

2013年10月10日

伊藤忠商事株式会社

食料カンパニー 食品流通部門

食品開発部 リテール商品開発課

“ミドリムシ”がついにヨーグルトに！
59種類の栄養素を含むパーフェクトビューティーフード
「ユーグレナ&ヨーグルト」
2013年10月15日(火)からユーグレナ商品初の全国コンビニ・量販店一斉発売！

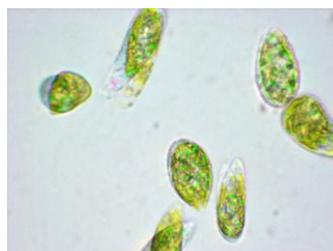
伊藤忠商事株式会社(東京都港区、社長 岡藤正広、以下「伊藤忠商事」)は、2013年10月15日(火)より伊藤忠商事が供給するユーグレナを使用した業界初となるヨーグルト「ユーグレナ&ヨーグルト」(販売者:協同乳業株式会社)を流通各社で発売いたします。石垣産ユーグレナ入りの商品が全国のコンビニエンスストア、量販店で一斉に提供されるのは今回が初めてとなります。

「石垣産ユーグレナ」とは、株式会社ユーグレナが沖縄県石垣島で生産している藻の一種・ユーグレナ(和名:ミドリムシ)の粉末です。藻の一種でありながら植物と動物両方の性質を持っており、潤い補給や酸化対策、コラーゲン生成などに欠かせないアミノ酸のほか、ビタミンミネラルやDHAなど59種類の豊富な栄養素を備え、現代人の食生活で不足しがちな栄養を補う食材として注目されています。また、余分な油を吸着して溜まらないように働く独自成分“パラミロン”を含んでおり、食習慣の乱れや運動不足等部より代謝が低下しがちな現代人にピッタリのパーフェクトなビューティフードと言えます。

さらに石垣産ユーグレナは、乳酸菌の活性能力が高いとされているオリゴ糖を上回る乳酸菌活性化能力を持ち、ヨーグルトと非常に相性が良い食材です。石垣産ユーグレナでパワーアップしたヨーグルトは、食欲が増す秋やその後に控える忘年会や新年会、さらに激しい寒暖差など、腸に負担がかかるこれからの時期の皆様への腸内環境をサポートします。

なお、本商品は株式会社ファミリーマート、ユニーグループ・ホールディングス株式会社傘下の株式会社サークルKサンクスおよびユニー株式会社が運営するアピタ・ピアゴで販売予定です。

伊藤忠商事では、いち早くユーグレナの将来性に注目し、これまでも食品としてのユーグレナの供給ルート開拓を行なってきました。今後も、伊藤忠商事は、国内外で、より健康的な生活を実現するための様々な商品開発を推進していきます。



【ユーグレナ(ミドリムシ)の顕微鏡写真(400倍)】

【「ユーグレナ&ヨーグルト」商品概要】

59種類の栄養素や“パラミロン”を含むパーフェクトフードのユーグレナをヨーグルトに配合しました。今までユーグレナを試したことがない方も手軽にお召し上がり頂けます。

- 商品名: ユーグレナ&ヨーグルト
- 価格: 128円(税込)
- 内容量: 100g
- 製造・販売元: 協同乳業株式会社
- 発売日: 2013年10月15日
- 特徴: ・アロエ入り マスカット風味
 - ・59種類の栄養素を含んでいます。
 - ・栄養の消化率が高い食材です。
 - ・乳酸菌を活性化させます。

◆発売店舗

アピタ、ピアゴ、サークルK、サンクスの全店と、ファミリーマートの沖縄を除く全店にて全国一斉発売。

■ユーグレナの乳酸菌活性能力

ユーグレナには、乳酸菌を活性化させる能力で有名なオリゴ糖よりも、その促進力があるという研究結果が出ています。
 実験によると、ミドリムシのエキスを添加して培養した牛乳は18時間で完全にヨーグルト化(※)しました。
 一方、エキスを加えなかったものについては、18時間後もほぼ牛乳のままでした。



※ヨーグルト化・・・乳酸菌は牛乳に含まれる糖分を分解して乳酸を作り出します。牛乳に含まれるカゼインというタンパク質は酸によって固まる性質があるため、乳酸がカゼインを固め、牛乳がヨーグルトになります。乳酸菌の活性化はこの乳酸の生産速度を高めます。
 (提供:株式会社ユーグレナ)

■ユーグレナの高い消化率

ユーグレナには栄養の吸収を阻害する細胞壁がないため、豊富に含まれた栄養素を効率的に消化吸収することが可能です。



※株式会社ユーグレナについて

2005年創業の東大発バイオテクノロジーベンチャー。2005年に世界で初めてCO2固定能力に優れた微細藻類であるユーグレナ(和名:ミドリムシ)の屋外大量培養技術の開発に成功。そのユーグレナを利用し、機能性食品、化粧品等の開発・販売を行うとともに、水質浄化やバイオ燃料の生産に向けた研究を行う。2012年12月東証マザーズ上場。