

微細藻類ユーグレナと麴から生まれた新素材『みどり麴』入り
サプリメント「ユーグレナのみどり麴」を発売
～麴×ユーグレナの新パワー！ 7月13日（金）当社ECサイトにて販売開始～

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、社長：出雲充）は、微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ、以下ユーグレナ）と麴（こうじ）から開発した新素材『みどり麴』入りのサプリメント「ユーグレナのみどり麴」を、2018年7月13日（金）より、当社ECサイト（<https://online.euglena.jp>）と当社直営店にて発売します。



近年、調味料や健康食材として人気が高まっている麴は、発酵を支える微生物として日本人の食生活に欠かせない醤油、味噌、酒などの生産に活用され、古くから日本の食生活を支えています。一方、ユーグレナは、5億年以上前から地球に存在している微生物で、現在は動物と植物両方の豊富な種類の栄養素をもつ素材としてサプリメントやドリンクなどの食品や化粧品などに使用されています。

当社では今回、麴づくりの際に、米と麴菌にユーグレナを加えて製麴（せいきく）※1することで、麴の力をより引き出す効果があることを確認しました（特許第6251436号）。この結果を踏まえて、ユーグレナを活用して生産した独自の麴を『みどり麴』と命名し、『みどり麴』を使った第一弾商品としてサプリメント「ユーグレナのみどり麴」を発売します。なお、「ユーグレナのみどり麴」は、サプリメントという形状と特性により、生きた麴と麴が生成する酵素※2をそのまま摂取できる商品です。

※1 製麴…麴をつくること。※2 酵素…生体で起こる代謝反応を補助する物質。

今後も当社は、「人と地球を健康にする」という経営理念のもと、ユーグレナの機能性研究や新素材開発などの研究を進めてまいります。

詳細は以下の通りです。

『みどり麹』第一弾商品・サプリメント「ユーグレナのみどり麹」について

■『みどり麹』について

製麹時に麹の原材料である米と麹菌にユーグレナを加えて発酵させることで、麹の力をより引き出した独自の麹で、当社と株式会社秋田今野商店の共同研究により誕生した新素材です。

■商品詳細

商品名：ユーグレナのみどり麹

内容量：34.2g (380mg×90粒) 約30日分

価格：4,200円 (税込4,536円)

原材料名：ユーグレナ米麹末、米デンプン、

フラクトオリゴ糖/HPMC、ステアリン酸カルシウム



■販売箇所

7月13日(金)、当社ECサイト (<https://online.euglena.jp>)、当社直営店にて発売します。

■商品に関するお問合せ

フリーダイヤル：0120-86-4907

以上