

# ACECOOK NEWS RELEASE

タテロングカップに新シリーズが登場！

エスコック開発陣が人気ご当地の“最前線”の味わいを再現！！

## タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン 新発売

平成20年12月22日 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、タテロングカップを使用した新シリーズ「ご当地最前線」を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは多様化するご当地ラーメンの中で、特に人気の高い地域の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。第一弾は半世紀以上の歴史がありながら、絶えず進化を続けている「博多とんこつラーメン」を発売いたします。

豚骨特有の臭みやクセを取り除き、濃厚な旨みだけを抽出したコクのあるまろやかな豚骨スープに、チャーシューだれの香ばしい風味と甘味を加え、何度でも食べたくなる味わいに仕上げました。また、めんは「2分湯戻し」の細カタめんを採用し、本場博多の臨場感が味わえる仕様となっております。

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】

## タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン



### 【発売日・発売地区】

平成20年12月22日(月) 全国

【商品特長】

商品名	<b>タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン</b>
めん	本場博多の臨場感が味わえるコシの強い2分湯戻しの細カタめんです (#24丸 湯戻し時間2分)
スープ	豚骨特有の臭みやクセは取り除き、濃厚な旨みだけを抽出したまろやかな豚骨スープです。醤油や砂糖で煮込んだチャーシューだれの甘く香ばしい風味が食欲をそそります。
かやく	程よく味付けした豚肉に食感の良いキクラゲ、風味の良いごま、彩りにねぎを加えた、シンプルながらも博多とんこつラーメンの王道具材で仕上げました。
パッケージ	“シーンの最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。またヴィヴィッドな赤色をベースカラーにすることで店頭訴求効果を高めました。

【商品概要】

商品名	<b>タテロング ご当地最前線 博多とんこつラーメン</b>
内容量	96g (めん 70g)
かやく	味付豚肉、ごま、ねぎ、キクラゲ
スープ	顆粒スープ、液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22722 7
ITFコード	012 49 01071 22722 0
希望小売価格	190円 (税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×340×125mm
個装重量	132g
ケース重量	1.8kg

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/>