

**ユーグレナ社と大阪行列 No.1 ラーメン店「人類みな麺類」が初コラボ
『宇宙に最も近いラーメン』を名古屋・東京・大阪の3店舗にて期間限定で販売**

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」）は、新規事業を企画・開発する株式会社エムエスディ（以下、「エムエスディ」）の企画立案のもと、UNCHI 株式会社（以下、「UNCHI」）が運営する大阪行列 No.1 ラーメン店「人類みな麺類」とコラボレーションし、『宇宙に最も近いラーメン』を期間限定で販売します。

本商品は、宇宙空間での培養の研究が進められているユーグレナ社の藻類である「オーランチオキトリウム」、「石垣島ユーグレナ」、「ヤエヤマクロレラ」を使用したラーメンです。「人類みな麺類」と「人類みな麺類 東京本店」、「人類みな麺類 JR 名古屋駅・幻の1番線」の3店舗において、数量限定で提供します。



『宇宙に最も近いラーメン』

ユーグレナ社は、バイオベンチャー企業として、宇宙空間での「食」の地産地消（宇宙食 3.0）に貢献する食材の研究を進めており、宇宙のような特殊で閉鎖的な環境下でも発育・栽培できる可能性を秘めたオーランチオキトリウム等の各種食材を活用した即席カップ麺「2040年サステナブルラーメン」を開発し、2023年3月にクラウドファンディングを実施^{※1}しました。

UNCHI は、「宇宙でも作れる、そして食べられるユニバーサル・サスティナブルなラーメン」の第一歩として、2023年11月に宇宙プロジェクト「人類みな麺類宇宙へ!!!」を開始しています。

この度、新規事業を企画・開発するエムエスディの推進のもと、ユーグレナ社と UNCHI が運営する「人類みな麺類」がコラボレーションし、『宇宙に最も近いラーメン』の開発に至りました。

※1 2023年3月22日リリース：<https://www.euglena.jp/news/20230322/>

■『宇宙に最も近いラーメン』詳細

『宇宙に最も近いラーメン』は、宇宙空間での培養の研究も進められているユーグレナ社の藻類である「オーランチオキトリウム」、「石垣島ユーグレナ」、「ヤエヤマクロレラ」を使用し、究極のユニバーサル・サステナブルラーメンとして開発しました。

「オーランチオキトリウム」は細胞重量の 20%近くが DHA で占められるなど、宇宙空間において不足する魚類含有の必須脂肪酸を効率的に供給できる微細藻類であり、宇宙食素材として活用できる可能性が期待されます。また、「石垣島ユーグレナ」は 59 種類の豊富な栄養素を含有する一方、「ヤエヤマクロレラ」はタンパク質とデンプンの含有量が高い点において優れています。これらの特性に加えて、微細藻類は他の動物や植物と比べて単位面積当たりの生産性が高く、閉鎖的空間になり得る宇宙での栽培にも適しています。

今回、「石垣島ユーグレナ」と「ヤエヤマクロレラ」を麺に配合し、魚介系風味が特徴の「オーランチオキトリウム」をスープに配合しました。

■提供店舗・日程

- ・人類みな麺類 JR 名古屋駅・幻の 1 番線

所在地：愛知県名古屋市中村区名駅 1 丁目 1-4

日程：2024 年 1 月 24 日（水）、25 日（木）

営業時間：8:00～23:00

提供数：1300 食

- ・人類みな麺類 東京本店

所在地：東京都渋谷区恵比寿西 2 丁目 10-3 プラネックスアンペール 1 階

日程：2024 年 1 月 28 日（日）、29 日（月）

営業時間：平日 11:00 ～ 23:30

土日祝 10:00 ～ 23:30

提供数：700 食

- ・人類みな麺類

所在地：大阪府大阪市淀川区西中島 1 丁目 12-15

日程：2024 年 2 月 4 日（日）、5 日（月）

営業時間：月～木曜日 10:00 ～ 翌 3:00

金曜日 10:00 ～ 翌 4:00

土曜日 9:00 ～ 翌 4:00

日曜日 9:00 ～ 翌 3:00

提供数：1700 食

■オーランチオキトリウムとは

オーランチオキトリウムは、ラビリンチュラ類（葉緑体を持たず海洋の有機物を分解・吸収する単細胞生物）に属する微細藻類です。2007 年に分類された比較的新しい生物群であり、世界中の海水域またはマングローブ林などの汽水域に生息しています。脂質を高濃度で蓄積し、中でも人間の体内で合成できない不飽和脂肪酸「ドコサヘキサエン酸（DHA）」を多く生産・蓄積する特徴を持っています。魚介類に含まれる DHA は、主としてオ



オーランチオキトリウム粉末

ーランチオキトリウム等の藻類・微生物を起点とした食物連鎖を通じて獲得されるとされており、生態系だけでなく人々の食生活へも重要な役割を担うとされています。深い旨味と程よい塩気のある魚介風味が特徴であり、海洋環境の持続可能性が危惧される昨今において、環境保全の観点からシーフード代替素材としての活用も期待されています。

■石垣島ユーグレナとは

ユーグレナは、植物と動物の両方の特徴を有するユニークな微細藻類です。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^{※2} 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。



石垣島ユーグレナ粉末

※2 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

■ヤエヤマクロレラとは

クロレラは、淡水に自生する微細藻類の一種です。そのなかでもユーグレナ・グループの八重山殖産が手がけるヤエヤマクロレラは、石垣島の亜熱帯気候のもとで生産されています。葉緑素の高い含有量とバランスの良い栄養分が特徴で、世界 30 か国で愛用されています。ヤエヤマクロレラは、SDGs の目標 14 の達成に最も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。



ヤエヤマクロレラ粉末

■人類みな麺類について

2012 年 4 月 12 日に大阪・西中島にオープンして以来、週末 50 人以上の行列を作り続ける大阪を代表するラーメン店舗です。とろとろ極厚チャーシューと極太メンマが有名で全粒粉入りの自家製麺を使用した「醤油らーめん専門店」です。有名グルメサイトで 5 年連続大阪 1 位を取得、YouTube で大阪行列 No.1 として紹介され、Google 口コミ数断トツ No. 1 を誇るなど、大阪名物のラーメン屋。

■UNCHI 株式会社について

「ラーメンの力で世界をかえる」をミッションに「人類みな麺類」や「くそオヤジ最後のひとふり」「世界一暇なラーメン屋」など、行列のラーメンブランドを作り続け、2018 年から海外に出店。NY・マンハッタンをはじめ、中国、韓国、ネパールなど様々な国へ進出。2020 年にはフランチャイズビジネスも開始し、コロナ禍でも 20 店舗以上の出店。

また、飲食店で売上に困っている店舗へ貢献するため、水と醤油だけで簡単にラーメンが作れるように開発されたブランド「じんめん」を、2020 年夏に全国 126 店舗同時オープンするなど、事前活動も勢力的に行う。

2022 年 11 月には、戦争中のウクライナへ代表取締役 松村貴大が個人的に日清食品株式会社と共同開発した「人類みな麺類 めっちゃうま貝だし醤油らーめん」を現地の人たちへ作りに行くなど、世界的に慈善活動をしています。

■株式会社エムエスディについて

株式会社エムエスディは 2018 年より J-space におけるプロジェクトの新規事業開発パートナーとし

て様々な業種と連携しながら、領域と常識にとらわれない持続可能で創造的な課題解決のための新規事業開発を行っています。2023年12月18日「株式会社 Space Food Lab.（福岡県久留米市 代表取締役 北島大器）を子会社として設立しました。宇宙生活マーケット黎明期である現在、宇宙の食に求められる小規模・多品種・高品質・高効率を実現し、宇宙での食生活を支える食の循環型エコシステムづくりが求められています。宇宙でも、地球上でも、美味しさ、安全性、手軽さ、経済性。どんな環境でも、食べることに對する欲求は変わりません。そんな願いを叶えるために、私たちは日常の生活者、食べる人、調理する人、買い物をする人、生活者に向けて、食のラストワンマイルを提供します。食に関する課題解決を志向している企業、そして地域経済に大きなインパクトをもたらす宇宙と食に関する新規事業を行っている自治体と連携し、食事の習慣・文化的な側面と、栄養・健康といった科学的な側面の双方からアプローチしていく新規事業の開発と、調査研究、コンサルティングを行なっていきます「食 x 宇宙」を起点にした新規事業開発の展開による日本経済の活性化を提唱、さまざまな企業・自治体との連携を進めています。

■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。「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、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、バイオ燃料の製造開発、遺伝子解析サービスの提供、未利用資源等を活用したサステナブルアグリテック領域などの事業を展開。2014年より、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」を、継続的に実施している。<https://euglena.jp>