



エースコック

2012年10月31日

# ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地最前線の味わいを再現するシリーズより博多とんこつが登場  
隠し味に魚介の風味を利かせた濃厚とんこつのニューウェーブ系

## ご当地最前線 博多とんこつラーメン 新発売

2012年11月26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、タテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより新商品を発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマとした、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は長い歴史を持ちながらも、進化を続けることで全国的な人気を誇る博多とんこつラーメンを開発いたしました。

博多では、隠し味に魚介の風味を効かせた濃厚とんこつラーメンを提供するニューウェーブ系のラーメン店が人気を博しています。現地の最旬トレンド、“魚介の風味”をポイントにした新商品を開発いたしました。

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

### 【商品名】

ご当地最前線 博多とんこつラーメン



### 【発売日・発売地区】

2012年11月26日(月) 全国

## 【商品特長】

商品名	<b>ご当地最前線 博多とんこつラーメン</b>
めん	適度な弾力とコシを併せ持った細めんです。(#24丸、湯戻し時間:2分)
スープ	厳選した数種類のポークエキスを使用したスープに、鰹や鯖等の魚介の風味を効かせた濃厚とんこつスープです。現地で最旬のほんのり魚介が香るスープに仕上げました。
かやく	焼豚、ごま、ねぎ、キクラゲの博多ラーメンらしい王道具材で仕上げました。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。また、最旬の人気店の内外装に多く見られる「黒色」をあしらい、トレンド感を演出しました。

## 【商品概要】

商品名	<b>ご当地最前線 博多とんこつラーメン</b>
内容量	95g(めん 70g)
かやく	焼豚、ごま、ねぎ、キクラゲ
スープ	液体スープ・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22632 9
ITFコード	1 49 01071 22632 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	133g
ケース重量	1.9kg

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/>