

おいしいミライは、チョコレートから。



新聞社が、未来食を始めます。

これから人類が直面する食糧危機や水不足の問題。

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、

アマゾンの料理人・太田哲雄シェフと協業。

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。

昆虫食は、未来食。

新発売

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。

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

【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。スペイン「エル・プシ」やベレー「アストリッド・イ・ガストン」など名だたるレストランで経験を積む。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、「アマゾンカカオ」のフェアトレードに取り組み、国内屈指のショコラティエとしても知られている。

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

「47CLUB」、信毎長野本社で販売中。数量限定商品につき、売り切れ次第終了となります。

◎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)