

長期保存食「IZAMESHI」

2023年8月1日（火）3種類のスープが新たに登場

「キヌアとレッドキドニーのミネストローネ」「タッコムタン」「豆乳クラムチャウダー」

新商品3種類も含めた12袋入りのスープセットも登場



長期保存食「IZAMESHI（イザメシ）」を開発・販売する杉田エース株式会社は、2023年8月1日（火）、「キヌアとレッドキドニーのミネストローネ」「タッコムタン」「豆乳クラムチャウダー」新作3種類のスープの販売を開始します。

「IZAMESHI」のラインアップの中でも好評のスープは、非常時や災害時に不足しがちな野菜を使用した賞味期限3年の長期保存食です。2021年に登場した6種類のスープに、今回新たに誕生した3種類のスープが加わり、合計9種類で展開いたします。

「キヌアとレッドキドニーのミネストローネ」は、レッドキドニー、ひよこ豆、雑穀のキヌアにオーツ麦も入ったトマトベースの具たくさんスープです。トマト、たまねぎ、れんこん、にんじんなど、たっぷり野菜のほどよい酸味と甘みが食欲をそそります。

「タッコムタン」は、鶏むね肉、大根、しいたけの旨みに生姜が効いたスープです。もち麦や、クコの実の食感が美味しさを引き立て、優しく味わい深いスープに仕上げました。

「豆乳クラムチャウダー」は、じゃがいも、たまねぎ、マッシュルーム、セロリなど、たっぷり野菜とあさを煮込んだ豆乳入りクラムチャウダーです。あさりの旨みと野菜の出汁のマリアージュを生かした、まろやかでクリーミーな味わいが魅力のスープです。

「IZAMESHI」のスープは、調理が不要で非常時や災害時だけでなく、日常生活におけるさまざまな“いざ”にも活躍します。新商品3種類も含めた12袋入りのセットは、スープの全ラインアップをお楽しみいただけるほか、大切な人へのギフトとしてもご利用いただけます。



<スープの特徴>

1. 野菜を手軽に味わえる

災害時は物流が止まり生野菜の入手が困難になると言われています。IZAMESHIの「スープ」は調理が不要で野菜を豊富に使用しているため、手軽に野菜を取り入れることができます。

2. 常温でもおいしく食べられる

常温でもおいしく食べられますが、温めたり冷やすことでよりおいしくお召し上がりいただけます。

3. 長期保存可能

気密性、遮光性の高い容器で密封し、レトルト殺菌処理をしているため、製造から3年の長期保存が可能です。

4. バリエティ豊かなラインアップ

スペイン発祥の「ガスパチョ」や「アホブランコ」、タイ料理の「トムヤムクン」など、世界の味から馴染みのあるコーンポタージュに加え、新たに「キヌアとレッドキノーのミネストローネ」「タッコムタン」「豆乳クラムチャウダー」が登場。合計9種類のバリエティ豊かなラインアップで展開。

IZAMESHI SOUP 商品ラインアップ

<商品概要>

内容量： 180g

賞味期限： 製造より3年

価格： 454円（税別420円）

サイズ： W130×D33×H160mm



ガスパチョ

スペイン発祥の野菜スープ。トマトのすっきりとした酸味と甘み、ピーマンのほろ苦さが特徴です。にんにくとシェリービネガーが野菜の酸味と甘みを引き立てます。

(おすすめ：冷製)



7種野菜のコーンポタージュ

とうもろこし、さつまいも、にんじん、かぼちゃなど、7種類の野菜を使用したコーンポタージュ。バターを加えてコクのあるまろやかな味わいに仕上げました。

(おすすめ：温製)



枝豆とブロッコリーのグリーンスープ

枝豆、ブロッコリー、オクラ、グリーンピースなど緑色の野菜を豊富に使用した、なめらかな口あたりのスープです。砂糖を使わずに野菜本来の甘みを味わえる優しい味付けに仕上げました。

(おすすめ：温製)



アホブランコ

白いガスパチョとも呼ばれる、アーモンドとにんにくを使用したスペイン アンダルシア地方のスープ。コクのあるアーモンドに白ぶどうとシェリービネガーの酸味、にんにくの風味を加え、なめらかな口あたりが特徴です。

(おすすめ：冷製)



ポルチーニ茸とハト麦のスープ

香り豊かなポルチーニ茸と5種類のスパイスとハーブでほっと落ち着けるやさしい風味のスープ。じゃがいも、たまねぎ、にんじんなどの具材感とハト麦の食感が良いアクセントに。

(おすすめ：温製)



トムヤムクン

タイの定番スープとして日本でも親しまれているトムヤムクン。旨味・酸味・辛味のバランスにこだわったスープと、えび・たけのこ・ヤングコーンなどの具材感をお楽しみください。

(おすすめ：温製)



NEW

キノアとレッドキドニーのミネストローネ
 レッドキドニー、ひよこ豆、雑穀のキノアにオーツ麦も入ったトマトベースの具だくさんスープです。トマト、たまねぎ、れんこん、にんじんなど、たっぷり野菜のほどよい酸味と甘みが食欲をそそります。
 (おすすめ：温製)

NEW

タッコムタン
 鶏むね肉、大根、しいたけの旨みに生姜が効いたスープは、心も身体もポカポカと温まるような優しく滋味深い味わい。もち麦や、クコの実の食感が美味しさを引き立てます。
 (おすすめ：温製)

NEW

豆乳クラムチャウダー
 じゃがいも、たまねぎ、マッシュルーム、セロリなど、たっぷり野菜とあさを煮込んだ豆乳入りクラムチャウダー。あさりの旨みと野菜の出汁のマリアージュを生かした、まろやかでクリーミーな味わいが魅力。
 (おすすめ：温製)



IZAMESHI SOUPセット

内 容：6袋セット(箱入り)
 サイズ：W145 x D184 x H161mm
 価 格：3,024円(税別2,800円)
 付属品：スプーン6本

- ・ガスパチョ x1
- ・7種野菜のコーンポタージュ x1
- ・枝豆とブロッコリーのグリーンスープ x1
- ・アホブランコ x1
- ・ポルチーニ茸とハト麦のスープ x1
- ・トムヤムクン x1

NEW

IZAMESHI SOUP 12袋セット

内 容：12袋セット(箱入り)
 サイズ：W412 x D322 x H155mm
 価 格：5,400円(税別5,000円)

- ・ガスパチョ x1
- ・7種野菜のコーンポタージュ x2
- ・枝豆とブロッコリーのグリーンスープ x2
- ・アホブランコ x1
- ・ポルチーニ茸とハト麦のスープ x1
- ・トムヤムクン x2
- ・キノアとレッドキドニーのミネストローネ x1
- ・タッコムタン x1
- ・豆乳クラムチャウダー x1

※スープは全て常温でお召し上がりいただけますが、温めたり冷やすことでよりおいしくお召し上がりいただけます。



IZAMESHI (イザメシ) <https://izameshi.com>

杉田エースが開発を手がける長期保存食「IZAMESHI」は、“食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ”をコンセプトに、災害時の非常食としてはもちろん、いつもの食事に一品加えたいとき、旅行やアウトドアシーンなど日常生活におけるさまざまな“いざ”に活躍する、おいしい長期保存食です。

2021年9月、カフェ&レストラン「IZAMESHI Dish (イザメシディッシュ)」をオープン。「IZAMESHI」をお試しいただけるメニュー「IZAMESHI NOW」をはじめ、バラエティ豊かなフード・スイーツ・ドリンクを提供します。

○ IZAMESHI Dish

東京都中央区銀座7丁目10-1 GINZA innit 1階 TEL. 03-3289-5155

営業時間. 11:00-23:00 (年中無休)

<https://izameshidish.com>

○ IZAMESHI公式販売サイト

upstairs outdoor living

<https://upstairsstore.com>

楽天市場 upstairs outdoor living

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/clubestashop/>

Yahoo! ショッピング upstairs outdoor living

<https://shopping.geocities.jp/clubestashop/>

スギカウ

<https://www.sugicow.com>

本件に関するお問合せ: 杉田エース株式会社 PR Support/HOW INC.
TEL. 03-5414-6405 FAX. 03-5414-6406 Email. pressrelease@how-pr.co.jp