

# ACECOOK NEWS RELEASE

エスコックの開発陣がご当地を実際に訪れて「みつけた」味を再現  
**博多でみつけた 背脂とんこつラーメン リニューアル発売**

平成 20 年 8 月 18 日 リニューアル発売

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、「博多でみつけた 背脂とんこつラーメン」をリニューアル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、エスコックの開発・企画スタッフがラーメンご当地と呼ばれている土地を実際に訪れて“みつけた”味を商品化したシリーズです。現地で長い間愛され続けている一際特長のある味わいをカップ麺で再現しております。

昨年の発売以来、ご好評いただいている「博多でみつけた 背脂とんこつラーメン」ですが、今回、麺とスープのバランスを見直しさらに進化いたしました。また、パッケージ面でも新たにシリーズを通しての共通点として、各地の名物または建造物をモチーフにした表記で地名を紹介し、臨場感を演出しております。

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】

**博多でみつけた 背脂とんこつラーメン**



## 【発売日・発売地区】

平成 20 年 8 月 18 日 ( 月 ) 全 国

【商品特長】

商品名	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
めん	本場博多ラーメンをイメージした、強いコシのある極細のノンフライめんです。 (めん65g・#26丸・湯戻し時間2分)
スープ	とんこつエキスをベースに香辛野菜を加えた、博多風とんこつスープに、弊社独自技術の「レトルト背脂」が絡む、濃厚な中にもすっきりした旨さが特長です。
かやく	程よく味付けした焼豚、香ばしい炒りごま、味と色目にアクセントを添えるウェットタイプの紅しょうが、どんぶり一面に広がる色鮮やかな多めのねぎ、キクラゲを入れ、臨場感を演出します。
パッケージ	「博多でみつけた」の表記をハンコ調にし、シリーズを通して地名の共通表現にしました。また、シズル写真ではおいしさと背脂の濃厚感を訴求したデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
内容量	110g (めん 65g)
かやく	焼豚・ごま・紅しょうが・ネギ・キクラゲ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23423 2
ITFコード	012 49 01071 23423 5
希望小売価格	220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	138g
ケース重量	2.1kg

商品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/>