

アメリカミズアブはココナッツの風味がする。

カルダモンとシナモンを効かせて、サクサクのミズアブパフに。

TAKEOの国産昆虫シリーズ第11弾「ミズアブパフ」を2022年3月17日（木）より発売します。(株)生物技研がおからと酒粕で育てた神奈川県産の食用アメリカミズアブを100%使用。



• 神奈川県産 おからと酒粕で育てた食用アメリカミズアブ

本品に使用しているのは、神奈川県相模原市にある株式会社生物技研が育てた食用アメリカミズアブ。

このアメリカミズアブは、地元神奈川県内の食品工場から出てくる新鮮な「おから」と「酒粕」を食べて育ちます。嫌な臭みが弱く、ナッツのような風味がします。おからも酒粕も廃棄されやすい食品工業の副産物であり、生物技研の取り組みは地域の食品廃棄物のリサイクル、フードロス対策にも一役買っています。

• 環境にやさしいアメリカミズアブ

アメリカミズアブ (*Hermetia illucens*) は、コオロギと並んで世界でもっともメジャーな食用昆虫の一つです。BSF (Black Soldier Fly) やフェニックスワームなどと呼ばれることもあります。

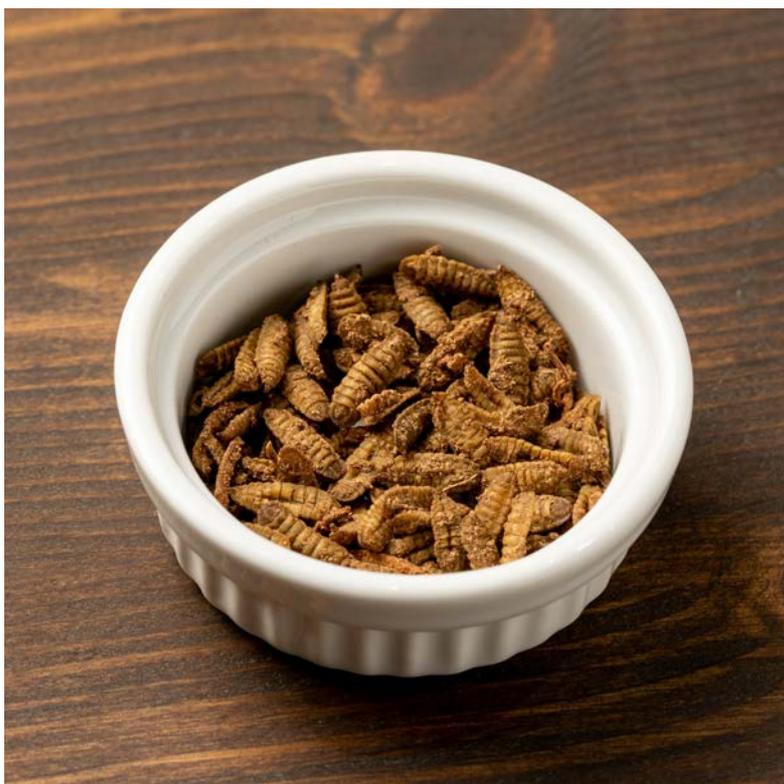
アメリカミズアブはハエ目に属する雑食性昆虫で、比較的簡単に養殖することが可能です。分解能力に優れて生育も非常に早く（孵化から収穫までおよそ2週間）、フードロス対策、食品リサイクルの面から世界的に期待されています。

フードロス対策や食品リサイクルの面で、アメリカミズアブが特に優れる性質として「水分の多い環境を好む」という点が挙げられます。食品廃棄物は一般的に水分を多く含むものが多いですが、アメリカミズアブの場合は乾燥させずにそのまま飼料として与えることができる可能性が高いです。つまり、うまくシステムを構築することができれば飼料の乾燥に必要なエネルギーを削減できます。コオロギではなかなか同じことをするのは難しいと考えられています。

- アメリカミズアブはココナッツの風味がする。

食用にするのは幼虫です。幼虫は体長1~2cm程度で小麦色、小さなコッペパンのような形状をしています。脂質が多く栄養が詰まっていることが特徴の食用昆虫で、特にラウリン酸を豊富に含みます。ラウリン酸はココナッツオイルに豊富に含まれる脂肪酸であり、そのためかミズアブもココナッツに似たトロピカルでナッティな風味がします。

脂質だけでなくもちろん他の昆虫と同様にタンパク質も豊富で、乾燥品では約33%が含まれています。



- 新商品「ミズアブパフ」

「ミズアブパフ」はアメリカミズアブが有するココナッツ様の風味を最大限に活かした商品です。ミズアブは乾燥させると、お米のパフのようにサクサクとした食感になります。さらにより食べやすくおいしくするために、ココナッツ風味と相性の良いカルダモンやシナモンをしっかりと効かせて、ちょっと大人なスパイシーな風味に仕上げました。添加物不使用、自然派のおいしさです。

「ミズアブパフ」はグラノーラとミルクとの相性がとても良く、グラノーラ等と一緒に召し上がるのがおすすめです。食感はサクサク、ココナッツとスパイスの風味が心地よいです。時間経過とともにミルクにスパイスが溶け出していき、チャイに似た風味に変わります。



商品名：『ミズアブ パフ』

発売日：2022年3月17日（木）

容量：5g（ミズアブとしておよそ100匹相当）

希望小売価格：580円（税込）

原材料名：アメリカミズアブ（神奈川県産）、食塩、カルダモン、はちみつ、ココナッツ、シナモン、紅茶、オールスパイス、ナツメグ、ローリエ

※卸売も承ります。

• TAKE-NOKO 限定 「ミズアブミルクのクラフトコーラ割り」

アメリカミズアブはミルクとの相性が良い。TAKEOが運営する昆虫食の駅 TAKE-NOKO では、「ミズアブミルクのクラフトコーラ割り」を提供しています。フレッシュなミズアブの幼虫をミルクと一緒にミキサーにかけて、TAKEOオリジナルのクラフトコーラシロップで割っています。

ミズアブ由来のココナッツ様の風味と濃厚なコクがミルクに付与され、クラフトコーラと合わさるとチャイに似た特別な一杯が出来上がります。アイス、ホットともご用意しています。



昆虫食の駅 TAKE-NOKO <https://takeo.tokyo/note/shop-info/>

• 昆虫生産者「株式会社生物技研」について

「遺伝子解析を誰もが利用できる身近な技術に」

株式会社生物技研は神奈川県相模原市にある遺伝子解析を本業とする企業ですが、2018年より技術屋としての強みを活かしたシステムチックなアメリカミズアブの養殖技術開発に取り組んでいます。

次世代シーケンサーを自社保有し、DNA・RNA抽出からバイオインフォマティクスまで、全てを自社で行っています。価格や納期の面でお手軽に、そして分子生物学を専門としていない方々にもご利用いただけるようなサービスを提供しま

す。また、遺伝子解析発展のためには、様々な人が参加して、新しいアイデアが次々と生まれていくことが大切だと思っています。そのために生物技研は誰もが参加しやすいようなプラットフォーム作りを少しずつ進めていきます。

ホームページ <https://gikenbio.com/>

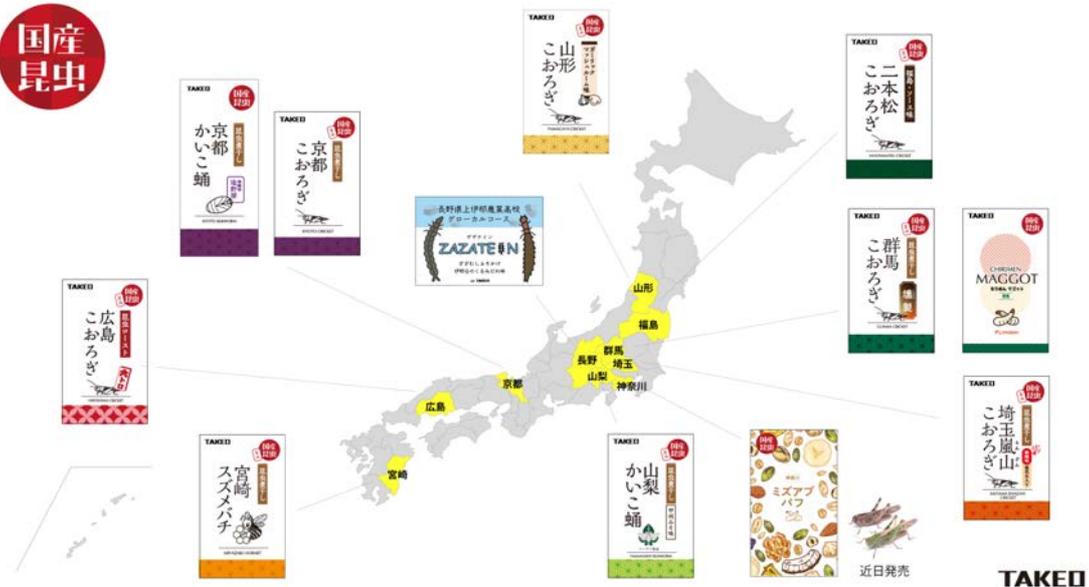
アメリカミズアブ「エコーバ®」事業 <https://gikenbio.com/bsf/>



• 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://prtmes.jp/main/html/searchrhp/company_id/58584