



エスコック

2013年6月4日

ACECOOK NEWS RELEASE

ご当地の味を再現した“みつけた”シリーズ
石垣島で使われる“ヒバーチ”をイメージした別添スパイスの特徴的な風味がアクセント
沖縄でみつけた 石垣そば 新発売

2014年6月23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、「沖縄でみつけた 石垣そば」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、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、沖縄・石垣島の人々に愛され続けている「石垣そば」を発売いたします。

沖縄のそばといえば、鰹だしベースの和風スープに、平打ちのめんが一般的にイメージされますが、本商品は、現地で長く愛され続けている人気の味わいを再現するべく、鰹だしと豚骨スープをブレンドしたコクのあるスープに、石垣島でよく使われる香辛料「ヒバーチ」をイメージしたスパイスを入れることで特徴ある味わいに仕上げております。

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。

【商品概要】

- ◆商品名：沖縄でみつけた 石垣そば
- ◆希望小売価格：220円(税抜価格)
- ◆内容量：83g(めん 67g)



【商品特長】

商品名	沖縄でみつけた 石垣そば
めん	滑らかさと適度な弾力を併せ持っためんです。 (湯戻し時間:4分)
スープ	鰹をベースに豚骨をブレンドしたまろやかでコクのあるスープです。石垣島で使われるヒバーチをイメージした別添スパイスの特徴的な風味がアクセントとなり、最後まで飽きのこない味わいになっています。
かやく	細切りの味付け豚肉に彩りの良いねぎ、かまぼこを加えて仕上げています。
パッケージ	南国・沖縄をイメージさせる鮮やかな配色と、メニュー名を大きく配したことで、特徴ある石垣そばを訴求しました。