

昆虫食TAKEO 昆虫煮干し「大分ミールワーム」新発売！

大分県産ミールワームはクセがなくて食べやすい。ナッツのような甘い風味が特徴です。

Buzcycle社が育てた大分県産ミールワームを100%使用。彩りよくヘルシーな「フルーツ&ナッツ」、味付けなしでそのままの味が楽しめる「プレーン」の2品同時発売です。



• 毛利さんが育てた 大分県産ミールワーム

ミールワームを養殖するのは大分県中津市 株式会社Buzcycleの毛利謙太さん。毛利さんはたったひとりで養殖技術の研究を重ね、現在では月間1トンにも及ぶミールワームを生産する体制が整うようになりました。

毛利さんはこれまでに週6日早朝からゴミ収集のアルバイトに取り組み、それを原資に3年もの期間、ミールワームの養殖技術研究に取り組んできました。大学との共同研究も進め、さらなる技術開発にも余念がありません。情熱と無尽蔵の体力が強みと語る、29歳の若手生産者さんです。

毛利さんのミールワームは、小麦のふすまを中心にした独自に開発したエサを与えて育てられています。乾燥させるとナッツのような甘い風味が立ちます。食感は軽くてサクサク、昆虫食初心者の方にもおすすめできます。

ミールワームは育てやすく食味も良く、世界的にもっともメジャーな食用昆虫の一つです。チャイロコメノゴミムシダマシという甲虫の幼虫で、体長は1.5~2cm程度の小さな昆虫です。

今回は「フルーツ&ナッツ」と「プレーン」の2品同時発売です。

「フルーツ&ナッツ」は軽く塩味を付けたミールワームの煮干しに、厳選したクランベリー、アーモンド、かぼちゃの種を彩りよく合わせました。うまみ、酸味、甘みのバランスが良く、ヘルシーなおやつとしておすすめです。

「プレーン」は味付けを一切していない昆虫煮干しで、素材そのままの味が楽しめます。そのまま食べてもいいですし、サラダなどにトッピングしても、スイーツに合わせてもサクサクとして楽しく食べられます。



■株式会社Buzcycle

ミールワーム（昆虫）を活用した、持続可能な循環型社会の実現を目指す。

<https://buzcycle.com/>

- 意外においしい組み合わせ「大分ミールワーム フルーツ&ナッツ」



こだわりの塩で味付けをしたミールワームの煮干しに、厳選したクランベリー、アーモンドをかぼちゃの種を彩りよくミックスしました。ミールワームの塩味とうまみ、クランベリーの酸味、アーモンドとかぼちゃの種の甘みがバランス良く、クセになるおいしさです。



商品名：『大分ミールワーム フルーツ&ナッツ』

発売日：2023年8月7日（月）

容量：9g

希望小売価格：560円（税込）

原材料名：ミールワーム（大分県産）、ドライクランベリー（クランベリー、砂糖、サンフラワーオイル）、アーモンド、かぼちゃの種、食塩

※卸売も承ります。

● 素材そのまま「大分ミールワーム プレーン」

毛利さんのミールワームは味付け無しでもおいしく食べることができます。余計なことをせず、煮干しにただけ。ナッツのような甘く、香ばしい風味がすることが特徴です。サラダのトッピングやスイーツにも合います。



商品名：『大分ミールワーム プレーン』

発売日：2023年8月7日（月）

容量：5g

希望小売価格：490円（税込）

原材料名：ミールワーム（大分県産）

※卸売も承ります。

• TAKEOの国産昆虫シリーズ | 開発者の思い

日本では食用昆虫の生産者が増えています。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。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。

大分ミールワームを初めて食べたとき、僕はまずそのクセの無さに驚きました。さらにナッツのような甘い風味が感じられ、色々な食材に合わせやすい素材だと思いました。

そこで考えたのが塩味を付けたミールワームとドライフルーツやナッツを組み合わせることでした。彩りが良くなるし、スイーツに合わせやすいミールワームの可能性が伝わりやすいのではないかと考えました。実際に食べたならミールワームのうまみと塩味、クランベリーのみと酸味、アーモンドの香りが絶妙にバランスすることを実感できると思います。

また、今回は味付け無しの「プレーン」も商品化することにしました。ペットと同じものを食べたいというお客さまからの声もあり、試しに作ってみました。

毛利さんの生産現場にもお邪魔させていただきましたが、情熱あふれる尊敬できる生産者さんです。たった一人でダブルワークをしながら3年もの間研究を続け、今では日本随一の生産量を誇る昆虫生産者さんとなっているのはすごいなと思います。

（開発担当：三橋亮太）

• 会社概要



「野菜、昆虫、魚、肉」

TAKEOは2014年創業の昆虫食の専門企業です。昆虫が野菜、魚、肉などと同じような食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。「タガメサイダー」や「国産昆虫シリーズ」などの開発・製造や、東京 浅草では昆虫食カフェが楽しめる実店舗「TAKE-NOKO」を運営しています。

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/>

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@takeoinc.com

TAKEO株式会社のプレスリリース一覧

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