



エスコック

平成 22 年 6 月 23 日

ACECOOK NEWS RELEASE

博多とんこつラーメンの最前線をカップめんにも！

本場博多の“細カタめん”“濃厚な豚骨スープ”が味わえるご当地カップめん登場！

ご当地最前線 博多とんこつラーメン リニューアル発売

平成 22 年 7 月 19 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「博多とんこつラーメン」をリニューアル発売いたしますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは全国各地に点在するご当地ラーメンの中で、特に人気の高い地域の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は半世紀以上の歴史がありながら、今なお不動の人気を誇る「博多とんこつラーメン」を発売いたします。

当商品は、豚骨特有の臭みやクセを取り除き、濃厚な旨みだけを抽出したコクのあるまろやかな豚骨スープに、チャーシューだれの香ばしい風味と甘味を加え、何度でも食べたいくなる味わいに仕上げております。また、めんは「2分湯戻し」の細カタめんを開発し、本場博多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、何卒よろしくお願い申し上げます。

【 商品名 】

ご当地最前線 博多とんこつラーメン



【 発売日・発売地区 】

平成 22 年 7 月 19 日 (月) 全 国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 博多とんこつラーメン
めん	本場博多の臨場感が味わえる歯切れの良い2分湯戻しの細カタめんです (#24丸 湯戻し時間2分)
スープ	豚骨特有の臭みやクセは取り除き、濃厚な旨みだけを抽出したまろやかな豚骨スープです。醤油や砂糖で煮込んだチャーシューだれの甘く香ばしい風味が食欲をそそります。
かやく	程よく味付けした焼豚に食感の良いキクラゲ、風味の良いごま、彩りにねぎを加えた、シンプルながらも博多とんこつラーメンの王道具材で仕上げました。
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。また側面にめんの持ち上げ写真を入れることにより、再現性の高さを表現しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 博多とんこつラーメン
内容量	96g (めん 70g)
かやく	焼豚、ごま、ねぎ、キクラゲ
スープ	顆粒スープ、液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22751 7
ITFコード	1 49 01071 22751 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	134g
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/>