



エースコック

平成 22 年 5 月 6 日

# ACECOOK NEWS RELEASE

テーマは「豚骨」×「魚介」×「辛味アクセント」で仕上げたスープ！

これからの夏にピッタリの濃厚辛味のカップめん新登場！！

のうこうしんあじ

## 濃厚辛味 魚介豚骨醤油ラーメン 新発売

平成 22 年 5 月 24 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、「濃厚辛味 魚介豚骨醤油ラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

全国規模で人気を博している魚介豚骨醤油ラーメンですが、最近では、様々な素材や味わいを付加することで更なる進化を続けています。そこで今回は、夏場の食欲を喚起する“辛口の味わい”を付加した商品でカップめんユーザーの食欲を満たす商品を開発致しました。豚骨ベースに魚介系だしをバランスよく効かせ、唐辛子と魚粉を混ぜた“後がけふりかけ”が辛さと旨みを引き立てる一杯です。

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】

のうこうしんあじ

## 濃厚辛味 魚介豚骨醤油ラーメン



### 【発売日・発売地区】

平成 22 年 5 月 24 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	<b>濃厚辛味 魚介豚骨醤油ラーメン</b>
めん	滑らかで適度な弾力があり、スープのりもよい、存在感のあるノンフライ太めんです。(＃14丸 湯戻し時間5分)
スープ	ポークエキスをベースに鰹や鯖などの魚介系だしを効かせた魚介系豚骨醤油スープに、魚介粉末と唐辛子をふりかける事で辛さと旨さを両立させました。
かやく	程よく味付けした焼豚・メンマに、彩りのよいねぎ・なるとを加えて仕上げました。
パッケージ	力強い筆書きで商品名を表すことで店頭棚にて目立つようにし、調理写真で唐辛子、魚粉のインパクトとおいしさを訴求しました。

## 【商品概要】

商品名	<b>濃厚辛味 魚介豚骨醤油ラーメン</b>
内容量	99g (めん 65g)
かやく	焼豚、なると、ねぎ、メンマ
スープ	粉末スープ、液体スープ、ふりかけ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23449 2
ITFコード	1 49 01071 23449 9
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	123g
ケース重量	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/>