

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社

2024年11月吉日

累計 448 万個販売！レンジ 3 分でプルプル茶碗蒸しができる

フリーズドライ茶碗蒸しの素シリーズから 3 種アソートが 11/1 登場

～用意するのは卵とお湯だけ。あと一品欲しいときの強い味方！～

フリーズドライ・エアドライなど乾燥食品の開発・製造を手掛ける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、累計 448 万個販売※のフリーズドライ茶碗蒸しの素シリーズより、ほたてフレーバー・紅ずわい蟹フレーバーとアソート限定の鶏肉フレーバーをセットにした「たまご 1 個で茶碗蒸しの素 3 種セット」を 2024 年 11 月 1 日(金)より順次、期間限定で発売します。

※2010 年 7 月～2024 年 6 月 WEB、店舗販売の当社実績



【たまご 1 個で茶碗蒸しの素シリーズ】

だしや具材の準備など、一から作ると手間のかかる茶碗蒸しが、卵とお湯を用意だけで手軽に作れるフリーズドライ茶碗蒸しの素です。

本格的なだしと厳選した具材を使用し、だしのきいたホツとする味わいの茶碗蒸しが楽しめます。

たまご 1 個で 2 人前の茶碗蒸しができあがるので、あと一品足りないときに重宝します。

・フリーズドライの良さを生かした、満足感ある具材入り

ごろっとまるごと入ったほたて、紅ずわい蟹の棒肉、大きめにカットした鶏肉など厳選した具材を各フレーバーで楽しめます。

・アソート限定フレーバー「鶏肉」

甲殻類アレルギーの方やお子様でもお楽しみいただけるよう、茶碗蒸しの定番フレーバーである鶏肉をアソートに入れました。爽やかな生姜の香りに、枝豆入りで彩りよく仕上げました。

・ハレの日の食卓を彩る

年末年始やひな祭りなど、イベントが続く時期に合わせて発売します。だしがじゅわっとあふれる茶碗蒸しは、寿司やちらし寿司などの和食とも相性抜群です。

【商品概要】

商品名：たまご1個で茶碗蒸しの素3種セット

発売日：2024年11月1日(金)

内容量：3種×各1個

価格：480円

原材料名：【ほたて】

ほたて貝（北海道）、水煮椎茸、魚介エキス、発酵調味料、食塩、でん粉、みつば、かつおだし、乾燥桜えび、酵母エキス、砂糖／酸化防止剤（V.E）、（一部にえび・小麦・大豆を含む）

【紅ずわい蟹】

えのき茸（長野県）、紅ズワイガニ、魚介エキス、みつば、でん粉、食塩、発酵調味料、かつおだし、椎茸エキス、酵母エキス／酸化防止剤（V.E）、（一部にえび・かに・小麦・大豆を含む）

【鶏肉】

鶏肉（国産）、枝豆、チキンエキス、発酵調味料、かつおだし、食塩、みつば、でん粉、生姜、椎茸エキス、酵母エキス、砂糖、チキンオイル／酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）

販売場所：直営店舗「Chef's Table」ほか順次発売

【会社概要】

当社では、食べることのすばらしさを提供することが食品会社の使命と考えます。

「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。」そのような考えから、フリーズドライやエアードライ技術でそのお手伝いをすることが、私達の喜びです。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、更に更にと進化を続けてまいります。

商号：アスザックフーズ株式会社

代表者：代表取締役 久保 正直

所在地：〒382-0000 長野県須坂市大字米持 293 番地 45

設立 : 1963年(昭和38年)11月

事業内容 : ・フリーズドライ(真空凍結乾燥)食品の開発・製造
・エアードライ(熱風乾燥)食品の開発・製造
・乾燥食品に付帯する包装業務

URL : <https://asuzacfoods.co.jp/>

【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/>

【本件に関する報道関係者向けお問い合わせ先】

アスザックフーズ株式会社 営業部 企画開発チーム

担当者 : 北島

MAIL : kita-haru@asuzacgroup.jp

TEL : 026-245-2531(代)