



**エスコック**

2013年10月2日

# ACECOOK NEWS RELEASE

独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用  
ラーメン業界の潮流である“どろ系”スープをカップめんて再現

## 極どろ 特濃とんこつラーメン 新発売

2013年10月28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、タテロングカップを使用した「極どろ」シリーズから「極どろ 特濃とんこつラーメン」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。

昨今の濃厚ブームを背景に、ラーメン店や食品業界でも「濃厚」コンセプトメニューが多数展開されています。ラーメン業界では、濃厚のさらに上に行く超濃厚な「どろ系」スープが潮流のひとつとなっているなか、弊社独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用した、スープ特化型商品を展開することで、ラーメンファンの濃厚メニューへのニーズに応えます。

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】

#### 極どろ 特濃とんこつラーメン



### 【発売日・発売地区】

2013年10月28日(月) 全国

## 【商品特長】

商品名	<b>極どろ 特濃とんこつラーメン</b>
めん	粘りと弾力のある食べ応えのある太めん。(＃16角、湯戻し時間:5分)
スープ	数種類の豚骨を使用することで、濃厚な豚の旨みと厚みあるスープに仕上げました。高粘度コラーゲン調味油を加えることで、スープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しています。
かやく	程よく味付けした肉そぼろ、メンマに彩りの良いねぎを加えました。
パッケージ	パッケージ正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすい、インパクトのあるデザインに仕上げました。

## 【商品概要】

商品名	<b>極どろ 特濃とんこつラーメン</b>
内容量	103g(めん 80g)
かやく	鶏・豚味付鶏肉そぼろ、メンマ、ねぎ
スープ	調味油・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22658 9
ITFコード	1 49 01071 22658 6
希望小売価格	190円(税抜価格)
個装サイズ	111φ×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	140g
ケース重量	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/>