



エスコック

2013年9月25日

ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地の味を再現した“みつけた”シリーズ
とんこつスープに背油を加えた“現地”で愛される濃厚な味わい
博多でみつけた 背脂とんこつラーメン 新発売

2013年10月21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、「博多でみつけた 背脂とんこつラーメン」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土地を実際に訪れて“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。

今回は、博多の人々に親しまれている「背脂とんこつラーメン」を発売させていただきます。

博多ラーメンの代名詞である白濁した豚骨スープに、背脂をたっぷり加えることで、コクのある濃厚スープに仕上げました。さらに湯戻し1分の極細めん で本場の味が再現されているため、現地を訪れずとも満足感のある一杯を味わうことができます。

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

【商品名】

博多でみつけた 背脂とんこつラーメン



【発売日・発売地区】

2013年10月21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	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
めん	コシと歯切れの良さを併せ持った、本場の博多ラーメンさながらの細めんです。 (めん 65g・#26 丸・湯戻し時間 1分)
スープ	ポークエキスをふんだんに使用したとんこつスープに、ガーリックやジンジャーを絶妙なバランスで配合し、背脂を加えることで、博多でみつけた、濃厚でコクのある味わいを再現しました。
かやく	程よく味付けした焼豚、色味鮮やかな紅しょうが、広がりの良いねぎ、ごま、食感の良いキクラゲを入れて仕上げました。
パッケージ	ポイントである背脂とんこつスープを、シズル写真とメニュー名を大きく配しておいしさを訴求しました。

【商品概要】

商品名	博多でみつけた 背脂とんこつラーメン
内容量	106g (めん 65g)
かやく	ごま、紅しょうが、焼豚、キクラゲ、ねぎ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23499 7
ITFコード	1 49 01071 23499 4
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	134g
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/>