



エースコック

平成 23 年 2 月 2 日

ACECOOK NEWS RELEASE

上質感と満足感を感じさせる和風シリーズから
鶏だしに別添の柚子鰹たれで仕上げた 素材の旨み豊かなカップめん登場！

いきわざ

粹技 柚子鶏だしうどん 新発売

平成 23 年 2 月 28 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(大阪府吹田市 社長:村岡寛)では好調なタテロング市場で他社競合品との差別化を図るべく開発した和風新シリーズである「粹技」より“柚子鶏だしうどん”を発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

「粹技」シリーズは、和食のおいしさを高める、季節や情緒を掛け合わせたメニューに、更にその個性を引き立てる粹な技を加えたシリーズで、素材の旨みを堪能しながら和の醍醐味を味わう事のできる商品シリーズです。

今回はしっかり鶏だしと細めのうどんに別添の「柚子鰹たれ」を加えることで、しっかりただしの味わいの中にも爽やかな後口が広がる、粹なこだわりを感じる逸品に仕上げました。

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】

いきわざ

粹技 柚子鶏だしうどん



【発売日・発売地区】

平成 23 年 2 月 28 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	<small>いきわさ</small> 粹技 柚子鶏だしうどん
め ん	細めの切刃を使用する事で細めに仕上げ、上品な和風だしに合うよう仕上げたうどんです。 (#14角 湯戻し時間 3分)
ス ー プ	鶏ガラだしに野菜や魚介の旨みを合わせたうどんつゆに、別添の“柚子鰹たれ”を入れる事で爽やかな風味が感じられる粋なおいしさのうどんつゆです。
か や く	程よく味付した鶏肉そぼろ、ジューシーな油揚げに花麩とねぎを入れ、色鮮やかに仕上げました。
パッケージ	情緒感が感じられる配色と雰囲気の背景に、大きく見やすいメニュー名を表記する事で店頭での存在感を訴求したデザインです。

【商品概要】

商 品 名	<small>いきわさ</small> 粹技 柚子鶏だしうどん
内 容 量	87g(めん 70g)
か や く	味付鶏肉そぼろ、麩、ねぎ、油揚げ
カ ロ リ ー	352kcal
ス ー プ	顆粒スープ、柚子鰹たれ
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 22764 7
ITFコード	1 49 01071 22764 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	445×342×123mm
個 装 重 量	124g
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/>