



エースコック

2012年3月21日

ACECOOK NEWS RELEASE

CoCo壺番屋とのコラボカップめん第二弾！今回はカップめんとカップ焼そばで登場！
ココイチ店舗と同様に辛さを好みで調整できる“とび辛スパイス”付き！

CoCo壺番屋監修 カレーラーメン／カレー焼そば 新発売

2012年4月16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「CoCo壺番屋監修 カレーラーメン／カレー焼そば」を発売させて頂きますので、ご案内申し上げます。

当商品は、外食カレーチェーンの No.1※である『ココイチ』こと『CoCo壺番屋』とコラボレーションしたカップめん第二弾です。ココイチの美味しさをラーメンと焼そばにアレンジし、さらに秘伝の“とび辛スパイス”を別添パックにすることで、お店で食べる様に辛さ調整を楽しめる仕様にしております。カレーの専門店であるCoCo壺番屋とのタイアップで、単身層はもちろんファミリー層までの幅広い層にお召し上がりいただきたい商品に仕上げました。

※(国内外店舗数 1,268 店舗(2012年2月末現在))

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】

CoCo壺番屋監修
カレーラーメン / カレー焼そば



【発売日・発売地区】

2012年4月16日(月) 全国

【商品特長】

商品名	CoCo壱番屋監修 カレーラーメン	CoCo壱番屋監修 カレー焼そば
めん	適度な弾力とコシを持つ丸刃のめんです。 (#20丸、湯戻し時間:3分)	しっかりとしたコシを持つ中太のめんです。 めんに味付けをしソースと相性良く仕上げました。 (#18丸、湯戻し時間:3分)
スープ/ソース	ポークエキスをベースに野菜の旨みを加えたコクとまろやかさのあるカレースープです。別添とび辛スパイス付でお好みの辛さが楽しめます。	ポークエキスとウスターソースをベースにカレーの味・風味をしっかりとしたさせた焼そばソースです。別添とび辛スパイス付でお好みの辛さが楽しめます。
かやく	キャベツ、肉そぼろ、ねぎに人参を加えて彩り良く仕上げました。	キャベツ、肉そぼろに人参を加え彩り良く仕上げました。
パッケージ	フタに大きくロゴを載せ、CoCo壱番屋の看板を強調したデザインに、大きめのシズルで美味しさを訴求致しました。	

【商品概要】

商品名	CoCo壱番屋監修 カレーラーメン	CoCo壱番屋監修 カレー焼そば
内容量	112g(めん 90g)	129g(めん 100g)
かやく	キャベツ、鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、人参	キャベツ、鶏・豚味付肉そぼろ、人参
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23687 8	49 01071 20695 6
ITFコード	1 49 01071 23687 5	1 49 01071 20695 3
希望小売価格	190円(税抜価格)	
個装サイズ	140φ×105mm	175×175×63.5mm
段ボールサイズ	434×292×218mm	534×364×140mm
個装重量	143g	159g
ケース重量	2.1kg	2.4kg

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/>