



エスコック

2013年7月10日

# ACECOOK NEWS RELEASE

手軽に食べられる容器とめんに旨みを練り込んだ“ウマ MIX 麺”を搭載  
鉄板で炒めた香ばしい風味を再現したソース味に夏に向けたスパイシーな味わいも追加

## JANJAN ソース焼そば リニューアル /JANJAN スパイシー焼そば 新発売

2013年8月5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「JANJAN ソース焼そば」のリニューアル及び「JANJAN スパイシー焼そば」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

当商品は、食べ応えを訴求するカップ焼そばが多い中、時間・場所を気にせず“手軽に食べられる容器”とめんに旨みをギュッと練り込んだ“ウマ MIX 麺”を搭載した独自の美味しさで、2010年の発売開始以降ご好評頂いている商品です。

今回は、「JANJAN ソース焼そば」のソースを、お店や家庭で食べる“まるで鉄板で炒めたような香ばしい風味”の臨場感のある味に改良し、美味しさに磨きをかけました。

また、唐辛子や黒胡椒等のスパイスが効いた“刺激的な辛さ”がやみつきになるインパクトのある味わいの「JANJAN スパイシー焼そば」を発売し、JANJAN ファンの更なる獲得を目指します。

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

### 【商品名】

### JANJAN ソース焼そば/JANJAN スパイシー焼そば



### 【発売日・発売地区】

2013年8月5日(月) 全国

## 【商品特長】

商品名	JANJAN ソース焼そば	JANJAN スパイシー焼そば
めん	独自の配合でめんに旨みをギュッと練りこんだ「ウマ MIX 麺」です。滑らかな食感としっかりとした味付けが特長です。( # 18 丸・湯戻し時間 3 分)	独自の配合でめんに旨みをギュッと練りこんだ「ウマ MIX 麺」です。滑らかな食感としっかりとした味付けが特長です。( # 18 丸・湯戻し時間 3 分)
ソース	数種類のソースをバランスよく配合し、炒めた豚の旨みと野菜の香りが食欲をそそります。味・香りともに臨場感のあるこだわりの焼そばソースに仕上げました。	唐辛子や黒胡椒等のスパイスを振りかけて仕上げるインパクトのある辛さが特長です。香辛野菜が効いたソースと絡み辛さと旨さを味わえます。
かやく	シャキシャキとした食感の良いキャベツと程よく味付けした肉そぼろを加えました。	シャキシャキとした食感の良いキャベツを加えました。
パッケージ	躍動感溢れるシズル写真とこだわりの商品特長をキャッチコピーで美味しさをしっかり訴求しました。	

## 【商品概要】

商品名	JANJAN ソース焼そば	JANJAN スパイシー焼そば
内容量	104g (めん 85g)	102g(めん 85g)
かやく	キャベツ、鶏・豚味付肉そぼろ	キャベツ
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 22213 0	49 01071 22220 8
ITFコード	1 49 01071 22213 7	1 49 01071 22220 5
ケースJANコード	49 01071 29164 8	49 01071 29013 9
希望小売価格	170 円(税抜価格)	
個装サイズ	116×116×108mm	
段ボールサイズ	472×362×113mm	
個装重量	132g	131g
ケース重量	1.9kg	1.9kg

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・永野・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/>