



エースコック

2014年9月10日

# ACECOOK NEWS RELEASE

## エースコックが日本で培った技術を駆使してミャンマーで親しまれているめん料理を再現 ミャンマー事業における企画開発商品第1弾始動

2014年9月1日 ミャンマー国内にて発売

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)は、2014年4月1日付でヤンゴン支店をミャンマー連邦共和国ヤンゴン市に開設致しました。

新たな進出先となるミャンマーは多様なめん食文化が存在しており、人口も約5,141万人※と多いことから、当社として今後ベトナムに次ぐ有力な市場と位置付け、同国において積極的な事業展開を推進しております。この度、初のミャンマー向け独自商品「HANA Chicken Sikyet Kaukswe」をミャンマー国内にて2014年9月1日より発売開始いたしましたので、ご案内申し上げます。

※2014年同国実施国勢調査暫定結果

当社は、既にグループ会社であるエースコックベトナムから即席めんをミャンマー国内に販売しておりますが、この度の商品は、2014年4月にヤンゴン支店を開設した当社が、市場調査等を経て初めて企画・開発を行った商品となっております。多様なめん料理が存在しているミャンマーにおいて、それらの味わいを再現した即席めんが少ないことに着目し、現地のめん料理の味わいを再現すべく開発に着手。実際に、日本から開発スタッフを派遣して調査を重ねることで、より本物の味に近づきよう改良を繰り返してまいりました。

そうして開発した当商品は、ミャンマーで慣れ親しまれているめん料理Sikyet Kauksweの味わいを、日本で培った“ノンフライめん”と“液体ソース”の技術を駆使して再現した袋めんタイプの即席めんです。油で揚げる代わりに熱風で生めんを乾燥させたノンフライめんの採用によって、より生めんに近いコシのある食感を実現。また、様々な原材料を調理したソースを加熱殺菌し、保存性の高い包材でパッキングした液体ソースによって、お店で食べられているような鮮度の高い味わいを再現しております。

プロモーションとしては、新商品発表会やTVCMの放映、ヤンゴン・マンダレーなどで発売から3ヶ月かけて10万人以上への大サンプリング、また、facebookでは、ミャンマーのおいしいめん料理屋の紹介といった消費者にとって魅力的な情報を発信していく等、エースコック初のミャンマー向け独自商品としてインパクトと共に伝えていきたいと考えております。

当社では、今回発売した商品を皮切りに、ミャンマーの皆様にも親しみ愛される続ける商品を、今後も開発してまいります。

- ◆商品名：HANA Chicken Sikyet Kaukswe
- ◆発売日：2014年9月1日(月)
- ◆内容量：88g
- ◆発売エリア：ヤンゴン、ネピドー、マンダレー、ラショーの4エリア



エースコック株式会社  
<http://www.acecook.co.jp>

## <※参考情報：9月3日ミャンマーにて開催した新商品発表会要旨>

### ■登壇者コメント

エースコック株式会社 代表取締役社長 村岡 寛

「食は本来ローカルなものです。この点、めん質や食感、スープの味付けや食べ方を自由自在に変えることができるインスタントラーメンは、その土地の料理に仕上げることが可能です。こうして、グローバルな技術を用い、ミャンマーで最も支持される味のインスタントラーメンを造ることもできる。しかし、大半を輸入品が占めている関係から、ミャンマーの市場で見かけるインスタントラーメンのほとんどが、タイ風トムヤムクン味です。

これを“ミャンマー味”にすることで、ミャンマーのインスタントラーメンマーケットが本格的に成長するものと考えております。本日、発表させていただく新商品『HANA』は当社のインスタントラーメン製造技術を活用し、ミャンマーの皆様が親しまれている『Sikyet』<sup>シキエー</sup>をインスタントラーメンとして再現いたしました。この商品を手始めに、これからもミャンマーの皆様のための商品を次々と開発し、市場に投入してまいります。」

### ■当日の様子



#### 本リリースに関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 社長室

TEL 06-6338-2454 FAX 06-6330-7350

〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>