



エスコック

平成 23 年 6 月 15 日

ACECOOK NEWS RELEASE

“不健康イメージを解消したい”管理栄養士が企画開発！

第 1 弾は、この夏にピッタリの夏野菜どっさりのカレー味！

管理栄養士プレゼンツ 夏野菜カレーラーメン 新発売

平成 23 年 7 月 11 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「管理栄養士プレゼンツ 夏野菜カレーラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

近年、健康志向の高まりによる後ろめたさなどから、カップめんユーザーの食用頻度は減少傾向にあります。そんなユーザーに向け、カップめんを持たれがちな“不健康イメージ”を解消するため、“食の専門家”である管理栄養士の弊社女性社員が企画から開発まで携わり、商品制作を行いました。今回の管理栄養士プロデュース商品の第 1 弾として、ゴロゴロとした夏野菜と、スパイス感とトマトの酸味・甘味が夏の食欲をそそるカレーラーメンを、栄養バランスにこだわって開発いたしました。

カラダに美味しい
三つの栄養バランス

夏の食欲をそそる野菜
の彩りとスパイス

1 日分のビタミン B1 を摂取

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】

管理栄養士プレゼンツ 夏野菜カレーラーメン



【発売日・発売地区】

平成 23 年 7 月 11 日 (月) 全 国

[開発の背景]

近年、健康志向の高まりによる後ろめたさなどからカップめんユーザーの食用頻度は減少傾向にあります。カップめんに対して、3割以上の方が、塩分、栄養バランス、カロリーを気にしています。(2011年2月 社団法人日本即席食品工業協会『即席めん』の摂取・購入状況および意識調査)によるWEB調査より)(n=3,000)

「カップめん」について気になること(複数回答)

塩分	41.0%
栄養バランス	33.9%
エネルギー(カロリー)の量	33.7%

弊社では、管理栄養士の資格を持つ女性社員によるプロジェクトチームを結成し、1食完結で理想的な栄養バランスの商品を企画開発。第一弾は、最も食生活が乱れがちな暑い季節にこそ食べたい、夏の食欲を応援する一杯となりました。

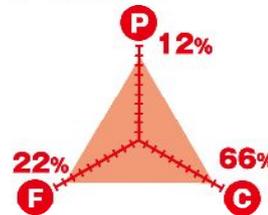
塩分とカロリーに関しても、当社従来商品(カレーうどん)に比して 174kcal 減・塩分 0.7g 減を実現いたしました。

[3つのポイント]

●カラダに美味しい三つの栄養バランス

三つの栄養バランス = PFCバランスとは? 食事の三大栄養素である**Protein**(たんぱく質)、**Fat**(脂質)、**Carbohydrate**(炭水化物)の摂取エネルギーバランスの事。頭文字を取り、**P:F:C=14:24:62**が摂取目安*です。本商品は三つの栄養バランスにこだわり、食生活を応援します! *摂取目安は「栄養素等表示基準値(2005年)」より算出

	摂取目安(%)	夏野菜カレーラーメン
P=たんぱく質	14%	12%
F=脂質	24%	22%
C=炭水化物	62%	66%



●夏の食欲をそそる野菜の彩りとスパイス

具材は、この時期ならではの野菜であるパプリカ、コーン、インゲン、ナスを取り入れ、赤・黄・緑・紫がおいしさを演出します。またこの季節に嬉しいビタミンB1が豊富な挽肉も取り入れました。カレースープにもトマトとオニオンをたっぷり効かせ、またガーリックやスパイス感のあるスープが食欲をそそります。

●一日分のビタミンB1を摂取

一日分のビタミンB1って? 一食で、一日に必要な**ビタミンB1:1.4mg***が摂取出来ます。
*「日本人の食事摂取基準」(2010年版)男性18~49歳より

[開発者から]

即席めんのプロである、社内の管理栄養士5名で企画から開発まで携わりました。栄養バランスを気にしつつ、カップめんならではの“しっかりとした”味作りに非常に苦労しましたが、約半年間、開発を重ねた結果、従来の男性カップめんユーザーの方にも満足頂ける味に仕上がっています。今後は、季節によって移り変わるその時期ならではのニーズに応える商品展開をしていく予定です。

【商品特長】

商品名	管理栄養士プレゼンツ 夏野菜カレーラーメン
めん	適度な弾力を持った歯切れの良い丸刃のノンフライめん。 (めん 65g・#22丸・湯戻し時間 4分)
スープ	ポークエキスにトマトやオニオンなどの野菜、スパイスを効かせた風味豊かなカレースープ。爽快な辛さに加えたたっぷりのトマトの甘味と酸味が夏でも食欲をそそる。
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、なす、コーン、インゲン、赤ピーマンのゴロゴロとした夏野菜中心の彩りの良い構成で季節感を演出しました。
パッケージ	飲食店をイメージした黒板で管理栄養士監修のポイントを見せつつ、大きめのシズルや夏野菜のイラストで美味しさを訴求したデザインです。

【商品概要】

商品名	管理栄養士プレゼンツ 夏野菜カレーラーメン
内容量	93g (めん 65g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、なす、コーン、インゲン、赤ピーマン
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23463 8
ITFコード	1 49 01071 23463 5
希望小売価格	240円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
カロリー	358kcal
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	119g
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：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/>