



アグロルーデンス

ニュースリリース

2026年4月9日  
アグロルーデンス株式会社

## 米由来マイコプロテイン Comeat®使用「完全菜食担々麺」、 「NEO 新宿アツシ」の人気 No.1 メニューに 発酵の力で生まれた次世代タンパク質がランチの看板に

アグロルーデンス株式会社(東京都千代田区、代表取締役 佐賀清崇)は、新宿三丁目の飲食店「NEO 新宿アツシ」にて、当社の米由来マイコプロテイン Comeat®(コミート)※1 を使用した「完全菜食担々麺」が、同店の人気 No.1 メニューとして選ばれていることをお知らせします。

「NEO 新宿アツシ」では今春よりランチを開始※2 し、「完全菜食担々麺」を看板メニューとして提供しています。ランチ開始以降、同店から「予想以上の反響がある」と好評をいただいています。

※1 Comeat®は、アグロルーデンス株式会社の登録商標です。

※2 月・火曜日を除く。詳細は同店のインスタグラム等をご確認ください。



NEO 新宿アツシの「完全菜食担々麺」1,600 円(税込)(イメージ)

Comeat®(コミート)は、当社独自の製法※3 により、日本の食文化を支える麴菌を用いて、米のタンパク質を発酵させてつくったマイコプロテイン※4 “発酵たんぱく”です。麴菌の発酵による旨みとひき肉のような食感を兼ね備え、さまざまな料理に活用できる素材です。高タンパク質・低脂質でありながら、発酵食品ならではの旨みと香りが特徴です。また、グルテンフリーかつ主要アレルゲンフリーであり、食物制限のある方にも安心してお召し上がりいただけます。

※3 特許第 7264566 号、特許第 7441567 号

※4 マイコプロテインとは、キノコや麴などの糸状菌を活用して生産されるタンパク質の総称で、世界的に“次世代タンパク質”として注目されている食材です。

「NEO 新宿アツシ」は、独自の世界観とこだわりのヴィーガンメニューの飲食店です。Comeat®使用の「完全菜食担々麺」は、同店で提供開始以降、

- ・信じられないほど美味しい
- ・担々麺は絶対におすすめ
- ・まさにソウルフード



アグロルーデンス

ニュースリリース

といった口コミが寄せられ、高い支持を集めています。

2026年4月9日  
アグロルーデンス株式会社

## ■「NEO 新宿アツシ」

1980年代SF「サイバーパンク」をテーマにした未来都市のような空間で、2050年の食糧危機を見据えた「未来食」をコンセプトに、植物性素材を中心とした完全菜食メニューを提供しています。多様な背景を持つ人々が、国籍・性別・年齢・ライフスタイルを越えて“同じ美味しさを共有できる未来の食卓”を目指し、持続可能な食のあり方を探求しています。

東京都新宿区新宿 3-3-7 三慶ビル 4F

公式 web サイト <https://neoshinjukuatsushi.com/>

Instagram [@neoshinjukuatsushi](https://www.instagram.com/neoshinjukuatsushi)



## ■「完全菜食担々麺」 1,600円(税込)

自家製ラー油と、厳選された国産野菜とヘルシーな豆乳をベースにした、濃厚でクリーミーな旨辛スープ。さらに、発酵由来の革新的な代替肉「マイコプロテイン」が、完璧な旨味を引き出しています。

この格別な一杯は、動物性食品を一切使わず、グルテンフリー、そして風味豊かなスープベースまでもが五葷フリー※5になるよう、心を

込めて作られました。食事の好みや制限に関わらず、すべてのお客様に心ゆくまでお楽しみいただける、真に包括的で満足感のある一皿です。※6

※5 五葷フリーとは、主に仏教やアーユルヴェーダ、オリエンタルヴィーガン(東洋的な菜食)の考えに基づいた、匂いや刺激が強い5種類の野菜(ネギ、玉ねぎ、ニラ、にんにく、らっきょう等)を使用しない食事法のことです。

※6 「NEO 新宿アツシ」公式 web サイトから引用



当社は今後も、Comeat®を軸としたパートナーシップを推進し、未来の食卓に向けた持続可能な選択肢の創出に取り組んでまいります。

## <Agro Ludens 株式会社>

2021年創業。お米を中心にバイオエコノミーの発展を通じて、新たな食料・エネルギー資源を生み出し、持続可能な社会基盤を構築することを使命としています。事業の中心であるマイコプロテイン事業は、米由来マイコプロテインの製造に関する特許技術※3により、持続可能なタンパク質供給源を開発し、食品業界における環境負荷の低減や新たな食の選択肢を提供することを目指しています。

<https://www.agroludens.com/>

Haccome®オンラインショップ <https://www.haccome.jp/>

Haccome® Instagram [@haccome](https://www.instagram.com/haccome)

### 本件についての問い合わせ先

当社への取材および素材・商品について、下記までお気軽にお問い合わせください。

アグロルーデンス株式会社 営業部 本間道子 Mail:[m.honma@agroludens.com](mailto:m.honma@agroludens.com)