

大阪行列 No.1 ラーメン店「人類みな麺類」プロデュース1号店

「#罪悪感のないラーメン屋」が2024年6月16日（日）グランドオープン！

ユーグレナ社の3つの藻類を使用した『#罪悪感のない藻（も）ういっぱいラーメン』を販売開始

株式会社 CHOJU  
株式会社ユーグレナ

株式会社 CHOJU（本社：大阪府吹田市、代表取締役：熊谷直樹、以下「CHOJU」）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」）はコラボレーションし、CHOJU が運営する「#罪悪感のないラーメン屋」で、緑色の麺が特徴の、ユーグレナ社の豊富な栄養素を含む3つの藻類「石垣島ユーグレナ」「クロレラ」「オーランチオキトリウム」を使用した『#罪悪感のない藻（も）ういっぱいラーメン』を、2024年6月16日（日）より販売開始します。



『#罪悪感のない藻ういっぱいラーメン』

「#罪悪感のないラーメン屋」は、人生100年時代に先駆けて、罪悪感を感じさせないヘルシー素材にこだわったラーメン店です。大阪行列 No.1 ラーメン店「人類みな麺類」を運営する株式会社 UNCHI の代表取締役 松村貴大氏がプロデュースする1号店として、2024年6月16日（日）にグランドオープンします。

『#罪悪感のない藻ういっぱいラーメン』は、昨今サステナブルな健康素材として注目されているユーグレナ社の藻類を3種類、贅沢に使用しました。麺には、人類に必要な59種類の豊富な栄養素（ビタミン・ミネラル・アミノ酸など）をバランスよく含む「石垣島ユーグレナ」と、タンパク質の含有量が高い「ヤエヤマクロレラ」を配合し、美しい緑色とモチモチした食感が癖になります。スープには、魚介風味で豊富なDHAを含む「オーランチオキトリウム」を加え、魚介系のうまみとコクを楽しめる毎日食べても罪悪感のないスープに仕上げました。本ラーメンは、2024年1月・2月に「人類みな麺類」の期間限定メニュー『宇宙に最も近いラーメン』<sup>\*1</sup>として販売していましたが、多くのお客様からアンコールの声を頂き、この度、健康系メニューに進化し、レギュラーメニューとして販売します。

「#罪悪感のないラーメン屋」では、『#罪悪感のない藻ういっばいラーメン』のほか、ミネラル豊富な全粒粉の麺や 200g のたっぷり野菜<sup>※2</sup>、鶏むね肉などを使用した、ヘルシーでありながら旨味たっぷりの『365 日ラーメン』も販売する予定です。 両メニューともに、老若男女問わず、全世代で楽しめるヘルシーなラーメンです。

※1 2024 年 1 月 18 日リリース <https://www.euglena.jp/news/20240118-2/>

※2 野菜は「一食分 (120g)」、「半日分 (200g)」、「一日分 (350g)」から選択いただけます

### ■『#罪悪感のない藻 (も) ういっばいラーメン』詳細

昨今サステナブルな健康素材として注目されているユーグレナ社の藻類を 3 種類贅沢に使用したラーメンです。麺には「石垣島ユーグレナ」と「ヤエヤマクロレラ」を配合し、美しい緑色とモチモチした食感を実現しています。スープには魚介風味で豊富な DHA を含む「オーランチオキトリウム」を加え、魚介系のうまみとコクが楽しめる罪悪感のないスープに仕上げました。柔らかなレアチャーシューや煮卵、とろろ昆布も乗せ、麺やスープとも相性抜群です。

価格：950 円 (税込み 1,045 円)



### ■『365 日ラーメン』詳細

ミネラルたっぷりの全粒粉を配合した麺に、カツオオイル、香り豊かな鰹醤油ベースのカエシに阿波尾鶏のスープを合わせました。更に仕上げとして 200g のたっぷりの野菜<sup>※2</sup>、チアシードをふりかけました。チャーシューは、高タンパク・低カロリーな鶏ムネ肉を使用し、ヘルシーでありながら旨味たっぷりのラーメンです。「365 日毎日食べられる健康的で飽きないラーメンを提供したい」という思いから生まれたラーメンです。

価格：890 円 (税込み 979 円)



### ■店舗詳細

店舗名：#罪悪感のないラーメン屋

所在地：大阪府茨木市別院町 3-4

アクセス：阪急京都線「茨木市駅」西出口から徒歩 1 分

営業時間：11:00~15:00 (Lo.14:30)、17:30~24:00 (Lo.23:30)

定休日：なし

グランドオープン：2024 年 6 月 16 日 (日) 12:00~

### ■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<sup>※3</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。



石垣島ユーグレナ粉末

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。

※3 ユーグレナが含有する希少成分。グルコース分子が  $\beta$ -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

### ■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。

### ■株式会社 CHOJU について

株式会社 CHOJU は、人生 100 年時代に先駆けて、「食」を通じて性別・世代を問わず、心の豊かな社会の実現を目指す飲食店経営企業です。私たちは、皆さまに健康的で美味しい食事を楽しんでいただけるよう、日々努力を重ねています。



今後も、ラーメン店の出店を拡大するとともに、ラーメンに限らず、食の健康に関する新たな事業展開を計画しています。

食を通じて社会に貢献し、地域の皆さまに愛される企業を目指します。

### ■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、



いきる、たのしむ、サステナブル。

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>