



エースコック

平成 23 年 4 月 6 日

ACECOOK NEWS RELEASE

熊本最前線の味わいがカップめんで！
濃厚とんこつスープにたっぷりの黒マー油がひろがる！

ご当地最前線 熊本黒マー油とんこつラーメン新発売

平成 23 年 4 月 25 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」シリーズより新商品を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマに、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回はにんにくの効いた濃厚な味わいで、全国的な人気を誇る「熊本黒マー油とんこつラーメン」を新発売いたします。熊本全域で定着した黒マー油とんこつラーメンは、年々進化を続けています。今回発売の当商品は、豚骨をしっかり炊き出した白濁スープに、たっぷりの黒マー油を加えることで、濃厚化が進む熊本最前線の味わいを再現いたしました。

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】

ご当地最前線 熊本黒マー油とんこつラーメン



【発売日・発売地区】

平成 23 年 4 月 25 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	ご当地最前線 熊本黒マー油とんこつラーメン
めん	熊本ラーメンらしい滑らかで適度なコシのある中細めんです。 (#22丸、湯戻し時間:3分)
スープ	豚骨を炊き出した濃厚白濁スープに、香辛野菜で厚みを出した豚骨スープ。熊本ラーメンの特長である、黒マー油をたっぷり加えて仕上げることで香ばしくパンチのあるスープに仕上げました。
かやく	焼豚にねぎ、食感の良いキクラゲ、にんにくを加えて仕上げた熊本ラーメンの王道具材です。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”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。またベースカラーに赤と黒を用いることで、“火の国”熊本のイメージを演出しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 熊本黒マー油とんこつラーメン
内容量	93g(めん 70g)
かやく	焼豚、にんにく、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 22769 2
ITFコード	1 49 01071 22769 9
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	146g
ケース重量	2.0kg

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：松永・宮田・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/>