



エスコック

平成 22 年 3 月 10 日

ACECOOK NEWS RELEASE

「昭和の日」を前にリニューアル！

“茹でたてめん”の風味で、さらに美味しさ、懐かしさが感じられるカップめん登場！

昭和の中華そば 鶏がら醤油／野菜タンメン リニューアル発売

平成 22 年 4 月 5 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。

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡 寛）では、古き良き時代“昭和”をキーワードに誰もが共感・理解できる「シンプルで食べ飽きない」ラーメン本来の味わいが楽しめる商品「昭和の中華そば」をリニューアルいたしました。

今回のリニューアルでは、“めん”に着目し、ラーメン店で食べる茹でたてのめんの美味しさが楽しめるよう商品改良を施しました。新しくなっためんが昔ながらのあっさりしたスープをさらに引きたて、シンプルながらクセになる味わいとなっています。

「昭和の日」をきっかけに、改めて“昭和”という時代の良さを見つめ直し、若年層には“非日常的なものに触れる新鮮さ”を、中高年層には“慣れ親しんだ味わい”として本商品が受け入れられると考えております。つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしく願い申し上げます。

【商品名】

昭和の中華そば 鶏がら醤油 / 昭和の中華そば 野菜タンメン



【発売日・発売地区】

平成 22 年 4 月 5 日（月） 全国

【商品特長】

商品名	昭和の中華そば 鶏がら醤油	昭和の中華そば 野菜タンメン
めん	しなやかな伸びと適度な弾力のあるノンフライめんです。 (#22丸：湯戻し時間4分)	しなやかな伸びと適度な弾力のあるノンフライめんです。 (#22丸：湯戻し時間4分)
スープ	濃口醤油をベースに鶏や豚、魚介の旨みをバランスよく配合した醤油スープです。別添スパイスの胡椒で最後まで飽きのこない味わいが楽しめます。	鶏や豚のだしをベースに昆布や鰹、えびの旨みを加えたあっさり味のタンメンスープです。鶏油とロースト玉ねぎの風味が食欲をそそります。
かやく	彩りのよいねぎと食感のよいメンマ、なると、焼のりというオーソドックスな中華そばの具材に仕上げました。	シャキシャキとしたキャベツに、色鮮やかなコーンとねぎ、人参、キクラゲ、肉そぼろで彩りよく仕上げました。
パッケージ	「レトロ感」と「おいしさ感」を演出した、素朴さの中に味わい深さがあるデザインに仕上げました。	

【商品概要】

商品名	昭和の中華そば 鶏がら醤油	昭和の中華そば 野菜タンメン
内容量	96g (めん65g)	104g (めん65g)
かやく	なると、ねぎ、焼のり、メンマ、	キャベツ、鶏・豚味付肉そぼろ、コーン、ねぎ、人参、キクラゲ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23437 9	49 01071 23438 6
ITFコード	1 49 01071 23437 6	1 49 01071 23438 3
ケースJANコード	49 01071 29115 0	49 01071 29116 7
希望小売価格	オープン価格	
個装サイズ	165φ×75mm	
段ボールサイズ	507×343×157mm	
個装重量	118g	127g
ケース重量	1.8kg	1.9kg

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/>