



**エースコック**

2013年11月20日

# ACECOOK NEWS RELEASE

行列のできる名店「ラ・ベットラ」のオーナー イタリアンの巨匠「落合務シェフ」監修  
各種チーズとガーリック・バジルで仕上げるイタリアンな濃厚とんこつスープ

**落合シェフ監修**

**チーズで仕上げる スーパーカップ1.5倍とんこつラーメン 新発売**

2013年12月16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「落合シェフ監修 チーズで仕上げる スーパーカップ1.5倍とんこつラーメン」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。

スーパーカップが発売 25周年を迎える節目の年に、話題を喚起できるインパクトのある商品を開発いたしました。本商品は行列のできる名店「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ、イタリアンの巨匠「落合務シェフ」に監修を頂いた、イタリアンの世界観を感じるとんこつラーメンです。シェフ監修のもと、チェダーチーズ、ゴルゴンゾーラチーズで仕上げる濃厚な美味しさと、ガーリックやバジルを加えることでイタリアンな雰囲気が楽しめる一杯に仕上げました。

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

## 【商品名】

**落合シェフ監修**

**チーズで仕上げる スーパーカップ1.5倍とんこつラーメン**



## 【発売日・発売地区】

2013年12月16日(月) 全国

【商品特長】

商品名	<b>落合シェフ監修</b> <b>チーズで仕上げる スーパーカップ1.5倍とんこつラーメン</b>
めん	適度な弾力と歯切れの良さを併せ持っためんです。大盛りで食べ応えのあるめんに仕上げました。(めん 90g・#24丸・湯戻し時間 3分)
ソース	チェダーチーズやゴルゴンゾーラチーズをベースにしたシーズニングで仕上げる濃厚なとんこつスープです。落合シェフ監修のもと、ガーリックやバジルを加えることでイタリアンな雰囲気を楽しめるスープに仕上げました。
かやく	焼豚をメインに、揚げ玉、キクラゲ、紅しょうが、ねぎ、ごまを入れました。
パッケージ	落合シェフの顔写真とイタリアンカラーを配した企画性のあるデザインに仕上げました。

【商品概要】

商品名	<b>落合シェフ監修</b> <b>チーズで仕上げる スーパーカップ1.5倍とんこつラーメン</b>
内容量	119g (めん 90g)
かやく	焼豚、ごま、揚げ玉、キクラゲ、ねぎ、紅しょうが
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23728 8
ITFコード	1 49 01071 23728 5
希望小売価格	200円(税抜価格)
個装サイズ	140φ×105mm
段ボールサイズ	434×292×218mm
個装重量	146g
ケース重量	2.2kg

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/>