

TAKEO株式会社 会社紹介資料

- | | |
|--------------|----------|
| 1. メッセージ | p. 2~4 |
| 2. 会社概要 | p. 5~7 |
| 3. 商品概要 | p. 8~9 |
| 4. 商品概要 | p. 10~12 |
| 5. 国産昆虫シリーズ | p. 13~34 |
| 6. TAKE-NOKO | p. 35~41 |
| 7. トノサマバッタ養殖 | p. 41~44 |
| 8. その他の取り組み | p. 45~50 |



メッセージ

わたしたちにとって「昆虫食」とはなんだろう。

TAKEO は、創業以来、ずっとそれを考えてきました。

「昆虫を食べる」というのは、日本ではまだ一般的ではないかもしれません。

「食べたいと思わない」「おいしくなさそう」「気持ちが悪い」

人によってはそう思うかもしれません。

しかし、TAKEO が見てきた「昆虫食」は違います。

昆虫食を好きで食べている人、

昆虫食を囲んで楽しんでいる人、

昆虫を食用に丁寧に育てている人。

昆虫食を通して見た景色にいる人たちは、みな笑顔で溢れていました。

そのような体験を与えてくれる昆虫食を

そして、その周りにいる人たちを、

大切にしたいと思いました。

わたしたちにとって「昆虫食」とはなんだろう。

まだ明確な答えは出ていません。

もしかすると、それは昆虫食に関わる人によって答えが異なるからかもしれません。

だからこそ、一人ひとりが持つ考えを大切にしながら、

そして、恵みを与えてくれる昆虫に感謝をしながら

TAKEO はこれからも、みなさんと一緒に「昆虫食」について考えていきたいと思っています。



TAKEO の実店舗「TAKE-NOKO」での常連親子の食事の風景（「めっちゃタガメサイダー」「昆虫パスタ」）

TAKEO が目指していること

野菜、昆虫、魚、肉

野菜、魚、肉などと同じように、
昆虫が「食」として楽しめる豊かな食卓の実現

新鮮で多彩な食材、季節を感じさせる料理、
そしてそれを楽しむ人たち。
わたしたちが「食卓」という言葉に描くイメージは、
あたたかい雰囲気と彩りに溢れています。

お皿の上には自然の恵みが与えてくれた
野菜、昆虫、魚、肉がそれぞれの個性を響き合わせて
食卓を、そして食べる人たちを賑わせている —

TAKEO は、そんな豊かな食卓を
みなさんと一緒につくりたいと考えています。



TAKEO が大切にしていること

おいしさ、たのしさ、やさしさ

昆虫の「おいしさ」

昆虫には他の食材にはない「おいしさ」があります。

地域に特徴的な餌や生産者の育て方によって、その味わいや個性が異なるのが魅力のひとつです。

そんな昆虫の「おいしさ」を大切にしています。

昆虫食の「たのしさ」

昆虫食には、「おいしさ」だけではなく、

味や人との出会いを通じた「たのしさ」があります。

想像もしない味との出会いや昆虫食を通じたコミュニケーションは好奇心をくすぐります。

そんな昆虫食の「たのしさ」を大切にしています。

昆虫食への「やさしさ」

昆虫食をつくる上で、「おいしさ」「たのしさ」よりも広い範囲で意識することがあります。

それは、昆虫食を通じた「やさしさ」です。

昆虫食が苦手な人の気持ち、生産者の苦勞、そして自然環境への影響などです。

その全てを受け入れ、丁寧に対応をし、尊重をします。

そんな昆虫食への「やさしさ」を大切にしています。





会社名 TAKEO株式会社
創業年月 2014年10月
設立年月 2016年7月6日
所在地 東京都台東区西浅草1-3-14
工場 神奈川県伊勢原市高森3-4-22
倉庫 東京都台東区東浅草1-5-4
資本金 1516万円
代表取締役 齋藤健生
事業内容
 ・昆虫食品の製造、輸入、販売
 ・昆虫食の駅「TAKE-NOKO」運営
 ・昆虫養殖技術開発
 ・国産昆虫の企画、開発、コンサルティング

メンバープロフィール

齋藤健生（代表取締役）

1985年生まれ。宮城仙沼市出身。高校を卒業した2004年に上京し、調理師として長く働く。ある日気分転換のために近所の公園に虫捕りに出かけ、捕まえたセミを見て「昆虫もふつうの食べものとして人を喜ばせることができるのではないか?」、その可能性に胸が踊り、直感的にこれを仕事にすることを決意した。2014年に個人事業主としてTAKEOを創業。経営と財務、営業を担当。

三橋亮太（CTO）

北海道大学農学部卒、東京農工大院修了（昆虫食）。2008年から研究テーマとして昆虫食に興味を持ち、以来ライフワークとして昆虫食研究に携わる。香料メーカーで天然香料、食品エキストラクトの研究開発の6年のキャリアを経て、2019年よりTAKEOに参画。商品開発、製造、品質管理、広報などを担当。

三浦みちこ（TAKE-NOKO 店長）

2018年よりTAKEOに参画。昆虫食の駅「TAKE-NOKO」の運営だけでなく、商品開発や商品デザインまで担当し、お客様の声を店舗運営や商品開発にダイレクトに繋げている。

伊藤あずき（TAKE-NOKO スタッフ）

TAKE-NOKOの店長と世界観に一目惚れし入社。店舗スタッフとBtoB営業アシスタントを担当。趣味はウォーキング、弓道、カラオケ。

佐伯真二郎（技術顧問）

JICA草の根技術協力事業「ラオス農村部住民の食糧事情向上を目指した昆虫養殖技術開発事業」のプロジェクトマネージャー兼昆虫専門家として主にラオス在住。これまで445種の昆虫を味見、記録する「蟲ソムリエ」プロジェクトを継続中。TAKEOには技術顧問として2019年から参画し、商品開発からトノサマバッタの養殖技術開発、企業倫理のアドバイスをを行う。これからの世界へ「おいしい昆虫生活®」を提案するアドバイザーとして、昆虫学からアートまで幅広い専門分野を横断して活動している。

上田仁士（アドバイザー）

株式会社リコー 先端技術研究所 戦略統括センター所属。リコーに入社後、化成品の開発設計生産技術、外売事業を担当後、新規事業開発部門を経て、イノベーション本部でオープンイノベーション推進とイノベティブ人材の育成に取り組んでいる。TAKEOには2020年からアドバイザーとして参画。戦略アドバイスから海外原料購買までサポートをしている。

さとみち（デザインディレクター）

タガメサイダー、国産昆虫シリーズなどのデザインの他、TAKEOのコーポレートデザインを担当。

その他経理労務担当1名、工場・倉庫・農園スタッフ3名の10名で運営（顧問税理士は除く）。

- 2014年10月 個人事業主として昆虫食専門『TAKEO』創業

- 2016年 7月 東京都江東区に『合同会社TAKEO』を設立
 12月 本社を東京都台東区に移転

- 2018年 4月 日本初の昆虫食専門の実店舗（現 TAKE-NOKO）を開始

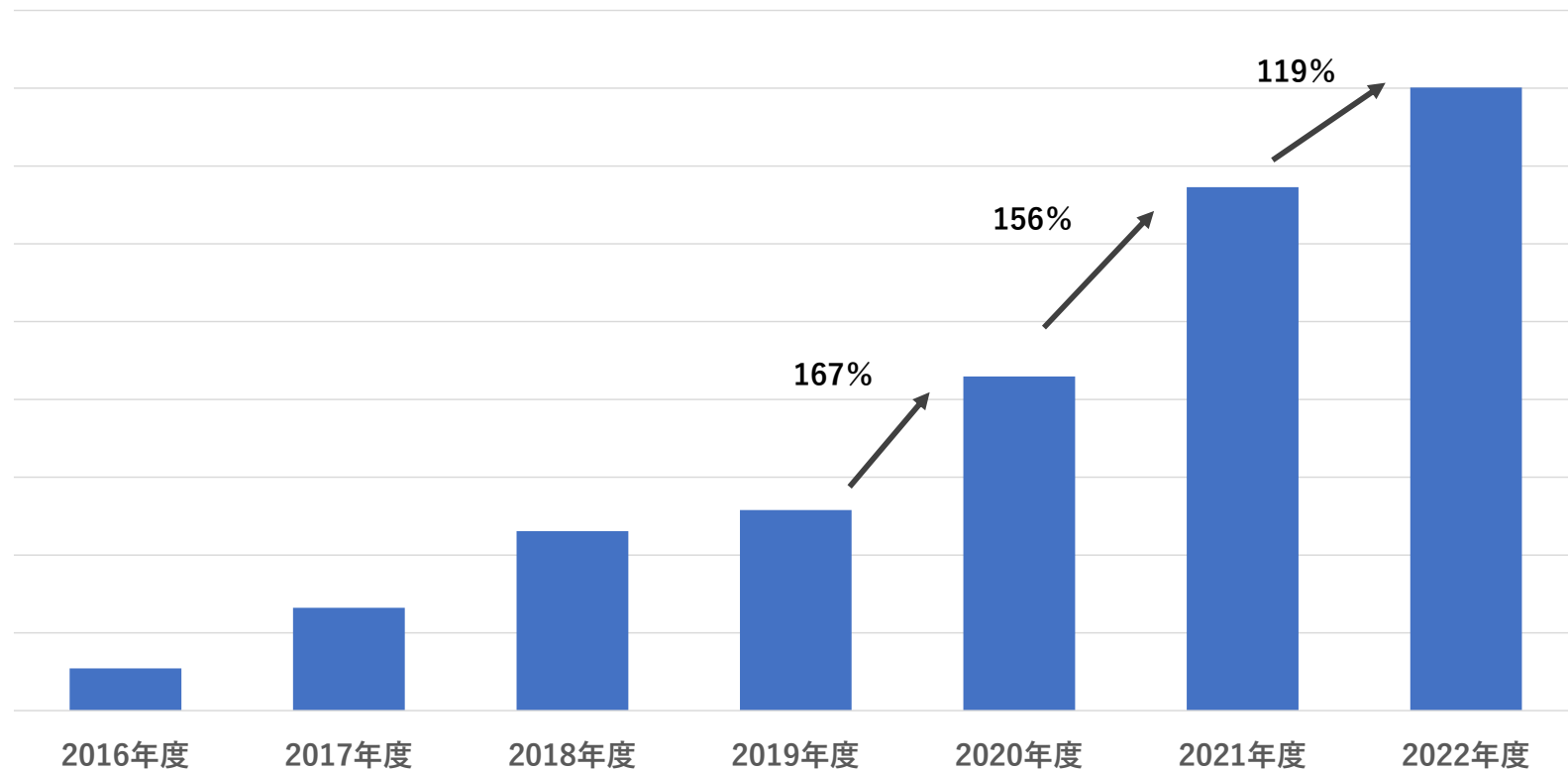
- 2019年 3月 トノサマバッタ養殖事業『むし畑』を開始、東京都の経営革新計画として認定
 8月 昆虫飲料『タガメサイダー』発売

- 2020年 1月 国産昆虫シリーズ第1弾『昆虫煮干し 京都こおろぎ』発売
 4月 昆虫資源の保全に貢献する『タガメ基金』開始
 8月 弘前大学とトノサマバッタの食用利用に関する共同研究を開始

- 2021年 8月 『TAKEO株式会社』へ組織変更、本社を台東区西浅草へ移転

- 2022年 7月 株式会社ニチレイと資本提携 

- 2023年 1月 自社webメディア『わたしたちと昆虫食』リリース



約70種、多種多様なラインナップ

焼き菓子
揚げ菓子



タガメサイダー



粉末



国産昆虫シリーズ



海外産昆虫



昆虫の姿、食感あり



商品カタログ ダウンロード

<https://takeo.tokyo/note/file/catalog.pdf>

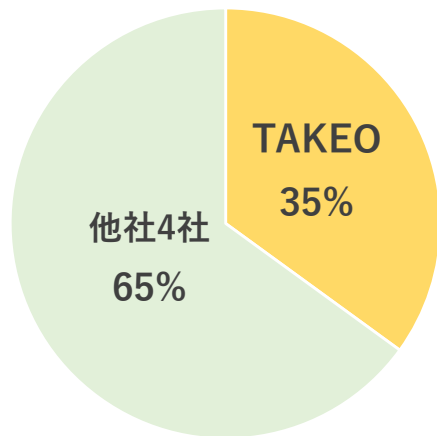
形のある昆虫も需要がある

TAKED

2021/11 大阪 阪急うめだ本店 地下1F 催事 昆虫食事業者5社が集結。

形のある昆虫（国産昆虫シリーズ）がよく売れた。

売上シェア（全5社）





GOOD DESIGN
AWARD 2022



タガメサイダーをきっかけに生まれる
コミュニティも高く評価された



もっと!

タガメ サイダー TM TAGAME CIDER



TAKED



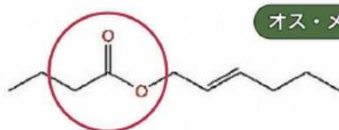
日本発、タガメを飲む

タガメサイダーはタイ産のタイワンタガメのフルーティな香りを楽しむ変わった炭酸飲料です。タガメを飲むというアイデアは日本で生まれ、今日まで10年をかけて醸成されてきました。その起源は昆虫料理研究会にあり、2011年のタガメウォッカに始まり、タガメスウェット、元祖タガメサイダーと愛好家の間でひそかに楽しまれていました。2019年、TAKEDではそのアイデアをベースとして誰でも気軽に手に取れる形態として商品化しました。

01

2018

1964年に オス・メス共に検出されたフェロモン
(E)-2-Hexenyl butyrate
<http://www.phenobase.com/database/compound/compounds-detail-E2-hexenyl%20butyrate.php>



オス・メス

タガメの香りと特許取得タガメエキス 02

タイワンタガメのフルーティな香りは (E)-2-Hexenyl butyrate が主成分とされています。この香りはオスに強く、メスを誘引するための性フェロモンと考えられています。タイやラオスでは人気の高級食材であり、蒸してそのまま食べられたり、辛味調味料に混ぜて食べたりしています。しかし飲料としては水性昆虫特有の泥臭みや生臭みが気になります。タガメサイダーには特許技術(特許 6548289)によってこの臭みを抑制したタガメエキスが0.3%使用されています。



協力会社を探すのはいつも苦しい

03

昆虫食品の製造に協力してくれるメーカーを探すのはいつも難航します。衛生管理の課題もありますが、何よりも昆虫食への無理解が立ちちはだかります。さらにタガメサイダーに関しては新しい風味をイチから作り上げる必要がありますので、技術的な要求も高い。失敗を繰り返した末、最後には最高のパートナー企業と巡り合うことができ、ただ美味しいだけではない、タガメらしいひとくせある味わいのタガメサイダーの味が完成しました。



イラストでおいしさと楽しさを表現 04

パッケージのイラストは昆虫をはじめ様々な生き物をフラットデザインで美しく描くイラストレーターのトガシユウスケ氏に依頼。一般的なたがメの色合いではなく、タガメが持つフランスのようなフルーティな香りをイメージするカラーで、タガメのイラストを作成していただきました。このイラストはタガメサイダーのアイコンとなり、おいしさときを表現するパッケージとなりました。



**タガメ
サイダー**

タガメグリッドシステムでロゴを開発 05

タガメサイダーのロゴは、その戦隊モノのような響き（聞き心地）とタガメの色合いや形状が神奈川県伝統工芸品である箱根寄木細工に似ていることから着想を得て制作を開始。文字のベースとなる幾何学的なグリッドを「タガメグリッドシステム」と名付け、ここから全ての文字（カタカナ）が生み出させる仕組みを開発し、ロゴに転用しました。昆虫らしさや遊び心もある独創的なロゴが完成しました。



正当進化型 めっちゃタガメサイダー 07

タガメ本来の味をもっと楽しみたい！そんな欲しがりの人には店舗限定「めっちゃタガメサイダー」がおすすめ。タガメエキス製造の副産物である、半分にカットされたシロップ煮のタイワンタガメがそのままトッピングされています。胸部に詰まったその筋肉は、鶏肉に似たうまみとフルーティな香りが楽しめます。そのインパクトのある見た目と未知の味わいは大きな話題となり、店舗の人気商品の一つとなりました。



販売を通じてタガメ研究をサポート 09

昆虫を利用する企業の社会的責任として「タガメ基金」を実施。タガメの基礎研究者を応援することで、日本のタガメの保全に貢献しようという取り組みです。タガメを保全するためにはタガメのこと深く知らないといけません。基礎研究の充実が不可欠です。タガメサイダーおよび関連商品の売り上げの1～3%が、タガメの研究者である長崎大学 大庭伸也 准教授の研究室に寄付されます。



2019



タガメサイダーの世界観を創る 06

昆虫食が身近ではない方も含めて、より多くの方にタガメサイダーを世の中に受け入れてもらうには独自の世界観を創っていくことが必要だと考えました。それを表現するためにタガメサイダーの特設サイトを制作。「好奇心を刺激する！」というキャッチフレーズで、そのさわやかな炭酸と相まって昆虫食への好奇心を刺激していくタグライで私たちの思いを表現しました。



世界初!? タガメづくしのイベントを開催 08

タガメサイダーを通じてもっと昆虫食を楽しんでもらいたい、という思いから世界初!?となるタガメづくしのイベント「タガメナイト」を開催しました。NPO法人食用昆虫科学研究会 理事長の佐伯真二郎氏やイラストレーターのトガシユウスケ氏をお迎えしてのトークショーも実施。ワークショップ「キミだけの『タガメサイダー』を見つけよう！」も盛り上がり、忘れられないイベントとなりました。



2020



愛されるブランドであるために 10

タガメサイダーは飲料品ではありますが、私たちは昆虫食を楽しむひとつのコンテンツだと考えています。そのためタガメサイダーを通じてもっと多くの人とコミュニケーションを図っていきたくと考えており、現在、様々なグッズ展開を計画中です。タガメサイダーを起点に飲料だけではない多様な接点を作ることで、多くの方に愛されるブランドに育てていきたいと考えています。



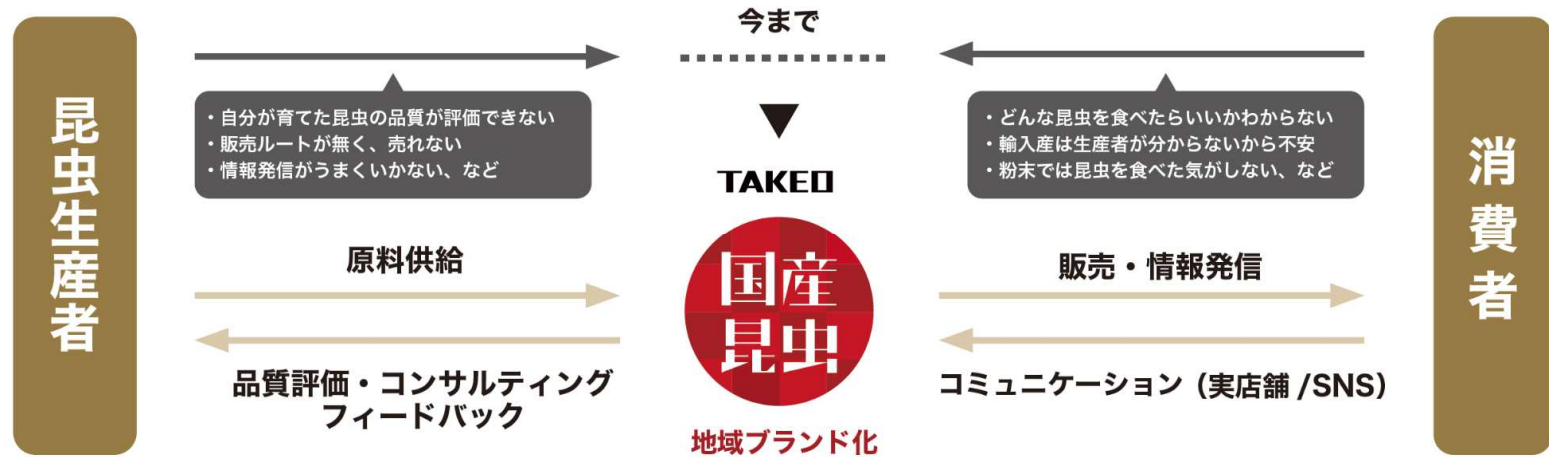
昆虫生産者とともに、
昆虫が楽しめる豊かな食卓を。



番外編



生産者を応援し、生産者と一緒に市場を開発していく



昆虫はエサによって味も栄養価も見た目も変わる

広島ころおぎ

- ・ **アーモンド**が主食。
- ・ 体サイズが大きく、脂質が多く、
アーモンドの甘さがあり、クセが少ない。
- ・ コストが高い。



二本松ころおぎ

- ・ **配合飼料**が主食。
- ・ ややくセがあるが、うまみが濃い。
- ・ 安定生産が可能。



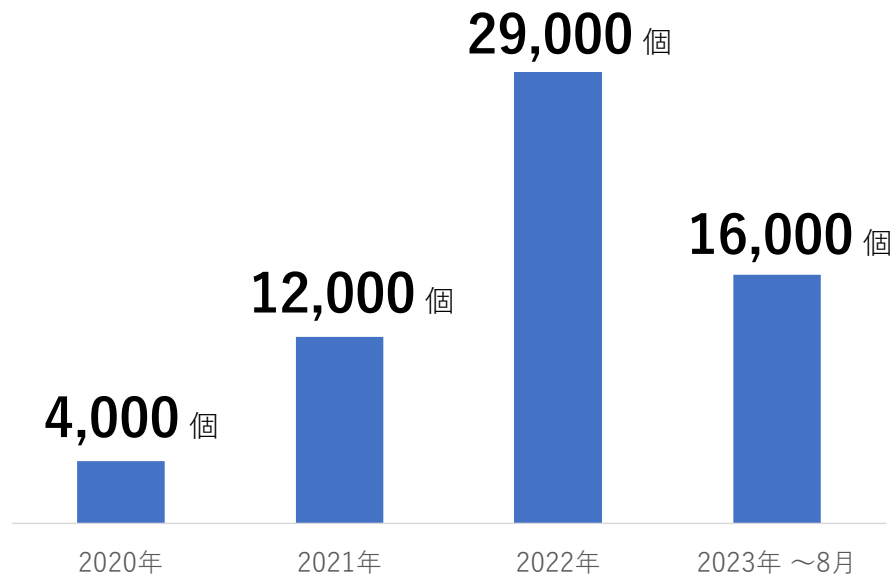
昆虫の個性を最大限引き出すための自社開発、自社製造

- ・ 昆虫が持つ食材としての個性・おいしさを適切に評価
- ・ 昆虫の姿かたちと風味を活かした加工を、一つ一つ手作業で実施



自社工場 @神奈川県伊勢原市

2020年の開始以来、累計6万個の販売実績





昆虫種	ヨーロッパエコオロギ
生産者	特定非営利活動法人 障害・高齢者就労支援センターLINK'S
生産地	京都府亀岡市
昆虫の特徴	LINK'Sは農業法人でもあり、コオロギはここで生産された京野菜をふんだんに食べている。クセがなく香りが良い。
商品特徴	沖縄の海水塩だけのシンプルな塩味。穏やかで香ばしい香り。

TAKED



二本松
こおろぎ

福島・ソース味



NIHONMATSU CRICKET



発売日：2020年6月



昆虫種	フタホシコオロギ
生産者	太陽グリーンエナジー株式会社
生産地	福島県二本松市
昆虫の特徴	衛生管理が徹底された環境で、タンパク質が豊富なエサで育てられたコオロギ。うまみが強く味が濃い。
商品特徴	福島ソースかつ丼にインスパイアされたスパイシーなソース味。サクサクと軽く食べられて、トマトとの相性が良い。

TAKED



広島
こおろぎ

昆虫ロースト



HIROSHIMA CRICKET



発売日：2020年7月



昆虫種	フタホシコオロギ
生産者	株式会社ACORN徳の風プロジェクト
生産地	広島県廿日市市
昆虫の特徴	アーモンドを主食にして育てられたプレミアムな大トロこおろぎ。脂質が多く、臭みが無くアーモンドの甘い香りがする。
商品特徴	無調味で、軽くローストして香ばしさを引き立てた。甘い香りがして、スイーツにも合う。



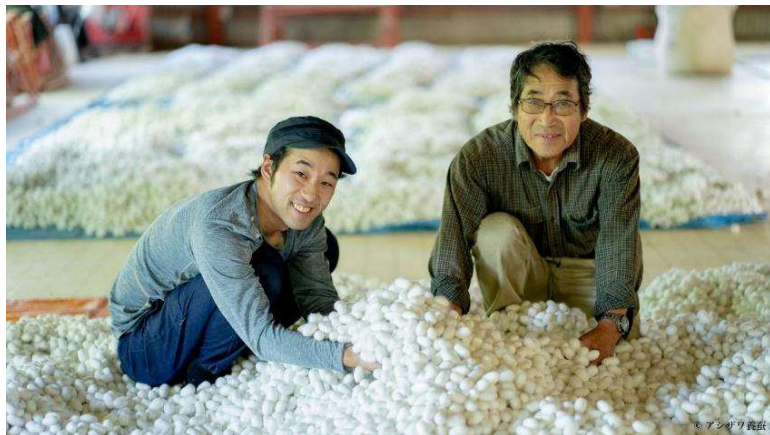
昆虫種	オオスズメバチ 幼虫、さなぎ、成虫 ※自然採集品
生産者	農家Tさん ※生産地保護のため詳細非公開
生産地	宮崎県 ※生産地保護のため詳細非公開
昆虫の特徴	宮崎県の自然豊かな里山に住むオオスズメバチ。幼虫はハマグリ様の濃いうまみ。さなぎと成虫はサクサク。
商品特徴	沖縄県の海水塩と宮崎県産へべす果汁でさっぱり。

参考：
[スズメバチ資源管理の考え方](#)

詳細はこちら <https://takeo.tokyo/note/information/miyazaki-hornet/>



昆虫種	フタホシコオロギ
生産者	太陽グリーンエナジー株式会社
生産地	埼玉県嵐山町
昆虫の特徴	衛生管理が徹底された環境でタンパク質が豊富なエサで育てられたコオロギで、うまみが強く味が濃い。
商品特徴	花椒を効かせたピリ辛麻辣味。一緒に千葉県産の甘い落花生を配合しており、辛さと甘さのバランス良く食べられる。



昆虫種	カイコガ さなぎ（品種：小石丸）
生産者	アシザワ養蚕
生産地	山梨県富士川町
昆虫の特徴	皇后様もお育てになっている希少な日本品種「小石丸」を使用。
商品特徴	山梨県の五味醤油「甲州やまごみそ」で濃い味付けに。さらに隠し味に和紅茶の香りと渋みを。

国産昆虫シリーズ：山形こおろぎ（ガーリックマッシュルーム味）

TAKED



昆虫種	フタホシコオロギ ※2023/8よりヨーロッパイエコオロギの配合中止
生産者	ハイジェントテクノロジー株式会社
生産地	山形県新庄市
昆虫の特徴	温湿度管理を徹底した衛生的な環境で、飼育栄養価の高い飼料を与えて育てたうまみの濃いコオロギ。
商品特徴	山形の魅力が詰まったガーリックマッシュルーム味。舟形町の「舟形マッシュルーム」、最上町の「最上赤にんにく」を使用。

詳細はこちら <https://takeo.tokyo/note/information/yamagata-cricket/>



昆虫種	イエバエの幼虫、さなぎ
生産者	フライハイ株式会社
生産地	群馬県
昆虫の特徴	食品工場の副産物であるおからを食べて育った、食用マゴット。
商品特徴	和歌山県産のぶどう山椒をたっぷり使用してちりめん山椒風に。シンプルな素材を使ってマゴットの風味を最大限引き出した。

詳細はこちら

<https://takeo.tokyo/note/information/chirimen-maggot/>



発売日：2022年2月

- 売上の一部を
天竜川漁協へ寄付

長野県上伊那農業高校
グローバルコース 昆虫食班



太田信吾 監督
ドキュメンタリー映像になりました。



<https://creators.yahoo.co.jp/otashingo/0200230544>

昆虫種	ザザムシ（カワゲラ、トビケラ、ヘビトンボなどの幼虫の総称）
生産者	天竜川の漁師さん、上伊那農業高校の生徒
生産地	長野県
昆虫の特徴	天竜川漁協の協力のもと捕獲されたざざむし。冬が旬で、脂がよくのっている。海苔のような良い香りが特徴。
商品特徴	長野県産のくるみをたっぷり使用して、信州名物の「くるみだれ」風の味付けに。ざざむしの香り。

詳細はこちら <https://takeo.tokyo/note/information/zazatein/>



発売日：2022年3月



昆虫種	アメリカミズアブ
生産者	株式会社生物技研
生産地	神奈川県
昆虫の特徴	地元の食品工場から出る副産物であるおからと酒粕を食べて育ったアメリカミズアブの幼虫。
風味	ミズアブはココナッツの風味がする。カルダモンやシナモンをしっかり効かせて、ちょっと大人なスパイシーなパフに仕上げました。



発売日：2022年4月

3つのフレーバーで同時発売



昆虫種	カイコさなぎ
生産者	アシザワ養蚕
生産地	山梨県富士川町
昆虫の特徴	「山梨かいこ」と同じカイコを使用。
風味	ベースは本格的なタイカレー。 フレッシュなカイコさなぎを使用。プチッと弾ける食感と豆にも似た香りと うまみ。カイコさなぎの味も香りも食感も全部味わえる。

詳細はこちら

<https://takeo.tokyo/note/take-noko/kaiko-curry/>



発売日：2022年7月



昆虫種	トノサマバッタ
生産者	TAKED株式会社
生産地	神奈川県
加工者	大成堂せんべい店（青森県）
昆虫の特徴	草だけで育てたトノサマバッタ。弘前大との共同研究のアウトプット。
風味	トノサマバッタはもっともおいしい昆虫の一つ。爽やかに牧草が香り、クリアなうまみを感じられる。シンプルな南部せんべいに。



発売日：2023年5月



昆虫種	イナゴ
生産者	非開示
生産地	日本
昆虫の特徴	日本でもっともポピュラーないなご。希少な国産品です。
商品特徴	国産いなごを大山名物のきやらぶきと醤油で甘辛く味付けした昆虫煮干し。明治5年創業「大津屋きやらぶき本舗」のきやらぶき使用。

詳細はこちら

<https://takeo.tokyo/note/kyara-inago/>



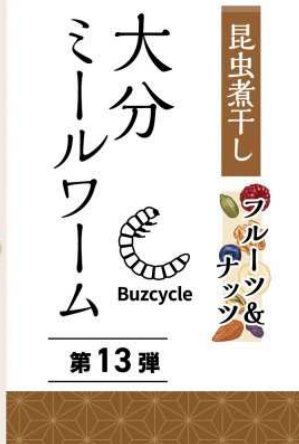
発売日：2023年7月



昆虫種	ヨーロッパエコオロギ
生産者	太陽グリーンエナジー株式会社
生産地	福島県、埼玉県
昆虫の特徴	衛生管理が徹底された環境で育った小型のコオロギ。クセが少ないのが特徴。
商品特徴	静かでひんやりした“あの博物館の匂い”のイメージを、バジルを中心としたスパイスとハーブを独自に調合して表現しました。

詳細はこちら

https://takeo.tokyo/note/information/museum_cricket/



昆虫種	ミールワーム
生産者	株式会社Buzcycle
生産地	大分県
昆虫の特徴	小麦ふすまを食べて育った、ナッツ様の風味のミールワーム。
商品特徴	意外においしい組み合わせ。塩味のミールワームの煮干しに、厳選したクランベリー、アーモンドをかぼちゃの種を彩りよくミックスしました。

地域活性化にも貢献

「広島こおろぎ」広島県廿日市市

- ・ 地元の飲食店で名物に
- ・ ローカルテレビ、NHK全国版などで放送



「きゃらいなご」神奈川県伊勢原市

- ・ 「うまいもの遺産創造委員会」への参加を通じて、伊勢原市観光課の協力のもと、大山の広報に貢献



TAKED

国産
昆虫

昆虫生産者とともに、
昆虫が楽しめる
豊かな食卓を。

道の駅のように、昆虫食の買い物、軽食、情報収集をいっぺんに

日本初の昆虫食専門の実店舗兼カフェ
物販、昆虫食カフェ、いきもの作家ギャラリー、イベントスペース



シロップ漬け
タガメ
(たべれるよ)



水草のような
レモングラス
(滑してもっと爽やかに)

タガメの卵ほい
タピオカ
(タガメシロップ漬け)



コオロギアイスもなか
しょうゆ味



TAKEO Holiday Kitchen

土日・祝日限定 (テイクアウト OK)

できたての温もりを感じることができる昆虫料理をで提供しています。Holiday Kitchen には、おいしい昆虫料理を楽しんでほしいという気持ちに加えて「昆虫食のアイデアを気軽に試せる場所(ラボ)にしたい」という気持ちも込めています。



京都こおろぎのペペロンチーノ
¥920- 大盛り+¥160-
(ペーコンのペペロンチーノにもできます)

新鮮で旨味がつまった京都こおろぎを贅沢に使い(約40匹使用)、コオロギ出汁を感じられるようにシンプルなペペロンチーノに仕上げました。



広島こおろぎのイカスミパスタ
¥1380- 大盛り+¥160-
(イカのイカスミにもできます)

アーモンドを食べて育つ大振りの広島こおろぎ(フタホシココロギ)でしか味わえない噛んだ瞬間に口の中に広がるアーモンドの香りもお楽しみください。



京都かいこの濃厚トマトクリームパスタ
¥1380- 大盛り+¥160-
(エビのトマトクリームにもできます)

乾燥物にはない京都かいこ本来の食感とフレッシュな風味を味わえるパスタに仕上げました。カイコの旨味と食感、生クリームの濃厚なコク、トマトの酸味の相性をお楽しみください。



二本松こおろぎとトマトのバリバリサラダ
¥820-

トマトと相性がいい「福島・ソース味二本松こおろぎ」を使用したサラダ。二本松こおろぎと野菜、バリバリ麺の組み合わせを程よく酸味の効いたトマトドレッシングでお楽しみください。



特殊なセリシン鰻を使用。
こんにゃくのようなぷりぷり食感が特徴。
普通の鰻はフィブロインが固くて食べられない。

昆虫食専門店
TAKED
×
ガチ恋ぽんぽこ

コラボタガメ
大好評記念!

キラキラ
ちゅてっかー付き!?

会場
TAKE-NOKO
(TAKEDの店舗)
東京都内浅草1丁目3-4
定休日: 火・水・その他
必ずHPをチェックしてください

発売期間
11月20日~12月15日
1月5日~9日
(12月16-29日は販売中止)

コオロギピーナッリラテ
720 yen
税別

昆虫食専門店
TAKE-NOKO
東京都内浅草1丁目3-4
定休日: 火・水・その他
必ずHPをチェックしてください

都会育ちのヤママユをみなで紡ぐ秋。

野蚕祭
YASANSALAI

2022年10月8日(土)
15時~START

主催: 野間氏
会場: TAKE-NOKO
東京都台東区浅草 3-3-34 2F
参加費: 無料

Contents
ヤママユの魅力を知る!
愛はヤないのに糸が取れるの? どこに糸の? 種類は? 飼養するのは難しい? などなど生態や魅力について楽しく語ってくださる。
ヤママユや蚕の飼育と糸紡ぎを体験してみよう。

野蚕の糸紡ぎ体験!
産卵し卵を使用してヤママユ、クワコ糸を紡ぎます。
ヤママユや蚕の飼育と糸紡ぎを体験してみよう。

ふれあう! 観察する!
世界の蚕をみてみよう。12種以上!
オオムスズメ幼虫とシンジュヤン成虫をよめあい観察!
(虫の保護は予定です)

食! 野蚕ではないが、愛着です
蚕のオオムスズメバタ・クワコ・蚕の糞。
蚕の卵メニュー登場予定!!

昆虫食専門店
「コオロギ」の味
を堪能!

観覧のみのご参加OKです! お友達にお誘いください!
※参加費は、虫の飼育と糸紡ぎの体験のみです。お友達3名まで参加可能。
イベントの風景を撮影して頂けます。写真NGの方はお手持ちカメラでお撮りください。
※1人1人の感想、感想に際しては質問は可です。

お気に入りを見つけよう!
シュ-
シュ-

第二部
マダゴキ祭
VOL.2

2022年8月15日~22日
定休日は通常通り(火・水)です!

ふれあいマダゴキ展示
8種
ご参加
マダゴキ
MG総選挙も開催中!

ご協力: 株式会社シー・アイ・シー

特別メニュー
マダゴキのバリバリ麺サラダ ¥1280
※写真イメージ

魅惑のヤマビルワールドへようこそ! 8/6 14:00 Start 無料

ヒルちゃん祭り
第1回
TAKE-NOKO

たけのこ夏休み企画 Part1.

ライズで愛見!
そもそもビルってどんな生き物?
ビルは目はいっぱいある?
ビルは舌が長い?
ビルは歯が長い?
ビルは舌が長い?
ビルは舌が長い?

ヤマビルをきよく愛す
ヤマビルについていろいろ語ってくださる。

実演タイム
ヒルちゃん

※セリ物販売はございません。おしりおしり!

「ヤマビル伝説」ひるちゃんからメッセージ
こんばんは! 購入者でサルの飼育をしていただけたことに感謝の気持ちを込めて書きました!
「ヤマビル伝説」のひるちゃんです! 本日はヤマビルについてご質問をください! 虫の飼育と糸紡ぎの体験のみです。
「ヤマビル伝説」のひるちゃんです! 本日はヤマビルについてご質問をください! 虫の飼育と糸紡ぎの体験のみです。
「ヤマビル伝説」のひるちゃんです! 本日はヤマビルについてご質問をください! 虫の飼育と糸紡ぎの体験のみです。

トガシユスケ「グッズ展示」



のぐちはる「食虫戦士イーセクト」



佐伯真二郎「おいしい昆虫生活展 vol.0」





2023年1月

栃木県 東武宇都宮百貨店

宇都宮餃子にちなんだ餃子フレーバーの「旅するコオロギ」を新規に開発、販売して盛況だった。複数の新聞、ラジオの取材が入り、出店フロアの宣伝に貢献した。

阪急うめだ本店 出展

10/27 (土) ～ 11/2 (火)



2022年10月

大阪府 阪急うめだ本店

初のデパ地下への出店。
取材多数、会期中で100万円を超える売上があった。

TAKEO株式会社

雑草を活用して、環境と生産者にやさしく、
そしておいしいトノサマバッタを
農業的に生産する

昆虫農業

むし畑



なぜトノサマバッタなのか？

■イネ科雑草だけで養殖できる植食性昆虫

- ✓ 魚粉や大豆などのタンパク質を要求しない。
⇒コオロギなどの雑食性昆虫は必須
- ✓ イネ科雑草は自然界に普遍的に存在する。
雑草が資源になる。

■最も食味に優れる食用昆虫

- ✓ 最もおいしい食用昆虫のひとつであり、代替品が無い。
牧草の爽やかな香り＋エビの風味に近い。
ローストするとお茶や海苔のような香ばしい風味が立つ。

■小規模分散型×農業的×高付加価値

- ✓ 基本的な養殖技術は確立されているものの大量養殖が難しく、現時点ではプレイヤーが少ない。
- ✓ 食用昆虫としては最大級であり、インパクトが大きい。
そのため希少価値が高い。



雑草が資源になる。



かきあげがおいしい。バッタは加熱によって赤く色づく。

飼育方法（神奈川県自農家の事例）

- ✓ 弘前大学との共同研究
- ✓ 厚木市農業委員会の許可を得て、2019年から農業として運営

食草の確保

- ・イネ科やカヤツリグサ科の草本
- ・無農薬であること
- ・雑草でも栽培でもどちらでもOK



ビニールハウス内で飼育

- ・3~11月のみ、通電無し
- ・メッシュで脱走防止
- ・ハウスの開閉で温度調節
- ・1ヶ月程度で収穫



具体的な作業

- ・食草の交換
→生育段階に応じて1~2日に1回
- ・産卵床の交換
- ・収穫前の清掃1回

飼育モジュール

- ・100均の資材使用を組み合わせ
- ・2~3サイクル使用できる
- ・200頭程度/モジュール



仮面ライダーBLACK SUN への撮影協力



あつぎ郷土博物館への展示協力



研究グループへの協力



学校（総合学習、卒論など）への協力



全国の小中高校、大学など多数。
夏休みの宿題、校内新聞、総合学習、
大学の卒業論文への取材対応など

◆オンライン昆虫食雑談会（毎月開催）



みんなで
— All ages —
昆虫食
雑談会
TAKED

オンライン vol.25
11/19 Sat. 18:00-OPEN

募集内容

申し込み期限 2022年11月18日（金）

募集対象	全年齢対象	新店舗「TAKE—NOKO」でも配信
申し込み	Twitter・InstagramなどSNSのDM、メール（info@takeo.tokyo）にて、申し込み。 ※応募時に①学校名（会社名）、②学年（年齢）、③氏名を明記ください。	
日時	2022年09月10日（土）18:00-	定員 20名
会場	オンライン（ZOOM 使用）	会費 無料

当日の流れ

TAKEOの事業紹介
↓
参加者全員の自己紹介
所属（必須）、昆虫食の何に興味を持っているかなど
↓
質問が無くなるまで、自由にQ&A！

注意事項

○録音、録画は禁止します。
○発言時 web カメラは必ず ON にしてください。
○途中退会は自由です。

昆虫食ビジネスに関するミニセミナーと、Q&A形式によるディスカッション。

2020年10月より開始。

毎月1回開催で、過去26回実施。

学生、社会人などが毎回10~20名参加。

質問が尽きるまで毎回3~4時間、徹底的にディスカッションする。



タガメ研究をサポート！

タガメサイダー関連商品の売上の一部を昆虫の基礎研究に寄付します。
基礎研究を応援することで、昆虫資源保全に貢献します。

実績：

長崎大学 大庭伸也先生（水生昆虫の生態学者）3年間で41万円

昆虫を食べることは食物アレルギーのリスクがあります。

私たちはそのリスクを知らずに昆虫を食べてしまう人を減らしたいと考えています。 https://takeo.tokyo/note/food_allergy/

- 一部の商品で、アレルギーに関する表示を積極表示へ変更します。



- 一部の商品で、昆虫養殖に使用される飼料に含まれる特定原材料等28品目について情報提供をします。

TAKED ONLINE STORE

すべての商品 読みもの 実店舗 特設サイト 会社情報

商品情報

原材料

ヨーロッパエコオロギ（京都府産）、食塩

内容量

3g

賞味期限

製造後4カ月、2週間以上をお届け（詳しくは商品に記載してあります。開封後はお早めにお召しあがりください）

保存方法

直射日光・高温多湿を避けて保存してください。

JANコード

4589478538629

昆虫飼料に含まれるアレルゲン（特定原材料等28品目）

大豆（※原材料表示に基づく）

「わたしたちと昆虫食」はTAKEOが運営する昆虫食webメディアです。
昆虫食に関わる人たちの多様な物語の一つひとつを丁寧に紡ぎ、みなさんと共有していくことで、
昆虫食をもっと身近に感じていただきたいと思います。

<https://story.takeo.tokyo/>



昆虫食が普及するシナリオはたくさんあって、正解は一つではありません。
わたしたちは昆虫がおかずや脇役の一つとして食卓が彩る未来を思い描いています。

代替たんぱく
としての可能性認知
FAO報告書



2014年

可食物として認知される
コオロギスナックの普及



2021年

食材としての可能性認知
昆虫の食味が意識され始める



2022年

外観や食感を含めて
食材の一つとして認知
スーパーの生鮮食品売場



2025年

おかずの1品に加わる
野菜、昆虫、魚、肉



2030年

TAKEO

ホームページ	https://takeo.tokyo/
コーポレートサイト	https://about.takeo.tokyo/
twitter	https://twitter.com/takeo_tokyo/
Instagram	https://www.instagram.com/takeo.tokyo/
わたしたちと昆虫食	https://story.takeo.tokyo/