

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

自社工場ですりおろし・厳格な時間管理で、おろしたての味わいを追求

フリーズドライ国産長芋とろろと大根おろしが3/1リニューアル

～水大さじ3を注ぐと1食分ができあがる！個食化・時短ニーズに合致～



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、まるでおろしたての味わいの「フリーズドライ国産長芋とろろ」「フリーズドライ大根おろし」を2025年3月1日(土)より順次、リニューアル発売します。<https://asuzacfoods.shop/>

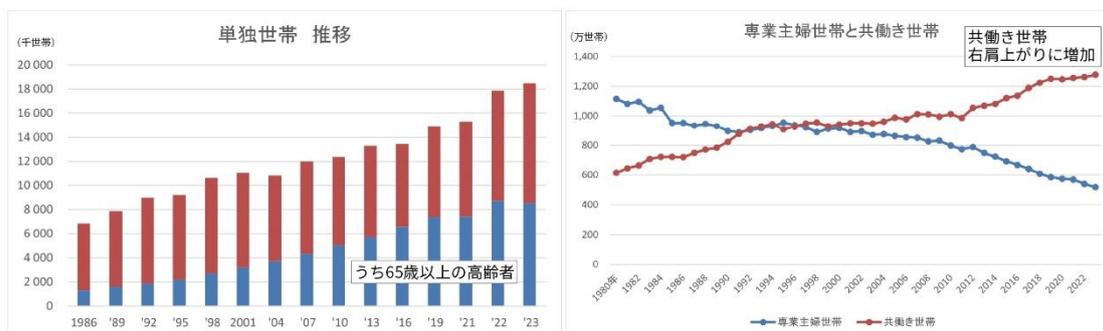


#### 【個食化・時短ニーズの高まり】

近年、単身世帯の増加(うち46.5%が65歳以上の高齢者)(※1)や、共働き世帯の増加(※2)に伴い、個食化・時短ニーズが高まっています。

すりおろす手間が不要で、水を注ぐだけで1食分ができあがる「フリーズドライ国産長芋とろろ」「フリーズドライ大根おろし」は、現代の消費者ニーズに合致しています。水大

さじ 3 ができる簡便さをアイコンで表現し、より商品特徴がわかりやすいパッケージへリニューアルをおこないました。



※1 出典：厚生労働省「国民生活基礎調査」

※2 出典：総務省「労働力調査特別調査」（2001 年以前）、「労働力調査（詳細集計）」（2002 年以降）

### 【まるでおろしたて！本生おろし】

野菜はおろして時間が経つと酸化などによって色や味、香りが変化してしまいます。本商品は素材の味を大切にするため、厳選した生鮮原料をすりおろしてすぐにフリーズドライしています。過度に熱をかけないフリーズドライ製法により、水を注ぐだけでおろしたてに近い風味を味わえます。

#### ・フリーズドライ国産長芋とろろ

おろしたての国産長芋をフリーズドライ。水を注ぐと長芋本来の風味と粘りがよみがえります。上品なうまみの枯節かつおと昆布のだしに、沖縄の塩で味をととのえました。

#### ・フリーズドライ大根おろし

寒暖差がある高原の自社農園で、みずみずしい大根を栽培しています。収穫後 2 日以内にすりおろし、すぐにフリーズドライすることで、大根本来の香りや味わいを楽しめます。

#### ・軽量で、常温保存ができる。アウトドアにも便利！

とろろや大根おろしを省スペースかつ常温で持ち運ぶことができるので、アウトドアにもおすすめです。1 食分ができあがるので食材を余らせることがなく、生ゴミも出ません。

### 【商品概要】

商品名：フリーズドライ国産長芋とろろ

内容量：6.8g

標準小売価格：170 円

原材料名：長芋（国産）、みりん、かつおだし、昆布だし、魚介エキス、デキストリン、かつお節粉末、食塩（沖縄県製造）、（一部にやまいもを含む）

販売場所：弊社オンラインショップほか順次発売

URL：<https://asuzacfoods.shop/view/item/000000000270>

商 品 名：フリーズドライ大根おろし

内 容 量：4.9g

標準小売価格：120 円

原 材 料 名：大根、マルトデキストリン、水あめ、でん粉

原 産 国 名：ベトナム

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/000000001150>

### 【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](mailto:kita-haru@asuzacgroup.jp)

TEL：026-245-2531(代)