2025年11月10日

ボックサン×神戸星城高等学校×神鋼環境ソリューション「金のユーグレナ®」を使ったスイーツ開発プロジェクトを実施神戸の産学連携で新たな挑戦――

KOBELCO グループ独自素材「金のユーグレナ」を使ったケーキを高校生が考案。神戸の企業と学生が健康と美味しさと元気を発信!

KOBELCO グループの株式会社神鋼環境ソリューション(本社:神戸市中央区、社長:奥村英樹)は、神戸洋藝菓子ボックサン(本店:神戸市須磨区、代表:福原敏晃)、神戸星城高等学校(所在地:神戸市須磨区)と連携し、独自素材「金のユーグレナ (*1)」をスイーツに用いた『新商品開発プロジェクト』(以下、本プロジェクト)を実施しました。



左から時計回りに「ハリネズミケーキ」「芋すぎケーキ」「パブロバ」

本プロジェクトは、神戸星城高校が今年から取り組みはじめた産学連携プログラムで、「金のユーグレナ」が採用されました。

今回、神戸星城高校の有志の生徒たちが実際にケーキを考案し、ボックサンの福原代表と試作・試食を重ねて3種類のケーキが完成しました。神戸を代表する老舗洋菓子店ボックサンの洋菓子づくりのノウハウと、神戸星城高校の生徒たちの自由な発想を融合し、金のユーグレナを使用した「健康」と「おいしさ」を両立したスイーツの開発に挑戦しました。ケーキには神戸星城高校で生徒たちが丹精込めて育てたサツマイモとカボチャに、KOBELCOグループの健康素材「金のユーグレナ」をブレンドしたクリームを使用しています。(ケーキ 1 個当たりにつき金のユーグレナ 500mg 配合)。本商品はボックサンの板宿南店限定で 11 月 10 日(月)から約 1 週間販売されます。販売期間中は開発に携わった神戸星城高校の生徒も、放課後実際に店舗で接客を行いケーキの魅力を伝えます。

【神戸星城高校コメント】

●ハリネズミケーキ

担当: 加地 史奈さん、 福島 好晴さん、 古里 侑莉さん 動物のケーキがかわいいと思い、そのなかでもハリネズミが好き で、モチーフにしたものをあまり見たことがなかったためハリネ ズミを選びました。 さらにサツマイモとカボチャを扱うというこ とで 2 色の針にすると面白いと思い、考えました。

●芋すぎケーキ

担当: 國谷 野々香さん、重松 真央さん、杉本 陽音さん チョコレートとサツマイモの組み合わせをあまり見たことがないと 思い、挑戦してみました! 甘さのバランスを考えながら、試行錯誤しました。

●パブロバ

担当: 荻野 愛琉さん、東郷 心彩さん、 松永 夏果さん、 山田 優芽さん

健康を意識した低カロリーな生菓子を考えたいと思い、パブロバが 小麦やバター不使用のため健康に良いと知り、選びました。フル ーツもそれぞれ美容や健康の効果があるため、たくさんのせたい と思いました。







【神戸洋藝菓子ボックサン 福原敏晃代表コメント】

学生さんが考案したケーキの中から、3種類を選び実際に私が形にしました。学生さんたちの斬新なデザインは、私たちには思いつかないような発想ばかりで、とても勉強になりました。

また、どのケーキにも「金のユーグレナ」を入れ、体にやさしい"食べて健康"になれる、他にはないケーキが完成しました。甘さのバランスや酸味など、味にもとことんこだわっています。

今回スイーツに使用された金のユーグレナに含まれる「パラミロン (*2)」は、ココロとカラダにうれしい様々な健康効果が期待できます。また、高熱や冷凍に非常に強く、焼き菓子はもちろん、パンや揚げ物、レトルト・冷凍食品にも活用ができ、高温・低温調理をしても機能性をしっかり保つことが可能であり、これまでにも多くの製品に採用実績があります。

当社は、このような取り組みを通じて地域社会との共創をさらに深めるとともに、KOBELCO グループの一員として、持続可能な未来の実現を目指してまいります。

(*1) 金のユーグレナ®とは

ユーグレナ(和名:ミドリムシ)とは昆布やワカメと同じ藻類。多種多様な株(種類)が存在しており、種類によって特徴が異なります。中でも"金"色のユーグレナは、株式会社神鋼環境ソリューションが機能性を発見した新規株「ユーグレナEOD-1 株」で、光合成させずに屋内タンクの中で丁寧に育てた特別種。ビタミン・ミネラル・アミノ酸・不飽和脂肪酸など50種以上の栄養素を持ちます。特に、機能性関与成分「パラミロン」の含有率は、光合成培養した一般的な緑色のユーグレナに比べ圧倒的に多く、70%を超えます。世界15ヵ国以上で特許を



金のユーグレナ粉末

取得(国内特許番号:特許第6329940号)。

(*2) パラミロンとは

「パラミロン」はユーグレナのみが生成する食物繊維の一種です。パラミロンの含有量は光合成により減少することが知られており、一般的に、光合成で育てた緑色のユーグレナのパラミロン含有量は7~10%程度です。「金のユーグレナ」に含まれる「パラミロン」は、神鋼環境ソリューションの研究により免疫機能の維持、精神的・身体的疲労感の軽減、自律神経バランスの調整などの効果を確認しています。

■株式会社神鋼環境ソリューション

ものづくり力と環境技術で持続可能な社会を創造する KOBELCO グループの会社です。また、子会社のミカレアは KOBELCO グループで唯一、食品を取り扱う会社で、金のユーグレナを使用した健康食品を販売しています。

神鋼環境ソリューション 企業 web サイト https://www.kobelco-eco.co.jp/

株式会社ミカレア 企業 web サイト https://www.micarea.com/ 株式会社ミカレア公式 LINE https://www.instagram.com/micarea_jp/ 株式会社ミカレア公式 X https://lin.ee/hnEGQYI 株式会社ミカレア公式 X https://x.com/micarea_jp

■神戸洋藝菓子ボックサン

1964 年創業。神戸を代表する老舗洋菓子店。

公式 web サイト https://www.bocksun.com/

公式 Instagram https://www.instagram.com/bocksun/

■神戸星城高等学校

公式 web サイト https://www.seijoh.ac.jp/

公式 Instagram https://www.instagram.com/kobe_seijoh

本件に関するお問い合わせ先

◆株式会社神鋼環境ソリューション 総務部

TEL:078-232-8018 FAX:078-232-8051