

2023年1月18日

株式会社幸楽苑ホールディングス

身体にも心にもやさしい新餃子が誕生！  
ベジタブル餃子が一つ星レストラン「sio」鳥羽シェフ監修の下  
「ビーガン餃子」に進化し 1月18日（水）から発売！！

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」）と、株式会社幸楽苑ホールディングス（本社：福島県郡山市、代表取締役社長：新井田 昇、以下「幸楽苑」）は、ユーグレナ社コーポレートシェフ 鳥羽周作氏監修の「ビーガン餃子」を2023年1月18日（水）より発売いたします。

ベジタブル餃子が進化しました

2023年  
1/18水  
発売開始

大豆由来のタンパク質をメインに7種類の野菜を使用。ほうれん草の粉末を練り込んだ皮は、モチモチでパリパリな食感！

香りの強いニンニクを使用していない、さっぱりとした味わいの餃子です。

ユーグレナコーポレートシェフ  
鳥羽周作 監修

ユーグレナ配合  
ユーグレナは薄の仲間です「59種類の栄養素が含まれる石垣島ユーグレナ10個入り」

動物系素材を一切使用せず  
野菜素材のみを使用しました。

280円(税込)

※調理には、餃子種と同じ油を使用しています。※料理により提供する順番が前後する場合がございます。※食器は写真と異なる場合がございます。※食材は季節や地域によって予告なく変わる場合がございます。

■「ビーガン餃子」について

幸楽苑が2019年から販売しているベジタブル餃子は、肉を使用しない餃子として当初からビーガンを意識しておりましたが、一部動物系素材を使用しており完全にビーガンと呼称するには至ってありませんでした。

そこでこの度、鳥羽周作シェフ監修のもと、動物系素材を使用せずとも、餃子のうまみが出るような素材と味のバランスを見出し、ユーグレナ社の「石垣島ユーグレナ」を使用した栄養豊富でかつ野菜素材のみで動物系素材を一切使用しない完全なビーガン餃子が完成しました。

具材は、59種類もの豊富な栄養素を含む「石垣島ユーグレナ」や、大豆由来のタンパク質をメインに7種類の野菜（キャベツ、椎茸、玉ねぎ、長ネギ、筍、ニラ、大葉）を使用しています。ほうれん草の粉末を練り込んだ緑色の皮は、生地をこねる温度と時間を季節により調整し、水分量にこだわりモチモチでパリパリな食感に仕上げています。身体にも心にもやさしい「ビーガン餃子」をこの機会に是非お楽しみくださいませ。

《 本件に関するお問い合わせ先 》  
株式会社幸楽苑ホールディングス 広報・IR部 和田・佐々木  
電話：070-1365-7615 e-mail：kouhou@kourakuen.co.jp

商品名 : ビーガン餃子  
販売期間 : 2023年1月18日(水) ~  
価格 : 280円(税込)  
対象店舗 : 403店舗



### ■「ビーガン餃子」におけるビーガンとは

食生活において肉や魚を食べない方を一般的にベジタリアン(菜食主義者)と呼びますが、「ビーガン餃子」におけるビーガンの意味として、肉や魚を食べず、卵や乳製品といった動物由来の食材も口にせず、さらに調理に使用する油や生活用品も含め動物由来の物を使わない「完全菜食主義者」の方を指した言葉です。

### ■株式会社ユーグレナ コーポレートシェフ 鳥羽周作氏

sio 株式会社 / シズる株式会社 代表取締役

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。  
2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京 2020 から  
4年連続一つ星を獲得。現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」  
「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「菘つね」「ザ・ニューワールド」  
「おいしいパスタ」と8店舗を展開。



書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。

2021年6月より株式会社ユーグレナのコーポレートシェフに就任。

《 本件に関するお問い合わせ先 》

株式会社幸楽苑ホールディングス 広報・IR部 和田・佐々木  
電話：070-1365-7615 e-mail：kouhou@kourakuen.co.jp