

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

累計 448 万袋突破※！ 噛むこんにゃくおやつ「かむこん」 定番シリーズのハーフサイズ、1袋あたり 16kcal。夏のおつまみに！
～ 独自の特許製法によるグミでもないガムでもない新食感おやつ ～

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、シリーズ累計 448 万袋発売※のかむこんシリーズから、トライアルサイズの「かむこん S 梅かつお味」を 2025 年 5 月 1 日(木)より順次発売します。

※2009年4月～2024年12月 WEB・店舗販売合算の弊社実績



【累計販売数 448 万のかむこんシリーズ※】

味付けした国産こんにゃくを乾燥させた、やみつき食感の噛むこんにゃくのおやつです。「食べたい！けど、間食は控えなきゃ……」そんな気分に寄り添う、ダイエット中におすすめのおやつ・おつまみです。

原料には国産こんにゃくを使用、1袋あたり 16kcal。食物繊維やこんにゃく由来のグルコシルセラミドも嬉しいポイント。罪悪感が少なく、美容や健康を気遣う方にオススメです。

〔かむこん (11g) シリーズ〕



〔かむこん S (5.5g) シリーズ〕



・手軽に試しやすい「かむこん S 梅かつお味」

より手軽にかむこんを試していただけるように、「かむこん S」シリーズを展開。2品目の梅かつお味は、紀州産梅酢を使用した爽やかな酸味とかつお節のうまみのバランスの良い味わいが特徴です。ちょっぴりハードな噛みごたえで、少量でもお腹が満たされ、噛めば噛むほどうまみが広がります。小腹が空いたときのおやつとしてはもちろん、食欲が低下しがちな夏シーズンのおつまみとしてもお楽しみいただけます。日本酒や焼酎におすすめです。

・アスザックフーズ独自の特許製法でフレーバーごとに独特な食感を実現

こんにゃくは単純に乾燥させるとバリバリとした食感になってしまうため、保湿性を高める原料を配合し、それぞれの味に適した食感を施す技術を用いています。

【商品概要】

商品名：かむこん S 梅かつお味

発売日：2025年5月1日(木)

内容量：5.5g

価格：オープン価格

原材料名：こんにゃく（国内製造）、粉末還元麦芽糖、梅酢、食物繊維（イヌリン）、還元水あめ、魚介エキス、かつおだし／酸味料、乳化剤、紅麴色素

【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

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 : 若槻 美雪

MAIL : waka-miyu@asuzacgroup.jp

TEL : 026-245-2531(代)