

## 昆虫食のTAKEO、国産昆虫シリーズ第3弾はアーモンドを食べたプレミアムこおろぎ。「昆虫干物 広島こおろぎ」「昆虫ロースト 広島こおろぎ」を発売！

広島こおろぎは脂のノリが違う。コオロギ界の大トロ。

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3弾「昆虫干物 広島こおろぎ」「昆虫ロースト 広島こおろぎ」を2020年7月1日（水）より発売します。（<https://takeo.tokyo/>）



新発売「広島こおろぎ」

### • 「広島こおろぎ」のこだわり

1. アーモンドをたっぷり食べて育った、広島県産のプレミアムこおろぎを使用。



広島こおろぎはアーモンドをたっぷり食べて育ったプレミアムこおろぎです。一般的なものよりひと回り大きい、まるまる肥ったフタホシコオロギです。含まれる脂質は通常のコオロギの1.7倍程度（当社比）におよび、まさにコオロギ界の大トロです。その脂は主にアーモンド由来で、コオロギ特有の臭みがほとんど無くアーモンドの甘い香りがすることが特徴です。

## 2. 不飽和脂肪酸がたっぷり。

広島こおろぎの脂質の約70%は不飽和脂肪酸です。アーモンドと同じくオレイン酸、リノール酸が特に豊富に含まれています。

## 3. 冷凍品の「昆虫干物 広島こおろぎ」と、常温品の「昆虫ロースト 広島こおろぎ」の2種を用意。



「昆虫干物 広島こおろぎ」と「昆虫ロースト 広島こおろぎ」



冷凍品の「昆虫干物 広島こおろぎ」は半乾燥の干物にすることで、広島こおろぎのおいしさをギュッと濃縮し、ジューシーさとザクザク食感を両立させました。自然解凍後そのままでも食べられますが、少し加熱するとアーモンドの甘い香りが漂いジューシーさもより引き立って、一層おいしく召し上がれます。広島こおろぎの魅力を最大限に楽しむなら干物がオススメです。

常温品の「昆虫ロースト 広島こおろぎ」は、乾燥後にじっくりローストしています。食べやすいサクサクとした軽い食感と、ローストアーモンドのような甘い香ばしさが特徴です。チョコレートのスイーツやウイスキーなどと相性が良いです。

いずれの商品も添加物や調味料を一切使用していません。まずは素材そのものの味を楽しんでください。

■干物は炙って塩をちょっと付けてそのまま、ローストはチョコレートなどスイーツと合わせて。



スイーツと相性が良い「昆虫ロースト 広島こおろぎ」

「昆虫干物 広島こおろぎ」はちょっと炙って、小洒落た塩をちょっと付けて食べるのがおすすめです。広島こおろぎの甘さやうまみが最大限味わえます。「昆虫ロースト 広島こおろぎ」はスイーツとの相性が良く、特にチョコレートに合わせるのがおすすめです。こおろぎの香ばしさとサクサク食感、複雑なうま味が意外にも合います。

- 国産こおろぎ 食べくらべセットもどうぞ



「こおろぎ食べくらべ」も同時発売

国産昆虫シリーズ第1弾の「昆虫煮干し 京都こおろぎ」、第2弾の「福島・ソース味 二本松こおろぎ」、第3弾の「昆虫ロースト 広島こおろぎ」をちょっとずつ詰め合わせにした「国産こおろぎ 食べくらべセット」も7月1日に同時発売します。

コオロギは種類や育て方によって個性がまったく違います。「国産こおろぎ 食べくらべセット」を通じて、生産者のこだわり、コオロギの個性に合わせた加工をするTAKEOのこだわりを体感してください。昆虫の多様性、可能性の広がりを感じられます。

(ご購入はこちら <https://takeo.tokyo/>)

- 人気の京都こおろぎ、「昆虫釜揚げ 京都こおろぎ」も同時発売







同じく7月1日、「昆虫釜揚げ 京都こおろぎ」を同時発売します。京都こおろぎは柔らかくて小ぶりのコオロギで、塩茹でにするとまるで釜揚げしらすのよう。京都こおろぎの新しい魅力が発見できます。これからの暑い季節、冷奴や大根おろしと合わせてお召し上がりください。

※この商品は冷凍でお届けします。

(ご購入はこちら <https://takeo.tokyo/>)

• 合同会社TAKEOについて



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、こ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](mailto:info@takeo.tokyo)

【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（サイトウ タケオ）

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