



エースコック

平成 22 年 3 月 31 日

ACECOOK NEWS RELEASE

「煮干調味だれ」が煮干の香りや深い味わいを演出!!

「こだわり×本格派」のカップめんに「魚介豚骨醤油味」が新登場

渾身の飲み干す一杯 重厚 魚介豚骨醤油ラーメン 新発売

平成 22 年 4 月 26 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「渾身の飲み干す一杯」シリーズの新商品「渾身の飲み干す一杯 重厚 魚介豚骨醤油ラーメン」を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

「渾身の飲み干す一杯」シリーズは、「こだわり×本格派」のスープはもちろんのこと、「食べ応え」も更に高めた一杯として展開しております。今回の「渾身の飲み干す一杯 重厚 魚介豚骨醤油ラーメン」は、現在、街のラーメン店で一つの潮流である「魚介豚骨醤油味」を軸として、注目素材である「煮干」を濃縮した調味だれを後入れすることで、ラーメンフリークが唸る本物の旨さを追求したものとなっています。

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】

渾身の飲み干す一杯 重厚 魚介豚骨醤油ラーメン



【発売日・発売地域】

平成 22 年 4 月 26 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	<p style="text-align: center;">渾身の飲み干す一杯 重厚 魚介豚骨醤油ラーメン</p>
めん	<p>適度な弾力と滑らかさを併せ持つ、歯切れのよい角刃めんです。 (#22角、湯戻し時間：3分)</p>
スープ	<p>ポークエキスをベースにしたスープに、魚介系の旨みを重ね合わせた、重厚な口当たりの魚介豚骨醤油スープです。別添の後入れ調味たれが、煮干の香りや味わいを演出し、さらに食欲をそそります。</p>
かやく	<p>程よく味付けした焼豚、彩りの良いねぎ、食欲のよいメンマを加えました。</p>
パッケージ	<p>最大の特徴であるスープを、レンゲですくい上げたシズル写真を表裏に配する事でアピールし、全体を深みのあるトーンに仕上げ本格感を演出しました。また、今商品の特長である「煮干エキス」使用をワンポイントで表現しました。</p>

【商品概要】

商品名	<p style="text-align: center;">渾身の飲み干す一杯 重厚 魚介豚骨醤油ラーメン</p>
内容量	106g (めん 80g)
かやく	焼豚、ねぎ、メンマ
スープ	顆粒スープ、液体スープ、調味たれ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22745 6
ITFコード	1 49 01071 22745 3
希望小売価格	190円 (税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×340×125mm
個装重量	144g
ケース重量	2.0kg

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/>