



エスコック

2013年2月6日

ACECOOK NEWS RELEASE

“お湯を入れてまぜるだけ”で簡単に作れる本格的なはるさめのおかず

okazuはるさめ 麻婆春雨／五目あんかけ春雨 リニューアル

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『okazuはるさめ』麻婆春雨/五目あんかけ春雨をリニューアル発売する運びとなりましたのでご案内申し上げます。

近年、小世帯化、個食化が進み、暮らしと食生活が変化しています。時代やライフスタイルに合わせ、「少量」、「小分け」、「食べやすさ」を重視した食品が次々と登場してきています。

今回のリニューアルでは、現代社会の食のニーズを意識し、パッケージデザインを変更いたしました。本格感のある雰囲気 연출しながら、当商品一番の特徴である“お湯を入れてまぜるだけ”という『高い簡便性』を強く訴求し、他社との差別化を行いました。定番メニューの「麻婆春雨」とやさしい味わいの「五目あんかけ春雨」という2品で、簡便かつ本格的なおいしさを提供いたします。

CMに関しては、豪華有名タレントの出演による話題性抜群のはるさめブランドTV-CMの放映を行う予定です。

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】

okazuはるさめ 麻婆春雨／五目あんかけ春雨



【発売日・発売地区】

2013年3月4日(月) 全国

【商品特長】

商品名	麻婆春雨	五目あんかけ春雨
はるさめ	緑豆澱粉と馬鈴薯澱粉を配合し、熱湯3分で戻るよう配合しました。今回、よりスープとの相性の良いはるさめに仕上げました。	
スープ	豚肉、鶏がらの旨みを効かせた醤油ベースに豆板醤等を加えることで、中華料理の本格感を演出しております。麻・辣・酸をバランスよく効かせることで最後まで飽きのこない麻婆味に仕上げました。	鶏がらベースにごま油と炒め野菜から抽出したオイルを加え、臨場感のある味わいに仕上げました。オイスターソースやXO醤を使用することで本格的中華料理の雰囲気演出し、食欲をそそるあんかけ仕立てに仕上げました。
かやく	程よい味付けの肉そぼろに、色味の良いチンゲン菜、ねぎを入れました。風味の良いごま、唐辛子を加えることで、味わい深くなっております。	食感の良いキャベツ、キクラゲ、ふんわりとした卵、色味の良い人参、ねぎを添えることで五目の彩りとおいしさを演出し、風味の良いごまを加えて仕上げました。
パッケージ	本格感のある雰囲気を演出しながら、“お湯を入れてまぜるだけ”という『高い簡便性』を強く訴求したデザインに仕上げました。	

【商品概要】

商品名	麻婆春雨	五目あんかけ春雨
内容量	46g(はるさめ 27g)	44g(はるさめ 27g)
かやく	チンゲン菜、ごま、鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、唐辛子	キャベツ、卵、ごま、ねぎ、キクラゲ、人参
JANコード	49 01071 25810 8	49 01071 25811 5
ITFコード	1 49 01071 25810 5	1 49 01071 25811 2
荷姿	6食×6	
希望小売価格	170円(税抜価格)	
個装サイズ	107×107×97.5mm	
段ボールサイズ	327×220×106mm	
賞味期限	8ヶ月	
カロリー	167kcal	158kcal
個装重量	73g	71g
ケース重量	0.6kg	0.6kg
ケースJAN	49 01071 29195 2	49 01071 29196 9

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/>