



エスコック

2012年12月19日

ACECOOK NEWS RELEASE

冬にぴったりの“飲み干す一杯”が期間限定で登場！
後入れスープが和風カップめんをコクのある濃厚スープに演出

タテ型 飲み干す一杯 カレーうどん / 鴨だしそば 新発売

2013年1月21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、タテ型の簡便性と本格的なスープの美味しさを兼ね備えた「飲み干す一杯」シリーズより、新商品「タテ型 飲み干す一杯 カレーうどん / 鴨だしそば」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、後入れの液体スープや調味油を加えることによって、従来のタテ型では味わえなかった本格的なスープが楽しめる商品です。今回、冬場に需要の高まる和風メニューの商品を開発いたしました。別添「後入れスープ」を加えることで、和風カップめんの常識を覆す「飲み干す一杯」ブランドらしい濃厚なおいしさに仕上げました。本商品は、冬場の期間限定で発売いたします。

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

【商品名】

タテ型 飲み干す一杯 カレーうどん / 鴨だしそば



【発売日・発売地区】

2013年1月21日(月) 全国

【商品特長】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 カレーうどん	タテ型 飲み干す一杯 鴨だしそば
めん	コシと滑らかなのどごしを併せ持ったうどんです。 (#12角、湯戻し時間:3分)	そば粉の風味が豊かで、歯切れの良いそばです。 (#20角、湯戻し時間:3分)
スープ	だしを効かせたカレースープに、牛肉と野菜の旨みを詰め込んだ後入れスープ「特製カレールウ」を加えることで、深いコクの飲み干したくなる味わいに仕上げました。	昆布や鰹など和風だしを効かせたそばつゆに、鴨の旨みを閉じ込めた後入れスープ「特製鴨だし醤油」を加えることで、深いコクの飲み干したくなる味わいに仕上げました。
かやく	風味の良い玉ねぎ、程良く味付けした肉そぼろ、ねぎを加えて彩り良く仕上げました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、かまぼこ、ねぎを加えて彩り良く仕上げました。
パッケージ	シリーズのコンセプトである「スープの美味しさ」を大胆なレンゲカットで、表現したデザインです。メリハリの効いた色をベースカラーに用いることで、店頭効果を高めたデザインです。	

【商品概要】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 カレーうどん	タテ型 飲み干す一杯 鴨だしそば
内容量	74g(めん 55g)	71g(めん 55g)
かやく	玉ねぎ、鶏・豚味付け肉そぼろ、ねぎ	味付鶏肉そぼろ、ねぎ、かまぼこ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 22635 0	49 01071 22636 7
ITFコード	1 49 01071 22635 7	1 49 01071 22636 4
希望小売価格	170円(税抜価格)	
個装サイズ	100φ×110mm	
段ボールサイズ	404×309×119mm	
個装重量	106g	104g
ケース重量	1.5kg	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/>