

2026年4月9日

信濃毎日新聞と博報堂「CREATIVE TABLE 最高」コラボレーション
昆虫食ポップコーン『飛んで火に炒る夏の虫』に新たな2種のフレーバーが登場
—博報堂の地域課題解決プロジェクト「じもシゴト」の一環として—

株式会社博報堂（本社：東京都港区、代表取締役社長：名倉健司、以下 博報堂）の若手クリエイターチーム「CREATIVE TABLE 最高」が開発に協力した、信州産カイコのサナギ入りフライパンポップコーン『飛んで火に炒る夏の虫』の新ラインナップとして、「バター醤油味」「生姜味」の2種が、信濃毎日新聞株式会社（本社：長野県長野市、以下信濃毎日新聞社）より、2026年4月より発売されます。



本商品の第1弾『飛んで火に炒る夏の虫ブラックペッパー味』は、2024年4月に販売が開始されました。インパクトのあるネーミングと見た目、そして意外なほど美味しいという体験価値が話題となり、予想を上回る反響を呼び、各所で完売が相次ぎました。SNSや店頭では「最初は怖かったが、作って見たら盛り上がった」「エビのような香ばしきでビールに合う」といったポジティブな声が多数寄せられています。この勢いを加速させ、信州の誇る食文化である「昆虫食」をさらに日常的なエンターテインメントとして定着させるべく、第2弾として日本人に馴染み深い2つの新フレーバーを新たに採用しました。

信濃毎日新聞社は、昆虫食がさかんで昔から親しんできた長野県の新聞社として、信州発の昆虫食を国内外に発信する「昆虫みらいプロジェクト」を推進しています。博報堂「CREATIVE TABLE 最高」が進めている地域課題解決プロジェクト「じもシゴト」は、その活動の一つとして信濃毎日新聞社とタッグを組み、長

野県の誇るべき食文化のひとつである「昆虫食」の啓発と地域文化の多様性を伝えるため、これまでにない昆虫食商品の開発を推進してきました。

本商品を通じて、昆虫食という食文化に縁のなかった方々やネガティブに捉えていた方々に「ドキドキしたけど、食べてみたら意外とおいしい！」と感じていただけるような出会い・体験の場づくりに貢献したいと考えています。

■ 新フレーバーの特徴

【バター醤油味】コク深い旨味で手が止まらない！

王道のバター醤油は、香ばしく炒られたカイコのサナギの風味と相性抜群。バターのまろやかさと醤油の香ばしさが、カイコのナッツのようなコクを引き立てます。お子様のおやつにもおすすめの、親しみやすい味わいです。

【生姜味】爽やかな刺激がクセになる、大人の味わい

信州では古くから家庭でカイコの佃煮を作る際、生姜を利かせる家庭もありました。その伝統的な組み合わせをヒントに、現代的なポップコーンにアレンジ。生姜の爽やかな辛みが後味をすっきりさせ、お酒のおつまみとしても最高の一品です。

■ 昆虫食ポップコーン『飛んで火に炒る夏の虫』のポイント

【驚きの食感】容器内でコーンが弾け、カイコが踊る様子を楽しみながら作るプロセスには、まさに非日常感のある体験。サクサクのポップコーンと、カリッと香ばしいサナギの食感のコントラストが楽しめます。

【高品質な長野県産カイコ】国内で数少ない製糸工場、宮坂製糸所（岡谷蚕糸博物館内）のカイコのサナギを1商品あたり約20匹使用。岡谷市は明治から昭和初期にかけ、国内最大のシルク生産地として発展。SILK OKAYAとして世界にその名を轟かせました。養蚕業は信州の経済を支え、カイコは「お蚕様」とも呼ばれて大切にされてきました。カイコのサナギはたんぱく質やオメガ3脂肪酸が豊富なヘルシー食材です。

■商品概要

商品名： 飛んで火に炒る夏の虫（バター醤油味 / 生姜味）

価格： 各 650 円（税込） 内容量： 各 70g

※甲殻類アレルギーの方は摂取をお控えください

発売日： 2026 年 4 月（順次販売開始）

企画： 株式会社博報堂「CREATIVE TABLE 最高」、信濃毎日新聞社

製造： 有限会社クローバー（神奈川県相模原市）

販売： 信濃毎日新聞社

販売場所： 信毎カフェ（信濃毎日新聞長野本社） 信毎メディアガーデン（松本市） 長野県内主要道の駅等

■「昆虫みらいプロジェクト」について

信濃毎日新聞社が取り組む、信州の伝統的な昆虫食文化を次世代につなげ、新たな食の可能性を追求する活動です。

URL : <https://coconmirai.jp/>

■「じもシゴト」について

博報堂が立ち上げた地域課題解決プロジェクト。広告領域で培ったクリエイティビティを礎として、地域のプレイヤーとタグを組み、地域の課題解決に貢献することを目指します。

URL : <https://www.hakuhodo.co.jp/jimoshigoto/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社博報堂 広報室 三矢・和田 koho.mail@hakuhodo.co.jp