



エースコック

平成 22 年 1 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

節約志向や内食需要に合わせて、パック商品に注力！

“カップとの連動感”と“店頭での露出”をテーマにリニューアル実施！

スープはるさめプチパック 3食入り ワンタン／かきたま／野菜とわかめ リニューアル発売

平成 22 年 2 月 8 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、『スープはるさめプチパック 3食入り』のリニューアルを行いましたので、ご案内申し上げます。

今後は、近年の節約志向や内食需要の高まりを背景に、手軽においしくメニューのアレンジが楽しめるパック商品へのニーズが更に高まってくると予測しています。そこで、エースコックは、プチパックを『スープはるさめ』の“容器で行うバラエティの形”としっかり認識し、カップスープで築いた“はるさめ”ブランドの資産をフル活用しながら、強い訴求を行ってまいります。

今回のリニューアルテーマは、“カップとの連動感”と“店頭での露出”。カップに比べて認知度・カバー率が低い本商品を盛り上げるべく、中身も外見も改良いたしました。また、店頭での露出機会を増やすべく、09 年末から吊下げ用の穴を開けており、さらに今回、それを補完する為の仕器を制作しました。

また、「加藤ローサさん」を起用した CM を発売日から放映し、商品をバックアップいたします。つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

【 商品名 】

スープはるさめプチパック 3食入り ワンタン / かきたま / 野菜とわかめ



【 発売日・発売地区 】

平成 22 年 2 月 8 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	スープはるさめプチパック 3食入り ワンタン	スープはるさめプチパック 3食入り かきたま	スープはるさめプチパック 3食入り 野菜とわかめ
春雨	緑豆澱粉と馬鈴薯澱粉を配合し、熱湯3分で戻るよう配合しました。しっかりした食感とつりとした滑らかさを併せ持つはるさめです。		
スープ	チキン・ポークをベースに、ジンジャー等の香辛料で程良くアクセント付けした、旨味たっぷりのワンタンスープです。	昆布や鰹などの魚介エキスを贅沢に使用し、まろやかなたまご風味に、香辛料を程良く効かせた味わい深い塩スープです。	チキン・ポークをベースに、魚介と野菜の旨味を加え、黒胡椒でアクセントを効かせた白湯スープです。
	栄養素等表示基準値の1/6(1.25mg)の鉄分入り 食物繊維入り		
かやく	味わい豊かなワンタンに香ばしい白ごま、ねぎを加えました。	ふんわり食感のかきたまをメインに、ねぎ、白ごまで仕上げました。	しっかり広がるわかめ、チンゲン菜に、コーンとごまを入れ、バランス良く仕上げました。
パッケージ	3 アイテムとも、色・デザイン構成・コピーに到るまで、カップとの連動感にこだわって作成しました。		

【商品概要】

商品名	スープはるさめプチパック 3食入り ワンタン	スープはるさめプチパック 3食入り かきたま	スープはるさめプチパック 3食入り 野菜とわかめ
内容量	48g(16g×3食)	39g(13g×3食)	39g(13g×3食)
かやく	ワンタン、ごま、ねぎ	たまご、ごま、ねぎ	ごま、わかめ、コーン、チンゲン菜
荷姿	3食×6袋×4合わせ=1梱		
JANコード	49 01071 15009 9	49 01071 15010 5	49 01071 15012 9
ITFコード	1 49 01071 15009 6	1 49 01071 15010 2	1 49 01071 15012 6
希望小売価格	215 円(税抜価格)		
個装サイズ	W150×D55×H200mm		
段ボールサイズ	320×157×206mm		
個装重量	73g	64g	62g
ケース重量	0.6kg	0.6kg	0.6kg

～節約志向の救世主！ひと手間かけて、オリジナルスープを～



スープはるさめ プチパックを使った簡単レシピ



～とろろ昆布と生姜でほっこり～ スープはるさめプチパック ワンタン

材料(1名分)

スープはるさめプチパック ワンタン	1食
とろろ昆布	ひとつまみ
しょうが	お好みの量



作り方

- ①しょうがは皮を剥いて細かく千切りにする。
- ②「スープはるさめプチパック ワンタン」を調理方法の通りに作る。
- ③できあがった「スープはるさめプチパック ワンタン」に、とろろ昆布としょうがをのせて完成！

ポイント

- ☆とろろ昆布はほぐしてスープに入れてください。
- ☆しょうがは千切りではなく、おろししょうがでもおいしい。



～なめ茸とオクラのネバネバスープ～ スープはるさめプチパック かきたま

材料(1名分)

スープはるさめプチパック かきたま	1食
なめ茸	ティースプーン1～2杯
オクラ	1/2～1本



作り方

- ①オクラは熱湯でゆがいて火を通し、輪切りにする。
- ②「スープはるさめプチパック かきたま」を調理方法の通りに作る。
- ③できあがった「スープはるさめプチパック かきたま」に、なめ茸とオクラをのせて完成！

ポイント

- ☆なめ茸は味付けがされているので、入れすぎると辛くなる恐れがあります。



～干し海老と青じそで彩華やか～ スープはるさめプチパック かきたま

材料(1名分)

スープはるさめプチパック かきたま	1食
干し海老(無着色)	ティースプーン1杯
塩昆布	ひとつまみ
青じそ	お好みの量



作り方

- ①青じそは千切りし、ほぐしておく。
- ②「スープはるさめプチパック かきたま」を調理方法の通りに作る。
- ③できあがった「スープはるさめプチパック かきたま」に、干し海老と塩昆布、青じそをのせて完成！

ポイント

- ☆塩昆布はあまり入れすぎると塩辛くなる恐れがあります。



～和風でヘルシー鶏ささみ入り～
スープはるさめプチパック 野菜とわかめ

材料(1名分)

スープはるさめプチパック 野菜とわかめ 1食
鶏のささみ 1/3本
柚子胡椒 少々(お好みの量)



作り方

- ①鶏のささみは熱湯でゆがいて火を通し、食べやすい大きさにほぐす。
- ②「スープはるさめプチパック 野菜とわかめ」を調理方法の通りに作る。
- ③できあがった「スープはるさめプチパック 野菜とわかめ」に、鶏のささみをのせる。
- ④柚子胡椒をお好みの量入れできあがり！

ポイント

★鶏のささみは電子レンジ(500W30秒程度)にかけると湯通しする手間が省けます。

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/>