

(株)サンエーと(株)ユーグレナが初コラボ！
「石垣島ユーグレナ」を使用した蕎麦を和風亭全店にて期間限定で販売

株式会社ユーグレナ

株式会社サンエー（本社：沖縄県宜野湾市、代表取締役社長：豊田沢）と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、2025 年 7 月 1 日から 2025 年 9 月 30 日の期間、和風亭全店（21 店舗）で両社初のコラボレーションメニューを販売いたします。

この特別なコラボレーションは、両社が地域社会への貢献を目指し、ユーグレナ社が提供する石垣島産の微細藻類「ユーグレナ」と「クロレラ」を使って商品を開発・販売するものです。

「ユーグレナ入りそば」は、国産石臼挽き蕎麦に石垣島産の「ユーグレナ」と「クロレラ」を配合した緑色の麺が特徴です。栄養バランスの取れた「ユーグレナ入りそば」を、和風亭自慢の天ぷらと共に、ぜひ美味しくお召し上がりください。



<コラボレーションメニューの詳細>

- ・販売期間：2025 年 7 月 1 日～2025 年 9 月 30 日
- ・販売店舗：和風亭全店（21 店舗）

<https://www.san-a.co.jp/restaurant/wahutei/>

・メニュー（全 4 種）

ユーグレナ入りそばの天ざる：税込 1,135 円～

ユーグレナ入りもりそば：税込 1,175 円

ユーグレナ入りそばとうどんの相盛り天ざる：税込 1,355 円

ユーグレナ入りそばとうどんの相盛り：税込 1,100 円



<コラボレーション商品に使用した素材>

【石垣島ユーグレナの特徴】

自然豊かな石垣島で育った石垣島ユーグレナは、豊富な 59 種の栄養素（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 月に取得しています。



【ヤエヤマクロレラの特徴】

クロレラは、淡水に自生する微細藻類の一種です。ユーグレナグループの八重山殖産(株)が手がけるヤエヤマクロレラは、葉緑素の高い含有量とバランスの良い栄養分が特徴で、世界中で広く愛用されています。ヤエヤマクロレラも石垣島ユーグレナと同様に「ASC-MSC 海藻（藻類）認証」を 2019 年 1 月に取得しています。



<和風亭について>

「和風亭」は、沖縄県内で(株)サンエーが 21 店舗を運営する、季節の食材を活かした和食レストランチェーンです。ご家族での食事やビジネスでの会食など、ランチからディナーまで幅広いシーンで利用されており、県外・海外観光客の人気も高まっています。