

お湯を注ぐだけ、本格カレーうどんの素が1分で完成!!

4種の具材入り!肌寒くなるこれからの季節にぴったり、じんわり身体に染み渡るおいしさ。

アスザックフーズ株式会社(代表取締役:久保正直、本社:長野県須坂市)は「カレーうどんの素」を2023年9月1日から順次発売します。

本格的な味わいを手軽に「持ち運ぶ」。フリーズドライだから創り出せる上質な時間。

こだわりが詰まったカレーうどんの素はフリーズドライ製法で、だしの香りや風味をぎゅっと閉じ込めました。具材入りなので包丁を使わずに作る事ができるため、うどんをご用意いただくだけで簡単に調理でき、食事の準備に手間をかけたくない時に便利です。新型コロナウイルスが感染症法上の「5類」となり、人々の外出に対する意欲も上がっております。賞味期限が1年間と長いのでストックして、デイリー使用に限らず行楽にもお試しいただきたい商品です。だしや具材の選定にこだわったカレーうどんの素は、登山などで消費したエネルギーを心地よく癒やしてくれます。製品は軽く小さいので持ち運びにも最適です。

<調理例>

うどんを入れて



つけそばとして



カレーパンにも



【こだわりの出汁、目指したのは「老舗のそば屋」の味わい】

鰹節は一本釣り鰹と荒節を使用。さらにうまみが強く香り高い利尻昆布や、原木栽培の椎茸を使用して最後まで飲み干したくなる一杯に仕上がっています。

【4種類の具材入りで満足感】

口当たりが柔らかい豚バラ肉、炒めた玉ねぎ、油揚げとスライスした長ネギ入りで、「お湯」と「うどん」を用意するだけで具材のうまみが溶け込んだカレーうどんができていきます。

【レパートリー広がるアレンジレシピ】

うどん以外にも、そばや、そうめんのつけ汁としてもおいしく召し上がっていただけます。消費期限が短く余りがちな食パンを使ったアレンジレシピもおすすめです。



商品概要

【商品名】カレーうどんの素

【標準小売価格】1個/280円(税別)

【発売日】2023年9月1日
※実際の発売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。



アスザックフーズ株式会社

食品会社の使命は、食べることのすばらしさを提供することだと思います。

様々な方が、様々なときに、様々な場で食の喜びを感じて欲しい。

食品加工技術でそのお手伝いをするのが、私達の喜びです。

その技術の一つがフリーズドライやエアードライです。

乾燥は食品の廃棄を少なくし、保存剤も必要としません。

安全やサステナブル(持続可能性)を確保し、

もっとおいしく、もっと使い易く、

もっと手軽に、更に更に進化を続けてまいります。

【一般のお客様の商品購入などのお問い合わせ先】

アスザックフーズ株式会社 お客様センター

TEL.0120-817-014

受付時間/9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

アスザックフーズ・オンラインショップ <https://asuzacfoods.shop/>

【本件に関するお問い合わせ先】

アスザックフーズ株式会社

企画開発チーム 等々力

TEL.026-245-2531 FAX.026-246-1057