

NEWS RELEASE

独自技術「高粘度コラーゲン調味油」で仕上げる超濃厚「極どろ」シリーズ
スープの濃さを高める「濃旨ダレ」でさらに濃厚感アップ！

極どろ 特濃 二ボ豚骨ラーメン 新発売

2016年11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、「極どろ 特濃 二ボ豚骨ラーメン」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 濃厚のさらに上に行く超濃厚な「どろ系」スープが特徴の「極どろ」シリーズから煮干しと豚の旨みを凝縮した新商品が登場！
- ② ラーメン店同様、コラーゲンによる濃厚感が極どろのおいしさの秘訣！
このおい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 スープの濃さを高める別添「濃旨ダレ」で濃厚感がさらにアップ！

【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、濃厚のさらに上に行く超濃厚な「どろ系」スープが潮流の一つとなっています。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、その濃厚メニューを求める消費者ニーズに応えます。

また今回、「さらに濃く旨く」を追求し、スープの濃さを高める「濃旨ダレ」付で濃厚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 二ボ豚骨ラーメン
- 発売日： 2016年11月14日（月）
- 発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）
- 価格： 205円（税抜）



【商品特長】

商 品 名	極どろ 特濃 二ボ豚骨ラーメン
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。 めんには味付けをし、スープとの相性も良いめんに仕上げました。 (湯戻し時間：5分)
ス ー プ	濃厚な豚骨醤油ベースに煮干しを加え、コクと香りのある本格的な味に仕上げています。別添のポークコラーゲン・調味たれを加えることで、ドロツとした濃厚感を演出しつつもしっかりコク・旨みを感じられる商品に仕上げました。
か や く	程良く味付けした肉そぼろ、メンマ、色調の良いねぎを加え仕上げています。
パッケージ	レンゲ・箸での持ち上げ写真を大きく配することで「どろ」っとした濃厚なおいしさが伝わるデザインに仕上げました。

【商品概要】

商 品 名	極どろ 特濃 二ボ豚骨ラーメン
内 容 量	91g (めん 70g)
か や く	鶏・豚味付肉そぼろ、メンマ、ねぎ
荷 姿	12食×1
JANコード	49 01071 27896 0
ITFコード	1 49 01071 27896 7
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	129g
ケース重量	1.8kg