

本格的なスープを極めたアスザックフーズの到達点

23年目のブランド一新。素材を引き立てる出汁と具材感を実現

下ごしらえに手間がかかるスープを1分で

アスザックフーズの『スープ生活』は素材・出汁選びから、すべてを見直してブランドを一新し生まれかわります。本商品は、2023年9月1日に発売します。



アスザックフーズは1963年創業、2000年に『スープ生活』ブランドを立ち上げ、素材のやさしい味わいで仕上げた品質の高いスープを提供してきました。年間の新商品開発件数200件以上※の乾燥野菜のパイオニアメーカーです。幅広い技術力、野菜の下ごしらえなどのノウハウを持っており、お客様から多くのご支持をいただいております。※2022年度実績/受託開発(ODM)含む



【商品名】 国産野菜とたまごのスープ、あめ色玉ねぎのスープ、しょうがと根菜のスープ、4種のねばねばスープ、信州産きのこのスープ、ミネストローネ、昔ながらのけんちん汁、はまぐりのお吸い物、贅沢ゆばのお吸い物
【標準小売価格】 4食入/450円(税別) 【発売日】2023年9月1日

フリーズドライ市場 拡大中

昨今の物価上昇により、「まとめ買い」や「食材の使い切り」など消費者の行動変容がある中で、多品目の食材を個食でおいしく味わえるフリーズドライ商品の需要は伸びています。(フリーズドライ市場 販売額236億円(173.5%) ※2023年予測(2010年対比) (株)富士経済)
「本格的な嗜好」と「さらなる具材感」を求めるお客様のニーズに合わせ、『スープ生活』は家庭では作れないプロの味わいを目指したブランドへ、新ロゴと新デザインで生まれ変わります。



■新ロゴ

本社のある長野県須坂市から望む北信五岳をかたどった山の上にスープカップを配しています。黒に金でブランド名を配し、繊細で本格的な味わいを表現しています。

■「スープ生活」シリーズ コンセプト【自然の素材で味わうやさしさ】

出汁や野菜の下ごしらえを丁寧に作り手間がかかる繊細な味わいをフリーズドライ製法で実現。具材感と本格的な味わいをお届け致します。

1. 素材を引き立てる出汁

出汁のとり方や味の作り方をプロの料理人から指導を受けています。素材の味とのバランスにこだわり、スープ生活ブランド史上最も手間をかけた9つのレシピです。

2. 野菜にあった下ごしらえ

原料選定から見直し、広がる具材や素材のうまみにこだわり、野菜ごとに適した下ごしらえをほどこしています。過度に熱をかけないフリーズドライ製法で、素材の食感や香りをじっくり楽しんで頂けるように作っています。



アスザックフーズ株式会社

食品会社の使命は、食べることのすばらしさを提供することだと思います。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。食品加工技術でそのお手伝いをするのが、私達の喜びです。その技術の一つがフリーズドライやエアードライです。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。

【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 等々力

TEL.026-245-2531 FAX.026-246-1057