



2022年

# 須坂の食を 研究する会

第5回

# アスザック フーズ

須坂にあるさまざまな食を  
×メンバー独自の視点で研究した結果を  
みなさまにご紹介していきます



<研究会×メンバー>

地域おこし協力隊 伊藤  
地域おこし協力隊 鎌倉  
地域おこし協力隊OB 宮島  
いけいけすざかスタッフ 田子  
すざかスイーツアソバサダー 仲山コマ





# 信州みそ使用 フリーズドライお味噌汁



■野菜のお味噌汁（5食入り／510円）  
ほうれん草・ねぎ・キャベツ・にんじんが  
たっぷり入って彩り鮮やか。野菜がシャキシャキ。

■海藻のお味噌汁（5食入り／510円）  
焼きあごやいりこの出汁が海藻の風味を引き立てる。  
あおさのトロみと上品なおいしさが大好評。

■信州きのこのお味噌汁（5食入り／510円）  
きのこがシャキッとしており、食べ応えあり。  
コクのある信州味噌で、朝に食べたい味。

■揚げ茄子のお味噌汁（5食入り／510円）  
揚げ茄子が驚くほどジューシー。  
白味噌系のあっさりした味でさらっといただける。

★味わい深い こくうま豚汁（限定品）  
（3食入り／680円）  
2種の信州みそをブレンド。ごぼうや里芋など  
7種の具材がゴロゴロ入っており、まるで手作りのよう。

## スープ生活



■あめ色玉ねぎのスープ（1袋4食入り／410円）  
玉ねぎをじっくり炒めたスープは甘味・旨味がガツンとくる本格的な味わい。アスザックフーズで人気No.1。

■冷製アスパラポタージュ（1袋2食入り／216円）  
アスパラの香り・食感がしっかりしており、牛乳を混ぜただけとは思えない完成度。  
試食でも大人気！



★柚子香る水戻しそうめん  
（数量限定）（3食入り850円）  
水を入れるだけ！  
柚子の香りとあっさりした出汁は、  
飲み干したくなるおいしさ。



●大根おろし（108円）  
水をかけるだけで、味も食感も生の大根おろしそのもの。ちょっと料理に添えたい時にとっても便利。



# 牛乳でつくる飲むデザート



## ■まるごとベリーベリー (1袋2食入り/216円)

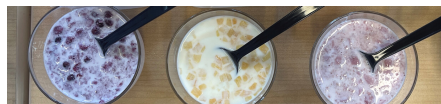
3種の中で一番果肉が多い印象。  
柔らかな食感で、ベリーの酸味がさわやか。

## ■ザク切りもも (1袋2食入り/216円)

シャキシャキした角切りの桃入り。  
マンゴーの味も感じるフルーツ牛乳のような感覚。

## ■ザク切りいちご (1袋2食入り/216円)

ほどよい甘さのいちごミルクが手軽に作れる。子どもウケまちがいなし。



# 信州りんごチップス



## ■秋映 (25g/540円)

ふしゅっとした食感だが、口に入れると秋映のさわやかな酸味が広がる。

## ■ふじ (25g/540円)

さくさくした食感。ふじの優しい甘味がしっかりと感じられる。

# かむカムこんにゃく



## ■ハニーレモン味 (数量限定：8月頃終売予定) (1袋50g/700円)

最初のはちみつの甘味、後からレモンの酸味がくる。グミ感覚でおやつにどうぞ。

## ■ビーフ味 (1袋10g/162円)

歯ごたえがしっかりしており、ビーフジャーキーのよう。ジャンキーな味がヘルシーに楽しめる。

## ■ホタテ味 (1袋10g/162円)

貝ひものような味で、噛めば噛むほどホタテの旨味が溢れ出る！かむカムこんにゃくシリーズで売上No.1。

## ■えび塩味 (1袋10g/162円)

噛んだ瞬間エビの風味が広がる。  
スナック菓子のような味わいで罪悪感なく楽しめる。

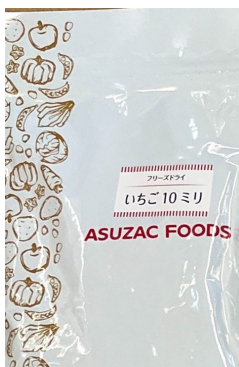
## ■ペッパーベーコン味 (1袋10g/162円)

ブラックペッパーのパンチが効いた辛味がクセになる。ビールが欲しくなる大人の味。

## ■燻製いか味 (1袋10g/162円)

噛むほどにスモークの香りが強く感じられる。  
お酒との相性は折り紙付き。

# 乾燥食材



## ■フリーズドライいちご10mm (50g/756円)

酸味と甘さのバランスが良い。  
手作りお菓子里に混ぜたり、サラダにかけたり、  
使い方は無限大！

※価格はすべて税込み (6月16日現在)

## 須坂市内に本社と工場があるアスザックフーズ株式会社さん

1963年に信州総合食品を設立し、カレー粉用に乾燥リンゴの生産開始。

1974年よりフリーズドライ食品の製造販売を開始。

1997年にアスザックフーズに社名変更。



### 「フリーズドライ（真空凍結乾燥）」とは？

素材を凍らせた状態で真空状態にし、水分を昇華して乾燥させる特殊な技術でおいしさをそのまま閉じ込めます。

製造過程において、過度に加熱をしないため、香り・色・食感・栄養素が残りやすい製法とされています。

### 私たちが思うアスザックフーズ商品の魅力は…

◎お湯や牛乳などをかけてお手軽に食べられて、とても美味しい！

特に野菜の食感がシャキシャキしていて、生の野菜から手作りしたかのよう。

◎基本の食べ方だけでなく、食事でもおやつでも、さまざまなアレンジができて、美味しさ楽しさがひろがる！ ※ホームページでさまざまなアレンジレシピが紹介されています

◎『素材の持つ美味しさをそのまま食卓へ』がアスザックフーズのこだわり。

「化学調味料無添加」「食材の持つ美味しさを大切に」「フリーズドライ技術」で、子どもも大人も安心して食べられる！

などなど、お伝えしきれないくらいたくさんあります。

アスザックフーズのホームページには様々な情報が盛りだくさん。

ぜひお楽しみください。

アスザックフーズ株式会社  
ホームページ→



アスザックフーズ公式オンラインショップ  
ホームページ→



### アクセス

■車でお越しのお客様

上信越自動車道

須坂長野東インターチェンジより5分

■バスでお越しのお客様

須坂駅より

屋代線「米持」下車徒歩1分



お車は店舗前と  
国道403号線沿いの駐車場に  
停められます。

### 店舗情報

■住所

〒382-0000

長野県須坂市大字米持293番地72

■TEL

0120-817-014

■営業日時

月～金 9:00～17:00

■休業日

土曜、日曜、祝日、夏季・年末年始

