



エースコック

平成 21 年 1 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

街のラーメン店を意識した人気シリーズが美味しくパワーアップ！！

味わい麺屋シリーズ リニューアル発売

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 21 年 2 月 16 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。

エースコック株式会社(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リニューアル発売させていただきますので、ご案内申し上げます。大口径カテゴリーは街のラーメン店を意識した濃厚味が特長の商品が多数展開されていますが、すっきりと食べ飽きない味を求めるユーザーは多く存在します。当シリーズは性別・世代を問わず親しみが持てる中華そば仕様に仕上げております。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ました。

【リニューアル変更点】

■ワンタンとわかめの中華そば

現行品のスープに使用している鶏油を見直し、親しみやすいコクがありながらすっきりした旨みが味わえるスープに改良しました。

■鶏そぼろと野菜の塩中華そば

現行品の具材にコーンを追加し、鉢一面に広がる彩り豊かな具材構成に変更しました。また、落ち着いた雰囲気 연출したパッケージデザインに変更しました。

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】

味わい麺屋

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



【発売日・発売地区】

平成 21 年 2 月 16 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。(＃22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。(＃22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、コーン、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	大きなシズルカットでおいしさを訴求しました。キーカラーに赤色(=中華そば)と青色(=塩中華そば)を採用し、共通カラーに墨を使用しました。落ち着いた雰囲気をも全面的に押し出しました。	

【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、コーン、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23421 8	49 01071 23422 5
ITFコード	1 49 01071 23421 5	1 49 01071 23422 2
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	122g	132g
ケース重量	1.9kg	2.0kg

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：櫻井・牧野・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・祝日を除く)
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>