

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 7,800 万食突破の「スープ生活」シリーズから
はまぐり・ゆばのお吸い物セットがパッケージを一新し登場**

～年末年始やお祝いごとに最適！小売店のみでの限定販売～

フリーズドライ・エアー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 7,800 万食販売^{※1}の「スープ生活」シリーズより、厳選具材を使用した 2 種のお吸い物（はまぐりのお吸い物、贅沢ゆばのお吸い物）をセットにした「厳選具材のお吸い物セット 8 食入り」を 2024 年 11 月 1 日(金)より発売しました。

本商品は従来のパッケージデザインを踏襲しつつ、お吸い物の厳選した素材のおいしさがより伝わるような外観に仕上げました。また、世帯人数の減少に伴い、内容量を 10 食から 8 食へ減らし、お祝いごとに欠かせないお吸い物をより気軽にお試しいただけるようにしました。

※1：2007 年 3 月～2024 年 6 月 WEB、店舗販売の当社実績



【スープ生活シリーズとは】

“自然の素材で味わうやさしさ”をコンセプトに、出汁や野菜の下ごしらえを丁寧に行い、手間がかかる繊細な味わいをフリーズドライ製法で実現。具材感と本格的な味わいにこだわるスープブランドです。

・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はまぐりの身、比叡山延暦寺御用達の比叡ゆば、国産の三つ葉やゆずなど、厳選した具材を使用しました。

・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。
ちらし寿司、うなぎなどの和食と相性抜群です。

【厳選具材のお吸い物セット 8 食入りについて】

・柚子香る 贅沢ゆばのお吸い物

比叡山延暦寺御用達の比叡ゆばを贅沢に使用し、ゆずと三つ葉で香り豊かに仕上げた本格的なお吸い物です。和食料理人にお墨付きをいただくまで改良を重ね、素材の味わいを生かしました。

・潮仕立て はまぐりのお吸い物<ジャパン・フード・セレクショングランプリ受賞^{※2}>

はまぐりの身がまるごと入った潮仕立てのお吸い物です。貝のうまみが効いた濃厚なだしに、国産三つ葉とお麩を加え、山椒を隠し味として上品な味わいに仕上げました。

※2：2023年5月受賞

【商品概要】

商品名：厳選具材のお吸い物セット 8 食入り

発売日：2024年11月1日(金)

内容量：2種×各4食

価格：オープン価格

原材料名：【はまぐりのお吸い物】

はまぐり（ミャンマー）、発酵調味料、魚介エキス、でん粉、みつば、昆布エキス、食塩、麩、砂糖、デキストリン、酵母エキス、かつおだし、椎茸エキス、山椒／酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・大豆を含む）

【贅沢ゆばのお吸い物】

ゆば（国内製造）、発酵調味料、魚介エキス、でん粉、みつば、砂糖、食塩、ゆず果汁、かつおだし、デキストリン、酵母エキス、醤油、乾燥ゆず皮、ビーフエキス／酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）

【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 : 山田

MAIL : takami-mika@asuzacgroup.jp

TEL : 026-245-2531(代)