

2025年4月14日

～環境負荷が小さく高栄養のスピルリナを使用～

大阪・関西万博にて藻類を用いたフリーズドライの 味噌汁を展示・サンプリング

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、2025年4月13日に開幕する「2025年大阪・関西万博」の日本館において、藻類の一種であるスピルリナ入りのフリーズドライ味噌汁「藻類味噌汁～スピルリナ～」を展示し、6月下旬から来場者に数量限定にてサンプリングします。



▲展示イメージ（左）、スピルリナ拡大画像（右）

マルハニチロは、新長期ビジョンにおいて、「持続可能なタンパク質の提供」、「健康価値の創造」を掲げ、新しいタンパク資源を持続的に調達・確保し、従来からのマルハニチロの高度な技術でさまざまな商品に加工し安定的に供給する、ソリューション型のビジネスモデルの構築に取り組んでいます。

今回その一環で、新しいタンパク質素材として、環境負荷が小さく高栄養の藻類「スピルリナ」を用いて、日本を代表するメニューの一つである味噌汁を、長年の製造経験により多くのノウハウを有するフリーズドライタイプで開発しました。

本商品を、日本のみならず世界中の方々が来場する大阪・関西万博の日本館ファクトリーエリアの藻類を活用した循環型ものづくり展示コーナー「ものもの BY MATSURI」※で展示の上、2025年6月下旬よりサンプリングを行います。

※ 世界のバイオエコノミーをリードするバイオ企業群である「ちとせグループ」が主導して展示する「ものもの by MATSURI」（詳細はこちら→<https://chitose-bio.com/jp/news/8333/>（外部リンク））

マルハニチロは、これまで培ってきた高度な加工技術、多様な販売網を生かした新たな事業領域の創出の検討を進め、生活者へ向けて健康価値を訴求しながら、持続可能な形でタンパク質を提供できるよう取り組んでまいります。

【概要】

商 品 名：藻類味噌汁～スピルリナ～

形 態：フリーズドライ

規 格：10.4g/個

特 徴：日本の食文化を代表するメニューである味噌汁に、光合成を通じて酸素や糖などを生み出しながら、培養に土壌を必要しないことから環境負荷が小さく、タンパク質などの豊富な栄養素を備えた藻類「スピルリナ」を、具に加えました。

配布時期：2025年6月下旬～

配布数量：約50万個

【参考】

<MATSURIプロジェクト>

<https://matsuri.chitose-bio.com/>

2021年に藻類産業の構築を目指してスタートした、ちとせグループ主導の産官学連携プロジェクト。2025年、MATSURIは藻類の枠を超え、“バイオエコノミーを推進する産業横断型プロジェクト”へと進化。バイオを基点とする社会の実現に向け、AIを活用したバイオものづくり、資源循環、持続可能な農業など、用途は広がっている。

<ちとせグループ概要>

<https://chitose-bio.com/jp/>

世界のバイオエコノミーをリードするバイオ企業群。千年先まで人類が豊かに暮らせる環境を残すべく、国や多くの企業と協力し、経済合理性を成立させながら技術を社会に展開。

○ちとせグループ全体を統括する「CHITOSE BIO EVOLUTION PTE. LTD.」の概要

- ・ 設立：2011年10月
- ・ 本社：シンガポール
- ・ 代表者：CEO 藤田朋宏 Ph.D.

○ちとせグループの中核法人として、技術開発・事業開発を行う「株式会社ちとせ研究所」の概要

- ・ 設立：2002年11月
- ・ 本社：神奈川県川崎市
- ・ 代表者：代表取締役 CEO 藤田朋宏 Ph.D./代表取締役 COO 釘宮理恵
- ・ 問い合わせ先：コミュニケーションデザイン部 pr@chitose-bio.com

<日本館概要>

<https://2025-japan-pavilion.go.jp/overview/>

大阪・関西万博のテーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」を開催国としてプレゼンテーションする拠点である日本館。テーマは「いのちと、いのちの、あいだに」。日本文化の特徴の1つである「循環」を館内に創出することで、自分自身があらゆるいのちのつながりの中で生かされている存在であり、地球という大きな循環の一部であることに気づく機会を提供。

以 上

報道各位からのお問い合わせ先
マルハニチロ株式会社 経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
メール koho@maruha-nichiro.co.jp
