



INEtoAGAVE

1-グレナ<sup>∞</sup>

2024年2月8日

稲とアガベ株式会社

株式会社ユーグレナ

**稲とアガベ×ユーグレナ社 共同開発商品**  
**栄養豊富な石垣島ユーグレナと酒粕をつかった植物性のマヨネーズ風調味料**  
**「発酵マヨ〈石垣島ユーグレナ〉」を発売**  
～ユーグレナ・オンラインショップにて、2024年2月8日（木）より販売開始～

秋田県男鹿のクラフトサケ醸造所「稲とアガベ株式会社」（秋田県男鹿市、代表：岡住修兵、以下「稲とアガベ」）と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、栄養豊富な石垣島ユーグレナとお酒をつくる工程で廃棄される酒粕をつかった植物性のマヨネーズ風調味料「発酵マヨ〈石垣島ユーグレナ〉」を共同開発し、2024年2月8日（木）より、ユーグレナ・オンラインショップ（<https://online.euglena.jp>）にて販売開始します。



#### ■発酵マヨ〈石垣島ユーグレナ〉について

「発酵マヨ」は、稲とアガベが運営する、お酒をつくる工程で廃棄されてしまう酒粕などを活用する食品加工場「SANABURI FACTORY」で生まれた植物性のマヨネーズ風調味料です。味も使い方もほぼマヨネーズですが、材料はすべて植物性の食材のみを使用しています。田んぼから醸造まで一切添加物を使用していない「酒粕」が主原料で、昨今世界的に注目されている代替肉や代替卵と同様、環境負荷の低い代替食品です。

今回共同開発した「発酵マヨ〈石垣島ユーグレナ〉」は、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、健康も地球環境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配合し、健康と美味しさの両立を実現しました。日々の食卓で使うマヨネーズで手軽に栄養を摂取でき、健やかな毎日をサポートします。

また、発売に合わせ、「発酵マヨ〈石垣島ユーグレナ〉」を使用したアレンジメニューを、秋葉原の古民家フレンチレストラン「KUFUKU±（暮富食）」、秋田を代表する居酒屋であり酒の聖地と称される「永楽食堂」、「究極のブロッコリーと鶏胸肉（QBT）」を販売する18店舗、大阪のソウルフード「たこ焼き」で知られる「くれおーる」道玄坂1丁目店、大阪道頓堀店などで提供します。

## ■共同開発の背景

三菱地所が展開する食と農に関するコンソーシアム「めぐるめくプロジェクト」(<https://megourmake.studio.site/>)に参加したこと※1をきっかけに、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社が、互いの企業理念、実現したい社会や未来に共感し、取り組みの第1弾として「発酵マヨ<石垣島ユージュレナ>」を共同開発することに至りました。

稲とアガベは、無肥料無農薬の自然栽培米を食用米程度にしか精米せず、「田んぼから醸造まで無添加」でお酒を醸造しています。酒造りを軸とし、男鹿の地方創生や日本酒業界の発展につなげるべく事業を展開しています。

ユージュレナ社は、バイオベンチャーとして、微細藻類をはじめとする新素材の研究・開発を進めています。ユージュレナ・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。

今後は、両社で「未利用資源活用」「循環型農業支援」といったテーマに関して、男鹿での実証実験の検討を進めていく予定です。具体的には、これまで飼料などで使われていた酒粕を使用して蒸留酒製造や肥料製造を行い、その肥料を使って米をつくり、また醸造を行うといった資源循環モデルの実現可能性を検討してまいります。

※1 [https://www.mec.co.jp/news/archives/mec220915\\_megourmakepj.pdf](https://www.mec.co.jp/news/archives/mec220915_megourmakepj.pdf)

## ■秋田県内だけで年間 400 トンが廃棄される「酒粕」

酒粕は、日本酒を作る過程で出てくる副産物で、現代においてはその多くが廃棄されています。酒粕は、発酵による作用で旨味と複雑みが増大した発酵食材で、昔は酒粕の収益だけで従業員の給料が賄えるほどの需要があったと言われるほど重宝されてきた食材でした。美容や健康に役立つ栄養素が数多く含まれることも分かってきており、近年は健康食として注目されつつありますが、現代の食生活に馴染む活用方が見つかっておらず、優れた機能面とは裏腹に、一部は廃棄されているのが実情です。

## ■商品詳細

商品名：発酵マヨ<石垣島ユージュレナ>

価格：発酵マヨ<石垣島ユージュレナ> 2個セット 1,944円(税込)

発酵マヨ、発酵マヨ<石垣島ユージュレナ> 各1個ずつのセット 1,620円(税込)

内容量：170g(1個)

特徴：

- ・材料はすべて植物性の食材のみ使用。卵などにアレルギーのある方にもお召し上がりいただけます
- ・主原料には、田んぼから醸造まで一切添加物を使用していない酒粕を使用
- ・59種類の豊富な栄養素が含まれる石垣島ユージュレナ 50億個(5000mg)配合
- ・油の量が少ないため、カロリーは通常のマヨネーズの約半分
- ・酒造りの副産物であり廃棄されることもある酒粕が、美味しいだけでなくヘルシーで栄養豊富な商品へとアップサイクル
- ・酒粕の風味を感じながら通常のマヨネーズのような味わい
- ・野菜をディップやポテトサラダなど、普段お使いのマヨネーズと同じように使えます



販売場所：ユーグレナ・オンラインショップ (<https://online.euglena.jp/shop/c/c1080/>)

## ■アレンジメニュー提供店

### ・ KUFUKU± (暮富食)

<https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13233744/>

店舗住所：東京都千代田区外神田 4-11-8

販売期間：2月8日(木)～3月下旬頃

メニュー内容：河豚のタルタル、発酵マヨ 石垣島ユーグレナと根セロリのソース アオサノリのアクセント (提供は、ディナースタンダード、ディナーショート、ランチスタンダード、ランチ omakase コースのみ※アラカルトなし)

### ・ 永楽食堂

<https://tabelog.com/akita/A0501/A050101/5010673/>

店舗住所：秋田県秋田市中通 4 丁目 14-33

販売期間：3月1日(金)～終了時期未定

メニュー内容：詳細は店舗にご確認ください

### ・ ANDON シモキタ

<https://tabelog.com/tokyo/A1318/A131812/13246053/>

店舗住所：東京都世田谷区代田 2 丁目 36 -12

販売期間：3月上旬～終了時期未定

メニュー内容：詳細は店舗にご確認ください

### ・ 「究極のブロッコリーと鶏胸肉 (QBT)」を販売する 18 店舗

<https://qbt-jp.com/blogs/news/20240208>

取扱店舗：学芸大学店、中野新橋店、恵比寿店、品川店、神田店、淡路町店、秋葉原店、中延店、巢鴨店、自由が丘店、吉祥寺店、戸塚店、朝霞店、草加店、八軒店、白石中央店、仙台店、都島店

販売期間：2月8日(木)～各店舗なくなり次第終了

メニュー内容：「究極のブロッコリーと鶏胸肉」のサイドメニューとして「発酵マヨ<石垣島ユーグレナ>」が選択可能

価格：130円(税込)

### ・ くれおーる

<https://creo-ru.com/creo-ru-store/>

取扱店舗：くれおーる 道玄坂 1 丁目店 (東京都渋谷区道玄坂 1-6-4)

くれおーる 道頓堀店 (大阪府大阪市中央区道頓堀 1-6-4)

販売期間：2月8日(木)～2月21日(水)

メニュー内容：たこ焼きを購入した希望者に「発酵マヨ<石垣島ユーグレナ>」を無料で提供

その他、秋田県内での取扱店舗

- ・ ももんが (秋田県秋田市中通 7-2-20)

<https://tabelog.com/akita/A0501/A050101/5007360/>

- ・ 美酒屋すいれん (秋田県男鹿市船川港船川栄町 107-1 OK ビル 2F)

<https://tabelog.com/akita/A0503/A050303/5004021/>

・デリカテッセン&カフェテリア紅玉（秋田県横手市十文字町梨木沖野 66-1）  
<https://tabelog.com/akita/A0505/A050501/5003596/>

## ■発酵マヨ<石垣島ユーグレナ>を使用したアレンジレシピ

### エビマヨサラダ

マヨネーズと相性の良いエビと「発酵マヨ<石垣島ユーグレナ>」を和えただけのお手軽メニュー。酒粕と石垣島ユーグレナを使用することで更に栄養たっぷり。石垣島ユーグレナが加わることで、より味わい深く仕上がりました。

#### 【材料】

- |             |                |
|-------------|----------------|
| ・むきえび 10尾   | (ソースの材料)       |
| ・塩 少々       | ・A ユーグレナマヨ 40g |
| ・白胡椒 少々     | ・A サワークリーム 15g |
| ・片栗粉 小さじ2   | ・A 塩 1.5g      |
| ・マイクロハーブ 少々 | ・A 砂糖 5g       |
| ・レモンピール 少々  | ・A レモンの絞り汁 5g  |
| ・ジャガイモ 適量   |                |



#### 【作り方】

- ①エビを剥いて、塩、胡椒、片栗粉の順にふりかけて全体にまぶし、茹でる。
- ②ジャガイモを5mm角に切って、揚げ焼きにする。
- ③ソースの材料Aを全て混ぜ合わせる。エビとソースを和える。
- ④器に盛り付けて、マイクロハーブとレモンピールをふりかける。

## ■石垣島ユーグレナとは

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<sup>※2</sup>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

## <稲とアガベ株式会社について>



稲とアガベは、秋田県男鹿市で2021年の秋に創業したクラフトサケ醸造所です。無肥料無農薬の自然栽培米を食用米程度にしか精米せず「田んぼから醸造まで無添加」でお酒を醸造し、清酒製造参入規制の緩和を目指しています。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒です。現在の日本では、「日本酒」を造るための免許の新規発行が原則認められていません。そのため新しい醸造所は、「日本酒」を造ることができません。しかし、2020年4月の法律改正により、海外輸出向けという条件付

きで、免許が発行されるようになりました。稲とアガベはこの新しい免許を活用し、輸出用の日本酒を造り、世界の方々に日本酒の魅力を知っていただくことを目指しています。稲とアガベは「日本酒特区の新規創出」「男鹿酒シティ構想」「地域の未来を担う人材の創出」、この3つを目指し「男鹿の風土を醸す」ことを経営理念に活動しています。

URL：<https://inetoagave.com/>

#### <株式会社ユーグレナについて>

# ユーグレナ

いきる、たのしむ、サステナブル。

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>