



エスコック

2012年2月29日

ACECOOK NEWS RELEASE

料理界の名匠が監修したエスコックの新ブランド第1弾
名店「四川」総料理長「橋本暁一」氏監修 至高の麻辣湯をカップスープで！

名匠の逸品 橋本暁一の麻辣湯 唐辛子と山椒の四川風春雨スープ 新発売

2012年3月19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、料理界のトップに君臨する名匠のオリジナルメニューを商品化した『名匠の逸品』ブランドを展開させて頂くことになりましたので、ご案内申し上げます。

新ブランド『名匠の逸品』は、①ご当人商品という鮮度感ある展開、②お店では食べられないオリジナルレシピを商品化した希少性、③同一ブランドで即席麺、カップスープを展開することによるスケール感の3点をコンセプトにしております。

第1弾は、チャイニーズレストラン「四川」の総料理長で、昨年秋に黄綬褒章を受章した橋本暁一氏監修のもと、四川料理への一般的なイメージである、山椒のしびれる辛さ(麻)、唐辛子の辛さ(辣)、これらを特徴としたスープメニューとして「麻辣湯」を商品化しました。

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】

名匠の逸品 橋本暁一の麻辣湯 唐辛子と山椒の四川風春雨スープ



【発売日・発売地区】

2012年3月19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	名匠の逸品 橋本暁一の麻辣湯 唐辛子と山椒の四川風春雨スープ
春雨	緑豆澱粉と馬鈴薯澱粉(ばれいしょでんぷん)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	橋本暁一氏のレシピを参考に、唐辛子や山椒などの香辛料を配合し、本格的な四川料理の味わいを再現した麻辣湯スープです。 橋本暁一氏のアドバイスのもと、辛さだけでなくコクがあり、しっかりと春雨にからむスープに仕上げました。
かやく	製法の異なる2種類のチンゲン菜で具材の広がりとし感を演出しました。 食感の良いもやし、風味を感じられるニラで仕上げました。
パッケージ	橋本暁一氏の写真を配し、「名匠の逸品」ブランドの企画性を訴求したデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	名匠の逸品 橋本暁一の麻辣湯 唐辛子と山椒の四川風春雨スープ
内容量	25g
かやく	チンゲン菜、もやし、ニラ
カロリー	130kcal
荷姿	6食入り/ケース×6 合わせ=1 梱
JANコード	49 01071 27743 7
ITFコード	1 49 01071 27743 4
希望小売価格	160 円(税抜価格)
個装サイズ	103φ×101mm
段ボールサイズ	315×212×110mm
個装重量	58g
ケース重量	0.5kg

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/>