

一つ星シェフ「sio」鳥羽周作氏監修  
「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ」2種を新発売  
ふりかけ業界を牽引する、田中食品株式会社と株式会社フタバとの共同プロジェクトで

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、主力食品ブランド『からだにユーグレナ』シリーズから、“おいしく健康に、そして毎日続けられる”をテーマに開発した、「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ」2種を発売します。

元来「ふりかけ」が兼ね備えていた「おいしさ」「健康」「毎日続けられる」というポイントを、さらにアップデート。まさに「ふりかけない理由がない」とまで言える商品開発に成功したことが、ネーミングの由来です。

公式通販サイト「ユーグレナ・オンライン」(<https://online.euglena.jp>) および Amazon や楽天市場などのインターネットモールにて、2022年6月30日（木）より販売開始します。



「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ」2種 商品イメージ

当社は、石垣島ユーグレナをさらにおいしくすることで、日々の食卓で愛される食品の1つになることを目指して、ミシュランガイド東京2020～2022における一つ星掲載店「sio」のシェフであり当社コーポレートシェフの鳥羽周作氏（以下、鳥羽シェフ）が監修した商品を発売してきました。

今回第3弾として、原材料や配合、味のすべてにこだわった、「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ」2種を発売いたします。田中食品株式会社（以下、田中食品）と共同でつくった「かつおのうまみユーグレナミックス」、株式会社フタバ（以下、フタバ）と共同でつくった「ごま海苔香るユーグレナミックス」の2種類の展開となります。

「あとはおいしくするだけプロジェクト」発足時、ユーグレナを美味しくするために鳥羽シェフの頭にまず浮かんだのは、実はこの「ふりかけ」でした。ふりかけの起源は、美味滋養を目的とした大正時代から昭和にかけて数か所で考案されたといわれており、100年以上前の食糧不足の時代背景の中で、栄養補助の方法の一つとなっていました。また、ふりかけ開発の背景のひとつには、成長期のお子さまに何とかバランスの良い栄養をとってもらいたい、という親心も存在していました。

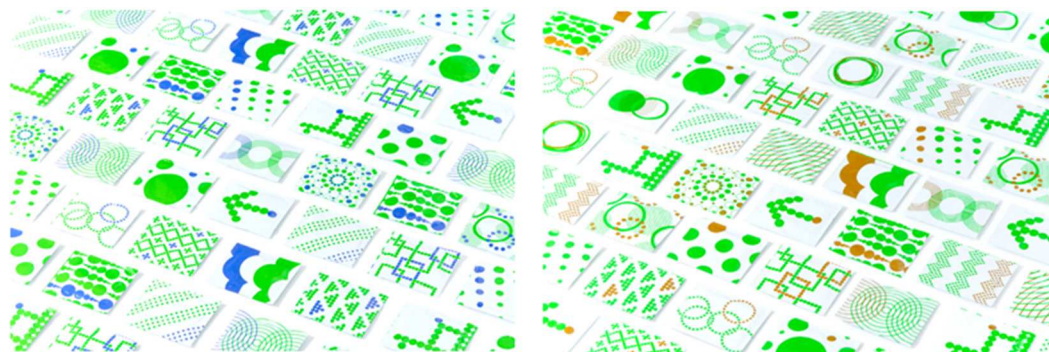
時代が変わっても子を思う親の想いは変わらない中、ライフスタイルが多様化し、栄養の偏りや不規則な食生活など様々な問題が生じている現代こそ、ふりかけの意義が見直されるタイミングではないか、と考えています。今回、ふりかけ業界を牽引する田中食品とフタバが当社の想いに共感し、3社共同で、美味しく手軽に毎日続けられる、栄養バランスがとれたふりかけの販売を通じて、幅広い世代のライフスタイルに沿った食の問題解決にアプローチします。

「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ（かつおのうまみユーグレナミックス）」は、国内で加工した「小魚粉末」「かつお」を原料に使用し、安心安全の素材を目指しました。また、ユーグレナによる磯のような香りと、たまごなどの甘味がほどよく合わさり、毎日続けられるおいしさとなっております。

「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ（ごま海苔香るユーグレナミックス）」は、原料で使用している野菜は乾燥させることでうまみや栄養を凝縮させており、加工を全て国内で実施。また、「ごま」の食感と香ばしさがアクセントとなり、鳥羽シェフも納得のいくおいしさに仕上がっております。

さらに、それぞれ石垣島ユーグレナを1袋あたり5億個配合しており、手軽に59種類の栄養素がとれる商品設計となっております。

当社は、おいしく楽しく毎日続けられる「サステナブル」な健康生活を推進するとともに、今後も健康も地球もサステナブルにするスーパーフード「石垣島ユーグレナ」をより多くの方にお届けするべく、積極的な商品展開をしていきます。



**商品名：「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ（かつおのうまみユーグレナミックス）」**

名称：ふりかけ

価格：1,000円（税込）

容量：40g（2.5g×16袋入り）

原材料：

砂糖（国内製造）、ユーグレナグラシリス粉末、小魚粉末（さばを含む）、食塩、いりごま、しょうゆ、小麦粉、鰹削り節、のり、デンプン、鶏卵粉末、米油、ぶどう糖、発酵調味料、大豆たんぱく、エキス（豚、鶏、煮干し、酵母）、アミノ酸液、水あめ、みりん、たんぱく加水分解物、乳清カルシウム（乳成分を含む）、オニオン粉末、デキストリン/調味料（アミノ酸等）、着色料（紅麹、ウコン、カロテノイド、カラメ



ル)、膨張剤、酸味料

※アレルギー物質（28品目中）小麦、卵、乳成分、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉

特長：

- ・田中食品株式会社とのコラボ商品
- ・「鰹削り節」を使用し、風味豊かに。小魚粉末も厳選ブレンドし、「うまみ」にこだわった味設計
- ・小袋1袋（2.5g）に栄養豊富な石垣島ユーグレナを5億個（約500mg）配合
- ・小さなお子さまから大人まで安心の国内加工原料
- ・保存料・合成着色料・人工甘味料不使用、カフェイン・トランス脂肪酸フリー
- ・20種類の異なるパッケージデザインで、毎日つづけて楽しめる設計

**商品名：「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ（ごま海苔香るユーグレナミックス）」**

名称：ふりかけ

価格：1,000円（税込）

容量：40g（2.5g×16袋入り）

原材料：

乳糖（アメリカ又はヨーロッパ）、ユーグレナグラシリス粉末、白ごま、砂糖、食塩、デンプン、コーンフラワー、卵黄粉、かぼちゃフレーク、トマトフレーク、のり、ほうれん草フレーク、にんじんフレーク、削節（さば、かつお）、モロヘイヤ粉末、しょうゆ、小麦胚芽、酵母エキス、昆布エキス、たんぱく加水分解物、発酵調味料、青のり、香辛料/調味料（アミノ酸等）、着色料（カロテノイド、紅麹、V.B<sub>2</sub>、スピルリナ青、クチナシ、紅花黄）、甘味料（甘草）、酸化防止剤（V.C）、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆を含む）

※アレルギー物質（28品目中）小麦、卵、乳成分、ごま、さば、大豆

特長：

- ・株式会社フタバとのコラボ商品
- ・野菜のうまみと国産出汁で「うまみ」にこだわった味設計。「ごま」の食感と香ばしさもアクセント
- ・小袋1袋（2.5g）に栄養豊富な石垣島ユーグレナ5億個（約500mg）配合
- ・小さなお子さまから大人まで安心の国内加工原料
- ・保存料・合成着色料・人工甘味料不使用、カフェイン・トランス脂肪酸フリー
- ・20種類の異なるパッケージデザイン、毎日つづけて楽しめる設計

公式通販サイト：

「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ（かつおのうまみユーグレナミックス）」

<https://online.euglena.jp/shop/g/g100002-110034700/>

「からだにユーグレナ ふりかけない理由がないふりかけ（ごま海苔香るユーグレナミックス）」

<https://online.euglena.jp/shop/g/g100002-110034500/>



### 田中食品株式会社 開発部 石井由嗣氏 コメント

この度は、「ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト」に当社のふりかけを採用していただいたことに感謝しております。

「子を想う親心」を理念に掲げる当社では、創業から121年間、素材選びからこだわり、原料調達から製造、出荷まで当社で一貫して行っています。121年の中で培われたノウハウを存分に活かし、ユーグレナをおいしく食べやすいふりかけに仕上げました。

ユーグレナ社と共においしく仕上げたふりかけを、あとはお客様に食べていただき、喜んでいただけることを楽しみにしております。

### 株式会社フタバ 代表取締役社長 安部直也氏 コメント

当社の「御飯の友」は大正2年に薬剤師の吉丸末吉氏によって考案されました。当時、食糧難という時代背景から吉丸氏の「健康への想い」を形にしたのが「御飯の友」ですが、現代でも食にまつわる様々な問題があります。

今回、ユーグレナ社の「健康への想い」と、当社の創業当時から受け継いでいる「健康への想い」が繋がることから共同開発に取り組みさせて頂き、商品開発に当たっては鳥羽シェフの想いを具現化するために試行錯誤しながら、鳥羽シェフにも納得いただける「ふりかけ」が完成しました。

少しでも多くの方々に私たちの想いをお届け出来ればと思っております。

### 鳥羽シェフ コメント



それぞれの会社のふりかけの特徴「かつおの味」「海苔の風味」に合わせて、ユーグレナがベストマッチするように味のバランスを作りました。

おいしいから食べて、結果、健康になるように、「おいしいからご飯にかけたいよね」と言っていたようなふりかけに仕上げました。ふりかけは元々簡単に栄養を取れるように作られたルーツがあると言われていますが、それを現代においてユーグレナで「おいしくて身体にも良い」を実現できるようにアップデートしました。ぜひ毎日の食卓で食べてもらいたいです。そのままごはんにかけてもおいしいですが、卵かけご飯にふりかけても最高なので、色々アレンジして楽しんでくださいね。

### おすすめのお召し上がり方

炊き立てのごはんにそのままかけて美味しいふりかけですが、鳥羽シェフおすすめのアレンジレシピ『卵かけふりかけご飯』でも美味しく召し上がれます。特設サイトにてレシピ公開中！

『ふりかけない理由がないふりかけ』特設ページ URL：

[https://online.euglena.jp/shop/pages/oishikusurudake\\_furikake.aspx](https://online.euglena.jp/shop/pages/oishikusurudake_furikake.aspx)

## 株式会社ユーグレナ コーポレートシェフ 鳥羽周作氏

### sio オーナーシェフ/シズる株式会社代表

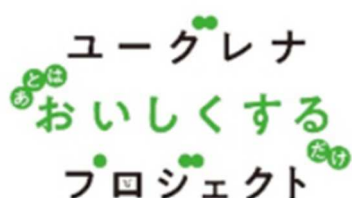


Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から3年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「轟つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。書籍/YouTube/SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。2021年6月、ユーグレナ社コーポレートシェフに就任。

### 【イベントのご案内】

8月より sio 系列各店舗にてふりかけ無償サンプリングを予定（決定次第、公式 SNS で発信します）

### 「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、「からだにユーグレナ」シリーズの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。

プロジェクト特設サイト：<https://online.euglena.jp/shop/pages/oishikusurudake.aspx>

### <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、バイオ燃料の製造開発、遺伝子解析サービスの提供を行っています。また、2014年よりバ

# ユーグレナ

いきる、たのしむ、サステナブル。

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」を継続的に実施。「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>