



AMAZON CACAO × INSECT
タブレットチョコレート
蟋蟀(コオロギ)

2,500yen(税込) 内容量70g

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。

あっ、信州の味がする。 (と、思った方。正解です!)

無農薬のアマゾンカカオをふんだんに使いました。
クーベルチュールを土台に、カカオの果肉ペーストをトッピング。
Cricket Farm(岡谷市)のフタホシコオロギには、今回は
大桂商店(上田市)の味噌だまりを使い、旨味を加えました。
さらに花椒と信州産の蕎麦の実を利かせ、
ほどよいスパイシーさと信州の爽やかさを演出。
アマゾンカカオと信州の食材にとことんこだわった、
贅沢なチョコレートが出来ました。

衛生的な工場で、ゲノム編集等も施さず、できるだけ自然に近い形で育てられたコオロギを使用しています。いまや昆虫食の代表選手といえるコオロギには、豊富なタンパク質、亜鉛、鉄分、カルシウム、マグネシウム、ビタミン、コレステロール値を下げる働きがあると言われるオメガ3脂肪酸のほか、キチン質という食物繊維も含まれており、将来性あふれるスーパーフードと言えるでしょう。

ご長寿パワーを、いただきましょう。



信州産蜂の子
フィナンシェ
600yen(税込) 内容量25g

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。

良質な発酵バターでソテーした蜂の子は臭みもなく、濃厚で上品な甘さとコクが、アーモンドの香りと共に口いっぱいに広がります。ミツバチの蜂の子は蜂蜜をまとい、その美味しさも生かしています。生地には信州産の蕎麦粉を用いることで極力グルテンフリーをめざし、もちもちとした心地よい食感が生まれました。表面にはアマゾンカカオの果肉ペーストをトッピング。南米ペルー・タラポト産のフェアトレードで輸入している無農薬・最高品種のカカオです。

材料は信州産にこだわり、鈴木養蜂場(須坂市)のスペシャリストが殺虫剤を一切使わず捕った蜂の子(キイロスズメバチ・ミツバチ)を使用しています。蜂の子は必須アミノ酸やビタミンB群、またコレステロール値を下げ、動脈硬化や心疾患を予防する働きがあると言われるオメガ9系のオレイン酸など、健康維持に欠かせない栄養素がたっぷり含まれる超高級食材です。長寿県信州の昆虫食のシンボリックな存在といえるでしょう。

ご飯がすすむ、お酒もすすむ。



松澤製糸所(下諏訪町)のカイコサナギを、スパイシーなシーズニング(デュカ)に仕上げました。グリーンカルダモンやクミン、コリアンダー、レッドチリなどのスパイスを合わせ、カイコ独特の風味を生かしています。さらに、カシューナッツやくるみでコクと甘みを深化。ご飯はもちろん、おかずやフライドポテトにそのままかけたり、お酒のつまみにディップソースとして添えるのもオススメです。いつものカレーもエキゾチックに早変わり。栄養豊富で、食欲をそする万能スパイスミックスは、アマゾンの料理人・太田哲雄の仕事です。

**カイコ
シーズニング
1,200yen(税込) 内容量70g**

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。

かつて全国首位を独占した信州の蚕糸業。繭玉から糸繰りする過程で副産物として生じる「カイコサナギ」は南信地方を中心に子どもの健康的なおやつとして人気がありました。カイコサナギはタンパク質含有率が鶏卵を大きく上回るほど栄養価が高く、不飽和脂肪酸のうち血栓を防いだり、血圧を下げる働きがあると言われるαリノレン酸(オメガ3)が多く含まれ、近年では脂の有用性にも注目されています。

ティータイムは、カラダもおいしく。



**シルクパウダー
メレンゲクッキー**
800yen (税込) 内容量30g

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。

松澤製糸所(下諏訪町)の生糸を微粉末化したシルクパウダーを平飼卵のメレンゲに練り込みました。シルク的作用により、湿度の高い日本でもカリカリとクリスプな食感が続くのが特徴です。たっぷりちりばめたヘーゼルナッツの甘い香ばしさと独特のナッツ感。味のアクセントに加えたカカオニブ(カカオ豆を焙煎し細かく砕いたもの)特有のほろ苦さが後を引きます。さらに、皮ごとすりおろしたレモンで爽やかな風味を演出しました。肩肘張らず、午後のティータイムにおすすめの一品です。

シルクパウダーに含まれるグリシンはコレステロール値を下げ、睡眠改善効果も期待されています。アラニンは肝機能強化に必要な成分、またセリンはアルツハイマ予防や睡眠改善の可能性について研究が進んでいます。「食べるシルク」は実は無味無臭そのもの。「昆虫食」に抵抗感のある方にも安心してご賞味いただけます。蚕糸王国・信州に思いを馳せるとともに、皇室が大切に育て伝統を紡いできた「カイコ」という存在をあらためて見直してみるのもよいかもしれません。