

NEWS RELEASE

“めんの美味しさ”を“お手頃な価格”で味わえる新シリーズ「味わい麺工房」誕生！
クセのないすっきりした味わいのスープがめんを引き立てる一杯

味わい麺工房

鶏がらしょうゆラーメン／あっさりとんこつラーメン 新発売

2016年3月14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、「味わい麺工房 鶏がらしょうゆラーメン／あっさりとんこつラーメン」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 “めんの美味しさ”を“お手頃な価格”で味わえる新シリーズ「味わい麺工房」誕生！
- ② めんに自信あり！「鶏がらしょうゆラーメン」は“もちっと”生めん食感の多加水めん
「あっさりとんこつラーメン」は“つるっと”のどごしの良いめんが特長
- ③ クセのないすっきりとした味わいのスープが、より一層めんの美味しさを引き立てる

【商品情報】

当商品は、弊社の製麺技術を駆使して完成した、食感にこだわっためんを楽しみながら美味しさを実感していただける一杯です。

「鶏がらしょうゆラーメン」は、“もちっと”した生めんのような食感の多加水めん、「あっさりとんこつラーメン」は、“つるっと”したのどごしの良い細めん、どちらも特長的なノンフライめんに仕上げました。

また、めんの美味しさを引き立てるすっきりとした味わいのスープ、シンプルながらも質感を訴求したパッケージで幅広い世代の方にお楽しみいただけます。

■商品名： 味わい麺工房 鶏がらしょうゆラーメン／あっさりとんこつラーメン

■発売日： 2016年3月14日（月）

■発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）

■価格： オープン価格



【商品特長】

商 品 名	味わい麺工房 鶏がらしょうゆラーメン	味わい麺工房 あっさりとんこつラーメン
め ん	プリッと歯切れが良くもっちりとした生めんのような多加水めんです。(湯戻し時間：5分)	滑らかでしっかりとしたコシのあるとんこつラーメンらしい細めんです。(湯戻し時間：3分)
ス ー プ	チキンをベースに鰹の旨みを利かせた醤油スープです。鶏油の入った調味油を入れることで、飽きのこない味に仕上げました。	数種のポークをベースに香味野菜の旨みが利いたとんこつスープです。豚脂の入った調味油を入れることで、飽きのこない味に仕上げました。
か や く	程良く味付けした鶏肉そぼろ、わかめ、コーン、ねぎを入れました。	風味の良い紅しょうが入りの揚げ玉、肉そぼろ、ごま、キクラゲ、ねぎを入れました。
パッケージ	赤と緑の鮮やかな色を基調に、めんにフォーカスしたシズルとキャッチコピーを入れることでシンプルながらも美味しさを訴求したデザインです。	

【商品概要】

商 品 名	味わい麺工房 鶏がらしょうゆラーメン	味わい麺工房 あっさりとんこつラーメン
内 容 量	65g (めん 55g)	63g (めん 50g)
か や く	ねぎ、コーン、味付鶏肉そぼろ、わかめ	紅しょうが入り揚げ玉、ごま、鶏・豚味付肉そぼろ、ねぎ、キクラゲ
荷 姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21141 7	49 01071 21142 4
ITFコード	1 49 01071 21141 4	1 49 01071 21142 1
ケースJANコード	49 01071 28913 3	49 01071 28914 0
希望小売価格	オープン価格	
個装サイズ	165×165×75mm	
段ボールサイズ	507×343×157mm	
個装重量	87g	85g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg