自の種麴「AOK-139株」を用いて製麴しており、一般的な麴と比べ、麴が生成する酵素の量が向上\*3することと、強い抗酸化作用\*4を持つ硫黄化合物（エルゴチオネイン、グルタチオンなど）の含有量が向上\*5することが確認されており、食品や化粧品などのヘルスケア分野などでの活用が期待されています。

なお、「ミドリ麴」の製造に関する成果と技術については2017年5月2日に特許出願を行い、同年12月1日に特許権を取得しました。

### <「ミドリ麴」ロゴマーク>

今回の県内における「ミドリ麴」一般食品の販売に合わせ、新たにロゴマークを開発しました。全体のフォルムは、「お米」と「ユーグレナ」をイメージ。上部の2本の線は、ユーグレナの鞭毛（水中で移動する際に使用する器官の一種）。中央にある図形は麴菌とユーグレナの赤い眼点（ユーグレナという名称はラテン語由来で「美しい眼」という意）を表しています。



タグラインは、「美ら島うまれ、秋田育ち」。「美ら島（ちゅらしま＝美しい島）」である沖縄県石垣島で生まれた微細藻類ユーグレナが秋田県で麴と出会い、育った素材であることを表しています。本デザインは、秋田県在住のデザイナーの制作によるものです。今回発売される各社商品はじめ、今後、「ミドリ麴」を用いた商品に使用していきます。



### <株式会社秋田今野商店>

明治43年(1909年)創業。1945年からは秋田で現在の株式会社秋田今野商店として種こうじ製造を行っている。設立以来、数多くの産学官共同研究開発の伝統があり、白色系麹菌(東大応微研)、非褐変性麹菌「月光」(国税庁醸試)、ロイシン酸高生産性麹菌「吟香」(東京農大・秋田県醸試)(平成2年度東北発明表彰・発明奨励賞受賞)、麹菌の生産する抗真菌物質「アスペラチン」(秋田県生物工学研)などがあり、1993年には生物系特定産業研究推進機構の出資による(株)真菌類機能開発研究所の設立を行う。2017年には業界最大規模のバイオインキュベーションセンターを立ちあげ総合微生物スターターメーカーとして躍進中。<http://www.akita-konno.co.jp>

### <株式会社ユーグレナ>

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機能性食品、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>