

## 納豆やお味噌汁など毎日の食事にプラスオン 美と健康をサポートする「エルゴチオネインパウダー」を発売

お客様視点で商品開発し、最速で改善して商品展開をする「beta（ベータ）」シリーズとして登場

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、若々しさを維持する力がゴマの健康成分セサミンの約 1000 倍に値する「エルゴチオネイン」に、当社の独自素材「ミドリ麹」を加えた「エルゴチオネインパウダー」を 2023 年 1 月 24 日（火）より、公式通販サイト「ユーグレナ・オンライン」(<https://online.euglena.jp>) と Amazon にて期間限定で販売します。



当社は、以前より次世代の機能性素材として有望な「エルゴチオネイン」に着目しており※1、2020 年には農林水産省が手掛ける「『知』の集積と活用の場」における健康長寿食品研究開発プラットフォームの枠組をベースとした「エルゴチオネイン・セレノネイン研究会」を発足し、基礎から応用までの多様な研究発表の場の提供と、有用機能や素材としての活用についていち早く情報を発信してきました。

※2

近年、うつ病や認知症に対する機能改善効果を示す論文が多数報告されている「エルゴチオネイン」ですが、若々しさを維持する力がゴマの健康成分であるセサミンの約 1000 倍であることが当社の調査で分かりました。

そこで、健康面や美容面などいつまでも若々しくいたいという方をターゲットとし、理想のエイジングを迎えるために習慣として取り入れやすいよう、毎日の食事に簡単に混ぜてお召し上がりいただける顆粒（パウダー）としました。きのこの 1 種であるタモギタケと「ミドリ麹」が主原料のため、きのこのお出汁のようなやさしい味で、納豆やお味噌汁、煮物、炒め物など幅広い料理で活用いただけるため、手軽にお試しいただくことができます。

また、今回の「エルゴチオネインパウダー」で使用しているタモギタケは、きのこ類の中で最もエルゴチオネインを多く含み、北海道産タモギタケから熱水抽出・濃縮したタモギタケエキスを使用することで 5mg のエルゴチオネインを 1 袋に凝縮しています。さらに、高い酵素力価※3 による整腸作用とエルゴチオネイン高含有の当社独自素材である「ミドリ麹」をプラスしています。

※1 2018 年 4 月 2 日のプレスリリース：<https://www.euglena.jp/news/180402-2/>

2018 年より一般的な手法では検出できない微量な硫黄化合物の高感度かつ網羅的な検出や、有機硫黄化合物、無機硫黄化合物、さらには酸化型、還元型を問わず約 50 種類の硫黄化合物を同時に分析することができる技術「サルファーインデックス」の受託サービスを開始し、有機硫黄化合物について当社として知見を蓄積しております。有機硫黄化合物には「エルゴチオネイン」も含まれており、次世代の機能性素材として有望であると着目しておりました。

※2 2020 年 10 月 6 日のプレスリリース：<https://www.euglena.jp/news/20201006-2/>

※3 酵素の触媒能力の尺度のこと

なお、当商品は、創業以来培ってきたバイオテクノロジーの力を活用して、スピードと効率性を高めたリーク開発により商品開発・上市。市場やお客様のお声やニーズを汲み取りながら、さらなる商品展開へとつなげていく「beta（ベータ）」シリーズとして展開いたします。

## ■「エルゴチオネインパウダー」商品詳細

商品名：かしこい健康栄養素 エルゴチオネイン

名称：ユーグレナ米麴・タモギタケ加工食品

容量：14 包入り

価格：2,480 円（税込）

原材料：ユーグレナ米麴粉末（国内製造）、タモギタケエキス、デキストリン

特長：

- ・きのこ類の中で最もエルゴチオネインの含有量が多いタモギタケを原料として使用
- ・農薬/化学肥料を使わずに育てた北海道産のタモギタケから熱水抽出/濃縮したタモギタケエキスを使用
- ・1 包あたりに 5mg のエルゴチオネインを凝縮
- ・酵素力価に優れた当社独自素材である「ミドリ麴」をプラス
- ・いつもの食事に混ぜるだけの顆粒（パウダー）形状
- ・ミドリ麴とタモギタケが主原料のため、きのこのお出汁のようなやさしい味
- ・納豆やお味噌汁など、毎日の食事に混ぜることで美味しく摂取可能

発売日：2023 年 1 月 24 日（火）

販売場所：

- ・公式通販サイト「ユーグレナ・オンライン」<https://online.euglena.jp>
- ・Amazon



## ■ミドリ麴について

製麴<sup>※4</sup>時に麴の原材料である米と麴菌にユーグレナを加えて発酵させることで、麴の力をより引き出した独自の麴で、当社と株式会社秋田今野商店の共同研究により誕生した新素材です。

※4 製麴…麴をつくること



<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、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>

