

NEWS RELEASE

“めんのおいしさ”を“お手頃な価格”で味わえる「味わい麺工房」シリーズ
飽きのこないすっきりとした味わいのスープで毎日でも食べたくなる一杯！
「味わい麺工房」シリーズ リニューアル
鶏がらしょうゆラーメン／香味みそラーメン／あっさりとんこつラーメン

2017年4月17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／香味みそラーメン／あっさりとんこつラーメン」をリニューアル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 めんの食感にこだわった「味わい麺工房」シリーズがリニューアル！
- ② “もちっと”した食感の多加水めんと、“つるっと”したのどごしの良い細めんを採用！
- ③ めんを引き立たせる、すっきりとした味わいのスープで毎日でも食べたくなる一杯！

【商品情報】

当商品は、エースコックの製麺技術を駆使して完成させためんの食感にこだわりを持った商品です。

「鶏がらしょうゆラーメン」「香味みそラーメン」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を採用しております。

こだわりのめんのおいしさとすっきりとした味わいのスープを合わせることで、何度食べても食べ飽きない毎日食べたくなるような一杯に仕上げました。パッケージは上質感のある現行デザインを踏襲しながら、めんの持ち上げを大きく目立たせて商品の肝であるめんのおいしさを最大限強調しました。

- 商品名：
味わい麺工房 鶏がらしょうゆラーメン／香味みそラーメン／あっさりとんこつラーメン
- 発売日： 2017年4月17日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 希望小売価格： 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 香味みそラーメン	味わい麺工房 あっさりとんこつ ラーメン
めん	ブ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)	ブ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	鶏をベースに鰹の旨みを利かせた醤油スープです。 鶏油の香り豊かな別添の調味油を加えると共に、香辛料のバランスを整えることで食べやすい味に仕上げました。	香り高く深いコクのある味噌をベースに香味野菜の旨みが利いた味噌スープです。 食欲をそそる味に仕上げました。	豚骨らしい風味の強い本格的な味わいの豚骨スープです。 香味野菜でアクセントを付け、豚脂の香り豊かな別添の調味油を入れることで更にコクを高めました。
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。	彩りの良いねぎ、コーン、唐辛子を入れました。	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	商品の肝であるめんを持ち上げを強調したデザインで商品の魅力を表現しました。上質感を感じるロゴマークと、曲線を活かした情緒感のあるデザインで親しみやすい商品にしました。		

【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 香味みそラーメン	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)	66g (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	ねぎ、コーン、唐辛子	紅しょうが入り揚げ玉、 ごま、 鶏・豚味付肉そぼろ、 キクラゲ、ねぎ
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 21141 7	49 01071 21148 6	49 01071 21142 4
ITFコード	1 49 01071 21141 4	1 49 01071 21148 3	1 49 01071 21142 1
ケースJANコード	49 01071 28913 3	49 01071 28932 4	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	86g	87g	85g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg	1.4 kg