

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社

2026年5月吉日

具を準備する手間なし！うどんと一玉で1食が完成。

水やお湯を注ぐだけでできる具入りうどんつゆ3種を

5月25日（月）よりセブン-イレブンにて新発売

～うどん一玉とお湯・水だけで1食が完成する～

フリーズドライおよびエア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、フリーズドライのうどんつゆ「具入りうどんつゆシリーズ」を2026年5月25日（月）より、首都圏・長野地域ほかのセブン-イレブン店舗で限定発売いたします。



【具入りうどんつゆシリーズ】

具材を用意したり調理したりする手間がなく、お湯（または水）を注ぐだけで、具入りのうどんつゆができ、うどん一玉と合わせれば1食の料理として完成します。過度に熱をかけないフリーズドライ製法で、素材のおいしさを生かした味わいに仕上げました。



調理例

【非常時の備えに美味しくストック】

お湯や水を注ぐだけで簡単・簡便につくれるのでストックに便利です。うどんを1玉用意すれば「食べたいときに！すぐに！」具入りのうどんが味わえます。常温保存可能で・軽くて省スペースで保存できるので、防災対策のローリングストックの食材の一品にもおすすめです。

【猛暑での買い物ストレスを軽減】

近年の猛暑により買い物頻度が減ったと回答した消費者は約3割というデータもあり、消費者の購買行動に変化が出てきています。※

本商品は常温保管できるので、買い置き食材の定番・冷凍うどんと合わせると簡単調理で、あっという間に1食が完成します。お湯またはお水だけでつゆができ、うどんはレンジでチンのシンプル調理で完結します。キッチンの温度上昇を抑えつつ、猛暑による食欲不振や調理時の負担を軽減し、日々の食卓に手軽でおいしい一杯をお届けします。

※「2026年版スーパーマーケット白書」より引用

【物価上昇時代にうれしいコスパ】

物価上昇が続く中、1食230円（税抜）のつゆと冷凍うどんを組み合わせるだけで、約300円前後で具入りうどんが完成します。忙しい日の食事に手間いらず&低コストで、節約をしながらも満足感のある一杯が手軽に味わえます。

【商品特徴】

■豚キムチ

熱湯130mlを注ぐだけで、豚キムチ味のつけつゆができあがります。

具材は、国産豚肉、ぶなしめじ、えのき茸、ほうれん草、白菜で、豆板醤・にんにく・生姜・唐辛子の香りと辛さでクセになるピリ辛な味わいに仕上げました。

アレンジメニュー：キムチ卵クッパ

溶き卵とご飯と合わせて、電子レンジで加熱

■ねばっ！とろ～ぶっかけ

水80mlを注ぐだけで、長芋、オクラ、めかぶの3種のねばねば素材を楽しめる、うどんつゆができあがります。素材本来のとろみを生かし、かつおと昆布だしの味わいにみょうがの風味が爽やかな、麺によく絡むうどんつゆです。

アレンジメニュー：ねばとろ丼

水大さじ3で戻して、ご飯にかけてもおいしい！

■牛ごぼう

熱湯200mlを注ぐだけで、ごぼうの歯ごたえと香り、揚げナスの旨味、ネギの彩りなど素材の持つ味わいが引き立つかけうどんのつゆができあがります。具材は揚げナス、牛肉、ごぼう、ねぎで甘辛つゆがうどんに絡みます。

アレンジメニュー：簡単肉豆腐

熱湯で戻し、豆腐と合わせておかずの1品に！

【商品概要】

商品名

- ・具入りつけうどんつゆの素 豚キムチ（内容量：14.7g）
- ・具入りうどんつゆの素 ねばっ！とろ～ぶっかけ（内容量：10.4g）
- ・具入りかけうどんつゆの素 牛ごぼう（内容量：16.2g）

発売日：2026年5月25日（月）

参考価格：230円（税抜）／248.4円（税込）※消費税8%

販売エリア：首都圏・長野エリアのセブン-イレブン店舗

※一部取り扱いの無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に関するお問い合わせ先】

アスザックフーズ株式会社 お客様センター

TEL：0120-817-014

【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：等々力志織

MAIL：todo-shio@asuzac.co.jp

TEL：026-245-2531(代)