PRESS RELEASE

2026 年 11 月吉日

アスザックフーズ株式会社

乾燥食品で“おろしたて”を。
「フリーズドライ大根おろし／国産長芋とろろ」が
第 56 回食品産業技術功労賞「商品・技術部門」を受賞

手間のかかる“すりおろし”を不要に。素材本来のおいしさと手軽さを両立した技術が評価



2026 年 11 月 11 日（水）に開催された表彰式の様子
左から： 株式会社食品産業新聞社 代表取締役社長　菊池 美智世氏、
アスザックフーズ株式会社 常務取締役食品事業部長 石井 敏

アスザックフーズ株式会社（本社：長野県須坂市、代表取締役社長：久保 正直）は、「**フリーズドライ大根おろし**」「**フリーズドライ国産長芋とろろ**」の 2 商品で、第 56 回食品産業技術功労賞「商品・技術部門」を受賞しました。

両商品は、すりおろした生鮮素材を 1 食分から手軽に楽しめるよう、長年培ったフリーズドライ技術を活用した商品です。常温で保存でき、水を注いで混ぜるだけで、大根おろしやとろろが味わえます。

弊社では、原料選定から皮むき・すりおろし加工、フリーズドライまでを一貫して管理しています。おろしたての風味やみずみずしさ、粘りを追求し、素材のおいしさを守る技術の確立に 10 年以上かけて取り組んできました。「フリーズドライ技術を駆使した、簡便性と高品質を両立させた商品」とご評価いただき、今回の受賞に至りました。

食品産業技術功労賞とは

食品産業新聞社が 1971 年から実施。日本の食品産業の発展に著しく貢献した企業、個人、団体を顕彰する、食品業界の歴史あるアワードです。「商品･技術」「資材･機器･システム」「マーケティング」「サステナビリティ」「国際」「地域創生」の 6 つの部門があり、一般財団法人食品産業センター理事長をはじめ 6 機関、6 名の専門家の方々と食品産業新聞社の代表が選考委員となり、選考会で決定します。

株式会社食品産業新聞社 プレスリリースはこちらから→https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000019.000049657.html

■開発担当者コメント

●アスザックフーズ株式会社　営業部 企画開発チーム　北島遥果
とろろや大根おろしは、料理に少し添えるとうれしい一方で、皮むきやすりおろしなど、食べるまでに手間のかかる食材です。
その手間をなくし、いつでも手軽に素材本来のおいしさを楽しんでいただきたいという思いから、10 年以上にわたり改良を重ねてきました。
素材の変化を検証しながら工程や時間管理を工夫し、おいしさと品質を守りながら量産できる技術を確立してきました。その取り組みを今回評価いただけたことを大変うれしく思います。
これからも、素材のおいしさと使いやすさを両立した商品をお届けしていきたいです。

■商品概要

公式 HP　https://asuzacfoods.co.jp/company_brand/yakumi/

■「おろしたてのおいしさ」を支える技術

手軽さとおいしさを両立

とろろや大根おろしを、欲しいときに必要な分だけ手軽に楽しめるよう、フリーズドライ製法で 1 食分の個食化と常温保存を実現しました。

おろしたてのおいしさを守る時間管理

長芋や大根は、すりおろした直後から、時間の経過とともに色や風味が変化します。その変化を検証し、すりおろしから凍結までの時間管理を確立しました。さらに、過度に熱をかけないフリーズドライ製法を組み合わせ、おろしたてのおいしさを守っています。

手作業を残しながら量産化

10 年以上にわたり製造工程の改良を重ね、量産できる技術を確立。長芋の皮むきなど、品質を保つために必要な工程には手作業を残しながら、安定した生産を実現しています。

素材のおいしさを生かした商品設計

フリーズドライ大根おろし：大根本来の香りや味わいを生かし、口当たりのよい仕上がりを追求しました。
フリーズドライ国産長芋とろろ：枯節かつおと昆布のだしに沖縄の塩を合わせ、長芋特有の粘りと素朴な香りを生かしました。

■商品開発の裏側［大根おろし・国産長芋とろろの畑から］

畑で大切に育てられた長芋と大根。そのおいしさをできるだけそのまま食卓へ届けられるよう、素材の持ち味を生かしてフリーズドライにしています。

フリーズドライ 国産長芋とろろ

松代の土で育つ、みずみずしい長芋



原料の一部には長野市松代町で育てられた長芋を使用。「国産長芋とろろ」には、おいしさはそのままでも、形や大きさが不揃いで贈答用にはなりにくい長芋を活用しています。

おろしたてのおいしさを、できるだけそのまま



長年加工をお願いしている協力工場で、長芋の状態を一本ずつ確かめながら、人の手で丁寧に手早く皮をむいていきます。すりおろし後は凍結までの時間を管理し、さらに過度に熱をかけないフリーズドライ製法によって、おろしたてのおいしさを閉じ込めています。

フリーズドライ 大根おろし

自社農場で育てた、採れたて大根を使用



「大根おろし」は、原材料がシンプルだからこそ、大根の香りや味わいを大切にしています。ベトナム・ダラット市タヌン地区の自社農場で栽培した、収穫後 2 日以内の大根を使用。

すりおろしから 90 分以内に凍結



大根本来の風味を生かすため、すりおろしてから 90 分以内に凍結し、加熱工程を入れずにフリーズドライしています。おろしたての新鮮な風味を閉じ込めました。

■鍋のマンネリ打破！TikTok で紹介中の冬向けアレンジレシピ

◎鶏のみぞれ鍋



TikTok で約 16 万回再生
2026/11/18 時点

◎とろろミルフィーユ鍋



TikTok で約 18 万回再生
2026/11/18 時点

■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：等々力・北島
MAIL：todo-shio@asuzac.co.jp　TEL：026-245-2531㈹