

5月24日は菌活の日！

生物多様性を表現するいきものクッキー専門店が微生物の世界を広げる  
～桑名の老舗納豆メーカー小杉食品とコラボしたカビ菌アイスクッキーサンドも～



450種以上のクッキーで生物多様性を表現する、いきものクッキー専門店kurimaro collection(本社:三重県桑名市、代表:栗田こずえ、以下kurimaro)は、納豆と青カビ(ブルーチーズ)を使った2種のカビ菌アイスクッキーサンドを5月24日(火)より梅雨明けまで販売致します。菌活の日に向け、私たちのおなじみの食品に関わる微生物に焦点を当てます。

### 背景

新型コロナウイルスの流行によって、肉眼では見えないミクロの世界との関わり方を考えざるを得ない状況になっている今。微生物に対して悪い印象を持ちがちですが、人の体内整備や、環境保全、エネルギー循環など、私たちが恩恵を受けている微生物もたくさん存在します。人との関わりが密接なものの、発見されている微生物はごくわずかと考えられており、未知微生物の発見や応用への研究は、持続可能な社会を創るために重要性が拡大しています。

### クッキーで微生物の世界を身近に

あらゆるいきものを主人公と捉えるkurimaroは、2020年には梅雨を楽しむカビ菌クッキー「カビーンズ」をリリース。2021年には「微生物はヒーロー」と考える金沢大学の本多 了准教授とコラボし、水をきれいにする微生物と、ごみや汚れた水からエネルギーをつくる微生物をクッキーにしました。

今回登場するのは、納豆と青カビ(ブルーチーズ)を使ったカビ菌アイスクッキーサンド2種。納豆は、創業88年の老舗納豆メーカー小杉食品の協力を得て商品化に至りました。

身近な発酵食品に、微生物の側面から焦点を当てることで、微生物の個性や役割を考える機会創出を狙います。



## 今後の展開

現在は本多了金沢大准教授とのコラボの他に、教科書に出てくる微生物シリーズも展開中。梅雨入り後半にはカビ菌部隊「カビーンズ」が登場予定です。

今後も微生物のラインナップを増やし、微生物のパワーを知る機会を創出できるよう努めて参ります。



## カビ菌アイスクッキーサンドについて

種類: 納豆菌/青カビ(ブルーチーズ)

価格: 580円(税込)

開始: 5月24日(火)～梅雨明けまで

場所: kurimaro collection店舗のみ(冷凍の状態でお渡しさせていただきます)



## 株式会社クリマロ

本社: 〒511-0066三重県桑名市北鍋屋町84-1

代表者: 栗田こずえ

設立: 2016年

電話: 0594-41-5837

公式サイト: <http://cookie-kurimaro.com>

本件に関するお問い合わせ

窓口: 福田

TEL ☎: 080-5984-7800

mail ✉: [support@on-co.co](mailto:support@on-co.co)