



エスコック

2013年2月6日

ACECOOK NEWS RELEASE

独自の配合と味付けで旨味をギュッと詰め込んだ「ウマ MIX 麺」を使用
さらに美味しくなったタテ型カップ焼そばに新フレーバーが登場

JANJAN ソース焼そば リニューアル ／ JANJAN 鶏ねぎ塩焼そば 新発売

2013年3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「JANJAN ソース焼そば」のリニューアルと、「JANJAN 鶏ねぎ塩焼そば」を新発売させていただきますので、ご案内申し上げます。

“JANJAN シリーズ”は、『食べ応え』を訴求する商品が主流で、フレーバーでの差別化が大半を占めるカップ焼そば市場において手軽に食べられる形状が受け入れられヒット商品となりました。

今回、めんの美味しさを徹底的に追及した新配合の「ウマ MIX 麺」を搭載することで、JANJAN 独自の“ギュッ”と詰まった味わいが、さらにおいしくなりました。また、進化した美味しさを登場感のある新パッケージで訴求いたします。

【TV-CM】

タレントには引き続き、人気の“佐藤健”さんを起用し、新CMを発売日より投下します。

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】

JANJAN ソース焼そば／鶏ねぎ塩焼そば



【発売日・発売地区】

2013年3月4日(月) 全国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	JANJAN ソース焼そば	JANJAN 鶏ねぎ塩焼そば
めん	独自の配合と味付けで旨みをギュッと詰め込んだ「ウマ MIX 麺」です。強いコシと滑らかな食感、しっかりとした味付けが特長です。 (めん 85g・#18丸・湯戻し時間 3分)	独自の配合と味付けで旨みをギュッと詰め込んだ「ウマ MIX 麺」です。強いコシと滑らかな食感、しっかりとした味付けが特長です。 (めん 85g・#22丸・湯戻し時間 3分)
ソース	豚バラ肉やキャベツなどの野菜を“じゅーっ”と炒めた風味や味わいを効かせたコクと旨みがやみつきになる焼そばソースです。	チキンの旨みをしっかり効かせた旨みたっぷりの塩だれです。別添のブラックペッパーがアクセントになり、やみつきになる味わいです。
かやく	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、程よく味付けした肉そぼろで仕上げました。	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、程よく味付けした肉そぼろにねぎを加えました。
パッケージ	躍動感溢れる麺の持ち上げカットで、JANJAN 独自の美味しさを登場感と共に表現した新パッケージです。	

【商品概要】

商品名	JANJAN ソース焼そば	JANJAN 鶏ねぎ塩焼そば
内容量	104g (めん 85g)	103 (めん 85g)
かやく	キャベツ、鶏・豚味付け肉そぼろ	キャベツ、味付鶏肉そぼろ、ねぎ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 22213 0	49 01071 22219 2
ケースJAN	49 01071 29164 8	49 01071 29194 5
ITFコード	1 49 01071 22213 7	1 49 01071 22219 9
希望小売価格	170円(税抜価格)	
個装サイズ	116×116×108mm	
段ボールサイズ	472×362×113mm	
個装重量	133g	133g
ケース重量	1.9kg	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 03-5572-6065

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/>