

**「美味しさ」と「健康」をご家庭にお届け！**  
**亀戸升本が提供する 薬膳粥 ・ 亀戸大根あさり鍋**  
**『急速冷凍しりーず』として EC サイトで全国販売スタート**

株式会社升本フーズ（住所：東京都江東区 代表取締役：塚本光伸）は、健康志向の高まりやコロナ禍の影響による中食需要の拡大に合わせ、「銀座 食医心方」で販売している薬膳粥、および「亀戸升本 本店」で提供している亀戸大根あさり鍋を「急速冷凍しりーず」として、2022 年 6 月 1 日（水）より EC サイトにて全国販売いたします。

EC サイトはこちら <https://masumoto.co.jp/zenkoku>

「銀座 食医心方」で人気の薬膳粥 3 種、玄米薬膳粥 2 種を『急速冷凍便 薬膳粥 5 食セット』として販売いたします。日本古来の薬膳を通して健康と未病予防を全国へお届けいたします。とまと、南瓜、緑豆、鶏、きのこの 5 種の味を揃え、薬膳特有の苦みやクセがなく具沢山で最後まで飽きずにお召し上がり頂けます。

また、「亀戸大根あさり鍋」は『急速冷凍便 3 食セット』として販売いたします。冷凍に向いていないといわれる亀戸大根や白菜などの葉もの野菜の急速冷凍に成功し、商品化いたしました。北海道厚岸産 殻付きあさりを使用し、そのまま火にかけるだけで「亀戸升本 本店」の味をご自宅で手軽に楽しむことができます。

原材料の時点から保存料を使わないなど一貫して健康と味に留意した食を、独自の急速冷凍技術を活用することで出来立ての美味しさを維持し、全国の皆様へお届けいたします。

『急速冷凍便 薬膳粥 5 食セット』、および『急速冷凍便 亀戸大根あさり鍋 3 食セット』を是非お楽しみください。

<薬膳粥 5 食セット>



朱 あか -とまと-



黄 きいろ -南瓜-



翠 みどり -緑豆-



玄米薬膳粥 鶏



玄米薬膳粥 きのこ

<亀戸大根あさり鍋 3 食セット>



## 【急速冷凍について】

急速冷凍は一般的な冷凍とは異なり、細胞破壊を起こす前に素早く凍らせるため、品質が保たれます。食品や素材によって急速冷凍機の種類を使い分けることで「食品本来の美味しさ」を閉じ込めています。

---

### 【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社升本フーズ「急送冷凍便」 広報サポート 担当：渡辺

TEL:03-5358-1932 FAX: 050-3606-2967 E-Mail: [akihiko-watanabe@eau-rouge50.com](mailto:akihiko-watanabe@eau-rouge50.com)

## 【薬膳粥 5 食セットについて】

### ■ セット内容

- |                |  |
|----------------|--|
| 薬膳粥 朱 あか -とまと- | : 香草とトマトが食欲をそそる 5 種類の生薬が入った薬膳粥。<br>身体を冷まし不眠を解消したい方へおすすめ。   |
| 薬膳粥 黄 きいろ -南瓜- | : 5 種類の生薬と南瓜が入ったカレー風味の薬膳粥。<br>身体を温め体力回復や血を補いたい方へおすすめ。      |
| 薬膳粥 翠 みどり -緑豆- | : グリンピースなどの豆類と 5 種類の生薬が入った薬膳粥。<br>季節の変わり目に。むくみが気になる方へおすすめ。 |
| 玄米薬膳粥 鶏        | : 8 種類の生薬とピリ辛味の鶏が入った玄米薬膳粥。<br>身体を温め、老廃物を排出させたい方へおすすめ。      |
| 玄米薬膳粥 きのこと     | : 8 種類の生薬ときのこと佃煮が入った玄米薬膳粥。<br>身体を温めて血やエネルギーを巡らせたい方へおすすめ。   |

### ■ 価格

3,980 円（税込） ※全国送料込／代引きの場合、別途 220 円がかかります

## 【亀戸大根 あさり鍋 3 食セットについて】

### ■ セット詳細

北海道厚岸産 殻付きあさり

具材（亀戸大根、亀戸大根葉、生太鼓橋うどん、揚げ太鼓橋うどん、大根もち巾着、丁子麩、白菜、長葱、えのき茸、牛蒡、舞茸、人参、椎茸）／鍋つゆ（むき身あさり入り）／亀辛麩／アルミ鍋

### ■ 価格

5,980 円（税込） ※全国送料込／代引きの場合、別途 220 円がかかります

### ■銀座 食医心方 店舗概要

「美」「健康」「本物」をコンセプトに、和食を主とした薬膳料理を提供しております。食医（食べることで健康を考える）のプロ集団が、日本古食材や発酵、調理法に至るまでを「薬膳」という切り口で「ココロ」と「カラダ」を整え、バランスを考える新たな提案と発信を行っております。



- ・店舗概要 : 銀座 食医心方（ぎんざ しょくいしんほう）
- ・住所 : 東京都中央区銀座 1 丁目 13-15 ダイワロイネットホテル 1F
- ・電話番号 : 03-5579-9935
- ・営業時間 : 11:00～21:00 ※定休日 水曜日
- ・ホームページ : <https://shoku-ishinho.jp/>

### ■亀戸升本 本店 店舗概要

明治 38 年創業。江戸の伝統野菜「亀戸大根」を今に蘇らせ、名物「亀戸大根あさり鍋」をはじめとしたオリジナルの「亀戸大根料理」でお楽しみ頂けます。キメが細かくビタミン C も豊富で「あさり鍋」にとても相性の良い「亀戸大根」を年間を通じておいしく召しあがって頂く為、契約農家で栽培し、毎日お客様にご提供しております。



- ・店舗概要 : 亀戸升本 本店
- ・住所 : 東京都江東区亀戸 4-18-9
- ・電話番号 : 03-3637-1533
- ・営業時間 : （平日）昼席 11:30～14:30(14:00 L.O.) 夜席 : 17:00～21:00(19:30 L.O.) ※定休日 月曜日（土日祝日）昼席 : 11:00～14:30(14:00 L.O.) 夜席 : 17:00～21:00(19:30 L.O.)
- ・ホームページ : <https://masumoto.co.jp/>

### ■株式会社升本フーズについて

明治 38 年創業。「原材料の時点から保存料を使わず、いつの時代も健康と味に留意した食」を提供しております。また、地元の食材である亀戸大根をメインとした料理が看板となっており、東京都「とうきょう特産食材使用店」に認定されています。2019 年には、食への意識が高い方へ薬膳・味噌、薬酒をテーマとした「銀座 食医心方」をオープンいたしました。三越伊勢丹をはじめとする大手百貨店での弁当・惣菜販売も展開しております。

- ・会社名 : 株式会社升本フーズ
- ・住所 : 〒136-0071 東京都江東区亀戸 2-45-8 升本ビル
- ・代表取締役 : 塚本光伸
- ・創業 : 明治 38 年
- ・設立 : 平成元年 1 月 31 日
- ・販売エリア : 東京 23 区、浦安市、市川市
- ・事業内容 : 割烹・弁当事業・惣菜、佃煮製造、社員食堂の受託運営
- ・ホームページ : <https://masumoto.co.jp/>