2019 年 7 月 2 日

松嶋啓介氏監修！石垣産ユーグレナ入り『石垣太陽さんさんカレー』を「CAFÉ NiCE MATiN」（東京・原宿）にて期間限定でご提供！

～7 月限定メニューとして、毎週金曜日にご提供～

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、フランス・ニースと東京・原宿に展開するフランスレストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」のオーナーシェフ・松嶋啓介氏の監修のもと、微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）粉末を使用した『石垣太陽さんさんカレー』を開発しました。7 月 5 日（金）から 7 月 26 日（金）までの毎週金曜日に、原宿の「KEISUKE MATSUSHIMA」内の「CAFÉ NiCE MATiN」にて提供します。



「CAFÉ NiCE MATiN」
（フレンチレストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」内）



石垣太陽さんさんカレー（下）

『石垣太陽さんさんカレー』は、松嶋啓介氏が提唱する、健康に配慮して塩を一切使用しない「塩なしレシピ」を用いたメニューです。また、栄養豊富な石垣産ユーグレナを使用することで、ヘルシーでおいしいカレーに仕上げました。今回は『石垣太陽さんさんカレー』を、フレンチレストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」が毎週金曜日に開催している「原宿カレーの日」の 7 月の特別メニューとして、期間限定で提供します。

「KEISUKE MATSUSHIMA」オーナーシェフ・松嶋啓介氏（監修）からのコメント



沖縄・石垣島のあたたかい気候と豊富な水から生まれた石垣産ユーグレナを使用した「石垣太陽さんさんカレー」は、人を身体の中から元気にしてくれるカレーです。ユーグレナはバイオエネルギーの原料としても注目されていますが、僕はユーグレナを人の活力を取り戻すエネルギーとして注目しています。
「石垣太陽さんさんカレー」の提供を通して美しく豊かに生きる喜びを、人々にお届けしたいと思います。

『石垣太陽さんさんカレー』の詳細は以下のとおりです。

『石垣太陽さんさんカレー』のご提供について

■メニュー名：石垣太陽さんさんカレー

■提供場所：「KEISUKE MATSUSHIMA」内「CAFÉ NiCE MATiN」
東京都渋谷区神宮前 1-4-20　パークコート神宮前 1F KEISUKE MATSUSHIMA
（千代田線明治神宮前駅徒歩 10 分、山手線原宿駅徒歩 10 分）

■提供日時：7 月 5 日　（金）11:30 ～ 15:00（ラストオーダー 13:30）
7 月 12 日（金）11:30 ～ 15:00（ラストオーダー 13:30）
7 月 19 日（金）11:30 ～ 15:00（ラストオーダー 13:30）
7 月 26 日（金）11:30 ～ 15:00（ラストオーダー 13:30）

■価　　格：塩なし特製カレーとニース風サラダ 1,200 円（税抜）
塩なし特製カレー2 種とニース風サラダ 1,500 円（税抜）
※当日の塩なし特製カレーのラインナップから『石垣太陽さんさんカレー』を選ぶことができます。

＜株式会社ユーグレナについて＞

2005 年に世界で初めて石垣島で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。石垣島で生産した微細藻類ユーグレナ・クロレラなどを活用した機能性食品、化粧品等の開発・販売を行うほか、バイオ燃料の生産に向けた研究を行っています。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。経営理念は「人と地球を健康にする」。https://euglena.jp

＜松嶋啓介氏について＞

1977 年、福岡県生まれ。フランス料理店「KEISUKE MATSUSHIMA」オーナーシェフ。高校卒業後に「エコール 辻 東京」で学び、20 歳で渡仏。フランス各地で修業を重ね、2002 年に 25 歳でニースにフレンチレストラン「Kei's Passion」をオープン。06 年に 28 歳で、外国人として市場最年少でミシュランの一つ星を獲得。同年、店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改定。09 年 6 月に東京に出店。2010 年フランス政府より日本人シェフとして初かつ最年少でフランス芸術文化勲章 Chevalier および 2016 年フランス政府、農業・農産物加工業・林業省から農事功労賞 Chevalier を受勲。 食によるあらゆる課題解決に取り組んでおり、そのひとつが日本発祥の「うま味（UMAMI）」を世界に広げるプロジェクト。「うま味で人々の感情を穏やかにできれば、世界はもっと平和になる」。http://keisukematsushima.tokyo/

以上