

お茶漬けの素

虫茶漬け

初級:コオロギ

中級:コオロギ・ミルワーム

上級:カイコ・アリ・バツタ

発売虫!



お茶漬け 630円

シヤカシヤカポテト 530円

地蜂のチーズせんべい 580円

長野産の地蜂(クロスズメバチ)をたっぷり使い、
こんがりチーズと合わせた香ばしい味わいです。

カイコのガパオライス 1,000円

昆虫食大好きタレント・井上咲楽ちゃん考案、
幼虫/サナギ/成虫をフル活用の贅沢エス
ニックガパオライス。

2019年よりスタートしたYouTube 昆虫料理番組「バグズクッキング」。番組内で開発された商品「虫茶漬け」を使ったメニューや、100品を超える同番組レシピの中から、特に人気の高かったメニューを再現!



昆虫食大好きタレント
井上咲楽

昆虫食の第一人者
内山 昭一



BUGS COOKING
from JAPAN



一第7弾一

夏の昆虫食フェア



昆虫6種食べ比べ 1,980円

昆虫の味をそのまま楽しんでいただける食べ比べセット。季節によってラインナップが変わります

タガメのグラニテ

タガメなし 500円
タガメあり 900円



夏の風物詩、
セミの成虫/幼虫/抜け殻
を季節野菜と串揚げに。
(7月末よりスタート)

セミの親子串 780円



タガメのフルーティーな
香りを活かした
シャーベット状のデザート

蠅

初登場!
国内の食品工場
オカラを使って
衛生的に育てられた
イエバエの
幼虫とサナギ



マゴットの釜揚げ 700円

噛みしめるとプチとした食感と、
コーンのようなミルクィで上品な
甘みに衝撃! (1日限定5食)



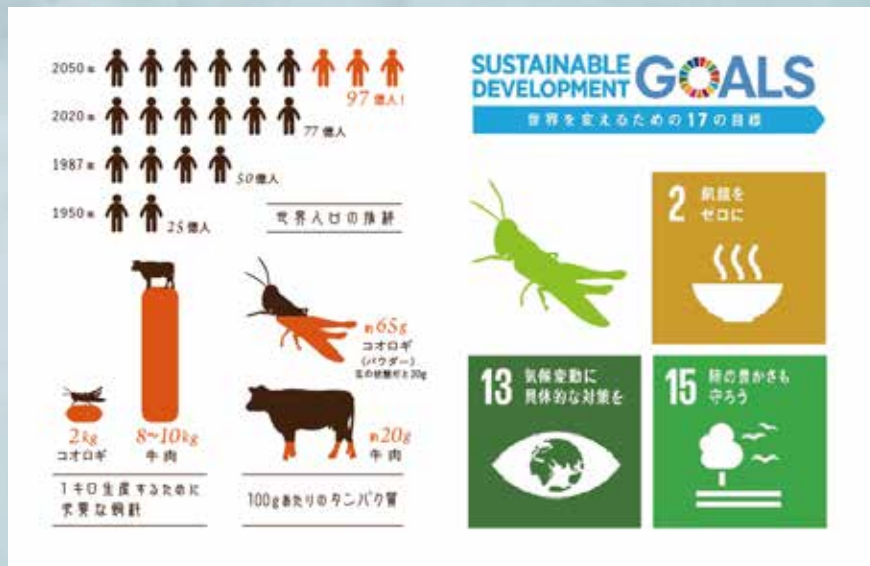
マゴットの変わり揚げ 1,380円

おからや豆腐、野菜とマゴットをこねてタネを作り、
変わり衣としてマゴットサナギと幼虫をまぶして
さっくり揚げました。(1日限定5食)

第7弾 夏の昆虫食フェア

昆虫食でSDGs

2050年には世界人口は100億人に達する見込みがあるとされており、食糧難が深刻な問題となっています。
2013年、国連のFAO(食糧農業機関)による、“人口増加と地球温暖化に伴う食糧問題の解決手段としての「昆虫食」を推奨するレポート”が発表され話題となりました。



目標2：飢餓をゼロに

現在の人口72億人のうち8億7000万人が栄養不足と言われています。開発途上国の栄養失調を救うべく、世界各地で昆虫を使った活動が行われています。昆虫は種類によって差異はありますが、高たんぱく質で必須アミノ酸や鉄分などのミネラル・ビタミンも豊富。未来の人口増による食料不足に対する解決策としても有効と目されています。

目標13：気候変動に具体的な対策を

地球温暖化の原因となっている温室効果ガスの割合は「畜産」の寄与が18%と言われ、輸送(車や飛行機など)の寄与を上回る割合です。動物性タンパク質1kgあたりの温室効果ガスの排出量は牛は2800g、昆虫は1gなので2800分の1とごく微量で環境負荷が軽減されます。

目標15：陸の豊かさを守ろう

牛肉を1kg生産するのに必要な餌は8~10kg、この餌を育てるのには広大な農地が必要です。人工増加分の肉を生産するには今よりも多くの土地が畜産のために必要とされ、土地の確保で森林が伐採されると予想されています。昆虫養殖は少ない飼料・土地・水で効率よくタンパク質を生産することが可能、陸の豊かさを守ることにもつながるのです。

私たち 米とサーカスは昆虫をメニューとして取り入れ、昆虫食フェアを継続的に行うことで地球環境改善への取り組みなどを楽しく、美味しく伝えていきます。

YouTube 昆虫料理番組 バグズクッキング

2019年よりスタート！昆虫食大好きタレント 井上咲楽と昆虫食の第一人者内山昭一によるYouTube 昆虫料理番組。100品を超えるレシピ動画を配信しています！



イエバエの幼虫とさなぎ マゴット



国内の食品工場で”オカラ”を使って衛生的に育てられたイエバエの幼虫とサナギです。大豆から豆腐を製造する過程で廃棄されてしまうオカラは、茹で大豆のタンパク質の40%が残っており、植物繊維も豊富でカル

シウム、カリウムも多く残っています。環境負荷を限りなく抑え育てられたマゴットは良質なタンパク質が豊富な上、食感・味ともに昆虫食未体験の方にこそお試しください！



「虫茶漬け」
・特選初級
・特選中級
・特選上級
各1,620円

発売虫!

番組内で昆虫食初心者でも抵抗なく食べられる製品を目指し開発した、お茶漬けの素「虫茶漬け」！店内でフェアメニューとしてお召上がり後、気に入ったらぜひご自宅用・プレゼントに購入可能です。