



**エースコック**

2013年5月8日

# ACECOOK NEWS RELEASE

本とスープが初コラボ?!女性に大人気の旅行ガイドブック  
「ことりっふ®」とコラボしたご当地スープが誕生!

## ことりっふ®京都 くずし豆腐の京だしスープ 新発売

2013年5月27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、「ことりっふ®京都 くずし豆腐の京だしスープ」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。

「ことりっふ®京都 くずし豆腐の京だしスープ」は、発刊5年で800万部を突破した、人気の旅行ガイドブック「ことりっふ®」(株式会社昭文社)とのコラボレーション商品で、ガイドブック作りのコンセプトをそのままカップスープ作りに応用した、これまでにない新しさを持った新商品です。

当商品はエースコックと昭文社がアイデアを持ち寄ることから始め、第一弾に選ばれたのはガイドブックの中でも一番人気の「京都」。女性中心に構成された開発部隊が実際に京都に訪問し、様々な試食を経る過程で、奥深い味わいの創作スープを開発しました。パッケージデザインも「ことりっふ®」の表紙イメージをそのまま反映。「えっ!あの本がカップスープに!?!」—そんなインパクトを与えることで、見た目にもわくわくする新商品として、新たに訴求してまいります。

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

※ことりっふ®は株式会社昭文社の登録商標です。

### 【商品名】

ことりっふ®京都 くずし豆腐の京だしスープ



### 【発売日・発売地区】

2013年5月27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	<b>ことりっぷ®京都 くずし豆腐の京だしスープ</b>
スープ	鯛・鯉・昆布などの和風だしに醤油を加えた、とろみのある京だしスープです。京都にある昭和7年創業の香辛料の老舗より仕入れた七味が程良いアクセントとして効いており、上品な中にも奥深い味わいに仕上がっております。
かやく	大豆の風味が豊かに漂う存在感のある豆腐をメインに、風味の良いねぎ、唐辛子を入れて、彩り鮮やかに仕上げました。箸を豆腐に通してかき混ぜることで、器一杯に広がるくずし豆腐スープの完成です。
パッケージ	棚の前での新鮮な驚きを狙い、“ことりっぷ®京都”の冊子イメージを表一面に配しました。裏面には大きなシズルを入れており、美しさの中にもおいしさを感じさせるデザインに仕上がっております。

**【商品概要】**

商品名	<b>ことりっぷ®京都 くずし豆腐の京だしスープ</b>
内容量	6g
かやく	豆腐、ねぎ、唐辛子
荷姿	6食入り/ケース×6 合わせ=1 梱
JANコード	49 01071 27770 3
ITFコード	1 49 01071 27770 0
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	21kcal
個装重量	34g
ケース重量	0.4kg

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/>