

シンガポールで話題のアイスクリームを販売する Kind Kones 社と ユーグレナ社がコラボレーション！ 身体と環境に優しいアイスクリームを数量限定で発売

株式会社ユーグレナ

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）は、シンガポールおよびマレーシアにおいて植物由来の原材料で作られたアイスクリームを販売する Kind Kones Pte. Ltd.（以下「Kind Kones 社」）とコラボレーションし、豊富な栄養素を含むスーパーフードである石垣島ユーグレナを使ったアイスクリーム「Okinawa Green」と「Okinawa Zenwich」を、マレーシアでは2024年9月28日（土）より、シンガポールでは2024年10月5日（土）より、Kind Kones 社の直営店舗（シンガポール5店舗、マレーシア2店舗）にて数量限定で販売したことをお知らせします。



石垣島ユーグレナを使ったアイスクリーム「Okinawa Green」「Okinawa Zenwich」イメージ

■コラボ実施の背景

世界各国で経済発展が進む中、所得の向上やライフスタイルの変化とともに、糖尿病など生活習慣病が増加し、健康に対する意識も高まっています。

当社は、シンガポールにおいて石垣島ユーグレナ入りサプリメント「Euglena P-3（ユーグレナピースリー）」を販売しています。また、中国向けにはユーグレナ粉末およびサプリメント商品の輸出、欧米やアジアなど幅広い国に対して八重山クロレラ粉末を輸出しています。世界的に健康意識が高まりつつある中、海外展開をより強化していく一つの取り組みとして、シンガポールおよびマレーシアにおいて植物由来アイスクリームを販売する Kind Kones 社とコラボレーションを実施することになりました。

Kind Kones 社は、「being kind to your body, the environment, and to others（身体に、環境に、人に優しく）」を理念に掲げ、100%自然・植物由来にこだわったアイスクリームおよびスイーツを製造・販売しています。Kind Kones 社は、「乳製品を食べられない方のためにアイスクリームを作りたい」という想いから、商品に動物性原料を一切使用せず、乳製品、卵、保存料、人工添加物も不使用で、健康志向の方にも安心して楽しめる商品を展開しています。

ユーグレナ社は、「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」をユーグレナ・フィロソフィーとして掲げ、健康寿命の延伸を支えるヘルスケア事業や、気候変動の解決を目指すバイオ燃料事業、循環型農業を目指すサステナブルアグリテック事業、バングラデシュでのソーシャルビジネスなど、サステナビリティを軸とした事業を展開しています。サステナビリティを、自分の幸せが誰かの幸せと共存し続けることと定義し、事業が発展すればするほど社会課題の縮小につながることを目指しています。

今回のコラボレーションは、事業を通じて人々の健康や地球環境に寄与することを目指す両社が、お互いの理念やフィロソフィーに共感し、実現しました。

■商品概要

このたび販売する「Okinawa Green」は、抹茶と石垣島ユーグレナを組み合わせた植物由来アイスクリームです。石垣島ユーグレナは、ワカメや昆布などと同じ藻の一種で、ビタミン・ミネラル・アミノ酸など人間に必要な59種類の豊富な栄養素がバランスよく含まれるスーパーフードです。牛乳の代わりにココナッツミルクとアーモンドミルクの2種類を使用。自然由来の粗糖を使い、優しい甘さのアイスクリームに仕上げました。アイスクリームの中には、砕いたクッキー（石垣島ユーグレナ入りのほうじ茶テイスト）が散りばめられており食感のアクセントになっています。「Okinawa Zenwich」は、石垣島ユーグレナ入りのほうじ茶テイストのクッキーに「Okinawa Green」を挟んだサンドウィッチアイスで、サクサクした食感も楽しめます。

商品名： Okinawa Green

容量： シングル(118ml)、ダブル(236ml)、パイント(473ml)

価格： (SGD): 8.80, 13.80, 18.50/ (MYR): 15.50, 21.50, 34.50

原材料： 抹茶パウダー、アーモンドミルク、ココナッツミルク、きび砂糖、ユーグレナグラシリス、クッキー（ほうじ茶パウダー、アーモンド、グルテンフリー小麦粉、オーツ麦粉、きび砂糖、ユーグレナグラシリス）



商品名： Okinawa Zenwich

容量： Okinawa Green アイス（118ml）に石垣島ユーグレナを使ったクッキー2枚

価格：(SGD): 10/ (MYR): 22.50

原材料：抹茶パウダー、アーモンドミルク、ココナッツミルク、きび砂糖、ユーグレナグラシリス、クッキー（ほうじ茶パウダー、アーモンド、グルテンフリー小麦粉、オーツ麦粉、きび砂糖、ユーグレナグラシリス）

販売場所：

Kind Kones 直営店舗（シンガポール 5 店舗、マレーシア 2 店舗）



■石垣島ユーグレナとは

ユーグレナは、植物と動物の両方の特徴を有するユニークな微細藻類です。豊かな石垣島の自然で育った石垣島ユーグレナは、人間が必要とする豊富な 59 種の栄養素（ビタミン、ミネラル、アミノ酸、DHA、オレイン酸などの不飽和脂肪酸、希少成分パラミロン^{※1} など）を持ち、細胞壁をもたないため、栄養の消化吸収率も高い特長があるスーパーフードです。また、環境的要素に配慮した責任ある方法で育てられていることが認められ、SDGs の目標 14 の達成に有効な方法の一つである「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^{※2}。

※1 ユーグレナが含有する希少成分。グルコース分子が β -1,3-結合により直鎖状に重合した多糖体

※2 2019 年 1 月 23 日ニュースリリース「世界初となる ASC-MSC 海藻（藻類）認証を微細藻類ユーグレナとクロレラが取得」
<https://www.euglena.jp/news/20190123-2/>



石垣島ユーグレナ粉末

■Kind Kones Pte. Ltd. について

シンガポールおよびマレーシアに店舗を持つ、自然・植物由来にこだわったアイスクリームブランド。乳製品、大豆、グルテン、白砂糖や人工添加物を使用せず、天然素材にこだわっている。「being kind to your body, the environment, and to others（身体に、環境に、人に優しく）」を理念のもと、より健康的なスイーツの楽しみ方を提供することに努めている。

<https://kindkones.com/>

<株式会社ユーグレナについて>

2005 年に世界で初め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。「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」をユーグレナ・フィロソフィーと定義し、微細藻類ユーグレナ、クロレラなどを活用した食品、化粧品等の開発・販売、バイオ燃料の製造開発、遺伝子解析サービスの提供、未利用資源等を活用したサステナブルアグリテック領域などの事業を展開。2014 年より、バングラデシュの子どもたちに豊富な栄養素を持つユーグレナクッキーを届ける「ユーグレナ GENKI プログラム」を、継続的に実施している。<https://euglena.jp>

エーグレナ

いきる、たのしむ、サステナブル。