



エースコック

平成 21 年 3 月 吉日

# ACECOOK NEWS RELEASE

古き良き時代“昭和”の「味」を楽しむ一杯に新メニューが登場！！

懐かしの「シンプルで食べ飽きない味」をカップめんんで再現

## 昭和の中華そばシリーズ 新メニュー発売

焼豚しょうゆ味 / 野菜タンメン味

平成 21 年 4 月 6 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。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡 寛）では、「昭和の中華そばシリーズ」から、「焼豚しょうゆ味」、「野菜タンメン味」の2種類の新メニュー発売させて頂きますので、ご案内申し上げます。昭和の中華そばシリーズは、様々な切り口で新商品が乱立される中で、誰もが共感・理解できる「シンプルで食べ飽きない味」をキーワードに、古き良き時代“昭和”に着目し、開発した商品です。ラーメンの定番具材とあっさりした味わいのスープがどこか懐かしい、シンプルながら素朴な味わいがクセになるラーメンに仕上がっております。

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】

## 昭和の中華そば

焼豚しょうゆ味 / 野菜タンメン味



### 【発売日・発売地区】

平成 21 年 4 月 6 日 ( 月 ) 全 国

エースコック株式会社  
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	昭和の中華そば 焼豚しょうゆ味	昭和の中華そば 野菜タンメン味
めん	適度なコシを持ち、なめらかですりやすいめんです。(#22丸、湯戻し時間:3分)	適度なコシを持ち、なめらかですりやすいめんです。(#22丸、湯戻し時間:3分)
スープ	濃口醤油をベースにポークや魚介の旨みを加えたすっきりタイプの醤油スープです。鶏ガラオイルを加えており、クセになる風味が食欲を誘います。	チキンベースにアサリやイカなどの魚介エキスを加えたあっさりした旨みの塩スープです。ゴマの風味が香りたち、食欲を誘います。
かやく	焼豚、メンマ、なると、焼のり(2枚)、ねぎを入れ、彩り良く仕上げました。	キャベツ、コーン、メンマ、ねぎ、もやし、人参、キクラゲを入れ、彩り良く仕上げました。
パッケージ	背景に昭和の懐かしい風景写真を挿入し、レトロコンセプトを表現しました。また、大きな調理写真でおいしさもしっかり訴求しました。	

【商品概要】

商品名	昭和の中華そば 焼豚しょうゆ味	昭和の中華そば 野菜タンメン味
内容量	89g(めん 65g)	77g(めん 65g)
かやく	焼豚、メンマ、なると 焼のり、ねぎ	キャベツ、コーン、メンマ、ねぎ もやし、人参、キクラゲ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21495 1	49 01071 21496 8
ITFコード	1 49 01071 21495 8	1 49 01071 21496 5
希望小売価格	170円(税抜価格)	
個装サイズ	140φ×77mm	
段ボールサイズ	434×292×162mm	
個装重量	108g	95g
ケース重量	1.6kg	1.5kg

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/>