



エースコック

平成 21 年 1 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

エースコック開発陣が実際に訪れたご当地の“知る人ぞ知る”味を再現！！
人気の「～でみつけた」シリーズに豚骨と魚介のバランスが絶妙な「和歌山ラーメン」が登場！

和歌山でみつけた Wだし系中華そば 新発売

平成 21 年 2 月 23 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、「和歌山でみつけた Wだし系中華そば」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

「～でみつけた」シリーズは、エースコックの企画・開発スタッフがラーメンご当地といわれる土地を実際に訪れてみつけた、ご当地ラーメンの中でも現地の人たちが並ぶような“知る人ぞ知る”味わいを再現したカップめんです。

今回の「和歌山でみつけた」では、一般的に知られている豚骨醤油味の中華そばに魚介を加える事によって、豚骨と魚介のバランスが絶妙でマイルドな味わいの中華そばを再現いたしました。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくごお願い申し上げます。

【商品名】

和歌山でみつけた Wだし系中華そば



【発売日・発売地区】

平成 21 年 2 月 23 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	和歌山でみつけた Wだし系中華そば
めん	適度な弾力のある、滑らかで歯切れの良いノンフライめんです。 (めん 65g・#20角・湯戻し時間 4分)
スープ	厳選された数種のポークをベースに魚介系のだしをバランスよく効かせた豚骨醤油スープです。コラーゲンやチャーシューフレーバーがより一層の重厚感を加えています。
かやく	程よい味付けの焼豚にメンマ、ねぎ、かまぼこを入れ、和歌山ラーメン定番の具材構成に仕上げました。
パッケージ	シリーズ名と商品名を中央に目立つように配し存在感を、シズル写真では濃厚感とおいしさを訴求したデザインです。

【商品概要】

商品名	和歌山でみつけた Wだし系中華そば
内容量	101g (めん 65g)
かやく	焼豚、かまぼこ、メンマ、ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23429 4
ITFコード	1 49 01071 23429 1
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	123g
ケース重量	1.9kg

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/>