

「今日の自分」に、今日の麴を。 MURO、AI×精密栄養のレシピサービスを開始

内閣府BRIDGEで培った精密栄養の知見を日々の食卓へ。
体調・気分・手元の食材からレシピを提案し、減塩の度合いと栄養成分も見える化

麴のスペシャリティブランド「KOJI SPECIALITY MURO」を展開する株式会社コラゾンは、AIを活用したレシピサービス「こうじくんレシピ」を2026年10月21日（水）より提供開始します。体調や気分、健康上気をつけたいこと、そして「いま手元にある食材」から、麴調味料を使ったレシピをその場で提案。減塩の度合いや栄養成分も可視化します。内閣府BRIDGEで取り組んできたPrecision Nutrition（精密栄養）の知見を背景に、麴を「詳しい人の調味料」から、誰もが楽しく使える日常の調味料へ広げる社会実装の試みです。



こうじくんレシピに依頼を打ち込む様子

サービス誕生の背景 — 麴を「知っている人の調味料」から、誰もが使える調味料へ

近年、MUROでは麴をベースにした調味料を手取るお客様の広がりを感じています。これまでは、麴の特徴や使い方をよく知る40～50代のお客様を中心に支持されてきましたが、近年では若い世代や男性のお客様、キャンプなどアウトドアで料理を楽しむ方、さらに大切な人へのギフトとして選ぶ方など、これまでとは異なる層にも麴調味料の利用が広がっています。また、当社が関わる大学スポーツチームにおいても、選手自身が日々の料理に麴調味料を取り入れる機会が生まれてきました。

一方で、新たに麴を手取る方が増えるほど、「麴に興味はあるけれど、どう使えばいいかわからない」「冷蔵庫にある食材とどう組み合わせればいいかわからない」「健康によさそうだけれど、少し難しそう」といった小さなハードルも見えてきました。



レシピに活用する麴調味料一式

報道関係者各位

そこで私たちが考えたのが、あらかじめ決められたレシピの中から料理を選ぶのではなく、「いま、そこにある食材」から麺料理を考える仕組みです。冷蔵庫に残っている食材でも、スーパーで買った食材でも、旅先やキャンプで手に入った食材でもいい。「こうじくん、これで何が作れる？」そんな気軽な問いかけから、その人、その場所、その日に合った麺料理を提案できれば、麺はもっと日常の調味料になれるのではないか。この発想が「こうじくんレシピ」の原点です。

内閣府BRIDGEで培った「精密栄養」を、一人ひとりの日常へ

もう一つの大きな背景にあるのが、当社が2023年から参画してきた内閣府BRIDGE「Precision Nutrition（精密栄養）の実践プラットフォームの構築と社会実装」です。当社は同事業において、テーマ3「代替食品・レシピの開発」の参画機関として、麺を利用した食品及びレシピの開発に取り組んできました。その中で考え続けてきたのが、「研究によって得られた知見を、どうすれば一人ひとりが毎日の生活の中で実践できるのか」という問いです。研究成果が研究室の中だけに留まるのではなく、今日の夕食を考える瞬間に使われる。その日の自分の状態を考えながら食を選ぶ。そうした状態を実現する手段の一つとして、急速に生活の中へ普及しているAIに着目しました。「こうじくんレシピ」は、精密栄養の考え方を、生活者により身近に実践するための社会実装の試みです。



パソコンでのブラウザ表示画面

こうじくんレシピのアイコンをクリックすると、入力画面が出現



「こうじくんレシピ」の5つの特長

①「今日の自分」に合わせてAIがレシピを提案

その日の体調や気分、健康上気をつけたいポイント、手元にある食材などを入力すると、AIが条件を踏まえて麺調味料を活用したレシピを提案します。

②冷蔵庫にあるもの、旅先にあるものから考える

料理を決めてから食材を買い揃えるだけでなく、「そこにある食材から料理を考える」ことを重視。家庭の冷蔵庫はもちろん、キャンプや旅行先など限られた食材しかない環境でも活用できます。

③麺による減塩の度合いを見える化

提案されたレシピについて、通常の調味方法と比較した場合の食塩相当量などをもとに、麺調味料を活用することでどの程度の減塩につながる設計となっているかを可視化します。

④栄養成分もあわせて可視化

エネルギーやたんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量など、レシピから推計できる栄養成分を表示し、自分の食生活を考えるきっかけを提供します。

⑤ギフトでも「使い方」まで一緒に贈れる

商品そのものだけでなく「こうじくんレシピ」への導線も一緒に届けることで、初めて麺を使う方でも気軽に料理を始められる体験を目指します。モノだけではなく、「使い方まで一緒に贈る」新しい麺ギフトのあり方としても活用していきます。



レシピがAIによって生成されている様子



栄養成分と、減塩効果が表示されている様子

AIだけに任せない。管理栄養士、研究者、そしてMURO自身が「食べて確かめる」

「こうじくんレシピ」の開発で大切にしたのは、AIが生成したレシピを、そのまま「正解」として届けないことです。開発にあたっては、社内外の管理栄養士をはじめ、これまで共同研究を行ってきたアカデミアの研究者からも助言を受けながら、栄養面や麹の特性について検討を重ねています。さらにMUROのスタッフ自身が、AIが提案した複数のレシピを実際に調理・試食し、「本当においしいか」「家庭で無理なく作れるか」「麹の特長が料理に活かされているか」を人の目と舌でも確かめてきました。

興味深かったのは、AIが時折、私たち自身では思いつかなかったような食材の組み合わせや調理方法を提案したことです。最初は意外に感じる組み合わせでも、実際に作ってみると「意外な組み合わせなのに、おいしい」「これは自分たちでは思いつかなかった」と社内で評判になる料理も生まれました。AIの発想力、管理栄養士や研究者の専門知、そして麹を扱い続けてきた私たち自身が「作って、食べて、確かめる」経験。この三つを組み合わせながら、「こうじくんレシピ」を育てています。



こうじくんレシピを元に作った料理



こうじくんの様々な表情の一部

難しい「精密栄養」を、楽しい「こうじくん」へ

「麹」と聞くと、「健康意識が高い人が使うもの」「丁寧な暮らしをしている人のもの」「発酵や料理に詳しくないと難しそう」と感じる方も少なくありません。また、「精密栄養」「AI」といった言葉も、生活者にとっては少し難しく感じられるかもしれません。だからこそ、私たちはあえて、このサービスを「こうじくんレシピ」と名付けました。男性でも、学生でも、料理初心者でも。仕事から帰ってきた夜でも、キャンプ場でも。冷蔵庫に残っている食材だけでも。「こうじくん、これで何が作れる？」そこから料理が始まる。最先端の研究やテクノロジーを、生活者が楽しく使える体験へ翻訳する。それもまた、私たちが考える「社会実装」の一つです。

「こうじくんレシピ」概要

サービス名	こうじくんレシピ
提供開始日	2026年10月21日（水）
主な機能	体調・気分・健康上の留意点等に応じたAIレシピ提案 手元にある食材に応じた麹レシピ提案／減塩の度合いの可視化／栄養成分の可視化
開発パートナー	株式会社LeapWell 代表取締役 菊田 俊平氏
開発・検証	社内外の管理栄養士、共同研究を行ってきたアカデミアの研究者から助言。 MUROスタッフによる複数レシピの調理・試食検証を実施。
実装サイト	麹専門店 MURO 公式オンラインストア https://kojidrink.jp

報道関係者各位

株式会社コラゾン 代表取締役 大村 智則

「麴に興味を持つ方が増える一方、『使い方がわからない』という声もあります。そこで、人がレシピに合わせるのではなく、その日の状態や食材にレシピが合わせる。それが『こうじくんレシピ』の出発点です。もう一つの軸は、内閣府BRIDGEで取り組んだ『精密栄養』の社会実装です。研究で終わらず、AIを活用して一人ひとりの日常へ届けることを目指しています。どんなにAIが進化しても、食品会社として最後に自分たちで作って『おいしさ』を確かめることは大切にします。新しい技術と日本の伝統的な麴をつなぎ、麴をもっと自由に、楽しく、日常に近いものにしていきたいと思います。」

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所**医薬基盤研究所 副所長****ヘルス・メディカル微生物研究センター センター長 國澤 純氏**

「内閣府BRIDGE『Precision Nutritionの実践プラットフォームの構築と社会実装』において、コラゾン様には代替食品・レシピの開発を担う参画機関として、麴を軸とした食の研究開発にともに取り組んでいただきました。このたび、AIを活用したレシピサービス『こうじくんレシピ』として、研究活動を背景とする取り組みが生活者に届く形へ展開されることは、Precision Nutritionの社会実装を考える上でも意義のある試みだと考えています。今後、より多くの方にPrecision Nutritionという考え方が届いていくことを期待しています。」

株式会社LeapWell 代表取締役 菊田 俊平氏

「私たちは、AIの価値は技術そのものではなく、それによって人や企業が持つ可能性をどこまで広げられるかにあると考えています。今回、コラゾン様が長年培ってこられた麴への知見と、内閣府BRIDGEで取り組まれてきた精密栄養学の研究成果を、AIによって一人ひとりの日常へ届けていく挑戦にご一緒できたことを、大変嬉しく思っています。『こうじくんレシピ』で目指したのは、単にAIがレシピを生成することではありません。その日の体調や気分、手元にある食材に寄り添いながら、専門的な知見を誰もが自然に使える体験へと変えていくことです。」



コラゾン代表の大村氏とLeapWell代表の菊田氏



麴専門店MURO神楽坂

■MUROの使命

麴の可能性を解き放ち地球と心と身体の健康に貢献する。

■会社情報

会社名：株式会社コラゾン

代表取締役：大村 智則

本社所在地：東京都新宿区神楽坂1-12-6 2F

資本金：1,000万円

事業内容：麴スペシャリティブランド「KOJI SPECIALITY MURO」の企画・開発・販売 ほか

【本件に関するお問合せ先】

株式会社コラゾン PR担当：一戸 伶美

メールアドレス：ichinohe-s@corazon.jp

TEL：03-5579-2328

■メディア関係者様へ

本リリースに掲載している画像をご用意しています。

ライフスタイルや健康企画でのご取材をお待ちしております。