

昆虫食のTAKEO、国産昆虫シリーズ第4弾は京都 塩野屋「京都かいこ」

煮干し、釜揚げの2種を同時発売！

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4弾「京都かいこ」を2020年9月7日（月）より、数量限定で発売します。（<https://takeo.tokyo/>）



国産昆虫シリーズ第4弾は、300年続く京都・亀岡市の老舗絹織物屋 塩野屋が育てた「京都かいこ」。私たちは食べることから日本の養蚕業を応援していきます。

• 「京都かいこ」のこだわり

1. 有機栽培の桑の葉だけで飼育

現代の養蚕では飼育の一部で人工飼料を用いることが一般的です。特に1～2齢の小さい時期には、成長を揃えたり病気の発生を防ぐ目的でよく用いられています。

その一方で塩野屋のこだわりは全齢で桑の葉を使うこと。世話は大変になってしまいますが、手間の分だけ特別なおいしさがあります。

2. 黄色いまゆを作る品種「都金色」

京都かいこは「都金色」という品種を採用しています。都金色は鮮やかな黄色の美しいまゆを作ることが特徴です。この黄色は桑の葉由来のカロテノイドやフラボノイドという色素成分によるものです。

（シーズンによっては「都浅黄」という同じく黄色いまゆを作る品種に変更する場合があります）。

3. 一番おいしい時期に収穫

京都かいこは収穫時期にこだわっているからおいしい。

京都かいこは、まゆを作って早い時期（目安として4~5日目）の一番の食べごろに収穫をします。一個ずつ丁寧に手作業でまゆを切り、中のさなぎを取り出しています。良いものを良い状態で得るためには手間がかかります。もちろん切ったまゆも絹製品として有効活用しています。



- 煮干しは濃い味、お茶漬けがおすすめ。釜揚げはあっさり、お刺身感覚で。

常温品の「昆虫煮干し 京都かいこ」、冷凍品の「昆虫釜揚げ 京都かいこ」との2品をラインナップしています。



■ 昆虫煮干し 京都かいこ

煮干しは甲殻類に似た強い香りと濃い味わいが特徴です。コオロギとはまったく違う、一度食べたらくせになるおいしさ

です。おすすめの食べ方はお茶漬け。湯気から立ち登る京都かいこの香りが食欲を刺激します。カイコさなぎも煮干しも酸化が大敵です。塩茹での際に宇治茶とローズマリー抽出物を加えることで、酸化に対して最大の配慮をしています。国産ならではの新鮮な風味が楽しめます。



■昆虫釜揚げ 京都かいこ

釜揚げは豆腐のようなクセの無いあっさりとした風味と、皮はプच्छと中身はフワフワのユニークな食感が特徴です。煮干しとはまったく違う風味で、同じかいこさなぎでもここまで風味が違うのかと驚くはずです。しょうゆをちょっと付けてお刺身感覚で、裏ごしペーストにして料理にアレンジするのもおすすめです。



● 塩野屋十五代目誕生展『純国産シルクで新しい衣・食・住』のお知らせ

塩野屋では、このたび服部（創半）芳和さんから奥様の服部ゆかりさんに代替わりをされます。その歴史は300年に及び、ゆかりさんで15代目となります。

塩野屋の新しい時代の幕開けに向けた展示会をされるとのことですので、近くにお住まいの方は参加されてはいかがでしょうか。

■ 塩野屋十五代目誕生展『純国産シルクで新しい衣・食・住』

純国産シルクの復活を手段として京都府亀岡市で実践活動をしている塩野屋。着物メーカーがチャレンジし続けてきた理由、それは日本の文化の大切さ、材料の重要性を知っているからである。これまで繭＝絹糸だけだったが、今は＋幼虫＋さなぎ＋蚕の糞となり、「衣」以外にも「食」「住」の材料としての道を提案している。

十五代目の姿勢と想いをこの展示会で表現し、国産シルクの意味を考えます。会場では、9月11日生まれの蚕の飼育も観察できます。

主催：塩野屋

会期：2020年9月18日（金）～9月20日（日）11時～19時（最終日は17時まで）

会場：「ギャラリー中井」京都府京都市中京区木屋町通三条上る上大阪町532

※本企画に関するお問い合わせは、塩野屋（090-3167-2284）まで。

• 合同会社TAKEOについて

TAKEOは昆虫食の専門企業です。野菜、魚、肉などと同じように昆虫が台所を彩る、より豊かな食卓の実現を目指しています。

昆虫農業「むし畑」による昆虫養殖から、国産昆虫シリーズ、タガメサイダーをはじめとするオリジナル商品の開発・製造、オンラインショップ、昆虫食専門の飲食店兼直販ショップまで昆虫食に関わる幅広い事業を展開しています。



■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）

twitter：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