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

前年比 132%伸長！フリーズドライ「国産長芋とろろ」「大根おろし」

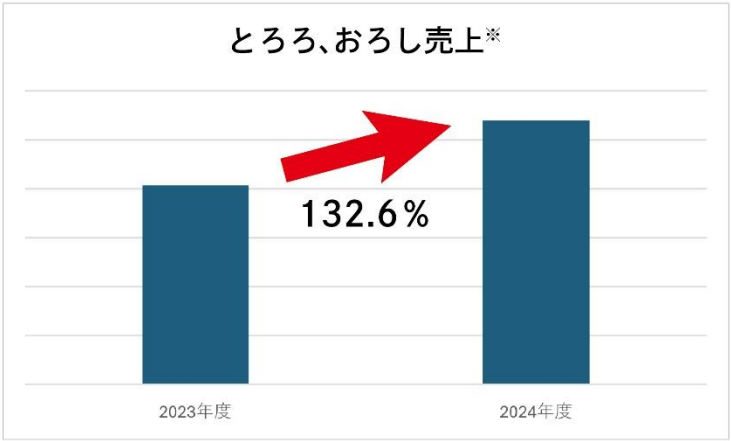
個食化・時短ニーズの高まりに応え、3 食入り形態を 5 月 1 日新発売

～無駄なし・手間なし 1 食分。麺との相性バツグンで暑い夏におすすめ～

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・製造を手が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 3 食」「フリーズドライ大根おろし 3 食」を 2025 年 5 月 1 日(木)より順次、新発売します。https://asuzacfoods.co.jp/

【売上金額が昨対 132.6%と好調！リピーター向けに 3 食形態新発売】

近年、単身世帯や共働き世帯の増加に伴い、個食化・時短ニーズが高まっており、2024 年度（2024 年 4 月～2025 年 3 月）の「国産長芋とろろ」「大根おろし」の売上金額（当社調べ）は、前年と比較して 132.6%と伸長しています。需要の高まりを受け、ストックしやすい 3 食形態を新発売します。



※当社調べ/売上金額(出荷ベース)

【本生おろし　自社工場ですりおろし・厳格な時間管理のこだわり製法】

野菜はおろして時間が経つと酸化などにより、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、おろしたての風味が損なわれない時間を検証し、基準を設けて時間管理しています。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することで、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。

【料理を引き立てる簡単アレンジ】

だしのきいた「国産長芋とろろ」は、味付けの手間が不要です。ごはんやマグロにかければ、あっという間に一品できあがります。
「大根おろし」は料理との相性の良さを追求し、すりおろし方を見直しました。焼き魚や厚揚げなど、さっぱりと食べたいときに添えるのがおすすめです。

【商品概要】

商　　品　　名：フリーズドライ国産長芋とろろ 3 食
内　　容　　量：20.4g（6.8g×3 食）

標準小売価格：500 円（税抜）
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）

商　　品　　名：フリーズドライ大根おろし 3 食
内　　容　　量：14.7g（4.9g×3 食）
標準小売価格：350 円（税抜）
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

【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㈹