



媒体社各位

2020年8月21日

## 今話題の『昆虫食』を気軽に食卓に！未来の食材と言われる

## 「コオロギ」を使った醤油と味噌の開発プロジェクト開始！

株式会社 OTOGINO（オトギノ：代表取締役社長 鬼武公洋 本社 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1）は、160年以上の歴史をもつ老舗醤油醸造所「マルマタしょう油合資会社（大分県日田市）」と、カンボジアを拠点に食用コオロギを活用した食品や飼料の開発・販売などを手がけている「株式会社 ECOLOGGIE(東京 都新宿区)」の葦苅晟矢氏との共同開発にて、2020年8月1日よりコオロギを使った醤油と味噌の開発に着手しました。

■プロジェクトおよび商品開発着手開始日：2020年8月1日



世界人口の1/3の人々は、昆虫を食べる習慣があります。昆虫食は今や世界の食糧危機を救う重要なたんぱく源として期待されています。中でもコオロギは、栄養価の高さ、環境への負担の低さ、育てやすさ、そして何より味や食品加工のしやすさから、日本でも徐々にコオロギの食用化が広がっています。

しかし、まだまだ日本では昆虫を食べるということに抵抗がある方がほとんどです。

コオロギはタンパク質やカルシウム、鉄、亜鉛などが、牛や豚、  
にわとりなどよりも豊富で、成長ホルモンの分泌促進に効果のある  
アルギニンや、睡眠の質を高めるグリシン、コラーゲンの  
生成要素になるプロリンなどのアミノ酸も豊富に含んでいる  
スーパーフードです。

そんなコオロギを気軽に取り入れていただきたいとの思いから、  
馴染みの醤油や味噌にコオロギパウダーを混ぜ、抵抗なく  
食べていただける食品の開発に至りました。

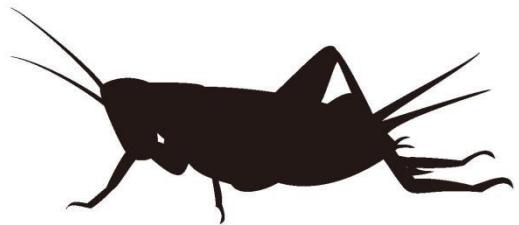


**【コオロギに秘められた可能性】**

コオロギは、「栄養価」「嗜好性」「環境への優しさ」に優れています。

**1. 高い栄養価**

コオロギは、家畜や他の昆虫と比べてもタンパク質が豊富で、鉄分やミネラル、オメガ3などの不飽和脂肪酸や不溶性食物繊維なども豊富に含まれており、理想的な食材と言えます。

**2. 味や加工性の良さ**

食糧としての広がりを考えると、最も重要なのは味と加工性です。

コオロギは、エビやカニなどの甲殻類に似た香ばしい味わいで、粉にすることで魚粉のような使い方も可能です。

小麦粉などの粉物との相性もよく、練り物、揚げ物、お菓子など、加工性にも優れています。

**3. 環境への負担が小さい**

昆虫は他の家畜に比べて、必要な餌の量や水、土地、排出される温室効果ガスが非常に少ないとされています。

**■ 「マルマタしょう油合資会社」プロフィール**

創業1859年、160年以上の歴史をもつ老舗醤油醸造所。もろみなどの原材料から自社で一貫生産するという、手間暇かけた製法で今も商品作りを行っている。

<https://marumata-s.com/>

**■ 「葦苅晟矢（あしきり・せいや）氏」プロフィール**

1993年生まれ。大分県出身。早稲田大学商学部卒業、先進理工学研究科先進理工学専攻5年一貫制博士課程3年。2017年、株式会社ECOLOGGIEを創業。早稲田大学生物性科学研究室で昆虫コオロギの利活用に関する研究に取り組む。現在はカンボジア在住。カンボジアを拠点に、現地でのコオロギ生産・加工からコオロギを活用した食品や飼料の開発・販売までを一気通貫で手がけている。





【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 OTOGINO

担当者 総合企画営業本部 ブランド推進室 熊谷（クマガエ）

所在地 〒877-0078 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1

電話番号 0973-26-0509

FAX 番号 0973-28-7799

Mail public@otogino.co.jp

【株式会社 OTOGINO について】

屋号 株式会社 OTOGINO（オトギノ）

代表取締役 鬼武公洋

本社住所 〒877-0078 大分県日田市北友田 2 丁目 2123 番地 1

TEL 0973-26-0444 / FAX 0973-26-0445

ホームページ <https://www.otogino.co.jp/>

Facebook ページ <https://www.facebook.com/OTOGINO>

設立 2003 年 8 月 8 日