

# ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地で愛され続ける味をカップめんて再現した「みつけた」シリーズ  
瀬戸内産いりこ使用「尾道ラーメン」が登場！！

## 尾道でみつけた 大粒背脂いりこだし醤油ラーメン

平成 20 年 5 月 12 日 新発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡 寛)では、「尾道でみつけた 大粒背脂いりこだし醤油ラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

「みつけた」シリーズは、エスコックの企画・開発スタッフがラーメンご当地といわれる土地を歩いてみつけた、現地で愛され続けている味を再現したカップめんです。

今回は、実力派ご当地の一つと呼ばれ、知名度も高い「尾道ラーメン」に注目しました。いりこ(瀬戸内地方での煮干の俗称)のだしをしっかりと効かせた、大粒の背脂の存在感がキラリと光る甘めの醤油味スープに焼豚、ねぎ、メンマの定番具材、めんは平めんを使用し、尾道ラーメンの臨場感が溢れる一杯のカップめんを開発致しました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

### 【商品名】

## 尾道でみつけた 大粒背脂いりこだし醤油ラーメン



### 【発売日・発売地区】

平成 20 年 5 月 12 日 ( 月 ) 全 国

【商品特長】

商品名	尾道でみつけた 大粒背脂いりこだし醤油ラーメン
めん	適度な弾力と歯切れの良さを併せ持つ、尾道ラーメンらしい細目の平めんタイプのノンフライめんです。 (めん65g・#16角・湯戻し時間4分)
スープ	瀬戸内産いりこの他、数種の魚介や鶏、豚の旨みをしっかりと効かせ、別添の大きな背脂がより一層の臨場感を与える、尾道ラーメンを連想させる醤油味のスープです。
かやく	尾道ラーメンの定番具材である焼豚、ねぎ、メンマを入れました。
パッケージ	映画の街「尾道」を連想させる背景に目立つよう配した商品名で存在感を、シズル写真では大粒の背脂と麺、スープのおいしさを訴求したデザインです。

【商品概要】

商品名	尾道でみつけた 大粒背脂いりこだし醤油ラーメン
内容量	123g (めん 65g)
かやく	焼豚、ねぎ、メンマ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23415 7
ITFコード	012 49 01071 23415 0
希望小売価格	210円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	149g
ケース重量	2.3kg

本件に関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム  
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477  
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室  
TEL (大阪) 06-6338-2745 (東京) 03-3982-9518  
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝祭日を除く)  
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>