

**「健康」と「環境」に配慮した取り組みを推進  
夏に嬉しい幸楽苑×ユーグレナ社渾身のコラボレーション商品販売決定！  
「栄養バランスが良いユーグレナつけめん」  
～8月20日（火）、幸楽苑全店舗にてご提供開始！～**

株式会社幸楽苑ホールディングス（本社：福島県郡山市、代表取締役社長：新井田 昇、以下「幸楽苑」）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、共同でサステナブルな飲食業の実現に向けた、体にやさしく環境に配慮した取り組みを今後展開していくことを決定しました。今回、共同取り組み第1弾として、微細藻類である石垣産ユーグレナ（和名：ミドリムシ、以下ユーグレナ）とヤエヤマクロレラ（以下クロレラ）入りのオリジナル麺を開発し、期間限定で発売することをお知らせします。



「栄養バランスが良いユーグレナつけめん」

幸楽苑とユーグレナ社は、共同取り組み第1弾として、ユーグレナとクロレラ入りのオリジナル麺「緑麺（みどりめん）」を開発しました。この麺を使用したコラボ商品「栄養バランスが良いユーグレナつけめん」は、8月20日（火）から9月1日（日）までの期間限定で幸楽苑国内全店舗にて販売します。

オリジナル麺は、石垣島産のユーグレナ300mg、クロレラ400mgを配合した鮮やかな緑色が特徴で、ビタミン、ミネラルなど、バランス良く栄養素を摂取できます。つけめんのスープは、さっぱり系つけめんダレと節系濃厚魚介つけめんダレの2種類を楽しむことができ、つるつるとしたのど越しの良い麺との相性が抜群です。

夏の栄養補給に嬉しい、そして健康を意識している方にこそ召し上がって頂きたい、ワクワクするらーめんを幸楽苑とユーグレナ社がお届けします。

【商品概要】

商品名：栄養バランスが良いユーグレナつけめん

価格：850円（税込）

販売期間：2019年8月20日（火）～ 2019年9月1日（日）

販売店舗：幸楽苑 国内全店舗 502店舗

幸楽苑とユーグレナ社は、今後ますます重要なテーマとなる「健康」と「環境」についての取り組みを強化するため、引き続き協力し、サステナブルな飲食業の実現を目指して取り組んで参ります。

幸楽苑は、いかなる時もカスタマーファーストの精神を忘れず、常に革新的なことにチャレンジし続けるイノベータータイプでエキサイティングなエクセレントカンパニーを目指します。

ユーグレナ社は、「人と地球を健康にする」という経営理念のもと、ユーグレナおよびクロレラの機能性研究や新素材開発などの研究を通じて、栄養問題解決に貢献して参ります。

#### 【株式会社幸楽苑ホールディングス 会社概要】

所在地：福島県郡山市田村町上行合字北川田2番地1

代表取締役：代表取締役社長 新井田 昇

創業年月日：1954（昭和29年）年9月22日

設立年月日：1970（昭和45年）年11月11日

業務内容：らーめん店「幸楽苑」の国内及び海外におけるチェーン展開を行うグループ会社の経営管理

資本金：29億8,827万円

URL：<https://hd.kourakuen.co.jp/>

#### 【株式会社ユーグレナ 会社概要】

所在地：東京都港区芝5-29-11 G-BASE 田町2・3階

代表取締役：代表取締役社長 出雲 充

設立年月日：2005年（平成17年）8月9日

業務内容：1.ユーグレナ等の微細藻類の研究開発、生産  
2.ユーグレナ等の微細藻類の食品、化粧品の製造、販売  
3.ユーグレナ等の微細藻類のバイオ燃料技術開発、環境関連技術開発  
4.バイオテクノロジー関連ビジネスの事業開発、投資等

資本金：54億2,424万円

URL：<https://euglena.jp/>

#### <ユーグレナについて>

ユーグレナ（和名：ミドリムシ）は、植物と動物の両方の特徴を持ち、ビタミン類やミネラルなど豊富な種類の栄養素をバランス良く含む藻の一種です。2005年にユーグレナ社が世界で初めて食用屋外大量培養に成功しました。ユーグレナは、SDGsの達成に貢献する「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。

#### <クロレラについて>

クロレラは、淡水に自生する葉緑藻類に属する単細胞植物の一種です。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クロレラはバランスの良い栄養分が特徴で、「YAEYAMA」としてアメリカで商標登録されています。クロレラは、SDGsの達成に貢献する「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。