

# 昆虫食TAKEO 国産カイコさなぎを使った「蚕ソーセージ」新発売！

国産カイコさなぎが3匹入った特製魚肉ソーセージ

山梨県のアシザワ養蚕さんが育てたフレッシュな国産カイコさなぎを使用、シルキーな味わいが特徴のカイコ入り魚肉ソーセージです。2023年11月17日（金）に発売します。

- 日本初※の昆虫入り特製魚肉ソーセージ

日本初※の昆虫入り魚肉ソーセージ。しかも常温保管が可能で使いやすい。

フレッシュな国産カイコさなぎを1本あたり3匹配合しました。フレッシュなカイコさなぎだからこそ味わえる、植物と海老の中間のような風味が特徴です。

今回も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さなぎを使用させていただきました。いちばんおいしいタイミングで収穫してもらったこだわりのカイコさなぎです。黒い粒々はカイコさなぎの外皮で、カイコらしい風味が感じられる部分です。

またチーズを配合することで全体の風味のバランスを整え、シルキーな味わいを表現しています。



※当社調べ

- 商品概要「蚕ソーセージ」



商品名：『蚕ソーセージ』

発売日：2023年11月17日（金）

容量：75g

希望小売価格：税込498円

保存方法：直射日光、高温、多湿をお避けください。

賞味期限：製造日より5カ月

原材料名：魚肉すり身（外国製造）、カイコ（国産）、植物性たんぱく、植物油脂、乳等を主要原料とする食品、チーズ、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、リン酸塩（Na）、酸味料、酸化防止剤（V.E）、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）

※卸売も承ります。



## • 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「昆虫食TAKEO 浅草本店」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/](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://prtimes.jp/main/html/searchlp/company\\_id/58584](https://prtimes.jp/main/html/searchlp/company_id/58584)