



エスコック

2013年9月18日

ACECOOK NEWS RELEASE

“大阪 × 産経新聞 × エスコック”の超異例コラボ カップめん
大阪産(もん)の泉州たまねぎを使用したコクのある甘辛醤油スープが食欲をそそる一品

産経新聞 大阪ラーメン リニューアル発売

2013年10月14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)では産経新聞社の記者達が結成した「大阪ラーメン部」と共同開発した「産経新聞 大阪ラーメン」をリニューアル発売する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

当商品は、大阪の味である「甘辛」と食材を無駄なく使う大阪の食文化「始末の心」をコンセプトに開発された大阪のご当地カップめんです。

自社で苗植えや収穫を行った大阪産(もん)の泉州たまねぎをスープに使用することで、大阪の遊休農地解消に繋がる取り組みとなっております。

さらに、「チャーシューだれ」がマッチした、甘辛い特有のコクと旨さをもった醤油スープに仕上げました。

また、産経新聞の紙面上でこれらの取り組みを定期的に連載することで、話題の最大化を狙います。

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。



大阪産(もん)の泉州たまねぎ収穫の様子

【商品名】

産経新聞 大阪ラーメン



【発売日・発売地区】

2013年10月14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	産経新聞 大阪ラーメン
めん	スープと相性がよく、適度な弾力のあるめんです。 (#20丸、湯戻し時間:3分)
スープ	大阪の食文化である「甘辛」と「始末の心」を取り入れたこだわりのスープです。鶏がらをベースに、大阪産(もん)の泉州たまねぎエキス、バイプロダクトであるチャーシューだれがマッチした甘辛い特有のコクと旨さをもった醤油スープです。
かやく	程よく味付けした肉そぼろ、なると、ねぎ、ふわっと広がる風味の良いとろろ昆布で仕上げました。
パッケージ	産経新聞の紙面をモチーフに、商品特長である「甘辛」や「始末の心」を新聞記事風に見立てたインパクトあるパッケージデザインです。また、大阪らしい名所や商品名である“大阪ラーメン”を大きく配することで、ご当地ラーメンとしての魅力を高めました。

【商品概要】

商品名	産経新聞 大阪ラーメン
内容量	71g(めん 55g)
かやく	鶏・豚味付肉そぼろ、なると、ねぎ、とろろ昆布
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22657 2
ITFコード	1 49 01071 22657 9
ケースJANコード	49 01071 29033 7
希望小売価格	170円(税抜価格)
個装サイズ	100φ×110mm
段ボールサイズ	404×311×117mm
個装重量	102g
ケース重量	1.5kg

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 広告宣伝グループ
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/>