

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社
2025 年 4 月吉日

長期化する暑い夏に「梅×おだし」のスープで食欲増進！

梅で味わうおだしスープセット 数量限定で新発売

～お湯でも水でもスープが楽しめる！災害時の備えとしてもおすすめ～



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、梅とみょうがのスープ、紀州梅ととろろ昆布のスープ、4種のねばねばスープをセットにした「梅で味わうおだしスープセット」を2025年5月1日(木)より数量限定で順次発売します。



【暑い夏の長期化傾向で、梅商品がますます伸長】

日本の年平均気温はさまざまな変動を繰り返しながら上昇しており(※1)、暑い夏のさらな

る長期化が見込まれます。厳しい暑さを乗り切るためにも、夏バテ対策は今後重要になってくると考えられます。

また、「梅」にまつわる商品は、特に6～8月に売れ行きが伸びる傾向にあり(※2)、夏バテ防止の味方である梅の需要が高まっています。

※1 気象庁ホームページ 日本の年平均気温偏差の経時変化

※2 日経 POS 集計期間：2023年11月～2024年10月 商品名キーワード「梅」

対象：梅漬、梅干、ふりかけ・茶漬け類、即席スープ、即席みそ汁・和風汁、即席カップ入りスープ・汁、キャンデー・あめ菓子、清涼飲料

【梅×おだしのさっぱりとした味わいで夏バテ対策に】

本商品は、夏に需要が高まる「梅」の酸味と「おだし」のうまみを合わせ、食欲が低下してもさらっと味わえるスープに仕上げました。ごはんにかけてお茶漬け風にアレンジすることもおすすめです。

●梅とみょうがのスープ／鰹だし

梅とみょうがの深いうまみとシャキシャキ食感が特徴。

●紀州梅ととろろ昆布のスープ／鰹だし・昆布だし

紀州産の梅ととろろ昆布のすっきりとしたうまみがどこか懐かしい上品な味わい。

●4種のねばねばスープ／鰹だし・昆布だし

ねばねば素材のまろやかなうまみとやさしい梅の酸味。具たっぷりで食べ応え抜群。



冷たい水とごはんて冷やし出汁茶漬け風に

・温・冷どちらでもOK！気分に合わせて・災害への備えにも【賞味期限 545 日】

弊社の技術により、水でも溶かすことができるため、温でも冷でも楽しめます。温かいスープではおだしと梅の香りのやさしい味わいが引き立ち、冷たいスープでは爽やかな風味が感じられ、その日の気分に合わせて召し上がっていただけます。

また、賞味期限 545 日で長持ちし、フリーズドライで軽量かつ省スペースのため、いざという時の備えやローリングストックに重宝します。

【商品概要】

商 品 名：梅で味わうおだしスープセット

発 売 日：2025 年 5 月 1 日(木)

内 容 量：【梅とみょうが】：7.8g(3.9g×2 食)【紀州梅ととろろ昆布】：14.8g(7.4g×2 食)【4 種のねばねば】：12.4g(6.2g×2 食)／（1 人 160ml で 6 人前）

標準小売価格：750 円（税抜）

原材料名：【梅とみょうが】発酵調味料、梅酢、魚介エキス、でん粉、食塩、酵母エキス、和風調味料、デキストリン、砂糖、かつおだし、具（みょうが（国産）、梅干、みつば、いりごま、乾燥ねぎ、乾燥赤つのまた）／酸化防止剤（V.E）、（一部にごま・大豆を含む）

【紀州梅ととろろ昆布】デキストリン、醤油、でん粉、発酵調味料、魚介エキス、梅酢、かつおだし、砂糖、酵母エキス、昆布エキス、粉末とろろ昆布、具（梅干（国内製造）、ねぎ、いりごま、乾燥ねぎ）／酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）【4 種のねばねば】デキストリン、発酵調味料、でん粉、昆布だし、食塩、酵母エキス、砂糖、梅酢、椎茸エキス、かつおだし、香辛料、具（長芋（国産）、オクラ、もずく、モロヘイヤ、梅干加工品、乾燥わかめ）／酸味料、酸化防止剤（V.E）、紅麴色素、（一部に大豆・やまいちを含む）

販売場所：弊社オンラインショップほか順次発売

【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 : 若槻 美雪

MAIL : waka-miyu@asuzacgroup.jp

TEL : 026-245-2531(代)