

報道関係者各位

アスザックフーズ株式会社

2026 年 8 月吉日

食のプロも認めた“驚き”と“本物感”のお吸い物 新発売！
具材が主役の「まるごとはまぐりのお吸い物」「贅沢ゆばのお吸い物」
2026 年 9 月 1 日 (火) 発売



調理例

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（本社：長野県須坂市、代表取締役：久保正直）は、具材とだしにこだわった本格お吸い物シリーズとして、はまぐりのむき身がまるごと入った「まるごとはまぐりのお吸い物」と比叡山延暦寺御用達の生ゆばを使用した「贅沢ゆばのお吸い物」を 2026 年 9 月 1 日（火）より、全国のスーパーマーケット、公式通販サイト（URL <https://asuzacfoods.shop/>）等で順次発売いたします。

【本物のおいしさを、もっと手軽に】

近年、家庭内で手軽に本格的な和食を楽しみたいというニーズが高まり、「具材感」や「特別感」のあるお吸い物が求められています。

フリーズドライメーカーとして培ってきた技術を活かし、具材とだしにこだわったお吸い物を開発しました。素材本来のおいしさと本格的なだしの味わいを追求し、和食やお寿司に添えたくなる上質なお吸い物に仕上げました。

また食のプロからも評価を受け、ジャパン・フード・セレクション グランプリを受賞。元公邸料理人から「驚き」と「本物感」を認められた味わいです。

■ 商品特長① はまぐりのうまみを存分に楽しめる 「まるごとはまぐりのお吸い物」

はまぐりのむき身をまるごと使用。一粒ずつ丁寧に厳選しています。

だしは、利尻昆布だしと枯節かつおだしを合わせることで、上品で奥深い旨みを実現しました。具材には三つ葉とお麩を使用し、隠し味として山椒を加えることで、素材の持ち味を引き立てています。お湯を注ぐと、はまぐりの身がふっくらともどり、まるで作りたてのような驚きの本物感を楽しめます。

■ 商品特長② 比叡山延暦寺御用達の生ゆばを楽しむ 「贅沢ゆばのお吸い物」

比叡山延暦寺御用達の生の比叡ゆばに、澄んだうまみの利尻昆布だしを合わせました。ゆばと三つ葉を添えることで、香り高く上品な風味に仕上げています。一口飲めば思わずほっとするようなやさしい味わいは、日常の食卓はもちろん、来客時のおもてなしや季節の行事など特別な日の一品としてもおすすめです。



まるごとはまぐりのお吸い物



贅沢ゆばのお吸い物

■ フリーズドライだから実現できた「具材が主役」

アスザックフーズはフリーズドライメーカーとして、素材本来のおいしさや食感を活かした商品づくりを続けています。

本商品では、具材の存在感とだしの風味を両立させるため、素材選定から製法までこだわりました。お湯を注ぐだけで、まるで料亭で味わうような上質なお吸い物を楽しめることも、フリーズドライならではの魅力です。

■ 食のプロも認めたおいしさ ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞

最も評価されたのは、だしの品の良さと素材の食感が生む「本格感」

「料亭の一杯のよう。うまみの厚みがありながら雑味のない澄んだ味わい。」
とコメントをいただきました。



■ 元公邸料理人も認めた味わい

公邸料理人とは、世界各国の日本大使館や総領事館で賓客をもてなす料理を担当する専門職です。

元公邸料理人が、この商品を口にした瞬間、具材の食感とだしの深い味わいに驚きました。「加工食品でありながら、丁寧に仕立てた料理のような一品。手軽さと本格的な味わいを両立した、非常に完成度の高い商品である」とコメントをいただきました。



■ 和食や寿司のおいしさを引き立てる一杯

「寿司や和食に合う味わい」を目指し開発しました。お正月やひな祭りなどお祝いの席はもちろん、焼き魚や煮物など日常の和食献立にもおすすめです。メイン料理の味わいを引き立てながら、食卓に上品な満足感を添えてくれます。



まるごと はまぐりのお吸い物
寿司に添えて



贅沢ゆばのお吸い物
土用の丑の日に



贅沢ゆばのお吸い物
普段の食事に

■ 商品概要

商品名

- ① まるごと はまぐりのお吸い物 4食

内容量：15.6g（3.9g×4食）

- ② 贅沢ゆばのお吸い物 4食

内容量：21.6g（5.4g×4食）

標準小売価格：450円（税抜）

販売場所：弊社オンラインショップ他順次発売



【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、保存料も必要としません。

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、近藤佐知

MAIL：kita-haru@asuzacgroup.jp

TEL：026-245-2531(代)