

NEWS RELEASE

新潟のうまさを手軽に味わえる「うまさぎっしり新潟」シリーズがリニューアル！
新潟県産の米粉をめんとスープに使用！地元で愛されるうまさをぎっしり詰め込んだ一杯！

うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン／新潟麻婆麺

2022年9月12日 リニューアル

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2022年9月12日より、「うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン／新潟麻婆麺」をリニューアルします。



<本商品のポイント>

- ① 食の宝庫として知られる新潟のうまさを手軽に味わえるご当地カップめん「うまさぎっしり新潟」シリーズがリニューアル！
- ② 新潟県産の米粉をめんとスープに使用！めんを使う小麦粉使用量の10%を新潟県産米粉に置き換え、スープにも米粉を入れ込んだご当地にこだわった一杯！

- 商品名：うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン／新潟麻婆麺
- 発売日：2022年9月12日（月）
- 発売地区：新潟中心
- 希望小売価格：214円（税抜）

新潟県のご当地の味わいを、地元の組合や人気店監修のもとに再現した、新潟のおいしさを詰め込んだ一杯です。ラーメン大国でもある新潟が生んだご当地メニューをしっかりと押し出した新パッケージへとリニューアルします。

【商品特長】

商品名	うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン	うまさぎっしり新潟 うんめえ 新潟麻婆麺
めん	適度な弾力とつるみのある、新潟県産米粉を練り込んだ丸刃のめんです。(湯戻し時間:3分)	適度な弾力とつるみのある、新潟県産米粉を練り込んだ丸刃のめんです。(湯戻し時間:3分)
スープ	ポークをベースに魚介の旨みを利かせたカレースープです。魚介の旨みやカレーらしいとろみをつけることで三条カレーラーメンらしさを表現し、新潟県産米粉を使用してコク深く仕上げました。	味噌と醤油をベースにポークの旨みを利かせた麻婆スープです。花椒と豆板醤の辛味で本格的な麻婆の味・風味を表現し、新潟県産米粉を使用してコク深く仕上げました。
かやく	食べごたえのあるポテトをメインに、風味の良い玉ねぎ、食感の良い大豆そぼろ、色調の良い人参、ねぎを加えて仕上げています。	程良く味付けした肉そぼろ、ソフトな食感の豆腐、色調の良いねぎ、唐辛子を加えて仕上げています。
パッケージ	ラーメン大国新潟が生んだご当地メニューをしっかりと押し出した新パッケージです。	

【商品概要】

商品名	うまさぎっしり新潟 うんめえ 三条カレーラーメン	うまさぎっしり新潟 うんめえ 新潟麻婆麺
内容量	62g (めん 50g)	65g (めん 50g)
かやく	ポテト、玉ねぎ、大豆加工品、人参、ねぎ	鶏・豚味付肉そぼろ、豆腐、ねぎ、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 24650 1	49 01071 24652 5
ITFコード	1 49 01071 24650 8	1 49 01071 24652 2
ケースJANコード	49 01071 29677 3	49 01071 29679 7
希望小売価格	214円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個装重量	93g	95g
ケース重量	1.3 kg	1.3 kg