



エースコック

2014年3月26日

ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地で“最前線”の味をカップめんて再現する人気シリーズ
最旬トレンドであるクリーミーさと濃厚さが際立つ横浜とんこつ醤油ラーメンが登場
ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン 新発売

2014年4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。

エースコック株式会社(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『ご当地最前線』シリーズより「ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン」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。

当シリーズは、根強い人気を誇る“ご当地ラーメン”をテーマとした、現地の“最前線”の味わいを再現したシリーズです。今回は長い歴史を持ちながらも、進化を続けることで全国的な人気を誇る“横浜とんこつ醤油ラーメン”を開発いたしました。

横浜、ならびに首都圏では、鶏の濃厚さを活かしたクリーミーなスープをベースにした、とんこつ醤油ラーメンを提供するニューウェーブ系のラーメン店が人気を博しています。本商品は、現地の最旬トレンドである、「クリーミー」・「濃厚」をポイントにして開発された新商品です。

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】

ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン



【発売日・発売地区】

2014年4月21日(月) 全国

【商品特長】

商品名	ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン
めん	適度な粘りと弾力のある太めんです。 (#16角、湯戻し時間:5分)
スープ	豚骨と鶏ガラのコクに鶏油をしっかり効かせた横浜とんこつ醤油スープです。 鶏の濃厚さを活かしたクリーミーなスープに仕上げました。
かやく	ほうれん草に、程好く味付けした焼豚とメンマ、ねぎで仕上げました。
パッケージ	“ラーメンご当地の最前線”というシリーズのコンセプトをグルメガイドに見立てた斬新なパッケージデザインで表現しました。また、最旬の人気店の内外装に多く見られる「黒色」をあしらい、トレンド感を演出しました。

【商品概要】

商品名	ご当地最前線 横浜とんこつ醤油ラーメン
内容量	90g(めん 70g)
かやく	焼豚、ほうれん草、メンマ、ねぎ
スープ	液体スープ・顆粒スープ
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 22678 7
ITFコード	1 49 01071 22678 4
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	127g
ケース重量	1.8kg