

2017 - F - 023

2018年10月18日

こだわりの素材を活かし、コク深い味わいを追求
「絶品」シリーズ登場！
『絶品 さつま汁』『絶品 粕汁』『絶品 けんちん汁』発売

アサヒグループ食品株式会社（本社 東京、社長 尚山勝男）は、フリーズドライの『絶品 さつま汁』『絶品 粕汁』『絶品 けんちん汁』の3種類を通信販売から数量限定で10月25日（水）より発売します。



この商品の高解像度画像は <http://www.asahi-gf.co.jp/company/newsrelease/> に掲載しています。

「絶品」シリーズは、こだわりの食材のおいしさを最大限に引き出すことで、素材の味を活かしたコク深い、まさに絶品の味わいを実現しました。また、1杯で満足していただけるよう、具材の大きさと量にもこだわり仕上げました。

『絶品 さつま汁』

- ・鹿児島県産の黒豚を使用。
- ・煮溶けた里芋と練りごまが黒豚の旨みにコクを加えています。仕上げにごま油を使用することで、香ばしさをプラスしました。
- ・具材には、里芋・豚肉・ごぼう・たまねぎ・にんじん・ねぎ・油揚げを使用しています。

『絶品 粕汁』

- ・北海道産の秋鮭を使用。
- ・味噌で煮て旨みを引き出した秋鮭に酒粕を加え、芳醇な香りでコク深い味わいに仕上げました。
- ・具材には、鮭・大根・里芋・にんじん・小松菜・ねぎ・しいたけ・油揚げを使用しています。

『絶品 けんちん汁』

- ・直火で煮ることで香ばしさと旨みを増した鶏つみれ入り。
- ・根菜の甘みが溶け出した醤油仕立ての豊かな味わい。仕上げにごま油を使用することで、コクを加えています。
- ・具材には、鶏つみれ・とうふ・大根・里芋・ごぼう・にんじん・ねぎ・しいたけ・油揚げを使用しています。

アサヒグループ食品は、2016年1月よりフリーズドライ食品「アマノフーズ」ブランドの販売を行っております。今後もフリーズドライ製法の特長を活かし、商品を通じて“おいしさ”“楽しさ”“驚き”を提供しながら、お客様の毎日の食卓に健やかで笑顔のある食生活を提案してまいります。

【商品概要】

シリーズ名	絶品		
商品名	絶品 さつま汁	絶品 粕汁	絶品 けんちん汁
内容量	18g/1食	20g/1食	14g/1食
商品の特長	●鹿児島県産黒豚使用	●北海道産秋鮭使用	●炙り鶏つみれ使用
湯量	180ml		
賞味期間	1年		
販売価格	<単品> 1,420円(税別)/1セット(4食入り) <アソートセット> 1,065円(税別)/1セット(3種×1食入り)		
発売日	2017年10月25日		
販売数量	各3,000セット		
販売方法	通販専用		

通信販売の購入方法	■電話：0120-3046-81（通話料無料）受付時間：9～19時/日・祝日を除く ■アマノフーズ公式オンラインショップURL： http://amanofd.jp （24時間受付）
-----------	--

◆ ご参考：フリーズドライ製法の美味しさとは？

フリーズドライ製法は、凍結させた食品を真空下で乾燥（昇華乾燥）する方法です。調理した料理を凍結させた後、高温をかけずに乾燥させるので、調理後の状態と比較して色・香り・風味や栄養価が損なわれにくいのが特長です。お湯を注ぐだけですぐにもとの状態に復元するため、美味しく召し上がって頂くことができます。

例) おみそ汁の場合

