

昆虫食TAKEO×フライハイ、国産昆虫シリーズ「ちりめんマゴット」を発売。

おからで育てたマゴットをちりめん山椒風で。

TAKEOの国産昆虫シリーズ第10弾「ちりめんマゴット」を2022年2月2日（水）より発売します。おからで育てた群馬県産のマゴットを、和歌山県産ぶどう山椒をたっぷり使ってちりめん山椒風に仕上げました。



• おからで育てた食用マゴット

10年以上マゴット養殖に携わり、日本随一の食用マゴット養殖技術を有する株式会社フライハイ。フライハイが養殖するのは、おからで育てたきれいなマゴットです。おからは食品工場から大量に排出される副産物ですが、我々も食べることができる栄養豊富な植物性の食料資源でもあります。

閉鎖環境で衛生的に養殖されたフライハイのマゴットは、どれをとっても食品クオリティーです。

• 商品特徴「ちりめんマゴット」

マゴットとはイエバエの幼虫のことです。

クセがない風味で、食感や見た目はちりめんじゃこに似ています。体長は1cm程度、真っ白できれいな外観をしています。

圧力鍋でしっかり高温殺菌してから乾燥させると少しちぢれて、その様子はまさにちりめんのように。噛めば噛むほどにクセが無いクリアなうまみが染み出します。

フレッシュな和歌山県産ぶどう山椒をたっぷり使って、山椒が香り立つ大人のちりめん山椒に仕上げました。添加物を使用せずにシンプルな素材でマゴットの風味を活かしました。

クセがなく、馴染みの味なのでどんな場面でも幅広く使えます。そのままごはんのお供やおつまみにも。

TAKEOのおすすめの食べ方はシンプルなおにぎりです。温かいおにぎりに合わせると少ししっとりして、マゴットのおいしさがより豊かに感じられます。やさしい味付けにしているので、ちょっとだけ醤油をたらすと良いかもしれません。



※本品にはイエバエの幼虫のほか、さなぎが少量混ざっています。サクサクとした軽い食感でおいしく食べることができます。

• マゴットとは？植物性の食品残渣を効率的にアップサイクル

おからはその多くが食品廃棄物として処理されていますが、その栄養価の高さからマゴットの餌に適しています。マゴットは卵から孵化すると、おからを猛スピードで食べて成長し、1週間足らずで収穫することができます。さらに、マゴットが食べ終えた残渣は有機物がよく分解された優れた肥料として、無駄なく活用されることが期待されています。

イエバエと聞くと衛生害虫、不快害虫というイメージがありますが、フライハイのマゴットはこれを払拭します。きれいな原料と衛生的な環境で育てたマゴットは、植物性の食品残渣を動物性のタンパク質に効率良くアップサイクルしてくれて、そしておいしい優れた食用昆虫です。

• マゴット生産者「株式会社フライハイ」について

FLYHIGH

私たちは10年以上のイエバエの養殖経験とノウハウをもつ技術者を中心に、2018年に設立した虫テック企業です。養虫®産業の創造の礎になること、人々が普通に昆虫を活用する世界にすることが目標です。

昆虫を使えば、食品残渣の活用、代替動物性タンパク質の生産、循環型農業という一石三鳥を実現できます。その一歩として、イエバエ（マゴット）を日々生産しています。イエバエと聞くと嫌悪感を抱く人もいるかもしれませんが、イエバエは他の昆虫と比べて成長スピードが圧倒的に速く、抗菌作用などもあるといわれている優秀な昆虫です。当面は代替タンパク質として飼料、ペットフードや食品として、そして将来的には医薬の分野でも活用されるかもしれません。

目標達成には、昆虫を大量生産する技術開発と、人々が昆虫を受け入れる文化の変革が必要です。簡単ではありませんが、従来の農業や畜産業とは異なる新しい産業と文化の幕開けにワクワクしています。

会社名：株式会社フライハイ

代表取締役：木下 敬介

ホームページ：<https://flyhigh64.tech/>

• 商品概要



商品名：『ちりめんマゴット』

発売日：2022年2月2日（水）

容量：4g（マゴットとしておよそ500匹相当）

希望小売価格：580円（税込）

原材料名：イエバエ（群馬県産）、醤油（大豆、小麦、食塩）、酒、みりん、砂糖、実山椒（和歌山県産）、水あめ、山椒粉

※卸売も承ります。

• TAKEOの国産昆虫シリーズ



TAKEOは国産昆虫の可能性を開拓していきます。日本では食用昆虫を生産する方が少しずつ増え始めています。昆虫の風味や栄養価は、飼料や飼育環境により大きく変わり、昆虫一つ一つに明確な個性があります。生産者のみなさんはそれぞれが工夫を凝らし、特色のある食用昆虫の生産に取り組んでいらっしゃいます。

私たちは生産者のみなさんと一緒になって食用昆虫の品質を作り上げ、その昆虫の特徴をできるだけ活かした方法で加工し、みなさまにお届けしていきます。私たちはこれからも食用昆虫の食材としての特性をより深く研究し、独創的で多様な国産昆虫食品を創り出していきます。

• 会社概要



会社名：TAKEO株式会社

所在地：東京都台東区西浅草1-3-14

代表者：齋藤 健生

設立：2016年（創業2014年）

ホームページ：<https://takeo.tokyo/>

コーポレートサイト：<https://about.takeo.tokyo/>

twitter：https://twitter.com/takeo_tokyo/

Instagram：<https://www.instagram.com/takeo.tokyo/>

お問い合わせ先

TAKEO株式会社

担当：齋藤 健生

メールアドレス：info@takeo.tokyo

TAKEO株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/58584