

『クラフト珈琲 薫豆堂』からユーグレナ・グループのこだわり素材を使った
オリジナル・クラフト珈琲の新シリーズ
「midori midori coffee」をみどりの日に発売
 ユーグレナ社とキューサイ社が連携する初の共同商品企画プロジェクト

株式会社ミームファクトリー
 株式会社ユーグレナ
 キューサイ株式会社

株式会社ミームファクトリー（本社：京都市中京区、代表取締役 京都プロデューサー：田村憲一、以下「ミームファクトリー」）、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」）およびキューサイ株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長 佐伯 澄、以下「キューサイ社」）は、ミームファクトリーの珈琲事業『クラフト珈琲 薫豆堂（くんずどう）』から、ユーグレナ・グループの強みであるこだわりの3素材（石垣島ユーグレナ、八重山クロレラ、キューサイケール）を使用したオリジナル・クラフト珈琲3種を、新シリーズ「midori midori coffee（ミドリミドリコーヒー）」として2023年5月4日（木）に発売します。本シリーズはユーグレナ社とキューサイ社が連携する初の共同商品企画プロジェクトとなります。



近年の飲食市場は、人口増加や都市化により多様なニーズや地球環境への配慮が求められており、クラフトビールやクラフトコーラ、代替肉などを筆頭に、「フードテクノロジー（フードテック）」を活用しながら、安心・安全かつ多様で自由な飲食を提供する転換期を迎えています。

ミームファクトリーの珈琲事業『クラフト珈琲 薫豆堂（くんずどう）』は、気ままに旅をするように「珈琲をもっと自由に楽しんでもらいたい」という思いから、「薫りと共に旅する珈琲」をキャッチコピーに、珈琲を調理するように国内外の副原料で風味を加えた独自の「フレーバー珈琲」を中心に、さまざまな焙煎所から厳選した珈琲を販売しています。

「フードテクノロジー」による飲食の転換期を迎える中、薫豆堂では『珈琲豆もひとつの原料』とし、薫りや熟成などさまざまな組合せや加工を行うことで、「新しい珈琲のあり方」を模索していま

す。そんななか出会ったのが、「Sustainability First (サステナビリティ・ファースト)」をフィロソフィーに掲げるユーグレナ社と、前向きに歳を重ねられる「ウェルエイジング」な世の中の実現を目指すキューサイ社が展開する、こだわりの 3 素材（石垣島ユーグレナ、八重山クロレラ、キューサイケール）でした。この 3 素材が今後の健康面での社会的課題解決になりえる素材として注目されており、薫豆堂が模索する「新しい珈琲のあり方」への想いと合致したため、今回コラボレーションする運びとなりました。

このような背景から生まれた「midori midori coffee (ミドリミドリコーヒー)」シリーズは、ユーグレナ社とキューサイ社が連携する初めての共同商品企画プロジェクトとなります。ユーグレナ社とキューサイ社は、2021年5月に同じグループになってから、製造や販売において協業してきており^{※1}、今回新たに共同商品企画プロジェクトを推進することとなりました。

※1 2021年11月8日リリース：<https://www.euglena.jp/news/20211108-2/>

「midori midori coffee」シリーズは、2023年5月4日（木）のみどりの日に薫豆堂のECサイトで販売を開始し、その後旗艦店である『CRAFT COFFEE & GELATO KUNZUDO』でも販売予定です。

■ 商品について



商品名：石垣島ユーグレナ珈琲

約5億年前の太古の時代に誕生したといわれる藻の仲間
で、動物と植物の両方の性質を備え、豊富な栄養素を含
んだ、石垣島ユーグレナ。これからのスーパーフードを
組み合わせました。

内容量：10g



商品名：八重山クロレラ珈琲

沖縄県・石垣島の豊かな太陽のエネルギーを浴び、綺麗な天
然水、清んだ空気、高度な培養技術により、厳格な管理のもと
で一貫生産された八重山クロレラ。抹茶スイーツの色付けにも
使用され、日本の健康食品としても長い歴史をもっています。

内容量：10g



商品名：キューサイケール珈琲

大きな葉を花びらのように広げ、太陽の光をたっぷり浴びてた
くましく成長するケールは、栄養価も高く、生命力あふれる緑
黄色野菜です。「キューサイケール珈琲」には、キューサイが
こだわり続ける100%国産のケールパウダーを使用していま
す。

内容：10g



■ 販売場所について

2023年5月4日（木）より、以下にて販売します。

- ・ 薫豆堂 online shop : <https://kunuzdo.theshop.jp/> （ドリップパックにてセット販売予定）
- ・ 今後、薫豆堂旗艦店である、『CRAFT COFFEE & GELATO KUNZUDO』でも販売予定

〈株式会社ミームファクトリーについて〉

2013年創業。2015年より商業施設などのプロデュースを中心に物販店のブランディングなど商業を中心としたコンサルティング・プロデュースなどを展開。かねてより計画していた食の土産・ギフトを世界に向けて展開したいと、自社ブランド「クラフト珈琲 薫豆堂」事業を2019年よりスタート。準備・開発期間を経て、2021年10月に京都東山エリアにコンセプトショップをオープン。<https://kunuzdo.com>



〈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、バン格拉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」を継続しており、2022年末までに累計1,500万食以上を配布。「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>



〈キューサイ株式会社について〉

1982年からケールを原料とした青汁を販売、提供し、お客さまの健康をサポートしてまいりました。当社の「ザ・ケール」は、自社グループ農場と契約農家で農薬・化学肥料不使用で栽培した国産ケールをまるごと100%使用した粉末タイプの青汁です。より多くのお客さまにケールをはじめとしたヘルスケア商品やスキンケア商品でカラダ本来のチカラを高め、カラダもココロもすこやかで、いくつになっても“人生初”の体験に踏み出せる「ウェルエイジング」な世の中の実現を目指し企業活動に取り組んでいます。<https://corporate.kyusai.co.jp/>

人生初を、いつまでも。



以上