



Interview

# 紀州産ユーグレナの原料販売スタート

## ペット専用サプリメント開発に強みも

(株)GEウェルネス  
営業統括部 ゼネラルマネージャー 竹中 秀里 氏

2年前にホールディングス化され、ヘルスケア産業に特化した企業体として生まれ変わった。販売部門を担う同社は、今春からスーパーフードの藻類である紀州産ユーグレナ「ユーグレナKishu株」の原料・OEM販売を開始した。同原料の供給は珍しく、引き合いは好調という。  
(聞き手・文：越中 矢住子)



### —なぜ、紀州産に着目したのですか？

**竹中** 和歌山県で工業廃水の処理に適した微生物をスクリーニングしているなかで、ユーグレナが候補の1つとして挙がっていました。廃棄資源から有価物が生産できるユーグレナを研究するなかで、増殖性が良いユーグレナの1種として紀州株を見出し、特許を和歌山県が取得しました。

しかし、工業用培養はなかなかうまくいくものではありません。そこで、食品原料として当社の関連会社の(株)ジオラボが乳酸菌や納豆菌などの培養技術を生かして「ユーグレナKishu株」の培養生産を開始しました。5月から当社が健康食品ルートへ販売するという体制で臨んでいます。

### —特徴や他社のユーグレナとの違いは？

**竹中** 「ユーグレナKishu株」は、必須アミノ酸が豊富です。アミノ酸スコアは100。栄養素はビタミン・ミネラルのほか、脂肪酸も豊富です。また、高タンパク・低糖質・食物繊維リッチで、高齢者に必要

な栄養組成が期待されます。今後、総合栄養的な優位性について研究を続けます。

原料への引き合いは多数来ています。圧倒的に青汁に配合する用途が多いようで、来春に商品が多く出てくると予測しています。まとまった数量の注文もあり、来年以降は供給量の増加が期待されます。

原料は(株)ジオラボの研究施設内で、生産から乾燥・粉末化まで一貫して製造しています。今後、生産ロットを増やすなど供給増を検討しています。一方で、培養方法の改良も検討しており、それによりコストダウンも図るようになっていきます。現在の生産は工場内でのタンク培養ですが、LED照明を使用し、環境負荷を削減するといったサステイナブルな生産を心がけています。また、工場内ですので、台風などの災害にも強いです。

### —機能性表示食品の届出などの戦略は？

**竹中** 今年から大学との共同研究で動物試験を行い、ユーグレナKishu株のエビデンス取得に取り

組みます。制度や認証の利用などの戦略はこれからですが、ユーグレナはスーパーフード分野では有力な原料と考えており、活用については今後検討していきます。

また、ユーグレナKishu株とともに注力しているのが、ブルーベリー葉粉末・茎抽出エキスです。今後、機能性表示食品の届出を狙います。

また、動物由来のペット専用乳酸菌でペット用サプリメントを企画開発販売してきた実績もあり、当社ではペット分野での原料開発から、最終製品の企画開発まで対応できる点を強みとしています。

—ありがとうございました。

### COMPANY INFORMATION

**所在地**：兵庫県神戸市中央区御幸通6-1-1三宮ビル東館7F(本社)  
東京都千代田区丸の内1-5-1新丸の内ビルディング11F(東京事業所)

**TEL**：03-3201-6201

**FAX**：03-3201-6202

**URL**：https://ge-hd.co.jp/

**事業内容**：健康食品原料の企画・製造・販売