

昆虫食ベンチャーBugMo「こおろぎだし」発売開始

令和2年8月17日
株式会社BugMo
京都府商工労働観光部ものづくり振興課
（足利課長：075-414-4846）

昆虫食ベンチャーの株式会社BugMo（京都市上京区、代表取締役：松居佑典、西本楓※）は、食用コオロギを粉末化した「こおろぎだし」を開発し、クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて販売を開始しました。

世界の食糧危機の解決のため、国連食糧農業機関（FAO）も、栄養価が高い昆虫類の活用を推奨しているところですが（2013年報告書）、昆虫は、一般的な家畜に比べて単位タンパク質の生産に必要な飼料が大幅に少なくて済み、海外では、特に内陸部で魚類に代わる貴重なタンパク源とされており、日本でも、江戸時代には美味しい栄養源として楽しまれていました（『和漢三才図会』1712）。

今回の商品詳細は下記のとおりですので、周知についてご協力をお願いします。

（※）府支援拠点「西陣産業創造會館」入居、コオロギ生育効率化研究等への府補助金等も活用

記

名称	こおろぎだし
仕様	・ 内容量：8g/包×15包 ・ 原材料：玉ねぎ、こおろぎ粉、昆布、キャベツ、にんにく （化学調味料、保存料無添加／国内製造（静岡県）） ・ 価格：3,000円（税込）から
特徴	・ 野菜や豆など植物性の飼料のみで育てた、食用に適した小さい種類のコオロギのみを粉末化 ・ こおろぎ粉には、昆布や野菜に含まれるグルタミン酸、魚や肉類に含まれるイノシン酸の両旨味成分が含有 ・ その旨みを最大限に引き出すため、こおろぎ粉に昆布、野菜もブレンド
販売受付先	クラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」（締切：令和2年9月30日（水）） URL： https://camp-fire.jp/projects/view/75859



<本プレスリリースの問い合わせ先>

株式会社BUGMO 西本（電話：080-6137-8238）