



エスコック

2014年6月25日

ACECOOK NEWS RELEASE

茹でたて生めんのコシと風味が特長の「もちもち多加水麺」を採用
湯切りしためんにスープをからめる夏にぴったりの新感覚カップめん

エスコックの多加水麺 ぶっかけらぁ麺 大盛り 新発売

2014年7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。

エスコック株式会社(本社:大阪府吹田市 社長:村岡寛)では、「エスコックの多加水麺 ぶっかけらぁ麺 大盛り」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。

本商品は、大口径カップめんならではのニーズである「本格感」に「食べ応え」の価値を付加した新商品です。

湯切りしためんにスープをからめる新感覚のおいしさで、新開発した大盛りの“もちもち多加水麺*”のコシと風味を楽しめます。魚粉とごまの入った別添ふりかけで仕上げることにより、ラーメン店のような美味しさと食べ応えを演出した暑い夏にぴったりの一杯です。

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

※「もちもち多加水麺」とは…

“多加水麺”とは、小麦の加水率が40%を超えるめんのこと、人気ラーメン専門店にて採用されている製麺技術。「もちもち多加水麺」は、今まで大量生産の難しかった“多加水麺”を、エスコックの独自技術によりカップめんにて再現することに成功した、茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる本格めん。

【商品名】

エスコックの多加水麺 ぶっかけらぁ麺 大盛り



【発売日・発売地区】

2014年 7月 21日 (月) 全国

エスコック株式会社
<http://www.acecook.co.jp>

【商品特長】

商品名	エスコックの多加水麺 ぶっかけらぁ麺 大盛り
めん	茹でたて生めんのコシと風味が楽しめる大盛りの“もちもち多加水麺”です。 (湯戻し時間:5分)
スープ	チキンとポークをベースに、カツオの旨みを効かせ香辛料を加えて仕上げた、 めんにたっぷりぶっかけるスープです。魚粉とごまが入った別添スパイスで 食欲をそそる風味豊かな味わいに仕上げました。
かやく	程よく味付けしたメンマ、食感の良いなると、彩りの良いねぎを加えて 仕上げました。
パッケージ	メニューとシズルを大きく配置し、美味しさと味を想起しやすいデザインで 訴求力を高めました。

【商品概要】

商品名	エスコックの多加水麺 ぶっかけらぁ麺 大盛り
内容量	133g(めん 90g)
かやく	ねぎ、メンマ、なると
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 21114 1
ITFコード	1 49 01071 21114 8
希望小売価格	230円(税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	158g
ケース重量	2.3kg