



エスコック

2014年5月7日

ACECOOK NEWS RELEASE

鯛のあらを炊き出したスープと鯛入りつみれで魚介の旨みを凝縮
手軽さと本格感を兼ね備えたこだわりの一杯

タテ型 飲み干す一杯 あら炊き魚介塩ラーメン 新発売

2014年5月19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、飲み干す一杯シリーズより「タテ型 飲み干す一杯 あら炊き魚介塩ラーメン」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。

飲み干す一杯は、手軽さと本格感を兼ね備えたタテ型カップめんという独自の商品価値により、長くお客様にご支持をいただいているシリーズです。

当商品は、初夏にニーズの高まる塩味で本格感のあるメニューとして開発しました。鯛のあらを炊き出したスープと、鯛入りつみれが合わさることで魚介の旨みが凝縮されたこだわりの一杯で、口に広がる余韻を楽しむことができます。

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：

タテ型 飲み干す一杯 あら炊き魚介塩ラーメン

◆希望小売価格： 170円(税抜価格)

◆内容量： 69g(めん 55g)



【商品特長】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 あら炊き魚介塩ラーメン
めん	滑らかで歯切れが良く、スープのりの良いめんです。 (#22丸・湯戻し時間:3分)
スープ	チキンベースに魚介の旨みを効かせた塩スープです。 鯛のあらを炊き出した旨みと鰹の旨みを合わせ、深みとコクのあるスープに仕上げました。
かやく	風味の良い鯛入りつみれ、程良く味付けしたメンマ、ねぎ、しょうがを入れました。
パッケージ	スープに焦点を当てたシズル写真で美味しさを訴求しました。 また、海をイメージした爽やかな背景に鯛のイラストを入れ、店頭でのインパクトを意識しました。