

# IZAMESHI

Press Release

Sugita Ace  
2026年6月

長期保存食「IZAMESHI」5種の新ラインアップが登場

「具だくさんにゅうめん」2026年6月1日（月）発売



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、2026年6月1日（月）に、新商品「具だくさんにゅうめん」を発売します。

‘新たなラインアップに加わる「具だくさんにゅうめん」は、「ふわふわたまご麺」、「いろいろきのこ麺」、「たっぷりわかめ麺」、「あおさあさり麺」、「しじみしょうが麺」の全5種類を展開します。’

「にゅうめん（煮麺）」とは、温かいつゆでいただくそうめんのこと。油を使わずにやわらかく煮込むため消化にやさしく、体調を崩したときや胃腸が疲れているときなど、“いざ”という時にも適した、日本で古くから親しまれてきた麺料理です。被災時においても、温かいお出汁で心と体をほっと満たせる備えを届けたという思いから、具材をたっぷり使用し、食べ応えにもこだわった「にゅうめん」を長期保存食「IZAMESHI」として商品化しました。

麺は兵庫県南部（播州地方）で約600年の伝統を誇る「播州手延べ麺」を使用。具だくさんで食べ応えがありながらも、商品ごとに異なる魚介系と肉系の特製出汁で仕上げた一品です。出汁は、最後まで飲み干したくなるようなちょうど良い塩味に仕上げているため、万が一の際の水分・塩分補給にも適しています。

また、自立するパッケージ設計により、いざという時にもお鍋や器を必要とせず、お湯を注ぐだけで付属のフォークを使って手軽にお召し上がりいただけます。さらに、非常時の備えとしてだけでなく、大切な方への贈り物としてもご利用いただけるセット商品もご用意。日常生活のさまざまなシーンで活躍する、おいしい長期保存食です。

商品ごとに異なるイラストのメインビジュアルには、日本の伝統美である「浮世絵」をモチーフとして採用しています。セット商品では、江戸時代の活気あふれる街並みの中心ににゅうめん屋が店を構え、人々が行き交い、自然と集う、温かみのある情景を描いています。また、単品パッケージは、セット箱に広がる賑やかな街の世界観を継承しつつ、にゅうめん屋の店先で販売されている持ち帰り商品をイメージしてデザインされています。商品全体を通して一貫したストーリー性と江戸の情緒を表現しています。

# IZAMESHI

## 〈商品特徴〉

- ・ 具たくさんでしっかりとお腹を満たす満足感
- ・ 素材の旨みを活かしたやさしい特製出汁
- ・ 非常時には、パッケージのまま調理・喫食が可能
- ・ お湯を注ぐだけで簡単に調理可能
- ・ 湯戻し時間 3分（非常時には、麺・具材ともに水戻し時間 約60分）
- ・ 製造から3年の長期保存
- ・ 常温保存対応

## 〈商品概要〉

具たくさんにゆうめん

サイズ： W180xD46xH195mm

賞味期限： 製造より3年

価格： 税込842円（税別780円）

付属品： フォーク



### ふわふわたまご麺

とり出汁

すっきりとしたとり出汁に、たっぷりのかきたまが満足のにゆうめんです。

内容量：67g（めん50g）



### いろいろきのこ麺

かつお出汁

しいたけ、しめじ、えのき、なめこ、4種類のきのこが入ったかつお出汁の味わい深いにゆうめんです。

内容量：65g（めん50g）



### たっぷりわかめ麺

ぎゅう出汁

食べ応えのあるわかめと刻みしょうがが入ったぎゅう出汁ベースのにゆうめんです。

内容量：65g（めん50g）



### あおさあさり麺

あさり出汁

あおさの香りが立つ、あさり出汁が効いた味噌仕立てのにゆうめんです。

内容量：68g（めん50g）



### しじみしょうが麺

しじみ出汁

しじみ出汁、おろししょうがで温まる風味豊かなにゆうめんです。

内容量：64g（めん50g）

# IZAMESHI

## 〈お召し上がり方〉



1. 内容物を袋から全て取り出してください。（脱酸素剤は麺の袋を開封して取り出してください。）



2. 麺を袋の中に入れ、具材・粉末スープの入った袋を開封し、中身を袋の中に入れてください。



3. 熱湯を袋内側の注水線（400ml）まで注ぎ、チャックを閉めて3分お待ちください。（水を使用する場合、約60分を目安に戻ります。）



4. フォークでよくかき混ぜてからお召し上がりください。

## 〈セット商品〉

### 具だくさんにゅうめんセット

サイズ：W340xD215xH110mm

セット内容：

ふわふわたまご麺、いろいろきのこと麺、たっぷりわかめ麺、あおさあさり麺、しじみしょうが麺（全5種類）

価格：税込5,000円（税別4,630円）



# IZAMESHI

## IZAMESHI (イザメシ)

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。現在、新作「具だくさんにゅうめん」を含む99品のアイテムを展開しています。

2021年9月、カフェ&レストラン「IZAMESHI Dish (イザメシディッシュ)」を東京・銀座にオープン。「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・ドリンクを提供しています。2024年10月には、軽食やジェラートをお持ち帰りいただけるテイクアウトコーナーが1Fに併設され、より気軽にお食事をお楽しみいただけるようになりました。

### ○ IZAMESHI Dish (イザメシディッシュ)

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. 11:00-19:00 (L.O. 18:30)

定休日. 毎週月曜日 (祝日を除く) 月曜日が祝日の場合、翌日休業。

<https://izameshidish.com>

### ○ IZAMESHI 公式販売サイト

upstairs outdoor living <https://upstairsstore.com>

楽天市場 スギカウ <https://www.rakuten.co.jp/clubestashop/>