



エースコック

平成 21 年 10 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

大阪が育んだ“うすくち醤油” 東京が愛した“こいくち醤油”
東西のこだわりを忠実に再現した、新たな“夜鳴き屋シリーズ”が新登場！
夜鳴き屋 大阪うどん/夜鳴き屋 東京そば 新発売

平成 21 年 11 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、根強い人気を誇る“ご当地ラーメン”の持つ味や雰囲気に応じたカップめん「夜鳴き屋」シリーズから「うどん・そば」の和風カップめんを新発売致しますのでご案内申し上げます。

日本人は麺好きであると言われてますが、全国各地それぞれの郷土で、特徴的な麺料理が多数育まれてきました。ご当地ラーメン、ご当地焼きそばなどは最近の人気でもありますが、昔から続く「東のそば、西のうどん」という好みの違いには東西の文化がよく現れています。

東を代表する東京では、かつて「夜鳴きそば」という屋台が流行していました。信州などそばの産地から江戸の町に出てきた職人が好んだそばは、こいくち醤油を使い鰹など節のきいた色の濃いスープが特徴的です。一方、西を代表する大阪では「夜鳴きうどん」が食べられていました。昆布を効かせただしにうすくち醤油で仕上げたスープが特徴です。

今回、これらの東西の麺文化の違いに着目して、ご当地の味わいや雰囲気を、現地へ行かずとも手軽に楽しめると好評の「夜鳴き屋」シリーズで開発、東西の異なる文化のスープにこだわった商品に仕上げました。

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

【 商品名 】

夜鳴き屋 大阪うどん
夜鳴き屋 東京そば



【 発売日・発売地区 】

平成 21 年 11 月 16 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	夜鳴き屋 大阪うどん	夜鳴き屋 東京そば
めん	滑らかでのど越しの良い、もちりとしためん。(＃10角、湯戻し時間5分)	適度な弾力があり、歯切れの良いめん。(＃20角、湯戻し時間3分)
スープ	昆布と鰹などを使った、だし感の強い大阪風のうどんつゆ。うすくち醤油を使い淡い色に仕上げました。	鰹節、宗田節、鯖節など節の旨味をかかせたそばつゆ。こいくち醤油の強さとだしがお互いを引き立てあう東京風のスープです。
かやく	ふんわりしたとろろ昆布と味付油揚げに、ねぎ、かまぼこで仕上げました。	風味豊かなえび天、磯の香りのわかめに、ねぎ、かまぼこで仕上げました。
パッケージ	全体的な雰囲気は現行品を踏襲しながらも、のれんに和風の地模様を入れる、具材を短冊で表すなどして、さりげない和風感を演出しました。	

【商品概要】

商品名	夜鳴き屋 大阪うどん	夜鳴き屋 東京そば
内容量	69g(めん60g)	73g(めん60g)
かやく	味付け油揚げ、かまぼこ、ねぎ、とろろ昆布	えび天、ねぎ、かまぼこ、わかめ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21510 1	49 01071 21511 8
ITFコード	1 4901071 21510 8	1 4901071 21511 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	87g	92g
ケース重量	1.4kg	1.4kg

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・松永・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/>