



エスコック

平成 23 年 8 月 31 日

ACECOOK NEWS RELEASE

新商品「とろ炊き鶏白湯」を投入しシリーズ拡充！
パッケージも一新し、人気シリーズが更に進化！

ヌードルはるさめシリーズ リニューアル発売

平成 23 年 9 月 26 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)ではヘルシーめん市場の基幹商品である『ヌードルはるさめ』シリーズで、新メニューの発売およびリニューアル発売をさせて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

今回新たに発売するのは「とろ炊き鶏白湯」です。鶏ベースのしっかりとしたスープにとろみを効かせ、具材のバランスも重視して開発しました。はるさめとの相性が抜群のメニューとして、ブランド全体の活性化を担います。

既存商品のリニューアルとして、パッケージデザインを変更いたしました。調理写真とメニューを前面に打ち出し、1食完結型カップはるさめとして、更においしさが伝わるデザインを採用しました。

CM は、タレント「桐谷美玲さん」を起用したフィルムを発売日から積極的に展開いたします。「はるさめがお豆とお芋の自然素材からできている」という価値をアピールする、ナチュラルで透明感あふれるCMとなっております。

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 】



【 発売日・発売地区 】

平成 23 年 9 月 26 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 | ヌードルはるさめ シーフード | ヌードルはるさめ うま辛チゲ | ヌードルはるさめ とろ炊き鶏白湯 |
|-------|--|--|--|
| 春雨 | 緑豆澱粉と馬鈴薯澱粉を配合し、熱湯3分で戻るよう配合しました。 自然の素材(お豆とお芋)だけでできたはるさめです。 | | |
| スープ | 鶏と豚をベースに、野菜やアサリのダシを加えたシーフードスープ。香辛料を入れることで、最後までおいしいスープに仕上げました。 | 鶏と豚をベースに、いかやアンチョビなどの魚介と野菜の旨味を加え、キムチを合わせることで臨場感のあるチゲスープに仕上げました。 | たっぷりの鶏エキスをベースに、オニオンやガーリック、ジンジャー等をバランス良く効かせた、旨味の強い白湯味でとろみのあるスープに仕上げました。 |
| かやく | 海鮮らしく、えび、かに風かまぼこ、いかを加え、彩りの良い卵、ねぎを添えました。 | 食感の良い白菜キムチに、肉そぼろ、彩りの良いねぎ、唐辛子を加えました。 | 食感の良いキャベツ、肉そぼろ、彩りの良い卵、ねぎを加えました。 |
| パッケージ | 調理写真とメニューを前面に打ち出し、美味しさを強く訴求しました。1食完結型カップはるさめとして、おいしさの伝わるデザインを採用しました。 | | |

【商品概要】

| 商品名 | ヌードルはるさめ シーフード | ヌードルはるさめ うま辛チゲ | ヌードルはるさめ とろ炊き鶏白湯 |
|---------|--------------------|--------------------|---------------------|
| 内容量 | 40g(春雨27g) | 38g(春雨27g) | 41g(春雨27g) |
| かやく | えび、かに風かまぼこ、いか、卵、ねぎ | 白菜キムチ、肉そぼろ、ねぎ、唐辛子 | キャベツ、味付鶏肉そぼろ、卵、ねぎ |
| カロリー | 138kcal | 127kcal | 147kcal |
| 荷姿 | 12食×1 | | |
| JANコード | 49 01071 22953 5 | 49 01071 22956 6 | 49 01071 22961 0 |
| ITFコード | 1 49 01071 22953 2 | 1 49 01071 22956 3 | 1 49 01071 22961 7 |
| 希望小売価格 | 170円(税抜価格) | | |
| 個装サイズ | 103φ×117mm | | |
| 段ボールサイズ | 413×313×124mm | | |
| 個装重量 | 73g | 72g | 77g |
| ケース重量 | 1.1kg | 1.1kg | 1.2kg |

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/>