



エスコック

2014年7月30日

# ACECOOK NEWS RELEASE

後入れの液体スープや調味料を加えることで本格的なスープが味わえる“飲み干す一杯”

タテ型 飲み干す一杯

担担麺／背脂とんこつラーメン／カレーうどん リニューアル

2014年8月18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、「タテ型 飲み干す一杯」シリーズをリニューアル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。

当シリーズは後入れの液体スープや調味油を加えることによって、従来のタテ型では味わえなかった本格的なスープが楽しめる商品です。ご好評を頂いている「担担麺」「背脂とんこつラーメン」「カレーうどん」についてスープの美味しさを引き上げ、さらに飲み干したくなる商品へとリニューアルいたしました。

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

◆商品名 : タテ型 飲み干す一杯 担担麺／背脂とんこつラーメン／カレーうどん

◆希望小売価格 : 170 円(税抜価格)

◆内容量 : 79g(めん 55g)／72g(めん 55g)／74g(めん 55g)



## 【商品特長】

商品名	タテ型 飲み干す一杯 担担麺	タテ型 飲み干す一杯 背脂とんこつラーメン	タテ型 飲み干す一杯 カレーうどん
めん	滑らかでコシがあり、適度に味付けされためんです。(湯戻し時間:3分)	適度な硬さと歯切れの良さを持つ細めんです。(湯戻し時間:2分)	コシと滑らかなのどごしを併せ持ったうどんです。(湯戻し時間:3分)
スープ	ポークの旨みが効いた味噌ベースのスープに、香辛料を効かせた担担麺スープです。別添の練り胡麻を加えることでコクと深みのある味わいに仕上げました。	旨みと香りが強いポークエキスに、ガーリックやジンジャーなどの香味野菜を効かせたとんこつスープです。別添のレトルト背脂を加える事で、深みのある味わいに仕上げました。	だしを効かせたカレースープに、牛肉と野菜の旨みを詰め込んだ別添の特製ルーを加えることで、深いコクの飲み干したくなる味わいに仕上げました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、チンゲン菜、ごま、ねぎ、唐辛子を入れました。	程良く味付けした肉そぼろ、キクラゲ、ごま、ねぎ、紅しょうがを入れました。	玉ねぎ、程良く味付けした肉そぼろ、ねぎを入れました。
パッケージ	「飲み干す一杯」ロゴを中央に配し、メニュー名の文字立ちをはっきりとさせることで視認性を高めたデザインです。「うまさ実感スープ」のキャッチコピーを入れ、スープの美味しさを訴求しました。		