

モンシェール 20周年記念！サステナビリティに対する想いの共感から誕生
「堂島ユーグレナロール～りんごヨーグルト～」を限定発売
石垣島ユーグレナを 29億個（2,900mg）配合し、おいしさと栄養を実現

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、以下「ユーグレナ社」）と、「堂島ロール」で知られる株式会社 Mon cher（以下「モンシェール」）は、モンシェール創業 20周年を記念して、オリジナルコラボロールケーキ「堂島ユーグレナロール～りんごヨーグルト～」を発売します。

本商品は、モンシェール公式オンラインショップ（<https://www.dojima-mcc.com/>）にて、2023年8月15日（火）より、数量限定で発売します。



「堂島ユーグレナロール～りんごヨーグルト～」イメージ

ユーグレナ社は、ユーグレナ・フィロソフィーとして「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」を掲げ、サステナビリティを軸とした事業を展開しています。自分の幸せが誰かの幸せと共存し続けることを目指し、事業を展開することで、様々な社会課題解決や人と地球の持続可能性を提案しています。

モンシェールは、「人と人の心をつなぎ、幸せを運ぶ存在でありたい」という信念を持ち、その思いを社名「モンシェール（＝私の大切な人）」に込め、幸せを運ぶお菓子作りを続けています。また、安心・安全・おいしさを届けながら、フードロス削減や生産・製造環境における CO₂ 排出・電力の削減など、サステナビリティ活動にも積極的に取り組んでいます。

この度、サステナブルな社会の実現に向けて事業活動を営んでいる両者が、互いの企業理念、実現したい社会や未来に共感し、モンシェール 20周年記念として「堂島ユーグレナロール～りんごヨーグルト～」を開発しました。

「堂島ユーグレナロール〜りんごヨーグルト〜」は、石垣島ユーグレナの持つ藻類に由来するコクやりんごとヨーグルトのさわやかな酸味を感じるロールケーキです。生地の上りとした食感、さわやかなヨーグルトクリームの味わい、アクセントになるりんごのコンポートと、食感のメリハリや食べ応えも楽しめます。また、人間に必要な 59 種類の豊富な栄養素（ビタミン・ミネラル・アミノ酸など）がバランスよく含まれるスーパーフード・石垣島ユーグレナが、生地とクリームに合わせて 29 億個（2,900mg）入った栄養たっぷりのロールケーキです。

ユーグレナ社は、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、今後も積極的な商品展開をしていきます。

■商品詳細

商品名 : 堂島ユーグレナロール〜りんごヨーグルト〜

発売日 : 2023 年 8 月 15 日（火）12 時〜

販売本数 : 300 本限定

販売場所 : モンシェール公式オンラインショップ

<https://www.dojima-mcc.com/c/2023event/euglena/euglenaroll>

価格 : 2,300 円（税込）

内容量 : 440g

賞味期限 : 発送から冷凍 30 日間

お召し上がり方 : 10℃以下の冷蔵庫で 6〜9 時間を目安に解凍してください。解凍後は冷蔵庫にて保管し、24 時間以内にお召し上がりください。

特長 :

- ・ 栄養豊富な石垣島ユーグレナが 1 本あたり、生地とクリームに合わせて 29 億個（2,900mg）配合
- ・ なめらかなクリームの中で、りんごのコンポートの柔らかながらしっかりとした食感を楽しめます
- ・ さっぱりと味わっていただけるヨーグルトクリームで、甘すぎるのが苦手という方にもぴったり
- ・ 商品の掛け紙は地球環境に配慮した紙を使用

石垣島ユーグレナについて

ユーグレナは藻の仲間です。豊かな石垣島の自然で育った石垣島ユーグレナは、人間が必要とする豊富な 59 種の栄養素（ビタミン、ミネラル、アミノ酸、DHA、オレイン酸などの不飽和脂肪酸、特有成分パラミロン※など）を持ち、細胞壁をもたないため、栄養の消化吸収率も高い特長があるスーパーフードです。また、環境的要素に配慮した責任ある方法で育てられていることが認められ、SDGs の目標 14 の達成に有効な方法の一つである「ASC-MSC 海藻（藻類）認証」を 2019 年 1 月に世界で初めて取得しています。

※ ユーグレナ特有の成分であり、グルコース分子が β -1,3-結合により直鎖状に重合した多糖体

<株式会社 Mon cher について>

モンシェールは 2003 年、大阪のビジネス街堂島で『ひと巻きロール』を広めた、パティスリー。生乳の香り広がる独自に開発したクリームを使用した「堂島ロール」は創業時より多くの方に愛され続ける。他にも、「堂島ロール」のクリームを使った生菓子を初め、職人たちが素材と製法にこだわり丁寧



石垣島ユーグレナ粉末

に焼いた焼き菓子など製造・販売。2023年11月に、創業20周年を迎える。<https://www.mon-cher.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>

