

SDGsにも貢献！昆虫食を気軽に食卓に。

未来のエコなたんぱく源「コオロギ」を発酵させて作った

うま味成分たっぷりの「蟋蟀（こおろぎ）醤油」ついに完成

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)」との共同開発にて、2021 年 11 月 25 日よりコオロギを使った「蟋蟀（こおろぎ）醤油」の販売を開始いたしました。

「蟋蟀（こおろぎ）醤油」は、単に醤油完成後にコオロギ粉を混ぜるのではなく、自社蔵での蒸煮大豆を発酵段階から仕込み、コオロギ蛋白ごと発酵させて作った、高タンパク高アルギニン高亜鉛であることは言うまでもなく、うま味成分たっぷりの醤油です。約 1 年間かけて発酵・熟成し、11 月 25 日ついに完成しました。

■「蟋蟀（こおろぎ）醤油」販売ページはこちら <https://item.rakuten.co.jp/otogino/cricket-0001/>



【「蟋蟀（こおろぎ）醤油」の特徴】

1. コオロギ粉を発酵段階から仕込み、約 1 年間発酵・熟成
2. たんぱく質が豊富でうま味成分たっぷり
3. エコなたんぱく源として環境への負担が小さい

【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

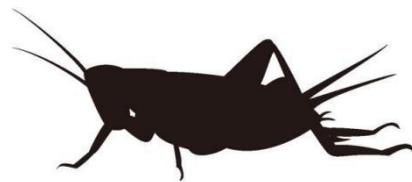
食糧としての広がり考えると、最も重要なのは味と加工性です。

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/>



■「葦苜晟矢（あしかり・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・販売までを一貫通貫で手がけている。





株式会社OTOGINO

【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 中島（ナカジマ）

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