

2022年8月10日「長崎こおろぎ」発売！TAKEOの国産昆虫シリーズ

長崎県産焼きあごで、うまみたっぴりのこおろぎ煮干しに仕上げました。

BugsWell社が育てた長崎県産こおろぎ100%使用。BugsWellは地元の農業事業者や社会福祉法人等と連携し、農福連携でコオロギを養殖しています。



- 九州のうまみたっぴり「長崎こおろぎ あごだし」

「長崎こおろぎ あごだし」は、九州のうまみたっぴりの昆虫煮干しです。

長崎県産焼きあご粉末の出汁を長崎県産こおろぎにじっくりと染み込ませました。噛めば噛むほど、コオロギと焼きあごのうまみが滲み出します。さらに「ゆうこう」の果汁の爽やかな香りと酸味が全体を調和させ、和の雰囲気があるやさしい味わいを感じられます。



- 添加物不使用、こだわりの国産原料

本品は国産原料にこだわって作った昆虫煮干しです。

出汁には主に長崎県平戸産の焼あご粉末を使用しています。あごとはトビウオのことで、主に九州地方で親しまれています。香ばしい香りとスッキリとした旨みの特徴です。



また、風味付けに長崎県の伝統柑橘である「ゆうこう」の果汁を使用しています。「ゆうこう」はゆずやかぼすと同じ香酸柑橘の一種で、まろやかな酸味が特徴です。

参考：長崎市 ながさきの「食」伝統柑橘ゆうこう

<https://www.city.nagasaki.lg.jp/kosodate/530000/532000/p008987.html>

• 商品情報



商品名：『長崎こおろぎ あごだし』

発売日：2022年8月10日（水）

容量：5g

希望小売価格：580円（税込）

原材料名：フタホシコオロギ（長崎県産）、ゆうこう果汁（長崎県製造）、焼きとびうお粉末（長崎県製造）、食塩、酒、砂糖、昆布粉末、こしょう

デザイン特徴：

長崎の夏の海をイメージした青を基調として、躍動感のあるトビウオのイラストをコオロギと並べました。（デザイン担当：さとみち）

※卸売も承ります。

• コオロギ生産者 BugsWell株式会社

コオロギを生産するのは長崎県を拠点にするBugsWell株式会社。BugsWellは地元の農業事業者や社会福祉法人等と連携し、農福連携でフタホシコオロギを養殖しています。



BugsWell株式会社

長崎県西海市西彼町亀浦郷1243

代表取締役 浪方 勇希

ウェブサイト：<https://bugswell.com/>

• 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始めています。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。

「長崎こおろぎ」のコオロギは大きさがばらばらです。でもその分、成長段階ごとの繊細な風味の違いが楽しめるのでお得な気がします。小さいコオロギはクリアなうまみ、大きいコオロギは濃いうまみを感じられると思います。

フレーバーの開発は比較的スムーズに進みました。九州といえばあごだしたと長崎県産の焼あごを最初にテストしてみたところ、バチッと味が決まりました。焼あごは生臭みが少なくうまみがやさしく、コオロギの風味をよく引き立ててくれました。コオロギとの相性が良い素材です。

また風味付けに地元の柑橘を使いたいと探索したところ、長崎には「ゆうこう」という香酸柑橘があることを初めて知りました。高知のかぼすや宮崎のへべすとも違って果汁が甘いことが特徴です。商品開発はこういう出会いが面白いです。

(開発担当：三橋亮太)

• TAKEO株式会社「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。



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@takeo.tokyo

TAKEO株式会社のプレスリリース一覧

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

