

最高のサステナブル&ダイバーシティフード“昆虫食”が
東京駅「スクエア ゼロ」に集結！

虫グルメフェス Vol.0 ～insect cuisine の世界～

2020年11月26日(木)～29日(日) 計4日間で開催！



株式会社サニーサイドアップ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:次原悦子、以下:サニーサイドアップ)は、昆虫食の魅力を継続的に発信し、「insect cuisine(インセクト キュイジーヌ)」という新しい食カテゴリーの確立を目指す“虫グルメフェス 実行委員会”を設立しました。その活動の第一弾として、多様な昆虫食を一度に楽しむことができる「虫グルメフェス Vol.0」を2020年11月26日(木)～29日(日)の計4日間、東京駅構内にあるイベントスペース「スクエア ゼロ」にて開催します。

虫グルメフェス 実行委員会は、近年話題になりつつある昆虫食の魅力を正しく世の中に発信することをミッションに掲げ、設立しました。昆虫食はその見た目とは裏腹に、高タンパクで良質な脂肪、ビタミン、ミネラル、食物繊維など栄養価の高いスーパーフードです。また、昆虫はメタンガスなど温室効果ガスの発生が少なく、狭い土地と少量の水で飼育ができることから、サステナブルな食材として注目されています。加えて、これまで慣れ親しんでいる肉や魚、野菜などの食文化に、新たな選択肢「insect cuisine(インセクト キュイジーヌ)」が参入することで、食のダイバーシティ化を起こしています。このような昆虫食本来の素晴らしさを、正しく、楽しく伝えることで、昆虫食という新たな世界に日本中を導くことを目指し、活動をしていきます。

今回、実行委員会が初めて開催する「虫グルメフェス Vol.0」には、昆虫食の第一人者である昆虫料理研究家 内山昭一氏を特別アドバイザーに迎え、さらに、昆虫料理を提供している個性派酒場「鳥獣虫居酒屋 米とサーカス」や、「昆虫食 TAKEO」など注目の店舗が出店します。商品では、昆虫の旨味を存分に味わえる素揚げ料理や、コオロギからできたビール、本グルメフェス限定オリジナルメニューなどテイクアウトフードからドリンクまで幅広くご用意予定です。

「虫グルメフェス Vol.0」を皮切りに、今後昆虫食の魅力を発信しています。活動にご期待ください。

<<お問い合わせ先>>

虫グルメフェス 実行委員会(サニーサイドアップ)

担当:細井(090-9152-6342)、奥抜(090-9152-6320)、鈴江、古東、与那嶺、荒木、中山

Tel:03-6894-3251 Email:mushi-fes@ssu.co.jp

出展社情報・コメント



鳥獣虫居酒屋 米とサーカス

米とサーカスでは 2016 年から昆虫食に注目し、様々なメニューとして提供してきました。新しい食体験のワクワクとともに世界の食文化の多様性を知り、未来の食と環境について考えるきっかけになれるように励んでいます。今回のグルメフェスは、東京駅構内ということで、多くの方に昆虫食の魅力を発信したく、出店を決意しました。ここでしか食べられないオリジナルメニューも開発予定です。

【店舗情報】高田馬場本店、渋谷 PARCO 店、錦糸町ダービー通り店

【運営】亜細亜 TokyoWorld 株式会社

【HP】<https://asia-tokyo-world.com/>

昆虫食 TAKEO

私たちは昆虫が野菜、魚、肉などと同じような生鮮食材として楽しまれる、より豊かな食卓の実現を目指しています。イベント当日は、昆虫食を気軽に楽しんでもらうための試食もご用意！タガメサイダーや国産昆虫シリーズなど、様々な昆虫食の魅力をみなさまへお伝えできたらと思っています。

【運営】合同会社 TAKEO

【HP】<https://takeo.tokyo/>

TAKEO

※その他の出店社は第二弾リリースにて発表します

虫グルメフェス Vol.0 概要

【名称】虫グルメフェス Vol.0

【場所】イベントスペース「スクエア ゼロ」

東京都千代田区丸の内1丁目9 JR 東京駅 構内地下1階

【日時】2020年11月26日(木) 14:00~19:00 / 27日(金) 11:00~19:00

28日(土) 10:00~19:00 / 29日(日) 10:00~18:00

【URL】<https://mushigourmet.jp/>

【主催】虫グルメフェス 実行委員会

(株式会社サニーサイドアップ/ATTARA-E 株式会社/特別アドバイザー 昆虫料理研究家 内山昭一氏)



特別アドバイザー



内山昭一(うちやま しょういち)

1950年長野市生まれ。昆虫料理研究家、NPO 法人昆虫食普及ネットワーク理事長、NPO 法人食用昆虫科学研究会理事。昆虫の味や食感、栄養をはじめ、あらゆる角度から食材としての可能性を追究。2013年5月、国連食糧農業機関(FAO)が昆虫食を推奨する報告を発表以降、昆虫料理研究の活動の幅を大きく広げ、楽しみの探求のみならず、科学的な啓蒙活動を精力的に続けている。朝日カルチャーセンター新宿教室、同千葉教室、新潮講座講師。著書に『楽しい昆虫料理』(ビジネス社)、『昆虫食入門』(平凡社新書)、『昆虫は美味しい!』(新潮新書)、『食の常識革命! 昆虫を食べてわかったこと』(サイゾー)など。

<<お問い合わせ先>>

虫グルメフェス 実行委員会(サニーサイドアップ)

担当:細井(090-9152-6342)、奥抜(090-9152-6320)、鈴江、古東、与那嶺、荒木、中山

Tel:03-6894-3251 Email:mushi-fes@ssu.co.jp