

芳醇な風味がやみつきになる

独自にスパイスを調合し、調理法にこだわった 「白ごま担々スープ」と「彩り具材の酸辣湯(サンラータン)」が新発売

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、【自然の素材で味わうやさしさ】をコンセプトに丁寧につくる『スープ生活』から、「白ごま担々スープ」と「彩り具材の酸辣湯(サンラータン)」を2024年3月1日から順次発売します。



『スープ生活』シリーズ

だしのとり方や味の作り方をプロの料理人に指導を受け、丁寧な下ごしらえや調理による繊細な味わいをフリーズドライ製法で実現しました。

原料選定から素材のうまみにまでこだわり、できあがりの見た目の驚きや、具材感と本格的なプロの味わいを目指すスープブランドです。

2023年夏、観測史上過去最高を上回る記録的な暑さの影響を受け、インスタントスープ市場の販売数量は数量前年比82.96% ※1とカテゴリー全体が落ち込みました。その状況の中、アスザックフーズの「白ごま担々スープ」は数量前年比134.02% ※2と大きく売上を伸ばしました。

※1.2 [出展:KSP-POS(食品SM)2023年8月]

野菜が摂れる栄養面や利便性に加えて、食欲が落ちやすい夏場に五感を刺激して食が進む味わいを求めるトライアルユーザーが増えたことで、順調に伸ばしています。

ごまの風味を際立たせ美味しくなって新発売「白ごま担々スープ」

食べごたえある野菜に豚肉ミンチを新たに加え、いりごま、すりごま、練りごまの3種のごまの香りとコク深さにこだわりました。青花椒と山椒のさわやかな香りが広がる本格的な味わいのスープです。



1. フリーズドライ製法 ～青花椒と山椒で五感を刺激～

過度に熱をかけないフリーズドライ製法により、香り豊かな白ごまをベースに青花椒と山椒のさわやかな香りが広がります。野菜や豚肉などの6種の具材の旨みと、独自に調合した痺辛なスパイスを味わえます。

2. 独自の担々を追求～素材の深み～

食べごたえある野菜に新たに豚肉ミンチを加え、いりごま、すりごま、練りごまの3種のごまの香りとコク深さにこだわりました。痺れを楽しむ担々麺が人気を集める中で、素材の深みあるスープにするため、原料選定からこだわり、独自の味を追求した奥深い味わいです。ほうれん草、たけのこ、豚肉、にら、いりごま、唐辛子の6種の具材の自然な味わいを引き出しました。

彩り、香り、風味すべてが食欲をそそる味わいで新発売。彩り具材の酸辣湯(サンラータン)

2種のお酢、<黒酢と香酢>の酸っぱさが味の決め手となり、生姜がアクセントの酸辣湯です。まるやかな酸味と生姜の清涼感が口の中に広がり、夏場の食欲増進にぴったりです。



1. フリーズドライ製法 ～芳醇な香りが広がる～
過度に熱をかけないフリーズドライ製法により、香り高いお酢と生姜の爽やかな香りが広がります。

2. 調理法へのこだわり～特許製法で具材感際立つ彩り～
かき卵や小松菜などの具材を先に充填した後にスープを注ぐ独自の「ふわふわたまご製法」を用いています。素材本来の彩りと風味が味わえる独自製法です。

商品概要

【商品名】 スープ生活 白ごま担々スープ

【標準小売価格】 4食入／450円（税別）

【発売日】 2024年3月1日

【商品名】 スープ生活 彩り具材の酸辣湯（サンラータン）

【標準小売価格】 4食入／450円（税別）

【発売日】 2024年3月1日



火を使わない簡単アレンジレシピ



スープとご飯を合わせて
担々スープごはんのできあがり！



スープに春雨を入れて
酸辣湯春雨のできあがり！

<調理例>



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、更に更にと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