

# ACECOOK NEWS RELEASE

これぞ、中華そばの王道だ！！

## 味わい麺屋シリーズ 新発売

ワンタンとわかめの中華そば / 鶏そぼろと野菜の塩中華そば

平成 20 年 8 月 4 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、味わい麺屋シリーズを発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

味わい麺屋シリーズは、すっきりタイプで飽きのこない味わいの中華そばです。鶏ガラや豚骨を丁寧に炊きだし透き通ったスープに、ノンフライめんを使用し、性別、世代を問わずに長く愛され、親しみが持てる一杯に仕上げしております。また、鉢一面に広がるボリューム感のある具材構成で一杯の満足度を高めております。

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】

味わい麺屋 ワンタンとわかめの中華そば

味わい麺屋 鶏そぼろと野菜の塩中華そば



### 【具材構成】

《ワンタンとわかめの中華そば》

ワンタン・わかめ・メンマを入れたボリューム具材、鶏ガラベースのすっきり醤油スープと、すっきりスープのおいしさを引き立てるノンフライめんを使用した高い満足感の一杯です。

《鶏そぼろと野菜の塩中華そば》

鶏肉そぼろ・キャベツ・チンゲン菜を入れたボリューム具材、鶏ガラや野菜の旨みを加えたすっきり塩スープと、すっきりスープのおいしさを引き立てるノンフライめんを使用した高い満足感の一杯です。

### 【発売日・発売地区】

平成 20 年 8 月 4 日 ( 月 ) 全 国

【商品特長】

商品名	味わい麺屋 ワンタンとわかめの中華そば	味わい麺屋 鶏そぼろと野菜の塩中華そば
めん	適度な弾力と歯切れの良さを持たせた、すっきりスープと相性の良いノンフライめんです。(#20丸、湯戻し時間:4分)	適度な弾力と歯切れの良さを持たせた、すっきりスープと相性の良いノンフライめんです。(#20丸、湯戻し時間:4分)
スープ	ポークベースに、鰹や煮干の旨みを加えたすっきりタイプの醤油スープです。別添の白胡椒が味を引き締め、箸を進めます。	鶏ガラ、ポークベースに香辛野菜と魚介の旨みを加えた、全てのラーメンユーザーに愛されるすっきりタイプの塩スープです。
かやく	味わい豊かなワンタン、彩りの良いわかめ、メンマ、ねぎを入れました。鉢一面に広がる豊富な構成に仕上げました。	程よく味付した鶏肉そぼろ、彩りの良いキャベツ、チンゲン菜、ねぎ、唐辛子を入れました。鉢一面に広がる豊富な構成に仕上げました。
パッケージ	おいしさをしっかり訴求する大きなシズルをセンターに置き、優しいタッチの筆文字で商品名を表記し、優しい味の雰囲気のパッケージで表現しました。キーカラーに鮮やかな赤色(=中華そば)と青色(=塩中華そば)を採用し、店頭訴求効果が高まるよう配慮しました。	

【商品概要】

商品名	味わい麺屋 ワンタンとわかめの中華そば	味わい麺屋 鶏そぼろと野菜の塩中華そば
内容量	101g(めん 65g)	107g(めん 65g)
かやく	ワンタン、わかめ、メンマ、ねぎ	キャベツ、味付鶏肉そぼろ チンゲン菜、ねぎ、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23421 8	49 01071 23422 5
ITFコード	012 49 01071 23421 1	012 49 01071 23422 8
希望小売価格	170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	124g	131g
ケース重量	1.9kg	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

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社プラチナム  
担当：牧野・厚地・大澤  
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

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  
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/>