



エースコック

平成 22 年 1 月 吉日

ACECOOK NEWS RELEASE

人気のご当地ラーメンの味を濃厚にしっかり再現！
鶏と豚骨で仕上げた“京都”風スープのカップめん新登場！

京都でみつけた 濃厚中華そば 新発売

平成 22 年 2 月 1 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、「京都でみつけた 濃厚中華そば」を新発売させて頂きますので、ご案内申し上げます。

エースコックの企画・開発スタッフがご当地ラーメンを食べ歩いて“みつけた”、現地で愛され続けている味わいを、カップめんて再現した「みつけた」シリーズです。今回は関西屈指のラーメン激戦区から「京都」の味わいを再現いたしました。京都のラーメンは、あっさりとした京料理のイメージとはかけ離れた濃厚な味わいが主流です。本商品では鶏を炊き出した濃厚でまろやかなスープに、豚骨のワイルドなコクと風味をブレンドした、特長的な味わいを再現しました。

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

【商品名】

京都でみつけた 濃厚中華そば



【発売日・発売地区】

平成 22 年 2 月 1 日 (月) 全 国

【商品特長】

商品名	京都でみつけた 濃厚中華そば
めん	滑らかでしなやかなコシを持つ、風味の良い中細のノンフライめんです。 (めん 65g・#22丸・湯戻し時間4分)
スープ	鶏を炊き出したまろやかな白濁スープに、豚骨のワイルドなコクと風味をブレンドした、素材感のある舌触りが特長の濃厚スープです。
かやく	程よく味付けした焼豚、ねぎ、メンマの王道具材で京都中華そばの臨場感を演出しました。
パッケージ	落ち着いた紫色にグラデーションをつけることで、京都が持つ土地のイメージを表現しました。また調理写真ではめんの持ち上げをダイナミックに見せることで、絡みつくスープの濃厚感を表現しました。

【商品概要】

商品名	京都でみつけた 濃厚中華そば
内容量	113g (めん 65g)
かやく	焼豚、ねぎ、メンマ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23444 7
ITFコード	1 49 01071 23444 4
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	141g
ケース重量	2.1kg

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/>