

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

イケメン試食スタッフがお客さんたちを次々と唸らせる！？

乾燥こんにやくチップ「かむこん」の魅力語る動画公開

イケ過ぎてて行列ができるおつまみ試食コーナーで「かむこん」に興味津々



⇒動画：「イケ過ぎてて行列が出来るおつまみ試食コーナー | かむこん DAISO（ダイソー）ほかで販売中」

フリーズドライおよびエアードライなどの乾燥食品の開発・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、特許製法によりフレーバーに最適な形状や食感に仕上げた乾燥こんにやく菓子「かむこんホタテ味」の魅力をしっかりと伝える、FUNNYMOVIE（ファニムビ）制作による YouTube 動画を 2025 年 2 月 11 日（火）より公開いたしました。

■ Web 動画概要



人気過ぎるスーパーの試食コーナーで、イケメン担当者・九頭身（きゅうとう しん）が、次々とやってくる個性豊かなお客さんに「かむこん」の魅力を熱い想いで伝える動画です。彼から、ホタテのインパクトのある味わい「かむこんホタテ味」をおすすめされて、思わず「ホタティンパクト（＝ホタテのインパクト）」と唸るお客さんが続出します。九頭身（きゅうとう しん）も気になるけれど、動画を見終わったら「かむこん」が気になるはず！

かむこんホタテ味（5.5g タイプ）は、全国の DAISO 様ほかでご購入いただけます。
（一部取り扱いのない店舗もございます。）



動画制作：FUNNYMOVIE（ファニムビ）

FUNNYMOVIE は「キャラクター」の力で社会の変化にコミットするクリエイティブ集団です。笑いと音楽の力を駆使したアニメーション作品やコマーシャルを制作し、ジャンルに縛られず世界中に「新しい視点」を生み出す為に活動中。

<https://funnymovie.co.jp/>

【累計販売数約 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菓子です。

「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るおやつ・おつまみです。

原料には国産こんにゃくを使用、かむこん（11g タイプ）はすべて 1 袋あたり 34kcal 以下。食物繊維や由来こんにゃく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ぴったりです。

チャック付の 11g シリーズとトライアルタイプの 5.5g シリーズがあります。

※2009 年 4 月～2024 年 12 月 WEB・店舗販売合算の弊社実績



【かむこん S ホタテ味について】

より手軽にかむこんをお試しいただけるように「かむこん S (5.5g タイプ)」シリーズを展開。

ホタテ味は、蒟蒻にホタテの味を染み込ませ、噛みごたえのある食感に仕上げました。噛めば噛むほどうまみが広がります。1 袋あたり 17kcal で、おやつ・おつまみにおすすめです。



【商品概要】

商品名 : かむこん S ホタテ味

内容量 : 5.5g

価格 : オープン価格

販売場所 : 全国の DAISO 様ほかにて販売中（一部取り扱いのない店舗もございます。）

【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 企画開発チーム

担当者：等々力志織

MAIL : todo-shio@asuzac.co.jp

TEL : 026-245-2531 (代)