

2025 年 7 月 2 日

**ユーグレナ竹富エビ養殖の「車海老」がスシロー未来型万博店に登場
2025 年大阪・関西万博会場にてサステナブルな水産物として採用されました**

ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社
株式会社ユーグレナ

ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社（本社：沖縄県八重山郡竹富町、代表取締役：新田長男、以下「竹富エビ養殖」）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、竹富エビ養殖の生産する車海老が、2025 年大阪・関西万博にて営業中の「スシロー未来型万博店」の新メニューとして採用され、2025 年 7 月 2 日（水）より提供されることをお知らせいたします。

スシロー未来型万博店では、100%養殖*のサステナブルな水産物のみを厳選して使用しております。竹富エビ養殖は、八重山諸島・竹富島の豊かな自然との共生を目指し、持続可能な養殖方法である「陸上養殖」を行っており、安心・安全で美味しい海老をサステナブルに生産していることから、今回の採用に至りました。

※養殖には、のりやわかめなどの無給餌養殖、稚貝をまいて自然環境で生育した水産物を含みます。なお、調味料などに使用される原材料は含みません。



スシロー未来型万博店にて提供される新メニュー



竹富エビ養殖が生産する車海老



スシロー未来型万博店

■竹富エビ養殖の車海老の特徴

1. 清浄な海水で育成
竹富島には農地や川がなく、農薬や赤土の流入がないため、極めて清浄な海水環境で育てられています。
2. 環境に優しい「低密度飼育」
車海老にも自然にもやさしい、ストレスの少ない低密度での飼育を実施しています。
3. 天然由来の高品質な餌を使用
旨味を引き出すため、天然素材を厳選した餌を使用しています。
4. マイナス 40℃の瞬間冷凍技術
水揚げ後すぐにマイナス 40℃で瞬間冷凍し、旨味と甘みを閉じ込めています。
5. 広大な養殖池と最南端の立地
東京ドーム 1.5 倍の広さを誇る養殖池で、国内最南端・最も標高の高い場所にある車海老養殖場です。
6. 環境配慮型の施設設計
排水が海に直接流れないように設計され、地元漁協との協調のもと、持続可能な「里海」づくりに貢献しています。

なお、竹富エビ養殖では瞬間冷凍後の新鮮な状態で車海老を全国にお届けする通信販売を行っております。スシロー未来型万博店に加え、ぜひこの機会に、美味しくサステナブルな車海老を、ご家庭でもご堪能ください。詳細・ご購入はこちら (https://poke-m.com/producers/2804#detail_relation)

■ユーグレナ社サステナブルアグリテック事業部との連携

竹富エビ養殖は、高い品質を保ちながらよりサステナブルな第一次産業の在り方を追求するため、ユーグレナ社のサステナブルアグリテック事業部と連携し、研究・開発を進めております。

サステナブルアグリテック事業について (<https://www.euglena.jp/businessrd/sustainableagritech/>)

<ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社について>

2015 年にユーグレナグループに参画。八重山諸島・竹富島の豊かな自然環境を活かし、「環境負荷の少ない養殖で、持続可能な海の恵みを届ける」ことを目指して、活車海老の養殖・販売を行う。クルマエビ専用自動選別機を導入するなど革新的な手法と、竹富島の美しい自然を活用した伝統的な生産方法を両立させ、安心・安全で高品質な車海老を生産し、持続可能な第一次産業を目指している。

<https://euglena-taketomiebi.com/>

<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、バン格拉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>