

<2020年 4月 今月の注目企業>

◆株式会社 BugMo (バグモ)

- 設立：2018年[平成30年]5月11日
- 資本金：2,725,000円
- 代表：CEO 松居佑典



◇事業内容

○食用昆虫の養殖システムの開発

世界規模での「タンパク質の国産・国消」を実現し、技術力・経済力が発展途上の国々でも使えるシステムを目指して開発。

○昆虫由来の食品その他の開発・製造・販売

低コストのエサで、糞などの廃棄物も肥料として循環活用できる、育てやすく、タンパク質やオメガ3、キチン質などの栄養が豊富な「コオロギ」を、食材に適した昆虫の一つとして着目。

畜産肉には多くの資源が必要だが、同じタンパク質の量当たり、昆虫は牛に比べ、1/2000の水、1/10のエサで十分。



国連採択の「SDGs」の実現にもつながる。

◇主な注目技術・商品

○国内初の昆虫(コオロギ)由来のプロテインバー「BugMo CRICKET※ BAR」を開発し、販売。

コオロギの特性を活かしつつ、「うま味」や「新機能性」に着目して商品を開発。50匹分／本の栄養素を含みます。

新たな付加価値を持つ食材原料として、利用範囲が広がります。

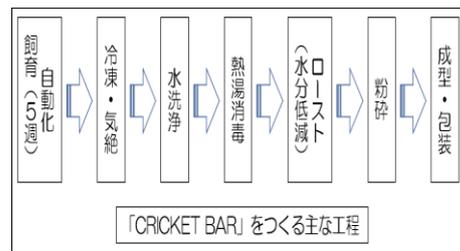
※CRICKET=コオロギ(きな粉やナッツに近い風味。)



○食用コオロギ自動生産システムを開発、運用中。

IoTセンサとAIロボット等の技術を用いて、食用コオロギの生産～収穫までを自動で行い、昆虫タンパク質の価格と品質の安定実現が期待されます。

(20ftサイズコンテナ内に、コオロギの飼育箱と自動の給水・給餌・収穫の各ユニットを設置。5週間の飼育～収穫を全て自動化。)



◇特記事項

○生産～流通までの「ブロックチェーン」の導入に向けて準備中です。

○「タンパク質供給源となる汎用性の高い昆虫食」ではなく、「美味しく!」、「栄養のある!」、「全世界に!」を実現するため、養殖～加工を一貫マネジメント(デザイン)し、「コオロギの特性を活かした付加価値の高い食材」、「味づくり」、「風味」、「うま味」という、人の口に入る瞬間から逆算した“食品づくり”として、事業を展開中です。

○2020年度には国内外に新拠点を設け、世界中の人が、より良質な栄養、良質な味(same quality、same quantity)に、低コストでアクセスできるように、新しい食の生産システムづくりに邁進します。

<連絡先>株式会社 BugMo(バグモ)

住所：〒602-8061 京都市上京区甲斐守町 97 西陣産業創造會館 2 階

Web： <https://bugmo.jp/>

お問合せ： 電子メール office@bugmo.jp 又は、Webの問合せフォーム <https://bugmo.jp/pages/contact> をご利用下さい。(電話：075-417-0115)