

焙煎コオロギ飴の販売予定(店舗・Web)についてのお知らせ

株式会社ファインセンター（代表取締役社長執行役員：井上洋一／愛知県春日井市）が長年培ってきた粉末加工技術と熱処理技術を活かし国産コオロギを燻製・粉末化した「焙煎コオロギ飴」の販売が決定しました。

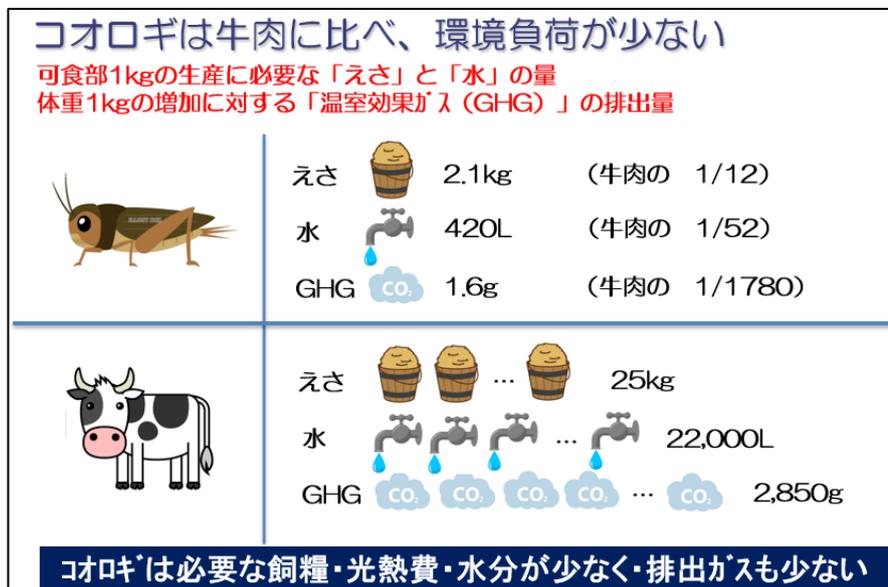
昆虫食事業については、「コオロギスナック」、「コオロギラーメン」に引き続き、「焙煎コオロギ飴」は第3弾となります。

今回の「焙煎コオロギ飴」は、地元である愛知県春日井市内で製造することをコンセプトとし、春日井市役所にご協力いただき「オール春日井」のチームを組み製造・販売を予定しております。

原料であるコオロギを国産に拘り、焙煎・粉末化を当社で担い、製造を大丸本舗様、梱包を社会福祉法人まちスウィング様、パッケージイラストを社会福祉法人まちスウィングが運営する放課後デイサービス「プライマリーすてっぷ」に通っている松井結稟さん（小学5年生）が描いたコオロギを採用いたしました。

コオロギは家畜よりも環境への負荷が低い食品として注目が集まっており、純国産コオロギのみ使用することで、安心安全な栄養食品をお届けいたします。当社が策定した中期経営計画 2025 において、SDGs の柱の一つとして昆虫食事業に取り組んでおります。<https://www.fine-sinter.com/sustainability/sdgs/>

今後も昆虫食事業の認知拡大と市場の拡大を目指し、商品開発をおこなうと共に、あらゆるステークホルダーのため、一人ひとりがワクワク感を持ち、サステナブルな社会に貢献することに取り組み、企業理念である「ものづくりを通し、すみよい社会と人々の幸せに貢献する」を実現していきます。



「焙煎コオロギ飴」 販売開始時期 2023年3月上旬（予定）

販売予定先

■販売店舗一覧

グループふじとう g café Fujito	愛知県春日井市藤山台 1 丁目 1 https://www.machiswing.jp/cafe/#gcafe
f café	愛知県春日井市鳥居松町 5 丁目 44 文化フォーラム https://www.machiswing.jp/cafe/#fcafe
社会福祉法人まちスウィング	https://www.machiswing.jp/
ライオンズ理容室	愛知県春日井市六軒屋町 1 丁目 47
あい農パーク春日井	春日井市西尾町字西番場 6 番地 50 http://kasugai-nougyoukouen.jp/

■販売 Web サイト一覧

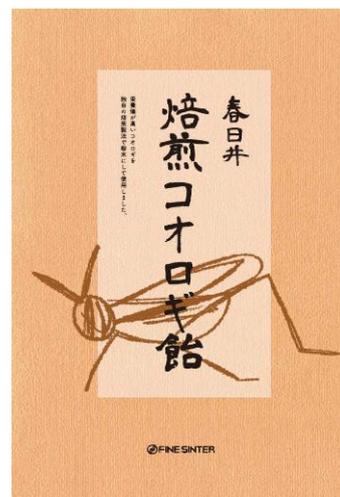
Bugs Farm	https://bugsfarm.jp/
-----------	---



デイサービスに通う
松井結稟さん

パッケージのコオロギを描いた結稟さんの感想
「自分の絵が選ばれてびっくりした！
とてもうれしい。」

結稟さんのお父さんからのメッセージ
「結稟は小さい頃から絵を描くことが大好きで、
その時興味のあるものを黙々と描いています。
言葉（会話）のやりとりが苦手なため、自分の描いた
絵を見もらうことがコミュニケーションの大切な
手段になっています。今回、多くの方々に見てもらえ
る機会をいただけて嬉しく思います。」



本件のお問い合わせ先

株式会社ファインセンター

経営管理部 内田、サステナビリティ・総務室 山内 (0568-88-4355)

※平日 9:00~17:00