

特許取得の健康素材「金色のユーグレナ（パラミロン EOD-1）」 ウェルネスフードアワード2022 食品素材部門 “金賞” を受賞

当社独自の健康素材「金色のユーグレナ（パラミロン EOD-1）」が、2022年7月27日～29日に開催されたウェルネスライフジャパン2022において、ウェルネスフードアワード 食品素材部門 “金賞” を受賞しました。

ウェルネスフードアワードは人々のQOL（Quality of Life）を向上する食品・食品素材にフォーカスした食品アワードです。毎年、大手食品企業をはじめ、様々な健康商材を取り扱う多数の企業から応募があり、『美味しさ』・『機能性』・『話題性』・『手軽さ』などの観点から選出されます。

今回の受賞では、「金色のユーグレナ」が美味しく手軽に疲労感を軽減し、人々のQOLの向上に資する点が評価されました。



金色のユーグレナ粉末



ウェルネスフードアワード2022
受賞ロゴマーク

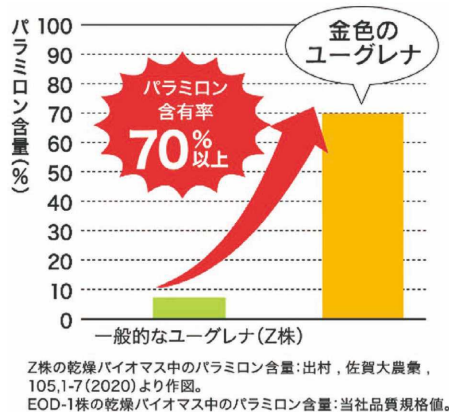
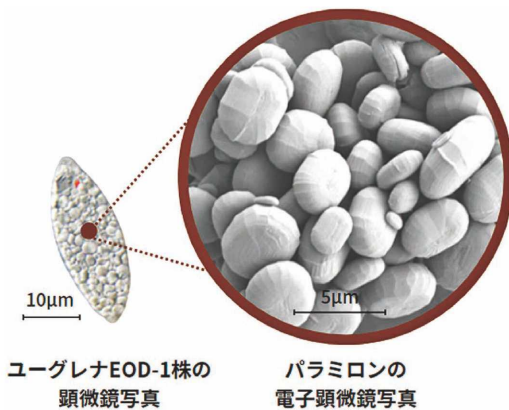


ウェルネスフードアワード
授賞式の様子

○「金色のユーグレナ（パラミロン EOD-1）」とは

当社は長年、水処理や廃棄物処理などの環境に関わる事業に携わってきました。その技術を研究する中で、微細藻類ユーグレナの新規株「EOD-1株」を発見。さらに、大量培養の難しいユーグレナを、長年培った攪拌技術を応用し、光合成をさせずに純粋培養（タンク培養）をすることに成功しました。そして、世界10カ国以上で特許を取得する独自原料「金色のユーグレナ」が誕生したのです。

「金色のユーグレナ」は、健康成分「パラミロン」の含有率が70%以上と、光合成させて緑色になる一般的なユーグレナよりも約5倍のパラミロンを含んでいます。パラミロンは「第三世代の食物繊維」とも呼ばれており、従来の食物繊維とは異なり、非吸収・非発酵でありながら腸管粘膜にある細胞に働きかけることで、様々な健康効果をもたらします。これまでの研究で、免疫力の向上、精神的・身体的疲労感の軽減、自律神経バランスの調整、内臓脂肪の低減など様々な効果を確認することができました。



○「金色のユーグレナ (パラミロン EOD-1)」が全国に広がっています

当社では、疲労感軽減機能のある「金色のユーグレナ (パラミロン EOD-1)」を通して、人と社会を明るく元気にする“元気スイッチプロジェクト”という取り組みを行っています。そして、この取り組みに共感いただく多くの企業と協調し、これまでに「金色のユーグレナ」を使った商品や外食店の料理メニューなどが続々と誕生しています。また、株式会社ミカレアが販売するカプセル形状のサプリメント「ミカレアのパラミロン」は、日本ホームヘルパー協会様などの団体の推奨サプリメントとなり、多くの人の心と体の元気をサポートしています。



太陽のカフェ
(兵庫県西宮市)



神戸洋藝菓子ボックス
(兵庫県神戸市)



幸福米穀株式会社
(大阪府枚方市)



株式会社ミカレア
(兵庫県神戸市)

※パラミロンは熱にも強く、高温調理も可能です。

今後も当社では、「金色のユーグレナ」の機能性開発を進め、超高齢化社会である日本の健康寿命の延伸に寄与して参ります。そして、「金色のユーグレナ」が、より多くの方の身近な存在として位置づけられるように取り組んでいきます。