

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社

2026年2月吉日

業界初の“冷たい牛乳で戻す”フリーズドライデザートに新商品！

「信州りんごフルーツミックス」2026年3月1日（日）発売

～信州りんごといちごの果肉入りフルーツミルク。子どものカルシウム摂取にも！～



調理例

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、りんご・いちご・バナナの3種のフルーツをミックスした「信州りんごフルーツミックス」を2026年3月1日（日）より、全国のスーパーマーケット等で順次発売いたします。

【冷たい牛乳でつくる、果肉入りフルーツミルク】

アスザックフーズ株式会社では、2003年から業界初の“冷たい牛乳で戻す”フリーズドライのいちごミルクの素「ザク切りいちご」を販売しており、主力商品として発売から22周年のロングセラーです。

長い間ご愛顧いただいていた牛乳でつくる飲むデザートシリーズに、新しく「信州りんごフルーツミックス」が加わります！



調理例

【商品特徴】

■地元 信州のりんごを使用

信州りんごといちご果肉が入った、牛乳でつくるフルーツミルクです。
旬の生鮮りんごを使用し、りんごのフレッシュなおいしさを生かす味わいを追求しました。

甘さと酸味のバランスにこだわり、りんご・いちご・バナナの3種のフルーツをあわせ、牛乳がもっとおいしく飲める、すっきりとした自然な甘さに仕上げました。



イメージ画像

■牛乳と一緒にカルシウムがとれる

牛乳に、信州りんごフルーツミックスをプラスすれば、できあがり1食あたりでカルシウム224mgがとれるので、カルシウム摂取のサポートにお使いいただけます。

(牛乳※120ml使用) ※牛乳の値は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」より算出



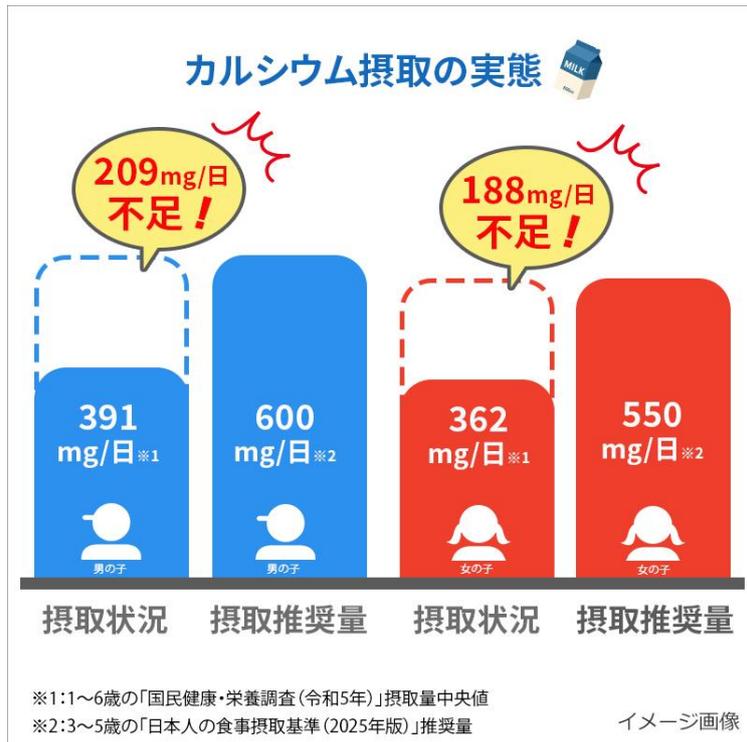
【開発ストーリー】

信州りんごフルーツミックスをはじめとする、牛乳でつくる飲むデザートシリーズは、お子様に牛乳を飲ませたい親御さんに多く利用いただいています。

牛乳が苦手なお子様や、食が細いお子様のカルシウム摂取をサポートしたいという想いから、アスザックフーズ社員の管理栄養士とママと一緒に考えました。

■カルシウム摂取の実態

令和5年国民健康・栄養調査によると、3-5歳のカルシウム摂取量は推奨量に対して180mg以上不足しています。



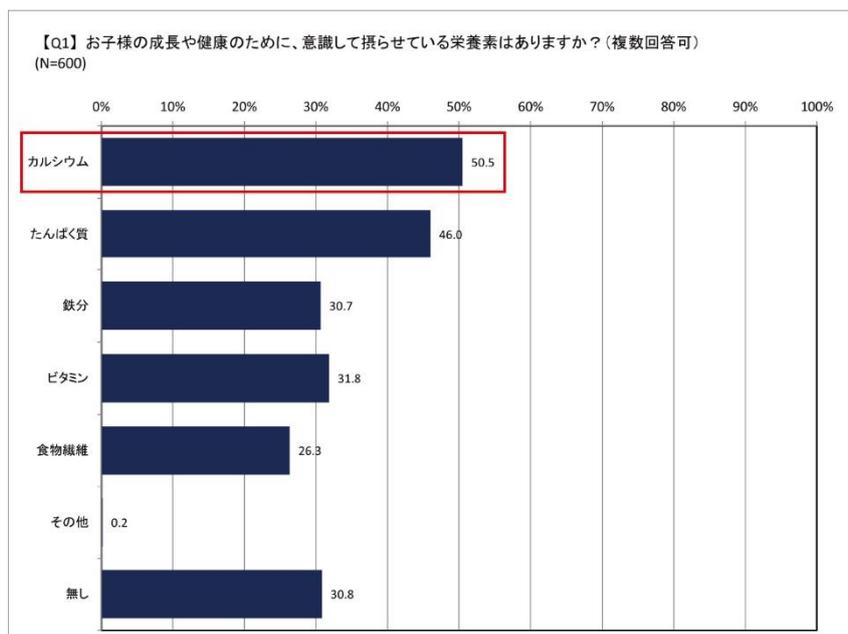
■子どもの栄養に関するアンケート調査

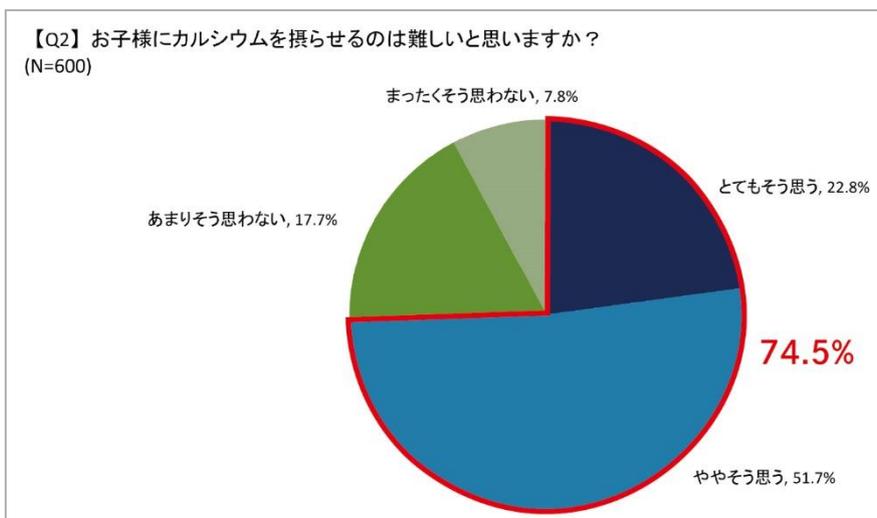
子どもに意識して摂らせている栄養素 第1位はカルシウム

アスザックフーズは、日本全国の母親（末子が3歳以上の未就学児～小学6年生）600人を対象として、子どもの栄養に関するアンケート調査を実施しました。

子どもに意識して摂らせている栄養素の第1位はカルシウムでした。

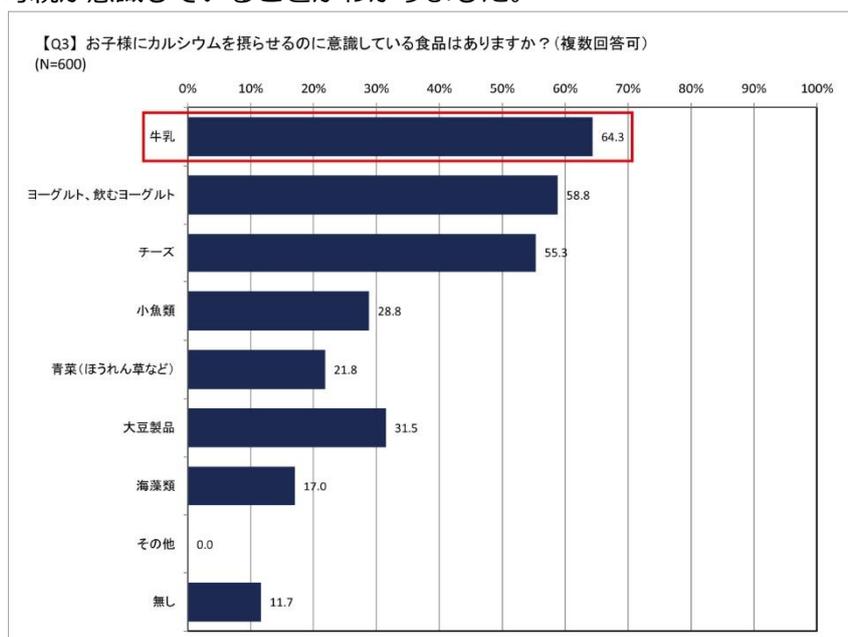
さらに、全体の74.5%の母親が子どもにカルシウムを摂らせるのが難しいと感じています。





子どものカルシウム摂取に牛乳が選ばれている！

そして、子どもにカルシウムを摂らせるのに意識している食品の第1位は牛乳で、全体の6割以上の母親が意識していることがわかりました。



【春夏におすすめの簡単アレンジ】

牛乳の代わりに、豆乳で戻しても美味しく召し上がれます。

少量の水で戻せば、フルーツソースとしてもお使いいただけます。

また、牛乳や水で戻して冷凍庫で冷やし固める、アイスアレンジも夏におすすめです。

アレンジレシピ

https://asuzacfoods.shop/blog/recipe_cat/gyunyudessert/



調理例

【牛乳でスマイルプロジェクトメンバー】

アスザックフーズは、農林水産省・一般社団法人Jミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加しています。牛乳乳製品の消費拡大・国民の健康的な食生活の貢献に取り組んでいきます。



【商品概要】

商 品 名：信州りんごフルーツミックス

内 容 量：9.9g

標準小売価格：110円（税抜）

原 材 料 名：いちご（エジプト）、砂糖、バナナピューレ、りんご、りんご濃縮果汁、でん粉、デキストリン、レモン濃縮果汁、食物繊維（イヌリン）／乳酸Ca、（一部にバナナ・りんごを含む）



【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 : 北島遥果

MAIL : kita-haru@asuzacgroup.jp

TEL : 026-245-2531(代)