



バグズウェル BugsWell株式会社

(西海市)



お話を伺ったのは
代表取締役

なみかた ゆうき
浪方 勇希さん



つたエールけん

県内で頑張っている企業や人に
エール(応援)を送ります!

昆虫食の可能性に 注目して会社を設立

7年前、知人に誘われて東京から西海市に移住。2021年、32歳の時に、代替タンパク食品として期待されている昆虫に着目し、食用昆虫の生産から食品開発、研究までを手がけるスタートアップ企業「BugsWell」を設立しました。昆虫業界の「味の素」になりたいという思いから、「味の素」のスローガン「Eat Well, Live Well.」とBugs(昆虫)を組み合わせた社名にし、安全・安心で高品質な昆虫食を目指しています。



コオロギを使ったBugsWellの商品。全国調味料選手権で話題賞を受賞するなど、販路も広がっている



独自のキッチンカーで県内各地のイベントにも出店

コオロギを使った おいしい加工品を開発

昆虫の中でも養殖・加工がしやすく、うま味成分も豊富なコオロギの食品開発に取り組み、現在はコオロギパウダーを使ったスパイス、ビール、ラーメンの3種に絞って商品を製造しています。特徴は、熟練のフレンチシェフと一緒に開発する、「おいしさ」を前面に出した商品づくりです。ラーメンはコオロギパウダーと塩と麴のみで作った味噌をベースにしたつけ麺風で、ビールは麦汁にコオロギパウダーとさまざまな食材を掛け合わせており、50種類以上の人の感情を表現した味わいを目指して製造しています。

宇宙食としての 昆虫食にも期待

昆虫食は、人が宇宙に長期滞在する時の宇宙食としても注目されています。現在、大学と連携して、宇宙環境でコオロギをどうやって生産するかなど、研究を行っているところです。8月には京都の料亭でゲノム編集された鯛や当社の昆虫食材を使った3万円の豪華宇宙食を「2100年火星の懐石」と題して提供したところ、すぐに満席になるほど好評でした。昆虫食を食の多様性の一つとして捉え、もっと気軽に食べてもらえるように普及活動にも力を入れていきます。



「2100年火星の懐石」で出された料理

スパイスやラーメン、ビールなど
コオロギを使ったおいしい加工品を開発し、
昆虫食を食のスタンダードにしたい