



エスコック

2013年3月21日

ACECOOK NEWS RELEASE

リニューアル以来さらなる人気を得ているスープはるさめから新フレーバー
日本人好みの和風だしに“ツンとわさび”&“ピリツと大根”の素材が絶妙に絡む
スープはるさめ わさびとおろしの和風だし 新発売

2013年4月15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)は、「スープはるさめ わさびとおろしの和風だし」を新発売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

『スープはるさめ』は2012年8月のリニューアルより大きな人気を獲得し、現在もその上昇トレンドを継続中です。今回はその追い風を背景に、さらなる市場活性化を狙った期間限定の新商品を開発致しました。

「わさびとおろしの和風だし」は“ツンとわさび”&“ピリツと大根”の2つの人気素材が特長の和のごちそうスープです。鰹や昆布をベースにした日本人好みの和風だしに、“ツンとわさび”&“ピリツと大根”の2素材が絶妙に絡み合い、味わい深いおいしさを演出。ブランドキーワードである“ホッとさせてくれる一杯”をまさに具現化している大人好みの逸品です。

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

【商品名】

スープはるさめ わさびとおろしの和風だし



【発売日・発売地区】

2013年4月15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	スープはるさめ わさびとおろしの和風だし
はるさめ	緑豆澱粉と馬鈴薯澱粉を原料に、熱湯3分で戻るよう配合しました。スープとの相性に優れた春雨です。
スープ	鰹、昆布、椎茸などをベースに仕上げた、醤油味の和風スープです。わさびが程よいアクセントとして効いており、奥深い味わいを楽しめる大人好みの『スープはるさめ』です。
具材	ピリッとした辛さの中にほのかな甘さがある大根おろしとダイコンパウダーを入れました。オクラ、ねぎ、唐辛子も加え、彩り豊かに演出しました。
パッケージ	『スープはるさめ』ブランドのデザインフォーマットを踏襲。その中で、「期間限定」「素材感」「和風感」などの演出にこだわりました。

【商品概要】

商品名	スープはるさめ わさびとおろしの和風だし
内容量	19g
具材	ダイコンパウダー、オクラ、ねぎ、大根おろし、唐辛子
荷姿	6食入り/ケース×6 合わせ=1梱
JANコード	49 01071 27769 7
ITFコード	1 49 01071 27769 4
希望小売価格	150 円(税抜価格)
個装サイズ	103φ×101mm
段ボールサイズ	315×212×110mm
カロリー	63kcal
個装重量	50g
ケース重量	0.5kg

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 03-5572-6065

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/>