



太田 哲雄 氏

1980年生まれ。長野県白馬村出身。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にも選ばれたペルー「アストリッド・イガスン」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。主な著書に「アマゾンの料理人」(講談社)がある。

# お客様さま、昆虫は おキレイですか？

美味しく、食べやすい昆虫食が出来ました。  
信州産にことごんごだわりました。

## 新聞社が、未来食を始めました。

迫り来る食糧危機の時代における未来食として世界的に注目される昆虫食。

とはいっても万人受けするテーマでないのも事実です。

日本の昆虫食の聖地である信州の新聞社として、私たちは昆虫食の新常識を創りたいと思います。

「アマゾンの料理人」と称される異才のシェフ・太田哲雄氏とチームを組んで、

ガストロノミーの知恵を生かし圧倒的に美味しい新しい形の昆虫食を開発していきます。

昆虫食の再起動。信州発の長い旅の始まりです。



AMAZON CACAO × INSECT

タブレットチョコレート 蟋蟀(コオロギ)

2,500yen 内容量70g

※47CLUBの場合、クール便送料別

QR

信州産蜂の子 フィナンシェ

600yen 内容量25g

※対面販売のみ

シルクパウダー メレンゲクッキー

800yen 内容量30g

※47CLUBの場合、送料別

カイコ シーズニング

1,200yen 内容量70g

※47CLUBの場合、送料別

QR

カイコ シーズニング

1,200yen 内容量70g

※47CLUBの場合、送料別

QR

栄養豊富な万能スパイスミックス。

松澤製糸所(下諏訪町)の「はね出し」生糸のシルクパウダーを焼菓子に入れました。シルクパウダーに含まれるグリシン、アラニン、またセリンは健康維持に寄与する成分として、大きな注目を集めしており、研究が進められています。ヘーゼルナッツの香ばしさや独特のナツツ感が後を引きます。皮ごとすりおろしたレモンの爽やかなフレーバーで、午後のティータイムにおすすめです。

松澤製糸所(下諏訪町)で、副産物として生じるカイコサギを、スパイシーなシーズニングに仕上げました。カイコサギはタンパク質が豊富。またオメガ3のアリノレン酸が多く含まれています。オオタ流のレシピではカルダモンやクミン、コリアンダー、レッドチリといったスパイスを合わせ、カイコ独特の風味をプラスに軽化。カシューナツやくるみでコクを加えています。お食事やフライドポテトにかけたり、カレーに一味加えるのもおすすめです。

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)  
cocon@shinmai.co.jp