



エースコック

2013年5月15日

ACECOOK NEWS RELEASE

暑い季節にぴったりの塩フレーバーに当社比最大級の粒サイズと量の背脂を投入
大粒背脂のまろやかな甘みと魚介のコクが深みのある味わいを演出

大粒背脂魚介塩ラーメン 新発売

2013年6月10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)では「大粒背脂魚介塩ラーメン」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。

近年、濃厚系ラーメンがブームの中、当社自慢の「レトルト背脂」技術をさらに追求し、背脂のボリュームと美味しさにこだわった商品を開発いたしました。当社比最大級の粒サイズと量の背脂をしっかりと加えることで、背脂の美味しさを最大限に堪能できる一杯に仕上げています。

暑い季節にニーズの高まる塩フレーバーに、大粒背脂のまろやかな甘みと魚介のコクが調和した余韻の残る深みのある味わいが食欲をかきたてます。

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

【商品名】

大粒背脂魚介塩ラーメン



【発売日・発売地区】

2013年6月10日(月) 全国

【商品特長】

商品名	大粒背脂魚介塩ラーメン
めん	滑らかでしなやかなコシを持つ細めのノンフライめんです。 (#22丸、湯戻し時間:4分)
スープ	鶏をベースに、背脂と煮干、鯖、ホタテなどの魚介をしっかり効かせたコクのある塩スープです。大粒背脂のまろやかな甘みと魚介のコクが合わさって、深みのある味わいに仕上げました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、食感の良いメンマ、白髪ねぎと青ねぎの2種類のねぎに、唐辛子で彩りを加えました。
パッケージ	涼しげな色調のデザインに、インパクトのある力強い文字と大きな調理写真を前面に配し、暑い季節にも食欲をそそるデザインに仕上げました。たっぷりの大粒背脂が入ったレンゲを置くことで、大粒背脂のボリュームと美味しさを表現しました。

【商品概要】

商品名	大粒背脂魚介塩ラーメン
内容量	112g (めん 65g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、メンマ、唐辛子
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23491 1
ITFコード	1 49 01071 23491 8
希望小売価格	230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	136g
ケース重量	2.0kg

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/>