



エスコック

平成 23 年 11 月 9 日

ACECOOK NEWS RELEASE

“大阪 × 産経新聞 × エスコック”の超異例コラボ カップめん！
大阪人の好みを大いに詰め込んだ今までにないコンセプトで新登場！

産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン 新発売

平成 23 年 12 月 5 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)では産経新聞(本社:大阪府大阪市)と共同開発した新商品を発売させていただき運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

「大阪にご当地ラーメンがないのはなぜか?」という疑問から、大阪のご当地ラーメン作りを目指し、産経新聞大阪社会部の記者たちが結成した大阪ラーメン部。今回は「大阪ラーメン部」と大阪に本社を置くエスコックが、新しい“大阪ラーメン”としてカップめんを開発いたしました。大阪人の好む“甘辛”味と食材を使い切る大阪の食文化“始末”の心をコンセプトに、大阪の味だけでなく心まで味わえる一杯に仕上げております。また産経新聞紙面上で開発ストーリーを12月まで連載することで、発売までの話題を喚起いたします。

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】

産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン



【発売日・発売地区】

平成 23 年 12 月 5 日 (月) 全国

【大阪ラーメンのコンセプトをカップめんて表現】

産経新聞大阪ラーメン部が導き出した「大阪ラーメン」のコンセプトである「甘辛」と「始末」をエースコックは以下のように表現しました。

<甘辛>

今回は、ラーメンのスープでは一般的なコクのある鶏がらの醤油ベースに、大阪で好まれている“**とろろ昆布**”の旨みを組み合わせることで、濃いと感じる一歩手前の絶妙な「甘辛」味を実現しました。



「甘辛」とは・・・

「甘い」とも「辛い」とも違う、うまみのあるまろやかな味わい。大阪人には「濃い」と感じる、一歩手前に「うまい」と感じる味覚がある。それが甘辛ともいわれる。

<始末>

食材を無駄にしないというところに注目し、今回は「**バイプロダクト**」を使用することに決定。具体的には、フレーバー（風味）を抽出する際に生まれた副産物である「**チャーシューだれ**」をスープに使用しています。フレーバー（風味）を抽出するには、たっぷりの素材と時間をかける必要があるため、バイプロダクトであるチャーシューダレには、旨みが凝縮され通常よりも贅沢な味わいのスープに仕上がっています。



※バイプロダクトとは・・・byproduct 副産物

「始末」とは・・・

大阪の料理は「始末の料理」とも言われています。背景には大阪の商人気質があります。「始末」とは、始めと終わり、つまり物事の辻褄がきちんと合っていること、そろばん勘定ができていることを意味します。料理でいうと、食材を無駄なく使いきることです。

【商品特長】

商品名	産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン
めん	スープと相性の良い滑らかで適度な弾力のある中細めんです。 (#22丸、湯戻し時間:3分)
スープ	大阪の食文化である「甘辛」味と「始末」の心を取り入れたこだわりのスープです。鶏がらベースの醤油スープに具材のとろろ昆布がマッチした、絶妙な甘辛味です。また香りを作る工程で副産物として生まれるタレを使うことで、贅沢な味わいのスープに仕上げました。
かやく	ねぎ、メンマ、なるとといったラーメンの王道具材に、昔から大阪で好まれているとろろ昆布と程よい甘みのある玉ねぎを加えることで、大阪ラーメンらしい具材構成に仕上げました。
パッケージ	産経新聞の紙面をモチーフにした新規性の高いパッケージデザインです。コンセプトである「甘辛」と「始末」を記事に見立てて説明することで、大阪ラーメンの普及を目指しました。

【商品概要】

商品名	産経新聞 それゆけ！大阪ラーメン
内容量	92g(めん 70g)
かやく	玉ねぎ、ねぎ、メンマ、とろろ昆布、なると
スープ	顆粒スープ・液体スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22786 9
ITFコード	1 49 01071 22786 6
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	130g
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/>