

ACECOOK NEWS RELEASE

エースコック『お米でもちもち ラーメン新麺組』、にいがた発「R10 プロジェクト」応援企業として

新潟県庁にて新商品発表・試食会を開催

新潟県知事・泉田氏、見附市長・久住氏が試食

「うまさぎっしり新潟『食のプロデュース会議』」による県産食材を用いた調理例も紹介



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、先日ご案内させていただきましたとおり、新潟県産コシヒカリ(米粉)を小麦粉に練り込んだハイブリッド即席袋めん『お米でもちもち ラーメン新麺組』を9月13日(月)より新潟エリアにて先行発売させて頂くことになりました。

それに先立ち、9月6日(月)、新潟県知事・泉田裕彦氏、原料産地代表として見附市長・久住時男氏のご両名をはじめとした新潟県内関係者、マスコミ関係者、合計約40名にご参集いただき、新潟県庁にて新商品発表・試食会を開催いたしましたのでご報告さしあげます。

当商品は、農林水産省が推進する食料自給率向上運動を背景に、新潟県発の米粉需要促進プロジェクトである「R10 プロジェクト」(食料自給率向上のため小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える国民的プロジェクト)応援企業として、当社が取り組んだ新しい試みの商品です。即席袋めんのナショナルメーカーとしては業界初となります。小麦粉に米粉をブレンドすることにより、これまでの袋めんにはない、強いコシともちもちとした新しい食感を実現しました。このような特徴をもつ新商品とその開発成果を確かめるため、発売日一週間前となる同日、新潟県知事、見附市長、県農政推進メンバーに加え、「うまさぎっしり新潟『食のプロデュース会議』」委員メンバーを交えて、新潟県産食材(ねぎ、もやし、チャーシュー等)との調理例としても披露させていただき、その味と食感を確認し、今後の取組みへの意気込みを共有させていただきました。

引き続き新潟県においては、9月13日(月)の発売当日、原料産地である見附市の市民交流センター「ネーブルみつけ」にて、市長の久住氏のお声がけのもと、新潟県副知事・大野氏をお招きし、一般の皆様を対象とした試食会を開催する予定となっております。

【商品名】

お米でもちもち ラーメン新麺組
(コク醤油味 5食パック/コクしお味 5食パック)



即席袋めんは3分間煮込むだけで食べられ簡便性に優れていますが、ふやけやすくソフトな食感でした。当商品は新潟県産コシヒカリ(米粉)を小麦粉に練り込むことで、強いコシともちもちの新しい食感を兼ね備えた即席袋めんに仕上げしており、心地良い歯ごたえの美味しさを堪能していただけます。

【発売日・発売地区】

平成 22 年 9 月 13 日 (月) 新潟県

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/>