



エスコック

2012年10月10日

ACECOOK NEWS RELEASE

根強く残る王道の味わいを追求し“原点の美味しさ”にこだわった一品

めん一代 新発売

東京中華そば／札幌みそラーメン／博多とんこつラーメン

2012年11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「めん一代 東京中華そば／札幌みそラーメン／博多とんこつラーメン」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

日々進化を続けるラーメンですが、その中でも変わらぬ王道の味わいを求める声は根強く存在致します。そのような声に応えるべくラーメンの「原点の美味しさ」にこだわった商品を発売致します。

ポークや鶏ガラの旨みと魚介の風味が香るあっさり味のスープにしなやかな中細めんの東京中華そば、ポークや香辛野菜の旨みが効いた濃厚味噌スープにコンのある中太めんの札幌みそラーメン、豚骨をじっくり炊き出した白濁豚骨スープに細カタめんの博多とんこつラーメン、それぞれ原点の味わいを追求し特長を再現しました。

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】

めん一代

東京中華そば／札幌みそラーメン／博多とんこつラーメン



【発売日・発売地区】

2012年11月5日(月) 全国

【商品特長】

商品名	めん一代 東京中華そば	めん一代 札幌みそラーメン	めん一代 博多とんこつラーメン
めん	滑らかさと適度な弾力を併せ持った、東京中華そばらしいスープのりの良い中細めんです。 (#22丸、湯戻し時間:3分)	適度な弾力があり、黄色味を帯びた札幌ラーメンらしい中太めんです。 (#18丸、湯戻し時間:3分)	歯切れがよく、スープ馴染みのよい博多ラーメンらしい細カタめんです。 (#30丸、湯戻し時間:2分)
スープ	ポークやチキンの旨みと魚介の風味を効かせた、あっさりながらもコクのある醤油スープです。	濃厚な味噌をベースにポークの旨みを効かせ、ジンジャーやガーリックでアクセントを加えた濃厚味噌スープです。	炊き出したポークの旨みに香辛野菜でアクセントを効かせた、まるやかでコクのある白濁豚骨スープです。
かやく	程良く味付けした焼豚、メンマ、ねぎ、なるとを加え彩り良く仕上げました。	食感の良いキャベツに、味付け肉そぼろ、コーン、ねぎ、唐辛子を加え、彩り鮮やかに仕上げました。	香ばしい風味のごまに、程良く味付けした肉そぼろを加え、ねぎ、紅しょうが、キクラゲで仕上げました。
パッケージ	「めん一代」のブランド名を大きく配置しブランド訴求を高めました。 また、それぞれのラーメンの特徴を「ラーメン三ヶ条」として記載し、期待感を高める工夫を行っております。		

【商品概要】

商品名	めん一代 東京中華そば	めん一代 札幌みそラーメン	めん一代 博多とんこつラーメン
内容量	85g(めん 60g)	100g(めん 60g)	76g(めん 60g)
かやく	焼豚、メンマ、ねぎ、なると	キャベツ、鶏・豚味付肉そぼろ、コーン、ねぎ、唐辛子	ごま、鶏・豚味付肉 そぼろ、ねぎ、紅しょうが、キクラゲ
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 21544 6	49 01071 21545 3	49 01071 21546 0
ITFコード	1 49 01071 21544 3	1 49 01071 21545 0	1 49 01071 21546 7
希望小売価格	170円(税抜価格)		
個装サイズ	140φ×77mm		
段ボールサイズ	434×292×162mm		
個装重量	104g	120g	94g
ケース重量	1.6kg	1.8kg	1.5kg

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 株式会社イニシャル
担当：宮田・金子・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/>