



エースコック

2012年2月29日

ACECOOK NEWS RELEASE

料理界の名匠監修の完全オリジナルメニューを商品化したシリーズ第1弾
“麻”と“辣”で本格的な四川料理の味を再現

ラージャンメン
名匠の逸品 橋本暁一の四川辣醬麵 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。

エースコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では料理界の名匠が監修した新商品「名匠の逸品」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。

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、中国料理界の権威である現代の名工「橋本暁一」氏監修の下、四川料理の極意である麻と辣をテーマに開発した完全オリジナルのメニューです。豆板醤や豆鼓醤(トウチジャン)を加えた奥行きのある味わいの辣醬(ラーチャン)スープを取り入れた、本格的な四川料理の技が随所に施された逸品に仕上げしております。ご当店商材が中心の大口徑カップめんカテゴリーに、“人”とのコラボレーションという新たな切り口で市場の活性化を狙います。

つきましては、下記要領にて発売いたしますので、何卒よろしくご願ひ申し上げます。

【商品名】

ラージャンメン
名匠の逸品 橋本暁一の四川辣醬麵



【発売日・発売地区】

2012年3月19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 | 名匠の逸品 橋本暁一の四川辣醬麵 |
| めん | 適度な弾力と滑らかな喉越しを併せ持った中細めんです。 (#22丸、湯戻し時間:4分、めん重:77g) |
| スープ | 肉の旨みが効いたスープに、豆板醬や豆鼓醬(トウチジャン)を加えた奥行きのある味わいの辣醬(ラーチャン)スープです。たっぷりのラー油と山椒の辛さを効かせることで、四川料理ならではの後引く美味しさを演出しました。 |
| かやく | 程良く味付した肉そぼろに、食感の良いチンゲン菜、風味の良いねぎ、ごまを加え、彩り良く仕上げた具材構成です。 |
| パッケージ | 高級感溢れる落ち着いた赤色を基調色に、シズルをダイナミックに見せることで、既存の大口徑カップめんとの差別化を狙ったパッケージデザインです。 |

【商品概要】

| | |
|---------|-----------------------|
| 商品名 | 名匠の逸品 橋本暁一の四川辣醬麵 |
| 内容量 | 129g(めん 77g) |
| かやく | 鶏・豚味付肉そぼろ、チンゲン菜、ごま、ねぎ |
| スープ | 粉末スープ、液体スープ、スパイス |
| 荷姿 | 12食×1 |
| JANコード | 49 01071 23469 0 |
| ITFコード | 1 49 01071 23469 7 |
| 希望小売価格 | 240円(税抜価格) |
| 個装サイズ | 180φ×74mm |
| 段ボールサイズ | 548×370×162mm |
| 個装重量 | 160g |
| ケース重量 | 2.5kg |

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/>