

NEWS RELEASE

かき混ぜると“カプチーノ”のようにどンドン“泡立つスープ”が特長の新感覚カップめん!!

スーパーカップ 1.5倍 衝撃の泡立ち
豚骨醤油ラーメン／鶏白湯ラーメン 新発売

2015年4月6日 発売

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、スーパーカップブランドから「スーパーカップ 1.5倍 衝撃の泡立ち 豚骨醤油ラーメン／鶏白湯ラーメン」の2品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。

＜本商品のポイント＞

- ①かき混ぜると“カプチーノ”のようにどンドン泡立つスープが特長の新感覚カップめん
- ②後入れの“泡のもと”に入っているクリーミーパウダーと卵白粉により泡立ちが持続
- ③きめ細かい泡がめんに絡み、すするだけでダイレクトにスープが味わえる“ふわとろスープ”がクセになる

【商品情報】

当商品は驚きと楽しさをテーマに、驚くほどの“泡立ち”とまろやかな口当たりを楽しめるスープが特長となっています。見た目のインパクトだけでなく、スープをかき混ぜることで、まるでカプチーノのようにどンドン泡立っていく“調理の楽しさ”を併せ持った、新感覚カップめんです。

大盛りカップめんのパイオニアであるスーパーカップは、発売以来ターゲットである若者を意識して量だけでなく味わいでも満足感を得られる食べごたえのあるカップめんを追求、昨年はシゲキ的噛みごたえが体感できる「カドメン」を開発いたしました。本商品では、めんもスープもシゲキ的なスーパーカップを味わっていただけます。

■商品名：

スーパーカップ 1.5倍 衝撃の泡立ち
豚骨醤油ラーメン／鶏白湯ラーメン

■発売日：

2015年4月6日（月）

■発売地区：

全国（コンビニ・スーパー）

■価格：

200円（税抜価格）



※商品画像

▽ “泡立つスープ”のヒミツとは！？

【調理工程】 ※写真は豚骨醤油ラーメンになります。



① 泡のもと（後入れ粉末スープ）を投入

泡立つスープの秘密は、“泡のもと”に入っているクリーミーパウダーと卵白粉。
しっかりと泡立ち、泡が持続しやすいよう工夫。



② かきまぜると、スープが驚くほどの“泡”に変身

スープをかき混ぜることで、どんどん泡立つ
“インパクト”と“臨場感”を楽しむことができる。



③ ふわとろスープの完成！

まるで“カプチーノ”のような、きめ細かい泡と
まろやかな口当たりのスープが完成。
めんが絡みやすく、すするだけでスープの味がダイレクトに
味わうことができる。

【開発エピソード】

開発に約1年と時間をかけました。その間に試食した回数は、50回を超えています。
試作品の改良を行う中で苦労したポイントは、何より“泡”でした。“泡”がしっかりと泡立ち、
すぐに消えないように改良する点に一番苦労しました。

【商品特長】

商品名	スーパーカップ1.5倍 衝撃の泡立ち 豚骨醤油ラーメン	スーパーカップ1.5倍 衝撃の泡立ち 鶏白湯ラーメン
めん	しっかりとした弾力があり、口の中で存在感のあるカドメンです。 (湯戻し時間：3分)	しっかりとした弾力があり、口の中で存在感のあるカドメンです。 (湯戻し時間：3分)
スープ	まろやかな味わいのポークエキスと臭みのあるポークエキスを醤油と合わせた豚骨醤油スープです。後入れ粉末スープ「泡のもと」でふんわり泡立てました。	まろやかな味わいのチキンエキスと肉感の強いチキンエキスに、オニオンのコクを加えた鶏白湯スープです。後入れ粉末スープ「泡のもと」でふんわり泡立てました。
かやく	程良く味付けした肉そぼろ、食感の良いキクラゲ、ごま、ねぎ、にんにくを入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、シャキシャキとした食感のキャベツ、しょうが、ねぎ、唐辛子を入れました。
パッケージ	驚くほど泡立つスープを調理写真で大きく配し、好奇心をそそるデザインに仕上げました。	

【商品概要】

商品名	スーパーカップ1.5倍 衝撃の泡立ち 豚骨醤油ラーメン	スーパーカップ1.5倍 衝撃の泡立ち 鶏白湯ラーメン
内容量	112g (めん 90g)	109g (めん 90g)
かやく	ごま、鶏・豚味付肉そぼろ、キクラゲ、ねぎ、にんにく	キャベツ、味付鶏肉そぼろ、ねぎ、しょうが、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23753 0	49 01071 23754 7
ITFコード	1 49 01071 23753 7	1 49 01071 23754 4
ケースJANコード	-	
希望小売価格	200円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	
段ボールサイズ	434×292×218mm	
個装重量	145g	142g
ケース重量	2.1kg	2.1kg