

おいしい昆虫をおいしく食べてもらいたい。「昆虫がおいしい カイコのカレー」 2022/4/26（火）発売。

「サカナバル」の株式会社アイロム Have a Nice Can! とのコラボ商品。

SDGsとかタンパク質危機とかはちょっととなりに置いて、ただ昆虫をおいしく食べてもらいたい。山梨県産カイコを使用した「昆虫がおいしい カイコのカレー」、2022/4/26（火）に3種のフレーバーで発売。



• 昆虫のおいしさを味わうということ

SDGsとかタンパク質危機とかはちょっととなりに置いて、ただ昆虫をおいしく食べてもらいたい。そんな思いを株式会社アイロムさんに形にしてもらいました。昆虫を主役にしたちょっと贅沢なタイカレーです。メインの食材は山梨県のアシザワ養蚕さんが育てたフレッシュなカイコのさなぎ。プチッと弾ける食感と豆にも似た香りとうまみ。そこに嫌な風味はありません。味も香りも食感も全部味わう、これが昆虫のおいしさを味わうということです。

（アシザワ養蚕について：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/00000016.000058584.html>）

昆虫のおいしさを知ってもらうことができれば、いつもの食卓にならぶ食材の選択肢の一つになる日は遠くない、私たちはそう考えています。

• 食べやすく、おいしくするためのこだわり

■キドニービーンズで食感のバランスを整える

フレッシュなカイコのさなぎはプチッとした弾ける食感が特徴です。でも、そんな食感が昆虫食初心者の方にとっては心理的なハードルになってしまうことは理解しています。

そこで私たちがオススメするのがキドニービーンズとのペアリングです。キドニービーンズは大きさと食感がカイコに似

ており、かつクセが無い風味であるため、カイコと調和します。食べたら意味がわかります。ぜひ同時に食べてみてください。



■昆虫カレー史上最大 カイコ31匹分、タンパク質9g

1缶あたりフレッシュなカイコさなぎが約8匹、さらにパウダーとしてカイコさなぎ23匹分、合わせて約31匹分が配合されています。昆虫カレー史上最大の昆虫配合量です（※自社調べ）。

その分、タンパク質も約9gが含まれています。

■贅沢なゴロゴロ食感

カイコの存在感に負けないように他の食材も大きさにこだわりました。グリーンカレーにはタケノコ、レッドカレーにはフクロタケ、イエローカレーにはヤングコーン、それぞれ贅沢なゴロゴロ食感が楽しめます。

■カイコパウダーが隠し味

カイコさなぎは加工方法によって大きく風味が変わります。フレッシュなカイコさなぎは豆に似た植物的な風味、乾燥させるとエビや甲殻類のような濃厚な風味がします。カイコパウダーはカレーとの相性がとても良く、エビに似た出汁感が付与されます。

• 商品特徴



■昆虫がおいしいカイコのグリーンカレー

発売日：2022/4/26（火） 内容量：110g
希望小売価格：1280円（税込）

特徴的な原材料：たけのこ水煮、レッドキドニー、カイコさなぎ（山梨県産）、カイコパウダー
タンパク質：9.7% ※目安値

風味特徴：

辛さレベル3。青唐辛子が効いた本格的なグリー

ンカレーです。たけのこがたっぷり入って、ゴロゴロ食感が楽しめます。王道のグリーンカレーとカイコの絶妙なマッチングを体感してください。



■昆虫がおいしい カイコのレッドカレー

発売日：2022/4/26（火） 内容量：110g
希望小売価格：1280円（税込）

特徴的な原材料：フクロタケ、レッドキドニー、カイコさなぎ（山梨県産）、カイコパウダー
タンパク質：9.2g ※目安値

風味特徴：

辛さレベルは2。クリーミーでマイルドな食べやすいカレーです。隠し味のカイコパウダーがエビ

に似たシーフード感を醸し出し、いい仕事をしています。ジューシーなフクロタケにも満足していただけること間違いなし。



■昆虫がおいしい カイコのイエローカレー

発売日：2022/4/26（火） 内容量：110g
希望小売価格：1280円（税込）

特徴的な原材料：ヤングコーン、レッドキドニー、カイコさなぎ（山梨県産）、カイコパウダー
タンパク質：9.9g ※目安値

風味特徴：

辛さレベル3。スパイシーでパワフルなイエローカレーです。複雑なスパイスの香りにカイコパウ

ダーの香りも負けていません。ヤングコーンの優しい甘さがスパイス感を引き立てます。

• 製造者：株式会社アイロム Have a Nice Can!缶詰工場 について



Have a Nice Can!

おうちで贅沢ごちそう缶

Have a Nice Can!はすべてが手作業の缶詰工場です。

六本木、恵比寿、五反田で「サカナバル」などを運営する"お魚一筋" 株式会社アイロムのHave a Nice Can!缶詰工場。レストランやバルに務めるシェフやスタッフが食材の仕込みから味付けまでこだわって製造しています。その日その日で変わる食材の甘みや水分量、個体差に合わせて微調整します。特にお魚は季節や産地によって脂ののりやサイズなど状態が変わります。シェフだからこそできる食材に合わせた下ごしらえや味付けで、すべて手作業の缶詰のメリットを最大限に活かします。

PB商品に加えて、小ロット製造が可能なクラフト缶詰工場のメリットを活かしたBtoBで飲食店や企業のオリジナル缶詰やノベルティーなども製造しています。今回は特別に昆虫で缶詰を作っていました。

会社名：株式会社アイロム

所在地：東京都渋谷区道玄坂2-8-1

代表者：森山佳和

ホームページ：<http://sakanabar.jp/>

お問い合わせ先

株式会社アイロム Have a Nice Can!缶詰工場

所在地：東京都目黒区中根1-20-18-1F

担当：植田祥子

メールアドレス：shop@hn-can.com

ホームページ：<https://hn-can.com/>

Instagram：<https://www.instagram.com/h.n.can/>

• TAKEOについて



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