

長期保存食「IZAMESHI」にスープ6種類が登場 2021年9月1日（水）防災の日より販売開始



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、2021年9月1日（水）、防災の日に長期保存食IZAMESHI「スープ」の販売を開始します。

「IZAMESHI」のラインアップに新たに加わった「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。バラエティ豊かな全6種類のスープは、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。

<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

レトルト殺菌しているため、加熱調理の必要はありません。

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. 化学調味料不使用

化学調味料を使わずに、素材本来の味をお楽しみいただけるよう、シンプルな味付けに仕上げました。

5. バラ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まで、バラエティ豊かな全6種類のラインアップを揃えました。

新商品ラインアップ

<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

1		<p>ガスパチョ</p> <p>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)</p>
2		<p>7種野菜のコーンポタージュ</p> <p>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)</p>
3		<p>枝豆とブロッコリーのグリーンスープ</p> <p>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)</p>
4		<p>アホブランコ</p> <p>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)</p>
5		<p>ポルチーニ茸とハト麦のスープ</p> <p>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)</p>
6		<p>トムヤムクン</p> <p>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)</p>

7		<p>IZAMESHI SOUP セット</p> <p>内 容：6個セット(箱入り) サイズ：W145 x D184 x H162mm 価 格：3,024円(税別2,800円) 付属品：スプーン6本</p> <ul style="list-style-type: none"> - ガスパチャョ 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
---	---	--

※スープは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。

2019年12月、長期保存食を日常でも気軽に取り入れてほしいという思いから「IZAMESHI」をベースに多彩なアレンジを加えたフードメニューやスイーツ、ドリンクを提供する「IZAMESHI Table (イザメシテーブル)」を新宿マルイ本館5階にオープン。2021年9月には、2店舗目となる「IZAMESHI Dish (イザメシディッシュ)」を東京都中央区銀座7丁目にオープンします。産地直送の国産野菜やフルーツなど、素材にもこだわった安心・安全でヘルシーなお食事やドリンクを提供します。

○ IZAMESHI Table

東京都新宿区新宿3丁目30-13 新宿マルイ本館 5階 TEL. 03-6273-0027
 営業時間. 11:00-21:00 (日・祝 20:30) 定休. 新宿マルイ本館の休館日に準ずる
<https://izameshitable.com>

○ 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>

※営業時間変更および酒類提供について
 自治体の方針や従業員の安全確保などにより、臨時休業および営業時間、
 酒類提供時間および自粛について、随時変更させていただく場合がございます。

○ 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