

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》 手軽に美味しくバランス整う！
『22 品目のカラダ思い素材と野菜が摂れるスープセット』を新発売**

**～5 大栄養素をバランスよくカバー
4 種のアソートで主食を問わず楽しめます～**



フリーズドライ食品メーカーのアスザックフーズ株式会社（本社：長野県須坂市、代表取締役：久保正直）は、管理栄養士監修のもと、『4 種で 22 品目 カラダ思い素材と野菜が摂れるスープセット』を 9 月 1 日（月）より発売しました。コロナ禍以降の健康志向の高まりや、米価格高騰による主食の多様化といった食生活の変化を受け、毎日の食事に手軽にプラスしてバランスを整えられる商品として開発しました。4 種アソートでパンや麺類の食事にも合わせやすいのが特長です。本商品は、全国のスーパーマーケット等で順次発売いたします。

【管理栄養士監修！ “多品目×バランス×おいしさ”のこだわりスープ】

コロナ禍以降、食事や生活習慣の重要性が再認識され、健康志向はますます高まりをみせています。「野菜をもっと摂りたい」「栄養バランスを整えたい」—そんなニーズに応えるべく、このたび 4 種で計 22 品目の素材と野菜が摂れるスープセットを開発しました。また、食事は品目数だけでなくバランスも非常に重要です。本商品は食材のバランスにもこだわり、管理栄養士監修のもと 22 品目で 5 大栄養素をカバーできるようにフレーバーを厳選し、より皆様の健康に配慮した商品に仕上げました。



年間 270 件以上の新商品開発を行う当社は、野菜の下ごしらえなど幅広い技術を用いたさまざまなフリーズドライ商品を作ることで培ってきた経験と知識があります。また、プロの料理人に本格レシピを定期的に学び、おいしいスープづくりの研究を繰り返し、スープに対する独自の知見を広げています。本商品は、具材の一部に自社農園で収穫した野菜を使用し、「素材を引き立てる調理方法」「素材にあわせてだし選び」「繊細な味づくり」でおいしさにもとことんこだわりました。

【主食の多様化をサポート！パンや麺との食べ合わせも◎】

昨今の米価格高騰を背景に、パンや麺類へ主食の切り替えが加速する中、味わい・香り・彩りの異なる 4 種のフレーバーの詰め合わせで、その日の食卓にあわせて選べる楽しさも魅力です。



国産野菜とたまごのスープ



ミネストローネ



しょうがと根菜のスープ



韓国のりスープ

《フレーバー紹介》

●国産野菜とたまごのスープ

鶏のベースに塩麴のまろやかな塩味。素材のうまみを引き出した、やさしさの中にもコクが感じられる味わいです。

●しょうがと根菜のスープ

さわやかな生姜の香りとかつおだしのうまみ、根菜の味わいが織りなすスープです。

●ミネストローネ

9種の野菜のおいしさに、チーズやチキンのコクが加わり、素材の甘みとうまみが味わえます。

●韓国のりスープ

「まごわやさしい」8種の素材を使用。ごま油香る韓国のりと、和食材のうまみが楽しめます。

【商品概要】

商 品 名：4種で22品目 カラダ思い素材と野菜が摂れるスープセット

セット内容：4種×各2食入

販 売 価 格：オープン価格

原 材 料 名：【国産野菜とたまごのスープ】塩こうじ、デキストリン、食塩、チキンエキス、乳糖、でん粉、椎茸エキス、還元水飴、酵母エキス、醤油、砂糖、香辛料、具（小松菜（国産）、玉ねぎ、鶏卵、キャベツ、とうもろこし）／酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む） 【しょうがと根菜のスープ】醤油、デキストリン、でん粉、魚介エキス、かつおだし、生姜ペースト、食塩、酵母エキス、砂糖、ポークエキス、昆布エキス、具（ごぼう（国産）、水煮れんこん、水菜、生姜、乾燥人参）／酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む） 【ミネストローネ】トマトペースト（ポルトガル製造）、食塩、チーズパウダー、砂糖、バター、ポークエキス調味料、野菜だし、チキンエキス調味料、酵母エキス、チキンエキス、オリーブ油、おろしにんにく、野菜エキス、香辛料、具（オニオンソテー、赤ピーマン、乾燥キャベツ、オートミール、乾燥ズッキーニ、乾燥人参、乾燥バジル）／酸化防止剤（V.E）、香辛料抽出物、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む） 【韓国のりスープ】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・魚介類（魚介類）を含む）

【管理栄養士コメント】

不足しがちな野菜だけでなく、たんぱく質や脂質、炭水化物の多い素材も選定し、22品目で5大栄養素をカバーできるようにしました。

食事のバランスを気にしつつも時間のないサラリーマンや子育て中のママ、野菜摂取量にお悩みの方に、ぜひ試していただきたい商品です。

【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

U R L : <https://asuzacfoods.co.jp/>

【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：高木温子

MAIL : maru-atsu@asuzac.co.jp

TEL : 026-245-2531(代)