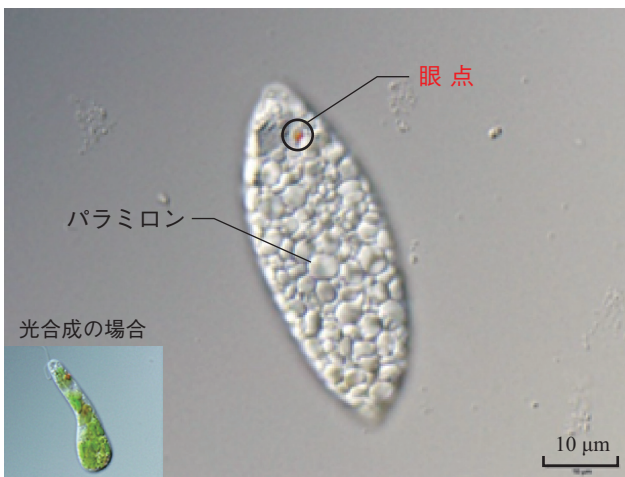


神戸ユーグレナ

食料問題や地球温暖化を解決する環境にやさしい生物として注目されているユーグレナ。和名はミドリムシですが虫ではなくワカメや昆布などと同じ「藻」の仲間です。植物・動物の両方の性質を備えており植物と動物の栄養素をバランス良く含んでいます。

当社は、当社が見出したユーグレナの新規株（ユーグレナグラシリス EOD-1）を“神戸ユーグレナ”と命名し事業化に取り組んでいます。神戸ユーグレナの特長はユーグレナの独自成分であるパラミロン（ β -1,3-グルカン）を豊富に含んでいる点です。このパラミロンは食品としての様々な機能性や、燃料への適用などの可能性を秘めた期待の成分です。当社では培養方法として密閉されたプラントでの従属栄養培養法を採用しており、天候等の影響を受けることなく安定した高品質のユーグレナの生産が可能です。従属栄養培養法では光合成を行わないため粉末が黄金色（ゴールド）をしているのも特長です。



神戸ユーグレナ
(ユーグレナグラシリス EOD-1)



神戸ユーグレナ粉末

また、本格的な食品事業の開始に向けて、当社ユーグレナのトレードマークを作成しました。



【トレードマークのコンセプト】

- ① 当社発祥の地である「神戸」から新規食品事業を立上げて行きたいという思いから「神戸ユーグレナ」と命名しました。
- ② メインカラーは神戸ユーグレナの粉末の色であるゴールドを採用しました。
- ③ ユーグレナ (*Euglena*) の語源は「eu:美しい」+「glena:眼」です。赤い点はユーグレナが持つ小さな美しい赤い点（眼点）をイメージしました。

今後このマークがついた商品を早く世に出せるように取り組んでまいります。