



報道関係者各位

PRESS RELEASE

貝印株式会社

2026年10月26日

貝印が運営する「KITCHEN STAGE」にて
ユーグレナとの共同企画を開催
「賛否両論」店主 笠原将弘氏考案の
特別メニュー「自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳」を提供
2026年11月13日(金)～12月17日(木)の期間限定で開催

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼CEO:遠藤浩彰)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、コラボレーション企画として、貝印が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」において、2026年11月13日(金)から12月17日(木)までの期間限定で、人気和食店「賛否両論」店主・笠原将弘氏が考案した特別メニュー「自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳」を提供いたします。



「賛否両論」店主 笠原将弘氏



「自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳」

本企画は、サステナブルで豊かな未来の食生活を目指すユーグレナ社の想いと、道具を通じて豊かな食文化の向上を目指す貝印社の理念が共鳴し、実現しました。生産現場の課題解決に向けた挑戦や改善に取り組む生産者とともに育てたブランド食材「ユーグレナ育ち」と、一流シェフの料理を届ける「KITCHEN STAGE」がタッグを組み、素材の魅力を引き立てた特別な味わいをご提案します。人気和食店「賛否両論」店主・笠原将弘氏による、上質な素材と確かな職人技が融合した1日数量限定(平日10食/土日祝20食)の特別御膳をお届けします。

自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳のご紹介
～ユーグレナ育ちの食材と極上の和食が会う特別御膳～

栄養豊富なユーグレナ配合飼料で大切に育まれた「ユーグレナ育ち」の食材を使用。上質な脂がのった鰯と、甘みと旨味が引き立つプリプリの車海老を香ばしい漬け丼に仕上げ、濃密な黄身とともに堪能できます。笠原氏の職人技とユーグレナの恵みが奏でる、心満たされる極上の和食をご賞味ください。

■提供概要

- ・提供期間:2026年11月13日(金)～12月17日(木)
- ・提供価格:2,970円(税込)
- ・限定数:平日:10食限定/土日祝:20食限定
- ・メニュー内容:

- 鰯と車海老の漬け丼 黄身添え
- ほうれん草 えのき 油揚げの味噌汁
- 白菜辛子漬 大根福神漬

(※本メニューで使用している米、卵、鰯、車海老、ほうれん草は、すべてユーグレナ入り配合飼料・肥料などで育まれた「ユーグレナ育ち」食材です。)



ユーグレナ育ち

「ユーグレナ育ち」は、ユーグレナ入り配合飼料・肥料を活用し、生産現場の課題解決につながる挑戦や改善に取り組む生産者とともに育てるブランドです。多様な仲間との共創を通じて、持続可能な一次産業の実現に向けた挑戦やサステナブルな取り組みを広げることを目指しています。
ユーグレナ育ちについてはこちら：<https://ikimono-euglena.jp/>

KITCHEN STAGE とは

「KITCHEN STAGE」は、2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKai House（貝印株式会社）が運営。3～5週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。

「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけるように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

アクセス：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前
営業時間：10:30～20:00(LO.19:00)

株式会社ユーグレナ

2005年に世界で初めて石垣島に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。「人と地球を健康にする」というパーパスのもと、ヘルスケア事業、バイオ燃料事業、アグリ事業を推進。事業成長が社会課題の縮小につながるという「Sustainability First(サステナビリティ・ファースト)」体现のため、一次産業に存在する社会課題縮小を目指し、肥料および飼料の研究開発・販売、生産物のブランド化・PR 等に取り組む。

本社：東京都港区芝 5-29-11 G-BASE 田町 2階
代表取締役社長：出雲 充
<https://www.euglena.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】
ユーグレナ 経営戦略部 コーポレートコミュニケーション課 press@euglena.jp

貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。商品の企画、開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。
本社：東京都千代田区岩本町3-9-5
代表取締役社長兼CEO 遠藤 浩彰
<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
TEL:0120-016-410(フリーアクセス・ひかりワイド)
<https://www.kai-group.com>