

A detailed black and white line drawing border surrounds the page. It features various insects such as a grasshopper, a bee, a fly, and a dragonfly, along with plants like corn cobs, beans, and flowers. The border is intricately detailed with leaves and stems.

# 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。

## 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・ガストン」などで経験を積む。現在は、軽井沢「LA CASA DI Tetsuo Ota」、「MADRE」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 世界一の“美味しい”を探して僕が行き着いた場所』（講談社）がある。



## 信濃毎日新聞社

1873(明治6)年に『長野新報』として創刊。日本の新聞で3番目に古い歴史を有している。編集の独立性を尊重し、ジャーナリズム精神とその気風を旨とする。県内シェアは70%超と、長野県民の主読紙として民論代表の伝統を持しており、歴代主筆に山路愛山、風見章、桐生悠々、中馬清福の名が挙げられる。1957年創設の新聞協会賞では地方紙最多の17回の受賞歴がある(2022年7月時点)。社是の一つに「郷土に立脚、産業文化の興隆を期す」を掲げており、22年、信州古来の昆虫食文化を広める「昆虫みらいプロジェクト」に着手した。  
本社／長野市南県町657、松本市中央2-20-2

## 信濃毎日新聞