



スーパーフードとして注目、自社ファーム産コオロギパウダー入りスイーツ 健康志向の方へ贈る「バレンタインギフト」 「コオロギショコラサンド」300個限定で発売

食用コオロギの養殖から商品開発、販売を行う株式会社オールコセイ（東京都台東区、代表取締役社長 浜地裕樹、以下当社）は、自社オリジナルの昆虫食ブランド「BUG TIME」初のバレンタイン商品となる、クッキー生地とチョコレートにコオロギパウダーを練り込んだ「コオロギショコラサンド」を300個限定で2023年1月28日（土）より発売を開始しました。



高栄養価の貴重なスーパーフード 自社ファーム育ちのコオロギのパウダー3%配合

今回「BUG TIME」初となるバレンタイン商品は、健康を願う相手へ届けたいという想いから生まれました。コオロギは栄養価が高く、タンパク質、アミノ酸、ミネラルも豊富な食材で、世界でも「未来食」として注目されています。牛や豚などの家畜よりも温室効果ガスの排出量が少なく、環境にも優しい、そして美味しいスーパーフードです。当社は自社ファームを持ち、徹底した衛生環境、品質管理にこだわった食用コオロギの養殖に取り組んでいます。人の手によって大事に育てられたコオロギは年間で約60万匹。「コオロギショコラサンド」は1枚に対して約3%、約2匹分のコオロギパウダーを配合しています。栄養価が高い貴重な食材のため「大切な人へ贈るギフト」に最適です。

甘さ控えめ、誰もが食べやすい味に コクのあるホワイトチョコレートをサクサククッキーでサンド

ほんのりビターなココア風味のクッキー生地で、ホワイトチョコレートをサンドしました。クッキー生地と、カカオ豆からチョコレートに仕上げる工程の中でコオロギパウダーを練り込み、コクをプラスしています。美味しく食べていただけるよう試行錯誤し、今の原材料、分量にたどり着きました。コオロギがはじめての方にも抵抗なく、食べやすい味となっています。

また、ホットミルクやコーヒーとの相性もバツグン。ご褒美のデザートやティータイム時間のお供にもおすすめです。

「コオロギショコラサンド」は、バレンタイン仕様のギフトパッケージになっており、友チョコや逆チョコ、自分へのご褒美チョコなどそのまま手軽に渡せるデザインになっています。

《商品詳細》

商品名：コオロギショコラサンド

内容量：35g（5枚分）

価格：630円（税込）

限定：300個

原材料：小麦粉（アメリカ又は国内製造）ホワイトチョコレート、バター、ざらめ糖、アーモンド、卵黄、コオロギパウダー（国産）ココアパウダー

販売：

・自社ECサイト

<https://allkosei.co.jp/product-list/>

・自社店舗（2店舗）

BUGTIME 御徒町

〒110-0005 東京都台東区上野 3-19-7 三喜イシガミビル 1F-2

BUGTIME 富士ファーム

〒416-0939 静岡県富士市川成島 48-2

※甲殻類アレルギーの方はお控えください。

※商品がなくなり次第販売終了となります。



■昆虫食ブランド「BUG TIME」

「コオロギとおいしい時間を！」をコンセプトに食用コオロギを中心とした昆虫食を展開。

安心安全を担保するために、静岡県富士市にある自社ファームの環境整備を徹底し、クリーン度の高い環境で食用コオロギの養殖をしています。昆虫食は、牛や豚、鳥と比較し、高たんぱくであり、動物性タンパク質1kgあたりの温室効果ガスの排出量が少ない食材です。飼育に多くの飼料・水、土地を必要としないことから、持続可能な代替タンパク質として注目を集めております。当社は廃棄物焼却廃熱等を活用した昆虫（コオロギ）飼育の脱炭素化を通じて、SDGs に貢献してまいります。また、トレーサビリティを導入することにより、「いつ」「どこで」「何を」食べて育ったコオロギかがわかる仕組みを実現。よりおいしく、より高栄養価のコオロギを育て、昆虫食の未来、可能性を追求しています。

【会社概要】

社名：株式会社オールコセイ

代表者：浜地裕樹

所在地：台東区上野 3-19-7 三喜イシガミビル 1F-2

TEL：03-5858-9221

設立：2021年1月

従業員数：9名

事業内容：昆虫事業・稼働スーパー事業

URL：info@allkosei.co.jp

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社オールコセイ 広報事務局

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

Mail：pr@netamoto.co.jp

担当：柴山（携帯：070-1389-0172）川田（携帯：090-7715-0717）