



エスコック

2013年5月29日

# ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地の味を再現した“みつけた”シリーズ  
鶏ガラをベースに野菜の旨みを加えた“現地”で愛されるすっきりした味わい

## 長崎でみつけた ちゃんぽん 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)は、「長崎でみつけた ちゃんぽん」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。

当シリーズは、エスコックの開発・企画スタッフが、“ラーメンご当地”と呼ばれている地域を実際に訪ねて“みつけた”、現地で愛され続けている味わいをカップめん で再現したシリーズです。

今回発売するのは、長崎県の人々に愛され続けている「ちゃんぽん」。一般的にちゃんぽんといえば、鶏ガラと豚骨がベースの白濁スープですが、今回“みつけた”のは、鶏ガラをベースに、玉ねぎや白菜などの旨みを加えたすっきりしたスープで、現地で愛されている味わいです。

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】

長崎でみつけた ちゃんぽん



### 【発売日・発売地区】

2013年6月24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	<b>長崎でみつけた ちゃんぽん</b>
めん	適度な弾力と、滑らかさを併せ持つ丸刃のフライめんです。 (めん 67g・#16丸・湯戻し時間 5分)
スープ	鶏ガラメインのベースに、玉ねぎや白菜など野菜の旨みを加えた、すっきりしながらもコクのあるちゃんぽんスープです。本場の長崎で、人々に愛され続ける味わいを再現しました。
かやく	食感の良いキャベツに、程よく味付けした豚肉、彩りの良いコーン、かまぼこ、いか、もやし、キクラゲを加えて仕上げました。
パッケージ	おいしさのポイントである「スープ」、食べ応えのある「めん」にクローズアップし、店頭訴求力を高めたデザインです。

【商品概要】

商品名	<b>長崎でみつけた ちゃんぽん</b>
内容量	94g (めん 67g)
かやく	キャベツ、味付豚肉、コーン、かまぼこ、いか、もやし、キクラゲ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22461 5
ITFコード	1 49 01071 22461 2
希望小売価格	220円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	120g
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/>