



エスコック

平成 22 年 4 月 28 日

# ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地ラーメンで人気の“函館”の味をリニューアル！  
「レトルト背脂」が濃厚で洗練された、今の函館の味を再現!!  
ご当地最前線 函館しおラーメン リニューアル発売

平成 22 年 5 月 31 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、タテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより「函館しおラーメン」をリニューアル発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは普遍的な人気を誇るご当地ラーメンの中で、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。

当商品は歴史ある函館ラーメンの“今の味”ともいえる濃厚な旨みの塩ラーメンを再現いたしました。ポークやチキンベースのすっきりした塩スープに弊社の独自技術である「レトルト背脂」を加えることで、濃厚で洗練された味わいに仕上げております。また、めんは厚みのある滑らかな食感の中細めんを使用し、本場函館の臨場感が味わえる仕様にしております。

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

## 【 商品名 】

### ご当地最前線 函館しおラーメン



## 【 発売日・発売地区 】

平成 22 年 5 月 31 日 ( 月 ) 全 国

## 【商品特長】

商品名	<b>ご当地最前線 函館しおラーメン</b>
めん	適度な弾力と滑らかな食感が特長の角刃めんです。 (#22 角、湯戻し時間:3分)
スープ	豚骨、鶏ガラエキスをベースに魚介の風味を取り入れた、最後まで飽きの来ない塩スープです。レトルト背脂を加えることで濃厚なポークの旨みとコクが味わえます。
かやく	程よく味付けした豚肉に、ジューシーな麩、風味のよいねぎと食感の良いメンマを加えました。
パッケージ	“シーンの最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。またビビッドな水色をベースカラーにすることで店頭効果を高めました。

## 【商品概要】

商品名	<b>ご当地最前線 函館しおラーメン</b>
内容量	94g(めん 70g)
かやく	味付豚肉、麩、ねぎ、メンマ
スープ	顆粒スープ、液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22748 7
ITFコード	1 49 01071 22748 4
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	130g
ケース重量	1.8kg

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/>