



**エスコック**

平成 21 年 3 月 吉日

# ACECOOK NEWS RELEASE

博多・札幌に続き人気の「ご当地最前線」シリーズに新メニューが登場！！

新たな“シーンの最前線”歴史ある函館ラーメンの“今の味”を再現！

## タテロング ご当地最前線 函館しおラーメン 新発売

平成 21 年 4 月 13 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、タテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより新商品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、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。昨年発売し、好評を頂きました「博多とんこつラーメン」「札幌みそラーメン」に続き、新商品「函館しおラーメン」を発売いたします。

当商品は歴史ある函館ラーメンの“今の味”ともいえる濃厚な旨みの塩ラーメンを再現いたしました。ポークやチキンベースのすっきりした塩スープに弊社の独自技術である「レトルト背脂」を加えることで、風味豊かで洗練された味わいに仕上げております。

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 函館しおラーメン



### 【 発売日・発売地区 】

平成 21 年 4 月 13 日 ( 月 ) 全 国

【 商 品 特 長 】

商 品 名	<b>タテロング ご当地最前線 函館しおラーメン</b>
め ん	適度な弾力と断面が真四角のめんが特長の、滑らかでコシのある角刃めんです。(＃22 角、湯戻し時間:3 分)
ス ー プ	ポークとチキンのベースに魚介エキスと野菜エキスを加えて旨みを付与した塩スープです。レトルト背脂を加えることで風味豊かで洗練された味わいに仕上げました。
か や く	程よく味付けした味付豚肉に、ふんわりした麩、食感のよいメンマ、彩りのよいねぎを加えました。
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水色をベースカラーにすることで店頭効果を高めました。

【 商 品 概 要 】

商 品 名	<b>タテロング ご当地最前線 函館しおラーメン</b>
内 容 量	94g(めん 70g)
か や く	味付豚肉、麩、ねぎ、メンマ
ス ー プ	顆粒スープ、液体スープ
荷 姿	12 食×1
JANコード	49 01071 22730 2
ITFコード	1 49 01071 22730 9
希望小売価格	190 円(税抜価格)
個装サイズ	111 φ × 118mm
段ボールサイズ	445 × 340 × 125mm
個 装 重 量	130g
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：櫻井・牧野  
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/>