

NEWS RELEASE

進化し続ける京都ラーメンが「ご当地最前線」シリーズとして新登場
山椒や黒胡椒でアクセントをつけた濃厚な鶏白湯スープと太めんで食べ応え抜群の一杯！

ご当地最前線 京都こってり鶏白湯麺 新発売

2015年12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。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、「ご当地最前線 京都こってり鶏白湯麺」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 人気ご当地ラーメンをテーマにした、現地の最前線の味を再現したシリーズ
- ② 山椒や黒胡椒でアクセントをつけた濃厚な鶏白湯スープに、食べ応えのある太めんを合わせた、京都の最前線の味わいを再現

【商品情報】

当シリーズは根強い人気を誇るご当地ラーメンをテーマにした、現地の最前線の味を再現したシリーズです。

今回は長い歴史の中で複数に派生し、今なお進化することでラーメンファンを魅了し続けるラーメンご当地「京都」の「濃厚白湯系」ラーメンの最前線を再現しました。

鶏の旨みを徹底的に引き出した、粘度感のある濃厚な鶏白湯スープに、山椒や黒胡椒でメリハリを利かせた飽きのこない美味しさと、食べ応えのある太めんが最前線の味わいとなっています。

- 商品名： ご当地最前線 京都こってり鶏白湯麺
- 発売日： 2015年12月21日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 価格： 205円（税抜）
- 内容量： 89g（めん70g）



【商品特長】

| 商品名 | ご当地最前線 京都こってり鶏白湯麺 |
|-------|--|
| めん | 適度な弾力と滑らかさを併せ持った角刃の太めんです。適度な味付けを施し、食べ応えのあるめんに仕上げました。（湯戻し時間：5分） |
| スープ | 数種類の子キンエキスを使用し、濃厚な鶏の旨みと厚みを味わえるスープに仕上げています。別添の調味油で増すコクと、程よく利いた香辛料がアクセントを与え、最後まで飽きの来ない味わいが楽しめます。 |
| かやく | 程良く味付けした鶏肉そぼろ、メンマ、色調の良いねぎ、唐辛子を加えて仕上げています。 |
| パッケージ | 旅行ガイドブックをイメージしたデザインに、「京都」の文字とシズルを大きくあしらひ、ご当地ラーメンの臨場感を訴求しました。 |