



シェフ、昆虫はどこまで 美味しくなりますか？

新聞社が、未来食を始めます。

直面する地球規模の食糧難の時代において。

古来、信州で広く親しまれてきた「昆虫食」が
問題解決のカギになると私たちは考えました。

そこでワールドワイドな視点で食の世界を探究する、

人呼んで“アマゾンの料理人” 太田哲雄シェフと協業。

高たんぱくでビタミン類が豊富な昆虫のこれまでにない、
新しく“美味しい”食べ方を開発、提案していきます。

SDGsの視点に立ち、信州発の昆虫食をニッポンへ、世界へ。

信州の新聞社だからこそできることがあります。

昆虫食は、未来食。

【太田哲雄氏】 1980年生まれ。北安曇郡白馬村出身。
料理人を志し、19歳で海外へ。「世界一予約の取れないレストラン」と言われたスペイン「エル・ブジ」や
世界のベストレストラン50にも選ばれたベルー「アストリッド・イ・ガストン」などで経験を積む。
現在は、軽井沢「LA CASA DI Tetsuo Ota」のオーナーシェフとして信州の食材を使った料理を
提供する傍ら、ショコラティエとしても国内におけるカカオ文化普及の第一人者の存在感を放っている。



AMAZON CACAO × INSECT
タブレットチョコレート 蝗(イナゴ)

2,000yen(税込) 内容量70g ※47CLUBの場合、クール便送料別



信州らしさ、そして何よりも
美味しさにこだわりました。

可能な限り材料は信州産にこだわっています。
減農薬栽培の「五郎兵衛米」水田で採ったイナゴのアク抜きには、信州らしく蕎麦茶を使用。無農薬のアマゾンカカオを使ったクーベルチュールにアクセントを加えるため、近くの山野で摘んだ山椒の実と、蕎麦の実をあしらっています。アマゾンカカオとイナゴの滋味とともに、信州の清冽な空気を感じていただければうれしいです。



LA CASA DI Tetsuo Ota
オーナーシェフ 太田 哲雄

PICO SALVATORE®

PICO SALVATORE®はアマゾンの料理人・太田哲雄氏と
信濃毎日新聞社の共同開発による昆虫食のブランドです。

47CLUB▶



販売はECサイト「47CLUB」ショップならびに信毎長野本社、信毎メディアガーデンのみの
取り扱いとなります。なお、数に限りがあるため、売り切れの場合はご容赦ください。

●信濃毎日新聞社 昆虫みらいプロジェクト Tel.026-236-3075(平日10:00-16:30)