

2025 年 12 月 11 日

「藻活(もかつ)®プロジェクト」始動！多業種 11 社連携で藻類の魅力発信

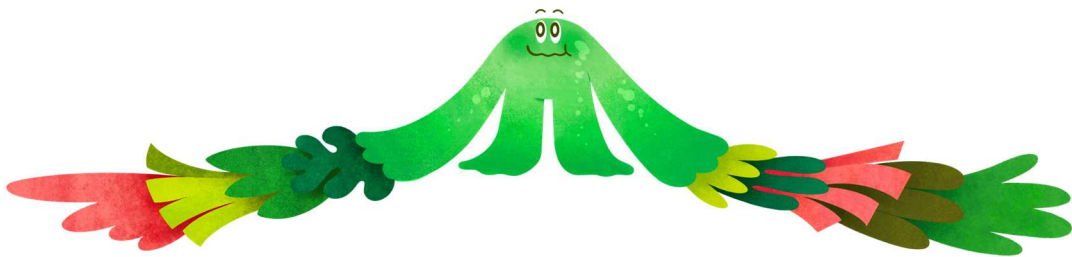
— 藻類で整う、あなたの毎日。おいしさと健康で日常をアップデート！ —

伊那食品工業(株)	(株)仕関	(株)丸井グループ
クロレラ工業(株)	ニッココのり(株)	(株)ユーグレナ
(株)SARABiO 温泉微生物研究所	(株)ピエトロ	(株)ラムラ
(株)サン・クロレラ	フジッコ(株)	

伊那食品工業株式会社、クロレラ工業株式会社、株式会社 SARABiO 温泉微生物研究所、株式会社サン・クロレラ、株式会社仕関、ニッココのり株式会社、株式会社ピエトロ、フジッコ株式会社、株式会社丸井グループ、株式会社ユーグレナ、株式会社ラムラの 11 社は、海藻・微細藻類など、藻類の可能性を拓き、魅力を届ける連携プロジェクト「藻活®※(もかつ)プロジェクト（以下、「本プロジェクト）」を正式にスタートすることを発表いたします。

※ 藻活®は株式会社ユーグレナの登録商標です。

藻活



材料に藻類を活用した藻活レシピの一例

藻活®プロジェクトとは？

日本は四方を海に囲まれた島国であり、古来より藻類を身近な食文化として多く取り入れてきました。藻類は、日本人の体質に寄り添う食材として重宝され、ライフスタイルが多様化した現代においても、日々の健康管理にその力を発揮します。豊富な食物繊維、ミネラル、必須アミノ酸などを含む藻類は、栄養バランスに優れ、健やかな生活を支える理想的な食材です。健康寿命の延伸や、生活習慣病予防が課題となる今、日々の食生活をさらにアップデートするために、藻類は欠かせない存在と言えます。

藻類は、海藻や微細藻類など多岐にわたり、それぞれが魅力的な特徴を持つ食材です。その多様性と、手軽さから、シーンや目的に合わせて老若男女問わず取り入れることができます。日本の食卓を支え続ける“縁の下の力持ち”である藻類にスポットライトを当て、日々の生活にもう一品藻類を加えることにより、よりいきいきとした毎日を過ごしていただきたい。そんな思いから本プロジェクトがスタートいたしました。

さらに、藻類は、健康の観点以外にも他の食材と比較して単位面積当たりの生産効率が良く、ブルーカーボンとして地球温暖化防止に貢献する自然由来の炭素吸収源でもあります。こうしたサステナブルな素材であることも国内外で注目を集めている理由です。本プロジェクトでは、この藻類の力を活かし、食と健康の分野で新たな価値を創出するために、多業種 11 社が連携して取り組む産業連携プロジェクトです。

藻活®プロジェクト発表会

12 月 11 日に実施した本プロジェクトの発表会では、司会にフリーアナウンサーの神田愛花様をお迎えし、本プロジェクトの概要について説明いたしました。また、主催企業代表の皆様から多岐に及ぶ藻類の魅力をお伝えいただくトークセッションや、日々のライフスタイルに取り入れやすいレシピ紹介を行い、実際に藻類の魅力を体感していただきました。さらに、藻活®アドバイザーに就任いただいた医師の石原新菜先生から、藻類のおすすめの摂取タイミングや健康効果を高めるポイントについてご紹介いただきました。



<当日ご紹介した藻活レシピ> <https://mokatsu.jp/>

- わかめの白和え たっぷり海苔のせ（わかめ・焼きのりを使用）
- 寒天と茎わかめの豆苗サラダ（糸寒天・茎わかめを使用）
- 塩昆布とクロレラごはん（昆布・クロレラを使用）



藻活®プロジェクトの詳細

● 藻活®情報発信サイト「藻活.jp」 <https://mokatsu.jp/>

藻類の魅力をより身近に感じていただくための情報発信サイトです。

日々の生活に役立つ知識や、参画企業が監修した藻類を使ったレシピ紹介など健康的で環境にやさしいライフスタイルを提案します。



● 藻活®対象製品であることを示す「藻活」マーク

参画企業が今後販売する商品の一部に、藻活マークを掲示いたします。
食卓に取り入れることで手軽に藻活ができる製品であることを示し、
消費者が安心して選べる目印となります。

藻活

● 藻(も)っと食べよう！様々なシーンでの「#藻活」展開

藻類をもっと楽しく、もっと身近に取り入れていただくために、レストランでの藻活メニュー販売や、小売店と連携したキャンペーンなどを来年以降展開予定です。



26年1月29日より全国のピエトロレストランで提供予定
「シーフードと海藻の和風サラダ」

上記に加え、11社の企業連携を活かし、食・健康の分野で新たな価値を創出するさまざまな取り組みを予定しています。

藻活®アドバイザー 石原新菜先生（医師・イシハラクリニック副院長）からのコメント



藻類は食物繊維やミネラルが豊富で、日本人の腸の特徴にとっても合った食材です。味噌汁にわかめを加えるだけでも栄養バランスが整いますし、めかぶやもずくなどは手軽に食べられるので、毎日の食卓に取り入れやすいですね。さらに、汁物やスープなど温かい料理との相性も良く、家族みんなで楽しめます。健康寿命の延伸や生活習慣病予防には、こうした食材を習慣にすることが大切です。『藻活®』プロジェクトを通じて、藻類の魅力を広く発信し、皆さまの健やかで温かい暮らしを応援していきたいと思います。

<参画企業一覧とコメント>



伊那食品工業株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：塚越英弘）

<https://www.kantenpp.co.jp/corpinfo/>

紅藻海藻を原料としてさまざまな寒天を製造しております。

海藻由来である寒天の食物繊維の多さ、カロリーが少ない特徴を幅広く知っていただくため、活動してまいります。

クロレラ工業株式会社（本社：福岡県筑後市、代表取締役社長：板波英一郎）

<https://www.chlorella.co.jp/>

クロレラ工業は1964年に創業、緑藻類「クロレラ」を世界で初めて事業化したパイオニアメーカーです。私たちは社は「人類に健康と幸福（しあわせ）を」のもと、本プロジェクトの推進を通じて、食品分野のみならず、水産業や農業など多岐にわたる領域に向けて、九州筑後工場で生産される「CHLORELLA CHIKUGO」を展開して参ります。

株式会社 SARABiO 温泉微生物研究所（本社：大分県別府市、代表取締役社長：濱田拓也）

<https://www.saravio.jp/>

弊社は“温泉藻類 RG92”の研究を通じて、藻類が持つ免疫・美容・健康領域での可能性を追求してまいりました。本プロジェクトを通じ、多様な藻類の魅力が生活の中でより身近になり、日本の健康寿命向上と環境負荷低減に貢献できることを大変嬉しく思います。

株式会社サン・クロレラ（本社：京都府京都市、代表取締役社長：中山太）

<https://www.sunchlorella.com/ja/>

11社共同でスタートする本プロジェクトを通じて藻類の可能性や魅力を発信し、より多くの方に藻類をより身近に、もっと楽しく日常の生活に取り入れて頂きたいです。

Chlorella empowers the world one tablet at a time.

株式会社仕関（本社：栃木県矢板市、代表取締役 社長執行役員：板山 健一）

<https://sokan.jp/>

海藻の持つ力を未来の食文化へつなぐ挑戦として、本プロジェクトに参画できることを大変光栄に思います。「茎わかめ」をはじめとした素材菓子の提案を通じて、豊かな食の選択肢を社会に広げてまいります。

ニコニコのり株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：白羽清正）

<https://www.niconico-nori.co.jp/>

笑顔の食卓文化のスローガンの下、創業以来高品質商品「極」を中心に食卓においしさの追及を実施してまいりました。海苔はビタミン・ミネラル他、たくさんの栄養素と日本人にも馴染みの深い旨味成分をたっぷり含んでいます。本プロジェクトの活動を通じ、これまで以上に海苔の魅力をお伝え出来ればと思います。

株式会社ピエトロ（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：高橋泰行）

<https://www.pietro.co.jp/>

創業時から海藻サラダが人気メニューであった当社として、本プロジェクトに参画できることを大変光栄に感じております。海藻は日本人ならではの食文化であり、ドレッシングとの相性も非常に良い食材です。

「海藻の新しい食べ方」を通じて、皆様の健康と海を守る取り組みに貢献してまいります。

フジッコ株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役 社長執行役員：福井正一）

<https://www.fujicco.co.jp/corp/>

当社は昆布と豆を通じて「おいしさと健康」を届けてきました。

本プロジェクトへの参画により、藻類の価値を広げ、持続可能な食文化を共創します。

健康・環境・未来をつなぐ藻活を、みなさまに身近な習慣として提案してまいります。

株式会社丸井グループ（本社：東京都中野区、代表取締役社長：青井浩）

<https://www.0101maruigroup.co.jp/>

丸井グループは「すべての人が『しあわせ』を感じられるインクルーシブな社会を共に創る」ことをミッションに掲げています。このミッションの実現に向けて、これからの世界において主役となる将来世代や共感していただける現世代との共創を加速してまいります。

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）

<https://www.euglena.jp/>

ユーグレナ社のパーパス『人と地球を健康にする』を、本プロジェクトにご参画の皆様とともに実現できることは大きな喜びです。藻類の魅力と可能性をさらに広げ、新しい価値を社会に届けてまいります。

株式会社ラムラ（本社：東京都中央区、代表取締役：村川明）

<https://www.ramla.net/>

ラムラは『食は文化であり、楽しむことが文化である』をモットーに、料理やサービス技術の向上に日々研鑽して参ります。素材の持ち味を大切にし、ヘルシーな日本の『食文化』を世界に広め、世界の人々の『健康』『安全』『安心』に寄与していきます。