

栄養バランスも向上！環境負荷の少ないユーグレナ配合代替肉を 肉の日(2月9日)よりオンラインにて販売開始

「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」をネクストミーツとユーグレナ社が共同開発

ネクストミーツ株式会社
株式会社ユーグレナ

ネクストミーツ株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役：佐々木英之、以下「ネクストミーツ」）と株式会社ユーグレナ（所在地：東京都港区、代表取締役社長：出雲充、以下「ユーグレナ社」）は、石垣島ユーグレナ（和名：ミドリムシ、以下「ユーグレナ」）とヤエヤマクロレラエキス（以下「クロレラエキス」）入りの代替肉^{※1}、「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」を共同開発し、2021年2月9日（火）からネクストミーツ社より発売することをお知らせします。



「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」



焼き上がりイメージ

この度、ネクストミーツとユーグレナ社は、サステナブルなライフスタイルを共に実現していくため、2020年12月に食品の共同開発契約を締結しました。今回、共同開発商品の第一弾として「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」を発売します。

「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」は、ユーグレナ 500 mg、クロレラエキス 500 mgを配合した代替肉を使用した商品です。動物性原料不使用のため地球環境にやさしく^{※2}、タンパク質やビタミン、ミネラルなどの栄養素をバランス良く摂取できます。また、植物性タンパク質のためコレステロールゼロの健康的な焼肉です。さらに、化学調味料などを使用せず肉の食感を再現しており、安心してお召し上がりいただけます。

「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」は、まずはネクストミーツの公式オンラインストアで販売を開始します。

ネクストミーツとユーグレナ社は、今後も社会にとって重要なテーマとなる「健康」と「地球環境」に配慮した食品の商品開発を行うことで、サステナブルな社会の実現を目指して参ります。

※1 代替肉とは、肉の味や食感を再現して作られた、大豆などを原料とした植物ベースの食品です。ベジタリアンやビーガンなど肉を食べない人や、肉を食べる量を減らす人が増えている中で市場規模が拡大しています。また、生産過程で多くの温室効果ガスを排出する動物肉と比べて、環境負荷が少ないことでも注目されています。

※2 畜産動物は、飼育に必要となる土地面積や飼料、用水の量の観点から、穀物や野菜等の植物性食品と比較してタンパク質源の生産にあたって必要となる資源量が多く、環境負荷が大きいと言われています。また、その中でも、牛は消化の際に反芻運動でするゲップや糞の中から、地球温暖化につながるメタンガスが排出されることも報告されています。

【商品概要】

商品名 : NEXT ユーグレナ焼肉 EX

発売日 : 2021年2月9日(火)

価格 : 480円(税込)

※ECサイトでは4個セットでの販売になります。

賞味期限 : 1年間(冷凍)

容量 : 80g入りパッケージ

原材料 : 大豆加工品(国内製造)、調味液(醤油、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、りんご、醸造酢、にんにく、食塩、ごま油、豆板醤、コショウ)、食用なたね油、(一部に小麦、大豆、りんご、ごまを含む)、ユーグレナ、クロレラエキス

販売サイト : <https://shop.nextmeats.jp/>

※冷凍食品としてクール便でのお届けとなります。

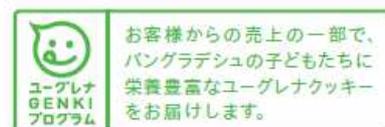


「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」

売上の一部を協賛「ユーグレナ GENKI プログラム」

ネクストミーツは、「ユーグレナ GENKI プログラム」に賛同し、「NEXT ユーグレナ焼肉 EX」の売上の一部を協賛しています。

ユーグレナ GENKI プログラムとは、豊富な栄養素を持つユーグレナクッキーを Bangladesh の子どもたちに無償で配布するプロジェクトです。2014年4月の開始以来、多くのお客さまからの支援により活動規模を拡大しています。2020年9月末時点で、66校、約1万人の子どもたちに、ユーグレナ入りクッキーを配布しており、配布数は累計1,000万食を突破しました。



お客様からの売上の一部で、Bangladesh の子どもたちに栄養豊富なユーグレナクッキーをお届けします。

●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。



石垣島ユーグレナ粉末

<ネクストミーツ株式会社について>

「地球を終わらせない」を理念として掲げ、代替肉の分野で事業活動を行う日本のスタートアップ。2017年から研究を始め、プロダクト完成の2020年に法人化、2021年1月に米国市場にSPACスキームでOTCBBに上場。

世界初の焼肉用代替肉「NEXT焼肉」、植物肉で作られた牛丼「NEXT牛丼」や、代替肉ハンバーガー「NEXTバーガー」をローンチ。現在、Makuakeにて「NEXTハンバーグ1.0」がクラウドファンディング中。<https://nextmeats.co.jp/>

テレビ番組で話題となり、若い層を中心に熱心なファンが急増。昨年12月に総合商社の豊田通商とパートナーシップの基本合意を発表。幅広い代替タンパクの研究開発に着手し、2050年までに全ての肉を代替することをミッションとしています。

【ネクストミーツ公式ストア】

<https://shop.nextmeats.jp/>



<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、バイオ燃料の生産に向けた研究も行っています。また、2014年より行っている、バングラデシュの子

ユーグレナ 
いきる、たのしむ、サステナブル。

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、2019年4月より化粧品を含む全グループ商品に拡大。2012年12月東証マザーズに上場。2014年12月に東証一部市場変更。「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>

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

