

栄養豊富な「石垣島ユーグレナ」が入った低糖質の冷凍お好み焼き
『ユーグレナ入りロカボお好み焼き』を
「お好み焼の日」10月10日（月）より発売開始！
美味しく食べて、一皿で健康に！

株式会社ユーグレナ
株式会社くれおーる

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、以下「ユーグレナ社」）と、大阪のソウルフード「たこ焼き」で知られる株式会社くれおーる（所在地：大阪市中央区、代表者：加西幸裕）以下「くれおーる社」は、昨今の健康志向の高まりを受けて、栄養豊富な石垣島ユーグレナを使用した低糖質な冷凍お好み焼き「ユーグレナ入りロカボお好み焼き」を「お好み焼の日」である2022年10月10日（月）よりくれおーる自社ECにて販売を開始します。また、くれおーる道頓堀店（大阪）、道玄坂1丁目店（東京）では、期間限定メニューとして店内でお召し上がりいただけます。



「ユーグレナ入りロカボお好み焼き」商品イメージ

ホットプレートやフライパンで簡単につくることができるお好み焼きは、野菜や卵、肉、小麦粉などを使い、「主菜・副菜」を一皿で摂ることができるという魅力があります。また、いろいろな食材を組み合わせて食べられるため、お子様から大人まで幅広い年齢層の方に非常に人気があります。

くれおーる社は、糖尿病や糖尿病予備軍、新型コロナ禍の運動不足による「コロナ太り」などでお悩みの方の健康的な食生活をサポートする低糖質コナモンブランドとして、「くれおーるヘルシー」を2022年1月に発売。お好み焼きやねぎ焼きの糖質を約80%カットするだけでなく、たんぱく質を約30%、食物繊維を約300%増やし、カロリーは約25%削減しました。今回発売する「ユーグレナ入りロ

カボお好み焼き」は、両社の栄養や健康に対する共通の想いのもと、ユーグレナ社の「石垣島ユーグレナ」、「ヤエヤマクロレラ」を加えることにより、さらに栄養価を高めました。ユーグレナ社のコーポレートシェフでありミシュランガイド東京 2020～2022 一つ星掲載店「sio」オーナーシェフ鳥羽周作氏（以下、鳥羽シェフ）が監修し健康と美味しさを両立させたお好み焼きとなっています。

■「ユーグレナ入りロカボお好み焼き」商品詳細

商品名：ユーグレナ入りロカボお好み焼き

原材料：白菜、豚肉、鶏卵、低糖質お好み焼き粉、大葉、紅生姜、青ねぎ、おから粉、ユーグレナグラシリス粉末、ヤエヤマクロレラ粉末、エリストール/加工でんぷん、甘味料（ステビア）、増粘剤（グアーガム、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）

内容量：300g

セット内容：

①ユーグレナ入りロカボお好み焼き、豚玉、豚ねぎ焼きセット

【豚玉1枚、豚ねぎ焼き1枚、低糖質ソース1本】

2,700円（税込）

②ユーグレナ入りロカボお好み焼き、ミックス玉、ミックスねぎ焼セット

【ミックス玉、ミックスねぎ焼、低糖質ソース1本】

3,100円（税込）

③ユーグレナ入りロカボお好み焼き、詰め合わせセット

【豚玉2枚、ミックス玉2枚、豚ねぎ焼1枚、ミックスねぎ焼1枚、低糖質ソース2本】

5,940円（税込）

※冷凍でお届けし、電子レンジで温めるだけでお手軽にお召し上がりいただけます。



豚玉



豚ねぎ焼き

■販売場所

くれおーる EC サイト（2022年10月10日より販売開始）

<https://creo-ru.online/>

下記店舗では期間限定メニューとして店内でお召し上がりいただけます。

販売期間：2022年10月10日（月）～17日（月）

販売メニュー：ユーグレナ入りロカボお好み焼き 豚玉・豚ねぎ焼き
（各1,100円、各店1日20枚限定）

販売店舗：

・くれおーる 道頓堀店（大阪府大阪市中央区道頓堀1-6-4）

<https://creo-ru.com/creo-ru-store/tenpo/dotonbori/>

・くれおーる 道玄坂1丁目店（東京都渋谷区道玄坂1-6-4）

<https://creo-ru.com/creo-ru-store/tenpo/dougenzaka/>



■石垣島ユーグレナについて

ユーグレナは藻の仲間です。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、特有成分パラミロン^{※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。

※1 ユーグレナ特有の成分であり、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



石垣島ユーグレナ粉末

<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。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・販売のほか、バイオ燃料の生産に向けた研究、遺伝子解析サービスの提供を行っています。また、2014年より行っている、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」の対象商品を、2019年4月より化粧品を含む全グループ商品に拡大。「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、事業を展開。<https://euglena.jp>

ユーグレナ 
いきる、たのしむ、サステナブル。

<株式会社くれおーるについて>

たこ焼きやたこ焼き酒場、鉄板焼き店・0°C熟成ステーキ店を運営する飲食事業部だけでなく、ご自宅でもおいしく食べていただけるように発足した冷凍事業部、イベント出店、キッチンカーの移動販売も行っています。7種類の粉をブレンドした生地で作る「外はカリッ、中はトロッ」としたたこ焼きは、冷めてもおいしいと本場・道頓堀の行列店としてご支持をいただいています。今年1月に販売開始した低糖質コナモンブランド「くれおーるヘルシー」は、2025年の大阪・関西万博までにグルテンフリー商品の開発を目指しています。<https://creo-ru.com/>



— 本件に関するお問い合わせ先 —
株式会社くれおーる 広報事務局 担当：岡本
TEL: 06-4708-3766 pr@raple.co.jp

— 本件に関するお問い合わせ先 —
株式会社ユーグレナ 広報宣伝部：北見、住谷
TEL: 03-3454-4907 press@euglena.jp