

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社

2025年3月吉日

たんぱく質や野菜が不足した食事にプラス！管理栄養士考案の

野菜とたんぱくブランドから、ねばねば野菜と鶏肉のスープが3/1新発売

～お湯を注ぐだけで、3種の野菜と海藻、たんぱく質13gが摂れるスープ～

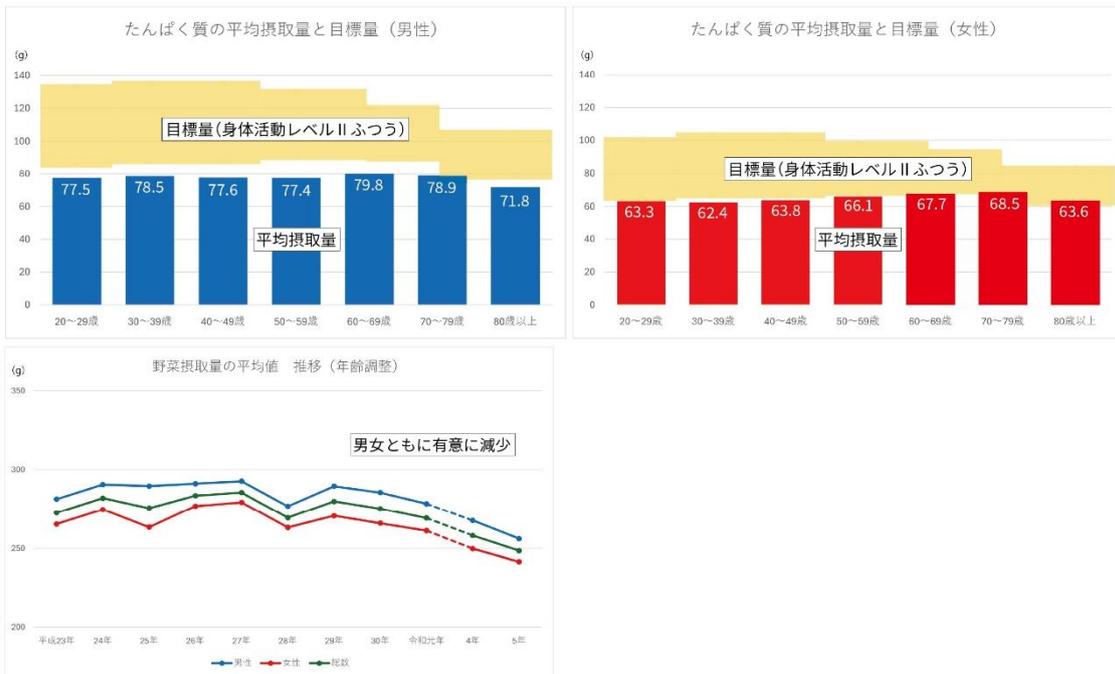


フリーズドライおよびエアードライなど乾燥食品の開発・製造を手掛けるアスザックフーズ株式会社(代表取締役：久保正直、本社：長野県須坂市)は、管理栄養士考案のブランド【野菜とたんぱく】シリーズから、「ねばねば野菜と鶏肉のスープ」を2025年3月1日(土)より順次発売します。<https://asuzacfoods.shop/>



【たんぱく質摂取量が足りていない！？野菜摂取量も有意に減少】

たんぱく質は筋肉だけでなく、髪の毛や肌などからだのもととなる、必要不可欠な栄養素です。しかし、たんぱく質の平均摂取量と目標量を比較すると、たんぱく質が目標量より不足していることがわかります。(※1) また、からだの調子をととのえるのに必要な野菜も、最近の調査で野菜摂取量が有意に減少している(※2)ことがわかっています。



※1 出典：たんぱく質の平均摂取量は厚生労働省「令和5年国民健康・栄養調査」、たんぱく質の目標量（身体活動レベルⅡ）は厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」

※2 出典：厚生労働省「令和5年国民健康・栄養調査」

【管理栄養士考案のブランド 野菜とたんぱくシリーズ】

野菜とたんぱくは、「不足しがちな野菜とたんぱく質を手軽においしく摂れる」がコンセプトの、管理栄養士が立ち上げたブランドです。毎食、栄養バランスを考えた食事を摂るのは大変…そんな方に、普段の食事にかしこくプラスしていただきたい商品です。

健康維持のために推奨されている
たんぱく質の摂取目安量は
1食あたり**約20g**

※日本人の食事摂取基準（2020年版）での摂取推奨量（成人男性60～65g/日、成人女性：50g/日）から1食あたりの摂取目安量を算出

管理栄養士おすすめの食べ合わせ例

<p>スープ (たんぱく質13g)</p> <p>+</p> <p>ごはん1杯 100g (たんぱく質2.5g)</p> <p>+</p> <p>卵1個 (たんぱく質7g)</p>	<p>スープ (たんぱく質13g)</p> <p>+</p> <p>うどん1玉 200g (たんぱく質5.2g)</p> <p>+</p> <p>バナナ1本 160g (たんぱく質1.8g)</p>
--	---

※記載のたんぱく質量は各食材の標準的な含有量です。 イメージ画像

・ねばねば野菜と鶏肉のスープ

モロヘイヤ、オクラのねばねば野菜と海藻、たんぱく質13gが摂れる、具だくさんのスープです。かつおだしに生姜をきかせ、普段の食事に取り入れやすい味わいに仕上げました。

・当社独自の製法（特許出願中[※]）でたんぱく質量と美味しさを両立

たんぱく質量と、お湯を注ぐだけで満足感あるスープができることを両立させるため、試作を重ね、当社独自の製法（特許出願中）により、具たくさん、かつたんぱく質 13g が摂れるスープを実現しました。

※特許出願番号：特願 2024-055252

【商品概要】

商品名：野菜とたんぱくねばねば野菜と鶏肉のスープ

内容量：16.8g

価格：オープン価格

原材料名：コラーゲンペプチド（ベルギー製造）、発酵調味料、生姜ペースト、でん粉、粉末状大豆たん白、魚介エキス、食塩、砂糖、酵母エキス、プランタゴ・オバタ末、かつおだし、具（オクラ、モロヘイヤ、蒸し鶏、生姜、乾燥わかめ、乾燥赤つのまた、乾燥めかぶ）／酸化防止剤(V.E)、（一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む）

販売場所：弊社オンラインショップほか順次発売

U R L：<https://asuzacfoods.shop/view/item/000000001601>

【会社概要】

私達は、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

U R L：<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 : 北島遥果

MAIL : kita-haru@asuzacgroup.jp

TEL : 026-245-2531(代)