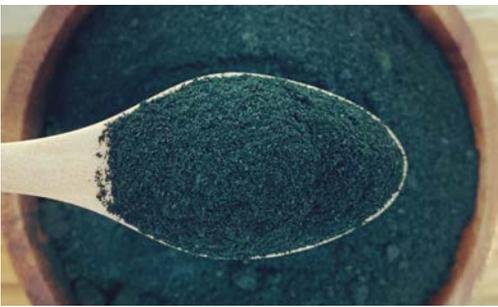


## PUBLIC HOUSE Yoyogi Ueharaで

# 沖縄の海で生まれたサステナブルフード「パブロバ」を使用した 新メニューがスタート！

- 2022年9月5日（月）より、ランチメニュー限定でご提供いたします -



カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本修二郎、以下、当社）は、当社と株式会社グッドイートカンパニーが共同で手がける「日本中の『GOOD EAT = 愛すべき食』を未来につなぐ活動」のオフライン拠点「GOOD EAT VILLAGE」1Fのカフェ&マーケット「PUBLIC HOUSE Yoyogi Uehara」にて、オーピーバイオファクトリー株式会社（本社：沖縄県うるま市、代表取締役：金本昭彦、以下、オーピーバイオファクトリー）と那覇市のイタリアンレストラン「BACAR OKINAWA」（沖縄県那覇市、代表：仲村大輔）が共同で開発した、近年、健康成分として注目されている「フコキサンチン」をモズクや昆布の100倍以上有する「パブロバ」のパスタを使用した「茄子とベーコン、しめじのトマトソース パブロバを練りこんだフェットチーネ（税込¥1,280）」を、2022年9月5日（月）よりランチメニューとして数量限定でご提供いたします。また、「パブロバ」を使用したドレッシングもセットサラダ（+¥150）にてお楽しみいただけます。

パスタには、1食あたり550mgの「パブロバ」藻粉末を使用しており「フコキサンチン」を6mg摂取いただけます。沖縄の海と太陽を感じながら、サステナブルフード「パブロバ」の味わいをお楽しみいただけます。

当社は、「食」を通じた多様でサステナブルな社会の実現を目指し、フードテックをはじめ、様々なパートナーと連携し、世界中のテクノロジーと日本の匠の技を未来に継承して新しい価値に変えていくための事業を展開しています。本件もこの活動の一環として、生活者の心と体の健康に寄与しながら、日本の食文化の継承や世界の食の持続可能性への貢献を目指しています。※「パブロバ」についての詳細、メニュー概要は次ページ以降をご覧ください。

■ 本件の画像素材は下記よりダウンロードいただけます。ご掲載等にご利用ください。

ダウンロードURL：<https://bit.ly/3dXTDNn>

## メニュー概要



■メニュー名  
茄子とベーコン、しめじのトマトソース  
パブロバを練りこんだフェットチーネ

■価格  
¥1,280（税込） ※単品価格

■提供店舗  
PUBLIC HOUSE Yoyogi Uehara

■提供時間  
11:00～15:00（ランチタイム限定）



## ■本メニューに使用した「パブロバ」食材

左) 生パスタ：1食あたり550mgの「パブロバ」藻粉末（フコキサンチン含量6mg）を使用し、職人が丁寧に仕上げました。

右) ドレッシング：「パブロバ」の風味を活かし、生たまねぎとピネガーを合わせた爽やかさのなかにコクもある無添加のドレッシング。

※ドレッシングは+¥150でセットにできるサラダに使用します。

## ■担当者コメント



オーピーバイオファクトリー株式会社 代表取締役 金本昭彦氏

「パブロバ」は、その成分特性から見て、所謂スーパーフードと言っても良い素晴らしい素材だと思います。この新素材を美味しく食べていただき、皆様の健康と豊かな生活に貢献できたらという想いで、本商品を開発しました。沖縄の美しい海と眩しい太陽を想像しながらお召し上がりいただけますと幸いです。そして、皆様と一緒にパブロバが生まれた海や地球の環境について考え、動植物と人が共生できる地球環境創造へのアクションを起こしていけたらと考えています。 パブロバブランドサイト：<https://pavlova.jp/>



カフェ・カンパニー株式会社 運営本部 FoodLabo所長 小澤ジロー

オーピーバイオファクトリー金本さん、私自身が何度も訪れたことがある沖縄の名店「BACAR OKINAWA」仲村さんと共に、世界に誇る沖縄生まれのサステナブルフード「パブロバ」を使ったメニュー開発をすることができ、とても嬉しく思っています。「パブロバ」が持つ味わいを活かしつつ、ランチメニューとして気軽に召し上がっていただく為、何度も試作をしてようやく完成した商品です。これからも「カフェ」という日常にある場所から、「食」を通じて、みなさんの生活をおいしく健康的にサポートしていきます！

## 提供店舗概要



■店名  
PUBLIC HOUSE Yoyogi Uehara

■住所  
〒151-0066 東京都渋谷区西原3-11-8「GOOD EAT VILLAGE」1階  
（代々木上原駅北口徒歩1分）

■営業時間  
11:00～23:00（ランチタイム 11:00～15:00）

■公式サイト / SNS  
<https://goodeatvillage.com/>  
[https://www.instagram.com/publichouse\\_yoyogiuehara](https://www.instagram.com/publichouse_yoyogiuehara)



## 微細藻類「パプロバ」とは

微細藻類の一種であるサステナブルフード「パプロバ」は、強い抗酸化力があり、抗肥満作用、抗糖尿病作用、抗酸化作用、抗炎症作用、がん細胞の増殖抑制作用など、論文で数多く報告されている話題の希少成分「フコキサンチン」をモズクや昆布の100倍以上含有しています。更に、青魚の油脂成分として知られるEPAやDHAなどのオメガ3脂肪酸をユーグレナの10倍以上含有し、食物繊維やGABAなど合計61種類以上の多様な栄養成分を含んでいることも分かっています。

約30億年前に原始の海で誕生し、光合成によって二酸化炭素を吸収して酸素を作り始めたことにより生命進化の礎となってきた微細藻類には、私たちの健康や美容を支える確かな力があると考えられています。その微細藻類の一種である「パプロバ」は、沖縄本島北部沿岸域で採取されました。沖縄の強烈な太陽光を浴び、塩分濃度が劇的に変動する過酷な環境に生息していた「パプロバ」は生命力に溢れた非常に強い種です。

近年、フォトバイオリクター（微細藻類培養装置）の登場でこれまで培養できなかった微細藻類種の大量生産が可能となり、商業利用できるようになってきました。オーピーバイオファクトリーでは、フォトバイオリクターを用いることにより世界で初めてパプロバの高密度安定生産に成功しました。現在、国内最大規模のガラスチューブ型のフォトバイオリクターで沖縄の天然海水および太陽光を利用して生産しています。



### ■他種微細藻類との成分比較表

	スピルリナ	クロレラ	ユーグレナ	パプロバ
含有栄養成分数	50種類以上	59種類以上	59種類	<b>61種類以上</b>
アミノ酸スコア	51	54	83	<b>94</b>
タンパク質 (g/100g)	65.8	58	50.1	46.9
脂質(g/100g)	7.5	8.9	21.3	<b>23.8</b>
DHA(mg/100g)	—	—	100	<b>460</b>
EPA(mg/100g)	—	—	300	<b>3760</b>
カロテノイド等植物性色素 (mg/100g)	フィコシアニン：6,000 ゼアキサンチン：98 β-カロテン：185	カロテン：17	ルテイン:数字無し ゼアキサンチン：数字無し	<b>フコキサンチン：2,000</b> α-カロテン：24 β-カロテン：105
食物繊維(g/100g)	9.5	11.6	報告あるが数字なし	7.2
カルシウム (mg/100g)	379.2	620	532	<b>956</b>
GABA(mg/100g)	—	—	報告あるが数字なし	<b>357</b> (発芽玄米の24倍)
ヒドロキシプロリン(mg/100g)	—	—	—	<b>170</b> (コラーゲンの主要成分)
特徴	栄養成分数が多く、 <b>タンパク質</b> を高生産する。	栄養成分数が多い。	栄養成分数が多く、 <b>パラミロン</b> （食物繊維）を生産する。	栄養成分数が多く、栄養バランスが良く、 <b>フコキサンチン、EPA、DHA</b> を高生産する。また、カルシウム、GABA、ヒドロキシプロリンを含有する。

注) スピルリナ、クロレラ、ユーグレナについては公式サイト上の情報から引用。パプロバについては日本食品分析センターにて分析した結果を引用（淡水による洗浄前のデータ）

## 「GOOD EAT CLUB」について



「GOOD EAT CLUB」は、飲食店・料理人・生産者・食品加工業者・食の探求者たちと作る、「コミュニティ型”純愛グルメ”ECです。「LOVE & EAT～愛すべき食を、未来へつなぐ～」をスローガンに、食の探求者である”Tabebito（食べる人）”が、自身の体験と共に愛情を込めて紹介する飲食店や生産者による商品を購入することができるコミュニティ型ECとして、新しい食体験を企画開発し、ストーリーと共に販売する他、お店の味をEC商品として再現する「商品開発」も行なっています。食の美味しさだけでなく、楽しさ・嬉しさ、未来へつないでいきたい味への応援などを価値化するエモーション・コマース（EC）を提供します。

【公式サイトURL】 <https://goodeatclub.com/>

## 会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : <https://www.cafecompany.co.jp/>
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業

## カフェ・カンパニー株式会社について

日本国内外において「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする約80店舗（2022年2月現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。また、2021年1月、新たな食のエコシステムの構築を目指す株式会社グッドイートカンパニー、株式会社NTTドコモと業務提携契約を締結。また、2021年6月、未来の社会をデザインしていく「イートテック」パートナーとして株式会社リバネスと業務提携契約を締結。2021年8月、「食」を通じた心と身体の健康的な生活に貢献するため、ロート製薬株式会社と資本業務提携を発表。

## 展開ブランド（一部抜粋）

WIRED CAFE、フタバフルーツパーラー、伊右衛門カフェ、発酵居酒屋5（表参道）、PUBLIC HOUSE、ROSEMARY'S TOKYO（NEWoMan 6F）、MOJA in the HOUSE（渋谷）、食堂居酒屋どいちゃん …etc



## 事業展開について

カフェ・カンパニーは、食×エンターテインメント、食×カルチャー、食×ヘルシーライフを「食べる」という行為の中で身近に楽しく提供していく取り組みとして、世界中のテクノロジーと日本の匠の技を未来に継承し、新しい価値に変えていくための事業を展開しています。

「食」を通じた多様でサステナブルな社会の実現を目指し、「Eating Design Company」として「イートテック」を推進しています。

< 本件に関する取材・お問い合わせ >