



エースコック

2013年4月3日

ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地の味を再現した人気のシリーズより歴史ある喜多方ラーメンが登場
最旬トレンドである背脂を使用したニューウェーブ系の味わい
ご当地最前線 喜多方しょうゆラーメン 新発売

2013年4月29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。

エースコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)は、タテロングカップを使用した「ご当地最前線」シリーズより、新商品の「ご当地最前線 喜多方しょうゆラーメン」を発売する運びとなりましたのでご案内申し上げます。

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマとした、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は、長い歴史を持ちながらも進化を続けることで全国的な人気を誇る喜多方しょうゆラーメンを開発いたしました。

喜多方では、背脂を使用したしょうゆラーメンを提供する“ニューウェーブ系”のラーメン店が人気を博しています。そこで、現地の最旬トレンドである“背脂”をポイントにした新商品を開発いたしました。

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】

ご当地最前線 喜多方しょうゆラーメン



【発売日・発売地区】

2013年4月29日(月) 全国

エースコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 喜多方しょうゆラーメン
めん	喜多方ラーメンらしい、しなやかな幅広のめんです。 (#12角、湯戻し時間:5分)
スープ	チキン、ポーク、魚介をベースに背脂を加えることで、進化系喜多方しょうゆラーメンの美味しさを再現しました。
かやく	焼豚、ねぎ、メンマで仕上げました。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。また、最旬の人気店の内外装に多く見られる「黒色」をあしらひ、トレンド感を演出しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 喜多方しょうゆラーメン
内容量	96g(めん 70g)
かやく	焼豚、ねぎ、メンマ
スープ	液体スープ・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22641 1
ITFコード	1 49 01071 22641 8
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	132g
ケース重量	1.8kg

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/>