



**エスコック**

2013年5月29日

# ACECOOK NEWS RELEASE

香味オイルでハーブが香り立つ、ほっと一息できるスープ第二弾  
チキンをベースにアサリの旨みをたっぷり効かせた夏にぴったりの一杯  
**おいしくハーブセラピー**  
**あさりとキャベツのボンゴレ風スープ 新発売**  
2013年6月24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)ではハーブを美味しさのポイントにしたカップスープ『おいしくハーブセラピーあさりとキャベツのボンゴレ風スープ』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。

ハーブはその風味や味で料理を引き立てるほか、ハーブティやアロマセラピーなど癒しや気持ちの切り替え、リフレッシュなどにも使われています。当シリーズはそんなハーブの美味しさに加え、仕上げの香味オイルを加えることでハーブが香り立ち、その風味で気分がリフレッシュされ、スープを飲んでひと息リラックスしてほしいという思いで開発しました。

シリーズ第二弾となる当商品は、さっぱりとしたメニューで気温の上がる時期でも美味しく食べることのできる、ボンゴレ風に仕上げたスープです。

また、近年急速にユーザーが増加しているSNSや動画サイトを活用した、ネット上でのプロモーションを実施し、新たなスープユーザーを獲得していきます。

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。

## 【商品名】

**おいしくハーブセラピー  
あさりとキャベツのボンゴレ風スープ**



## 【発売日・発売地区】

2013年6月24日(月) 全国

## 【 商品 特 長 】

商品名	<b>おいしくハーブセラピー あさりとキャベツのボンゴレ風スープ</b>
食べる素材	スプーンで食べやすく、スープ馴染みの良いらせん状のショートパスタです。 (湯戻し時間:3分)
スー プ	チキンをベースにアサリの旨みをたっぷり効かせ、ガーリックと白ワインで味を調えました。あさりと相性の良いタイム・ローズマリー・オレガノを用いた、すっきりとした中にもコクがあるボンゴレ風スープです。 仕上げに、オリーブオイルベースの別添香味オイルを加える事でふわっと広がるハーブの香りが楽しめます。
か や く	たっぷりのキャベツに、風味の良いあさり、彩りの良い黄ピーマン、チャイブス、唐辛子を加えて賑やかに仕上げました。
パッケージ	食べる人を応援する旗をモチーフに、素材の美味しさ、ナチュラルな雰囲気や優しさを感じられるデザインに仕上げました。

## 【 商品 概 要 】

商品名	<b>おいしくハーブセラピー あさりとキャベツのボンゴレ風スープ</b>
内 容 量	11g
か や く	キャベツ、あさり、黄ピーマン、チャイブス、唐辛子
荷 姿	6食入り/ケース×6合わせ=1梱
JANコード	49 01071 27772 7
ITFコード	1 49 01071 27772 4
希望小売価格	160 円(税抜価格)
個装サイズ	103φ×101mm
段ボールサイズ	315×212×110mm
賞 味 期 限	5ヶ月
カ ロ リ ー	42kcal
個 装 重 量	42g
ケース重量	0.4kg

## 【 プロモーション概要 】

今年3月の商品発売以来、商品認知の促進・ファンの育成を図るために SNS を活用したプロモーションを行って参りましたが、内容をリニューアルし、継続実施いたします。

Facebook 中心での展開を想定しており、「おいしくハーブセラピー」オリジナルキャラクター『ハーブー』による投稿記事や、ユーザーに楽しんで頂けるコンテンツを準備中です。

なお、商品発売日と同時の6月24日(月)リニューアル予定です。

Facebook: <http://www.facebook.com/acecookherb>

### 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/>