



エスコック

2013年1月16日

ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用した超濃厚“どろ系”スープ
「極どろ」シリーズに新しい味が新登場

極どろ 濃厚鶏白湯ラーメン 新発売

2013年2月4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)ではタテロングカップを使用した「極どろ」シリーズから新商品「濃厚鶏白湯ラーメン」を発売いたしますので、ご案内申し上げます。

昨今の濃厚ブームを背景に、ラーメン店や食品業界でも「濃厚」をコンセプトとしたメニューが多数展開されています。ラーメン業界では濃厚のさらに上に行く超濃厚な「どろ系」スープが潮流のひとつとなっています。弊社独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」をスープに使用し、旨みやコク、ドロツとした濃厚感のある特化型商品を展開することで、濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えます。

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】

極どろ 濃厚鶏白湯ラーメン



【発売日・発売地区】

2013年2月4日(月) 全国

商品名	極どろ 濃厚鶏白湯ラーメン
めん	粘りと弾力のある食べ応えのある太めん。(＃16角、湯戻し時間:5分)
スープ	数種類のチキンエキスに香辛料をアクセントとして使用することで、厚みのある味わいに仕上げました。高粘度コラーゲンを加えることで、スープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しています。
かやく	程よく味付けした肉そぼろ、メンマに彩りの良いねぎ、唐辛子を加えました。
パッケージ	パッケージ正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすい、インパクトのあるデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	極どろ 濃厚鶏白湯ラーメン
内容量	103g(めん 80g)
かやく	味付鶏肉そぼろ、メンマ、ねぎ、唐辛子
スープ	調味油・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22637 4
ITFコード	1 49 01071 22637 1
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	140g
ケース重量	2.0kg

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 03-5572-6065

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/>