

NEWS RELEASE

ダイエットや生活習慣病予防にも嬉しい“おいしい低糖質カップめん”
豚骨スープに合う歯切れのよい細めんも低糖質で登場！
「麺ごち 糖質50%オフ」シリーズ リニューアル・新発売
2017年9月18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、弊社初の低糖質カップめんシリーズとなる「麺ごち 糖質50%オフ 芳醇鶏だし醤油ラーメン」をリニューアルし、新たに「麺ごち 糖質50%オフ 旨炊き豚骨ラーメン」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 **おいしさそのまま糖質50%オフ^{※1}！エースコック初の低糖質カップめんシリーズ**
黒豚だしを使用した「旨炊き豚骨ラーメン」が新登場！
- ② **麺質を改良し、より中華めんらしい風味を実現！さらに細めんタイプを新開発！**
弊社が推進する「健活^{※2}コーナー」棚推奨商品！

【商品情報】

当シリーズは、おいしさにこだわった、毎日食べたくなる王道の味わいの低糖質カップめんです。おいしさはそのままに糖質50%オフ[※]を実現しました。独自技術だからこそできた卵白でつるみを高めた喉越しの心地よい低糖質めん、地鶏だしや黒豚だしを使用した王道スープとこだわりの具材を合わせた上質な味わいに仕上げました。

今回のリニューアルでは、さらにおいしい麺質へと改良し、より中華めんらしい風味を実現するとともに、新たに歯切れの良い細めんを開発しました。新開発の細めん味わう「旨炊き豚骨ラーメン」は、黒豚だしを使用した旨みをとことん炊きだした王道豚骨スープとつるっと食感のワンタンが相性抜群です。

また、「おいしく楽しく適正糖質＝口カボ」を提唱する一般社団法人食・楽・健康協会の趣旨に賛同し、同協会の会員企業となる口カボパートナーとして、低糖質カップめんの普及活動に一層取り組みます。

※1 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）中華スタイル即席カップめん（非油揚げ麺）との比較

※2 手軽な食事からスタートする“健全”な食生活を意識した“活動”のこと

- 商品名： 麺ごち 糖質50%オフ
芳醇鶏だし醤油ラーメン／旨炊き豚骨ラーメン
- 発売日： 2017年9月18日（月）
- 発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）
- 希望小売価格： 205円（税抜）



■参考情報

エースコックの「健活コーナー」への取り組み

私どもは、「スープはるさめ」「Pho・ccori 気分」「かるしお認定 だしの旨みで減塩」「どっさり野菜」などの健康志向をテーマにした商品を数多く展開しています。近年、高齢化や単身世帯の増加などにより、消費者の「食に対する健康意識」の高まりを受けて、消費者の方がより自身に合った商品を見つけやすくなるよう、2015年より新たな売り場提案として“健活コーナー”の導入を推奨しております。手軽な食事からスタートする“健全”な食生活を意識した“活動”を「健活」とし、店頭でのコーナー訴求として推進している弊社発の提案です。

健活コーナー商品の一例



スープはるさめ



Pho・ccori 気分



かるしお認定だしの旨みで減塩



どっさり野菜

健活コーナー導入事例



本提案は、全国の様々な販売店様にて導入されており、2017年8月時点で「健活コーナー」の導入店舗数は2,200店舗^{※3}を超える規模となっております。エースコックは、2017年度も推奨商品の強化を含めて「健活コーナー」の提案に精力的に取り組んでまいります。

※3 自社調べ

ロカボについて (<https://locabo.net/>)

食・楽・健康協会が提唱する「おいしく楽しく適正糖質」を「ロカボ」と呼んでいます。極端な糖質制限も含む概念である「ローカーボ」と区別し、楽しく続けることを重視した緩やかな糖質制限の考え方です。1食あたりの糖質量を20~40g+間食10gで、1日あたり70~130gに抑えることにより、食後の血糖値上昇を抑制すると言われています。

一般社団法人食・楽・健康協会について (<http://www.shokuraku.or.jp/>)

山田悟代表理事（慶応義塾大学医学部卒業。北里研究所病院糖尿病センター長）により、2013年11月に設立されました。「おいしく、楽しく食べて、健康に」を理念とし、おいしく楽しく適正糖質（ロカボ）を提唱しています。

【商品特長】

| 商 品 名 | 麺ごこち 糖質50%オフ 芳醇鶏だし醤油ラーメン | 麺ごこち 糖質50%オフ 旨炊き豚骨ラーメン |
|-------|---|---|
| め ん | めんのおいしさそのままに、卵白でつるみを高めた喉越しの良い低糖質めんです。滑らかでつるっとした食感に仕上げました。より中華めんらしい風味に近づけました。 (湯戻し時間:5分) | めんのおいしさそのままに、卵白でつるみを高めた喉越しの良い低糖質めんです。豚骨ラーメンらしい歯切れの良い細めんに仕上げました。 (湯戻し時間:5分) |
| ス ー プ | 名古屋コーチンだしを使用した鶏の旨みに、鰹や香味野菜を加えた芳醇な醤油スープです。ふわっと香る鶏油の香りが一層食欲をそそります。 | 黒豚だしを使用した豚の旨みに香味野菜を加えたまろやかな豚骨スープです。ふわっと香るごま油の香りが一層食欲をそそります。 |
| か や く | つるっとした食感のワンタン、ふんわり広がる卵、彩りの良いねぎ、香ばしいごまを入れました。 | つるっとした食感のワンタン、彩りの良いねぎ、香ばしいごまを入れました。 |
| パッケージ | キラキラと光り輝くデザインに、大きく配した調理写真と商品名で上質なおいしさを、“糖質 50%オフ”のロゴで健康感を表現しました。新たに加えた口カボマークと医師推奨のコピーで商品の信頼感を高めました。 | |

【商品概要】

| 商 品 名 | 麺ごこち 糖質50%オフ 芳醇鶏だし醤油ラーメン | 麺ごこち 糖質50%オフ 旨炊き豚骨ラーメン |
|------------|-----------------------------|---------------------------|
| 内 容 量 | 84g (めん 50g) | 88g (めん 50g) |
| か や く | ワンタン、ごま、ねぎ、卵 | ワンタン、ごま、ねぎ |
| 荷 姿 | 12食×1 | |
| JANコード | 49 01071 21154 7 | 49 01071 21159 2 |
| ITFコード | 1 49 01071 21154 4 | 1 49 01071 21159 9 |
| ケース JANコード | 49 01071 28951 5 | 49 01071 28967 6 |
| 希望小売価格 | 205 円 (税抜価格) | |
| 個装サイズ | 165×165×75mm | |
| 段ボールサイズ | 507×343×157mm | |
| 個 装 重 量 | 107g | 111g |
| ケ ー ス 重 量 | 1.7 kg | 1.7 kg |