

2024年4月22日

信濃毎日新聞と博報堂「CREATIVE TABLE 最高」の
コラボレーションにより開発
昆虫食ポップコーン「飛んで火に炒る夏の虫」4月23日発売
—博報堂の地域課題解決プロジェクト「じもシゴト」の一環として—

博報堂の若手クリエイターチーム「CREATIVE TABLE 最高」が開発に協力した、カイコ入りフライパンポップコーン『飛んで火に炒る夏の虫』が、信濃毎日新聞株式会社より、2024年4月23日（火）に発売されます。



信濃毎日新聞社は、昆虫食がさかんであり、昔から親しんできた長野県の新聞社として、信州発の昆虫食を国内外に発信する「昆虫みらいプロジェクト」を推進しています。博報堂「CREATIVE TABLE 最高」が進めている地域課題解決プロジェクト「じもシゴト」は、その活動の一つとして信濃毎日新聞社とタッグを組み、長野県の誇るべき食文化のひとつである「昆虫食」の啓発と地域文化の多様性を伝えるために、これまでにない昆虫食商品の開発を共同しました。

本商品は、未だ昆虫食を経験したことのない方々を念頭に、昆虫食ならではの「体験への興味」に着目して開発したものです。昆虫食が今以上に広がるためには、「一度は昆虫を食べたことがある人」「その時にポ

「ジティブな感想を持った人」を増やしていくことが重要であると考え、本商品を通し、その体験作りに貢献することを目指しています。

昆虫食がさかんな長野県には、カイコやイナゴ、蜂の子等の佃煮が日常的に食べられてきた歴史があります。一方、昆虫食は一部の愛好者の間の嗜好品の範疇に留まっているのが現状です。見た目やイメージ、好みの分かれる独特な風味と同時に、一人ではなかなか口にする勇気が持てないという心理面も要因の一つとして考えられます。

「飛んで火に炒る夏の虫」は黒こしょうで味付けされた長野県産カイコを加えたポップコーン。「カイコ」は蚕糸業で栄えた信州、特に南信地方では佃煮にして子どものおやつやご飯のおかずとして日常的に食べられてきた食材です。今回、昆虫食ならではの好奇心や非日常体験をヒントに、友だちや家族らと座を囲みながら楽しく食べることができる商品の開発を心がけました。

本商品を通じて、これまで昆虫食という食文化に縁のなかった方々やネガティブに捉えていた方々に「ドキドキしたけど、食べてみたら意外とおいしい！」と感じていただけるような出会い・体験の場づくりに貢献したいと考えています。

■昆虫食ポップコーン「飛んで火に炒る夏の虫」のポイント

▶意外とクセなく食べやすい、しかもヘルシー

香ばしく炒られたカイコはサクサクした食感があり、エビや小魚に近い風味があります。黒こしょうを利かせ、クセなく食べやすい味に仕上げました。カイコはたんぱく質やオメガ3脂肪酸が豊富な食材です。

▶長野県の製糸所の純国産カイコを使用

宮坂製糸所（岡谷蚕糸博物館内）のカイコを1商品あたり約15頭使用しています。

▶懐かしくて新しいスタイル！

大人は懐かしさを、子どもは目新しさを感じるフライパンポップコーン

▶自分で作る体験が楽しい！

容器内のコーンがはじけ、カイコが踊るかの様子を見ながら作れます。



諏訪地方・茅野市の養蚕農家



宮坂製糸所（岡谷蚕糸博物館内）の糸繰りの様子

■地域課題解決プロジェクト「じもシゴト」について

博報堂が立ち上げた地域課題解決プロジェクト。日本中、様々な地域のプレイヤーとタッグを組み、広告領域で培ったクリエイティビティを礎として、地域の課題解決に貢献することを目指します。

プロジェクトサイト URL :

<https://www.hakuhodo.co.jp/jimoshigoto/>

■商品概要

飛んで火に炒る夏の虫 BLACK PEPPER 650 円（税込） 内容量 70 g

企画：株式会社博報堂「CREATIVE TABLE 最高」

製造・販売：信濃毎日新聞株式会社（長野県長野市南県町 657）

委託製造所：有限会社クローバー（神奈川県相模原市緑区下九沢 1549-1）

販売所：信毎カフェ（信濃毎日新聞長野本社 1F 長野市南県町 657）、信毎メディアガーデン（松本市中央 2-22-2 信濃毎日新聞松本本社）、MADRE（北佐久郡軽井沢町発地 348-68）のほか長野県内道の駅の一部、EC サイト（47CLUB、Amazon）等でお買い求めいただけます。



※商品の詳細・昆虫みらいプロジェクトについてはこちらをご覧ください

<https://coconmirai.jp/>

（本資料に関するお問い合わせ）

博報堂広報室 Tel: 03-6441-6161 E-mail: koho.mail@hakuhodo.co.jp

（商品に関するお問い合わせ）

信濃毎日新聞社 ビジネス開発局 Tel: 026-236-33339（平日 9:00～17:00）E-mail: cocon@shinmai.co.jp