

ORYZAE

ユーグレナ   
いきる、たのしむ、サステナブル。

2024年7月10日

Press Release  
報道関係者各位

株式会社オリゼ  
株式会社ユーグレナ

オリゼとユーグレナ社がコラボレーション  
「ORYZAE GRANOLA ユーグレナ」を7月10日に発売！  
ミクロの世界で作り出す、人も地球も健康になるおいしい選択

ORYZAE

ユーグレナ 

いきる、たのしむ、サステナブル。



日本の伝統発酵技術を用いて社会課題解決を目指す株式会社オリゼ(所在地:東京都目黒区、代表取締役:小泉泰英、以下「オリゼ」と)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、オリゼ甘味料(米麴発酵糖分)を使った砂糖不使用の米麴グラノーラ「ORYZAE GRANOLA」と、ユーグレナ社の豊富な栄養素を含むスーパーフード「石垣島ユーグレナ」を掛け合わせた限定商品「ORYZAE GRANOLA ユーグレナ」を、2024年7月10日(水)より販売開始します。

## コラボ実施の背景

オリゼは「5win(5方よし)」の経営方針を掲げ、オリゼ甘味料(米麴発酵糖分)の製造・販売を中心とした企業活動によって社会課題の解決を目指しています。これまで、「手軽でおいしいサステナブルな選択肢」を増やすために、あらゆる企業やブランドとのコラボを行ってきました。

ユーグレナ社は、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。「Sustainability First(サステナビリティ・ファースト)」をユーグレナ・フィロソフィーとして掲げ、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。

今回のコラボは、サステナブルな社会の実現を目指し事業を展開する 2 社が、目指す世界や理念に共感したことで実現しました。微生物の麹菌と微細藻類のユーグレナという肉眼では確認できないほどミクロな世界の生き物が作り出した、人にも地球にも優しいサステナブルグラノーラです。

## 商品概要



「ORYZAE GRANOLA」は、お米が本来持っている甘みを発酵の力で最大限まで引き出した「オリゼ甘味料(米麹発酵糖分)」を使用した、完全砂糖不使用の米麹グラノーラです。原材料はオートミール、米麹、米、米油の 4 つのみで、すべて無添加の素材を使用しています。通常のごはんよりもカロリーが約 28%オフ、糖質が約 81%オフ、食物繊維が約 3.5 倍以上含まれています。

「オリゼ甘味料(米麹発酵糖分)」は、米麹で米のでんぷんを発酵させて作るため、砂糖の 60 倍のミネラルを含み、さらに麹由来の 350 種類以上の栄養素が含まれています。また、需要が減少する米の新たな活用を提案し、古米や屑米をアップサイクルすることで食品ロス削減や、砂糖生産における森林破壊の抑制にも貢献する、サステナブルな甘味料です。

「ORYZAE GRANOLA」は、新たな価値商品として受け入れられ、発売から 2 年を迎えた 2023 年 11 月に累計 100 万食を突破しています。

この度発売する「ORYZAE GRANOLA ユーグレナ」は、「ORYZAE GRANOLA」に、ワカメや昆布などと同じ藻(も)の一種で、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」を配合しています。「石垣島ユーグレナ」を配合することで、59 種類の栄養素が加わり、より栄養たっぷりのグラノーラになりました。罪悪感のない甘みと豊富な栄養素で、毎日続けられるグラノーラです。石垣島ユーグレナを生地に混ぜ込み、風味豊かに焼き上げました。噛めば噛むほど感じる自然な甘みで、毎日おいしく続けられます。日々の食卓で麴や藻類を手軽に摂取でき、健やかな毎日をサポートします。

**【商品名】**

ORYZAE GRANOLA ユーグレナ

**【容量】**

200 グラム

**【原材料】**

オーツ麦(フィンランド産、オーストラリア産)、米麴、米、米油、ユーグレナグラシリス

**【栄養成分】**

熱量	190.6kcal
タンパク質	5.7g
脂質	8.1g
炭水化物	26.9g
食塩相当量	0.0g

**【販売価格】**

1,080 円(税込)

**【販売場所】**

オリゼ自社 EC サイト(<https://oryzae.shop/products/euglena>)

楽天市場([https://item.rakuten.co.jp/oryzae-foodcosme/euglena\\_3set/](https://item.rakuten.co.jp/oryzae-foodcosme/euglena_3set/))

Yahoo!ショッピング(<https://store.shopping.yahoo.co.jp/foodcosme-oryzae/>)

**【発売日時】**

2024 年 7 月 10 日(水)

## 素材のこだわり

### ・石垣島ユーグレナ



石垣島ユーグレナ粉末

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、希少成分パラミロン※<sup>1</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※<sup>2</sup>。

※<sup>1</sup> 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

※<sup>2</sup> 2019 年 1 月 23 日ニュースリリース「世界初となる ASC-MSC 海藻(藻類)認証を微細藻類ユーグレナとクロレラが取得」

<https://www.euglena.jp/news/20190123-2/>

### ・オリゼ甘味料(米麴発酵糖分)



オリゼ甘味料(米麴発酵糖分)は、米麴から作る砂糖代替甘味料です。発酵によって米から引き出した優しい甘さが特徴で、罪悪感なく”甘いしあわせ”をお楽しみいただけます。自社ブランド

「フードコスメ ORYZAE」をはじめ、保育園給食や菓子製造など幅広くご活用いただいています。古米や規格外の米をアップサイクルして製造することも可能で、サステナブルな甘味料を生み出す技術として企業コラボなども実施しています。

製品の詳細はこちらの動画もご覧ください。

<https://youtu.be/X1WAdEizB0>

## 会社概要

### 【株式会社オリゼ】

代表 : 代表取締役 小泉泰英

住所 : 東京都目黒区大橋 2 丁目 6-12 佐藤フラッツ 301

企業サイト: <https://agcl.site/>

メール : [media@oryzae.site](mailto:media@oryzae.site)

電話番号 : 080-9537-6584

### 【株式会社ユーグレナ】

代表 : 代表取締役社長 出雲充

住所 : 東京都港区芝 5-29-11 G-BASE 田町 2 階

企業サイト: <https://euglena.jp>