

NEWS RELEASE

都内屈指の行列の絶えない人気ラーメン店「つじ田」監修
豚骨ベースの濃厚スープのコクのある旨みで臨場感溢れる一杯に
つじ田監修 魚介豚骨らーめん 新発売

2016年5月30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、「つじ田監修 魚介豚骨らーめん」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 **有名ご当店コラボ商品が普遍的人気を得ているカップめん業界
新たに都内屈指の行列の絶えない人気ラーメン店「つじ田」監修商品を開発**
- ② **豚骨をベースに鶏や魚介の旨みを溶け込ませた濃厚なスープに太めんが絡み、
ご当店「つじ田」の雰囲気をしっかり楽しめる一杯**

【商品情報】

カップめん業界において、有名ご当店コラボ商品は普遍的人気を得ており、発売商品数も増え続けています。数ある商品の中から、誰からも愛され、長きにわたって店頭で支持される商品を目指し、都内でも屈指の行列店で、大阪への出店も果たした人気店「つじ田」監修のカップめんを開発しました。

豚骨をベースに鶏や魚介の旨みをしっかりと感じられる濃厚スープが太めんに絡み、めんをすすると同時にコクのある旨みを存分に感じることで、「つじ田」の臨場感溢れる一杯となっています。

- 商品名： つじ田監修 魚介豚骨らーめん
- 発売日： 2016年5月30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	つじ田監修 魚介豚骨らーめん
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	ポークベースにチキンや魚介の旨みを溶け込ませた、濃厚な魚介豚骨スープです。かつおやイリコの利いたスープに、別添の調味油を入れる事で、味に深みが増し、ご当店「つじ田」の雰囲気をしっかり楽しめる一杯に仕上げました。
か や く	程良く味付けした焼豚、メンマ、色調の良いねぎを加えて仕上げています。
パッケージ	「つじ田」の店舗の外観をイメージした木目調のベースに、お店を模した看板を大きく配置し、ご当店らしさを演出しました。

【商品概要】

商 品 名	つじ田監修 魚介豚骨らーめん
内 容 量	91g (めん 70g)
か や く	焼豚、メンマ、ねぎ
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 27873 1
ITFコード	1 49 01071 27873 8
ケース JANコード	—
希望小売価格	205円 (税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	127g
ケース重量	1.8 kg