

NEWS RELEASE

独自製法「高粘度コラーゲン調味油」で仕上げる特濃スープと
 噛み応え抜群の「厚切太麺」で満足感を実感できる一杯
極どろ 特濃こってり鶏白湯ラーメン 新発売
 2016年2月8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、「極どろ 特濃こってり鶏白湯ラーメン」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 濃厚の上に上に行く超濃厚な「どろ系」スープが特徴の「極どろ」シリーズ
- ② ラーメン店同様、コラーゲンによる濃厚感が極どろの美味しさの秘訣！
この美味しさをエースコック独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」で再現！
- ③ 厳選した数種類の子キンエキスを使用し、粘度だけではなく素材の旨みも感じられるスープに仕上げた

【商品情報】

昨今の濃厚ブームを背景に、食品業界では「濃厚」コンセプトメニューが多数展開されており、とりわけラーメン業界では、濃厚の上に上に行く超濃厚な「どろ系」スープが潮流のひとつとなっています。

エースコック独自技術の「高粘度コラーゲン調味油」を使用したスープ特化型商品を展開することで、濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えます。また、更なる食べ応えを追求し、噛み応えのある太めん「厚切太麺」によく絡む特濃スープで満足感がいっそう高まる一杯に仕上げました。

- 商品名： 極どろ 特濃こってり鶏白湯ラーメン
- 発売日： 2016年2月8日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 価格： 205円（税抜）



【商品特長】

商品名	極どろ 特濃こってり鶏白湯ラーメン
めん	しっかりとした噛み応えのある角刃の太めんです。スープとの相性もよく、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	厳選した数種類の子キンエキスを使用した濃厚な鶏白湯ベースに香味野菜を利かせることで最後まで飽きのこない味に仕上げています。また、別添のコラーゲン入り調味油を加えることで、スープの旨みやコク、ドロツとした濃厚感を演出しています。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、メンマに色調の良いねぎを加えて仕上げています。
パッケージ	フタでめんを大きく持ち上げ、カップで正面中央にレンゲを配し、コンセプトの伝わりやすいインパクトのあるデザインに仕上げています。