

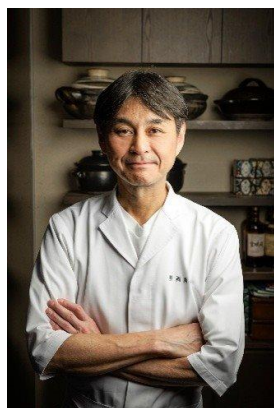
「賛否両論」店主 笠原将弘氏考案

「自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳」が期間限定で登場

貝印が運営する「KITCHEN STAGE」にて 2026 年 11 月 13 日（金）～12 月 17 日（木）提供

株式会社ユーグレナ

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）は、貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼 CEO：遠藤浩彰）が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」において、2026 年 11 月 13 日（金）から 12 月 17 日（木）までの期間限定で、人気和食店「賛否両論」店主・笠原将弘氏が考案した特別メニュー「自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳」が提供されることをお知らせします。



「賛否両論」店主 笠原将弘氏



「自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳」

本企画は、サステナブルで豊かな未来の食生活を目指すユーグレナ社の想いと、道具を通じて豊かな食文化の向上を目指す貝印社の理念が共鳴し、実現しました。生産現場の課題解決に向けた挑戦や改善に取り組む生産者とともに育てたブランド食材「ユーグレナ育ち」と、一流シェフの料理を届ける「KITCHEN STAGE」がタッグを組み、素材の魅力を引き立てた特別な味わいをご提案します。



本メニューには、ユーグレナ入り配合飼料・肥料などを活用して育てられたブランド食材「ユーグレナ育ち」を使用しています。笠原氏の卓越した技術により、素材の魅力を最大限に引き出した特別御膳を通じて、「ユーグレナ育ち」のおいしさや魅力を多くの方にお楽しみいただけます。

自然の恵みあふれるユーグレナ育ち御膳のご紹介
～ユーグレナ育ちの食材と極上の和食が会える特別御膳～

栄養豊富なユーグレナ配合飼料・肥料で大切に育まれた「ユーグレナ育ち」の食材を使用。上質な脂がのった鰯と、甘みと旨味が引き立つプリプリの車海老を香ばしい漬け丼に仕上げ、濃密な黄身とともに堪能できます。笠原氏の職人技とユーグレナの恵みが奏でる、心満たされる極上の和食をご賞味ください。

■提供概要

- ・提供期間：2026 年 11 月 13 日（金）～12 月 17 日（木）
- ・提供価格：2,970 円（税込）
- ・限定数：平日：10 食限定/土日祝：20 食限定

・メニュー内容：

- 鰯と車海老の漬け丼 黄身添え
- ほうれん草 えのき 油揚げの味噌汁
- 白菜辛子漬け 大根福神漬け

本メニューで使用している米、卵、鰯、車海老、ほうれん草は、すべてユーグレナ配合飼料・肥料で育まれた「ユーグレナ育ち」食材です。

■ユーグレナ育ち

「ユーグレナ育ち」は、ユーグレナ入り配合飼料・肥料を活用し、生産現場の課題解決につながる挑戦や改善に取り組む生産者とともに育てるブランドです。多様な仲間との共創を通じて、持続可能な一次産業の実現に向けた挑戦やサステナブルな取り組みを広げることを目指し、今回の企画は、その取り組みを食体験としてお届けする機会となります。

ユーグレナ育ちについてはこちら：<https://ikimono-euglena.jp/>



■KITCHEN STAGE とは

「KITCHEN STAGE」は、2007 年に伊勢丹新宿店 B1 フロアにオープン。2012 年春から Kai House（貝印株式会社）が運営。3～5 週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけるように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

アクセス：東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前

営業時間：10:30～20:00（L.O. 19:00）

ユーグレナ社は今後も、「ユーグレナ育ち」を通じて生産者と消費者をつなぎ、持続可能な食の選択肢の拡大に取り組んでまいります。

<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。

「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、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、バイオ燃料の製造開発、未利用資源等を活用したサステナブルアグリテック領域などの事業を展開。2014 年より、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」を、継続的に実施している。

<https://euglena.jp>