

# ACECOOK NEWS RELEASE

「素材の持ち味を活かす」をキーワードに開発！！

「素材の味わい」を感じるカップめん！

## ダブル 鶏と煮干のWだし ねぎ塩ラーメン

沖縄・久米島産の「球美の塩」を使用したまろやかな奥深さがある塩味スープ

平成 20 年 5 月 26 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、「素材の持ち味を活かす」をキーワードに開発した「**ダブル**鶏と煮干のWだし ねぎ塩ラーメン」を新発売いたしますので、ご案内申し上げます。

ラーメンだけでなく、料理全般で「素材の味わい」はおいしさにとって重要なポイントとなります。今回の商品は、「鶏の旨み」と「煮干の旨み」で仕上げたベースを、沖縄・久米島産の「球美の塩」で仕上げることで、すっきりながらも奥深い旨みを表現した、暑さを避けたい時期にこそピッタリな味わいの一杯です。

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】

## ダブル 鶏と煮干のWだし ねぎ塩ラーメン



### 【発売日・発売地区】

平成 20 年 5 月 26 日 ( 月 ) 全 国

【商品特長】

商品名	ダブル 鶏と煮干のWだし ねぎ塩ラーメン
めん	適度な弾力と歯切れの良さを併せ持っためんです。スープとのからみが良く、滑らかでしなやかなめんに仕上げました。 (#20丸 湯戻し時間4分)
スープ	煮干を始めとした魚介だしに鶏ガラの旨みを織り交ぜ、野菜の旨みで味わいのバランスを整えたベースを、沖縄・久米島産の「球美の塩」で仕上げた、すっきりとした口当たりながらも、まろやかな奥深さがある塩味スープです。
かやく	風味が良く塩味スープと相性の良い白髪ねぎをたっぷりを使用し、程よく味付けた肉そぼろを加え、唐辛子でアクセントを効かせました。
パッケージ	すっきりしながらも奥深い味わいを、深みのある藍と白を用い表現し、筆文字のロゴを乗せる事で、こだわり感を演出して仕上げたデザインです。 レンゲに持ち上げめんが絡むシズルで美味しさを訴求し、スープの特徴である「球美の塩」をワンポイントで配し、購買意欲を喚起いたします。

【商品概要】

商品名	ダブル 鶏と煮干のWだし ねぎ塩ラーメン
内容量	99g(めん 65g)
かやく	ねぎ、味付肉そぼろ、唐辛子
スープ	液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23416 4
ITFコード	012 49 01071 23416 7
希望小売価格	220円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×84mm
段ボールサイズ	507×343×177mm
個装重量	127g
ケース重量	2.0kg

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/>