

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社
2025年9月吉日

**【管理栄養士監修】 韓国のりの美味しさに塩分 1食 0.9g のヘルシーさ
まごわやさしい 8種の和食材で美味しさと栄養を両立した
「韓国のりスープ」新発売！**

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、管理栄養士監修の「韓国のりスープ 4食」を2025年9月1日(月)より順次発売いたしました。

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



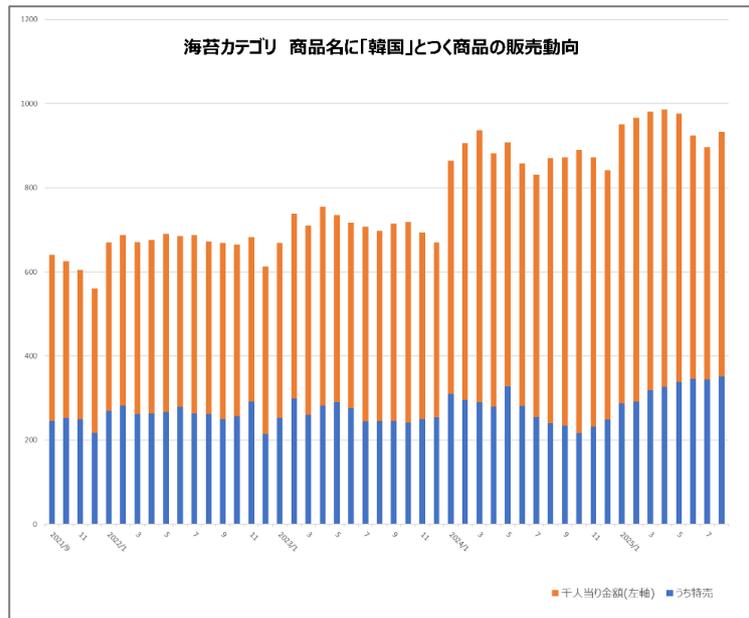
【高まる健康とタイパ食事への意識】

昨今の食の3大志向は、「健康志向」「経済性志向」「簡便化志向」となっており※1、忙しいながらも健康的な食事を摂りたいと思うニーズが顕著化しています。特に、健康志向は30代を除く全ての世代で上昇傾向にあり、世代問わず手軽さと健康の両立が求められていると考えます。

※1 日本政策金融公庫 農林水産事業「消費者動向調査(令和6年1月調査)
全国の20歳代～70歳代の男女2,000人(男女各1,000人)

【止まらない韓国フードブーム！「韓国」関連商品の人気も上昇傾向】

韓国ドラマやK-POPをきっかけに、韓国の食文化への関心は深まる一方です。海苔カテゴリでは「韓国」商品の販売金額は増加傾向にあり、市場規模の拡大が見られます。



日経 POS 集計期間：2021年9月～2025年8月 商品キーワード「韓国」 対象カテゴリ：ノリ

【管理栄養士監修！「まごわやさしい」を一杯に凝縮した究極の健康スープ】

「忙しい毎日の中で栄養バランスを整えるのは大変…」バランスの良い食事は多くの人にとって悩みの種です。そこで、管理栄養士が監修のもと、栄養バランスを整える鍵となる「まごわやさしい」8食材をすべて配合した、究極の健康スープをつくりました。「まごわやさしい」とは、栄養バランスを整えるための食材7分類「まめ（豆類）・ごま（種実類）・わかめ（海藻類）・やさい（野菜類）・さかな（魚介類）・しいたけ（きのこ類）・いも（いも類）」の頭文字をとった言葉のことです。



また、日本人の食塩摂取量が多い傾向にあります。国民健康・栄養調査（令和5年・20歳以上）の1日あたりの平均食塩摂取量は男性10.7g、女性9.1gです※2。これは、日本人の食事摂取基準（2025年版）の目標量である男性7.5g未満、女性6.5g未満※3を大幅に上回る水準となっています。

本商品は、1食あたり塩分0.9gとしながらも、韓国のにりや和食材のうまみとたっぷりの具材を使用することで満足感のある味わいに仕上げています。

※2 厚生労働省 国民健康・栄養調査（令和5年）

※3 厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2025年版）

●1分で具たっぷり即席クッパ! アレンジレシピも豊富

食欲をそそる韓国のりの香りと和食材のうまみが絶妙に調和する、奥深く優しい味わいのスープに仕上げました。ごはんを入れれば、即席韓国風クッパが簡単に完成。餃子や餅、乾麺とあわせたりと、様々なアレンジが可能です。



ごはんにかけるだけ! 即席クッパ



餅を入れてトック風にアレンジ

【商品概要】

商品名：韓国のりスープ 4食

発売日：2025年9月1日(月)

内容量：19.6g (4.9g×4食) / (1人160mlで4人前)

標準小売価格：450円(税抜)

原材料名：がらスープの素、醤油、魚介エキス(魚介類)、食塩、でん粉、ごま油、砂糖、酵母エキス、発酵調味料、おろしにんにく、生姜ペースト、香辛料、具(豆腐(国内製造)、里芋、玉ねぎ、ほうれん草、味付けのり、乾燥椎茸、いりごま、かつお削りぶし) / 豆腐用凝固剤、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚介エキス(魚介類)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)