

## 昆虫食のTAKEO、国産昆虫シリーズ第2弾は新しい昆虫煮干し。 「福島・ソース味 二本松こおろぎ」を発売！

二本松こおろぎにはソースが合う！今までにないソース味の昆虫煮干し。

昆虫食の専門企業 合同会社TAKEO（本社：東京都台東区、代表社員：齋藤健生）は、国産昆虫シリーズ第2弾の昆虫煮干し「福島・ソース味 二本松こおろぎ」を2020年6月1日（月）より発売します。（<https://takeo.tokyo/>）



新発売「福島・ソース味 二本松こおろぎ」

### ● 「福島・ソース味 二本松こおろぎ」のこだわり

#### 1. 福島県二本松産の高品質コオロギを使用

原料のコオロギには、福島県二本松の生産者によって飼育された高品質のフタホシコオロギを使用しています。衛生管理が徹底された環境でタンパク質が豊富なエサで育てられた二本松こおろぎは、サイズが大きくうまみが強いことが特徴です。

#### 2. 二本松こおろぎの特徴に合わせて開発した「ソース煮干し製法」を採用

福島名物のソースカツ丼にちなみ、ソース味の昆虫煮干しを作りました。新開発の「ソース煮干し製法」により、コオロギの芯までフルーティーでスパイシーなオリジナルソースが染み込んでいます。香りの強いソースとうまみの強い二本松こおろぎは相性抜群、味わい濃いめの食べ応えのある昆虫スナックに仕上がりました。昆虫の形まるごとだからこそ味わえるサクサクとした昆虫らしい食感をぜひ楽しんでください。

#### 3. タンパク質60%

「福島・ソース味 二本松こおろぎ」に含まれるタンパク質は60%。健康志向の方やお子様のおやつなどにもオススメです。



■ オススメの食べ方。トースターで温めて！

「福島・ソース味 二本松こおろぎ」は、おやつやおつまみとしてそのまま召し上がれます。ひと手間加えて、トースターで1～2分温める（焦げやすいので低めの温度設定で）のもオススメです。香ばしくなり、さらにコオロギの脂のうまみも感じやすくなり、より一層おいしく召し上がれます。

- 国産昆虫シリーズ第1弾「昆虫煮干し 京都こおろぎ」もどうぞ





「昆虫煮干し 京都こおろぎ」

2020年3月に発売した国産昆虫シリーズ第1弾の「昆虫煮干し 京都こおろぎ」も併せてどうぞ。旬の京野菜を食べてすくすく育った京都こおろぎを使用し、シンプルに沖縄の海水塩だけで煮干しにしました。魚とも植物とも言えない、上品な香りと味わいが特徴です。また小型のコオロギ（ヨーロッパイエコオロギ）で食べやすいので、昆虫食初心者の方にもオススメです。京都こおろぎにしかないおいしさをぜひ、お楽しみください。

（ご購入はこちら <https://takeo.tokyo/>）

- TAKEOは国産昆虫の魅力をお届けしていきます！

昨今、SNS等で昆虫食が話題になることが増え、ひとつの文化として少しずつ世間に浸透しつつあります。それに伴って日本でも食用昆虫の生産者も少しずつ増え始めています。昆虫の風味や栄養価は食べているエサや飼育環境により明確に変わります。生産者たちはそれぞれが飼料や飼育方法などに工夫を凝らし、特色のある食用昆虫の生産に取り組んでいます。

私たちは生産者と一緒になって食用昆虫の品質を作り上げ、こだわりをもって生産された昆虫をその特徴に適した方法で加工し、みなさまにお届けしていきます。これからも食用昆虫の素材としての特性をより深く研究し、より多くの方に楽しんでいただける独創的で多様な国産昆虫食品を創り出していきます。

- 合同会社TAKEOについて

# Enjoy your meal!

## 野菜、昆虫、魚、肉

TAKEO  
takeo.tokyo

私たちは昆虫が野菜、魚、肉などと同じような生鮮食材として楽しめる、より豊かな食卓の実現を目指しています。

今、昆虫はようやくゲテモノではなく一つの食材として認知されつつあります。ですが多くの人にとって昆虫はまだ身近な食材とはなっていません。栄養成分や環境問題、食料問題など、食べるための特別な理由が求められているのが現状です。その一方で私たちが思い描くのは、昆虫のある日常の食卓です。スーパーを歩けば野菜売り場の隣に昆虫売り場があり、フレッシュな昆虫を家に持ち帰って自分で調理し、その味わいや栄養を家族みんなで楽しむ、そんな食卓です。

私たちはオリジナル昆虫食品の開発・製造だけでなく、自給飼料で昆虫を養殖する昆虫農業「むし畑」を運営しています。

「むし畑」は神奈川県にある自社農場で牧草を無農薬栽培し、その牧草で匂のあるバツタを養殖するという新しい取り組みです。また東京には実店舗を持ち、そこでは各種昆虫食品の購入ができるほか、飲食店として「めっちゃタガメサイダー」「コオロギアイスもなか」などの昆虫を用いた軽食を提供しています。毎週日曜日には昆虫料理ラボ「Holiday Kitchen」をオープンし、「国産コオロギのペペロンチーノ」「タガメサイダーカレー」など本格的で実験的な昆虫料理の提供（テイクアウトのみ）も実施しています。

### ■会社概要

会社名：合同会社TAKEO

所在地：東京都台東区松が谷1-6-10

代表者：齋藤 健生

設立：2016年（創業2014年）

ホームページ：<https://takeo.tokyo/>（ご購入はこちら）

むし畑：<https://mushibatake.takeo.tokyo/>

実店舗：<https://takeo.tokyo/note/shop-info/>

twitter：[https://twitter.com/takeo\\_tokyo/](https://twitter.com/takeo_tokyo/)

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

### • お問い合わせ先

合同会社TAKEO（タケオ）

担当：齋藤 健生

メールアドレス：info@takeo.tokyo

---

合同会社TAKEOのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/58584](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/58584)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

合同会社TAKEO

担当：齋藤 健生

メールアドレス：info@takeo.tokyo

TEL：03-6873-2109（FAX番号も同じ）

携帯：090-6786-3018