

NEWS RELEASE

「CoCo 吉番屋監修」シリーズより、寒い季節にぴったりの和風メニューが新登場！
カップめんだけの“特製和風とび辛スパイス”がクセになる一杯！

CoCo 吉番屋監修
とろ〜りカレーうどん／濃い出汁香るカレーそば 新発売

2018年11月5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、「CoCo 吉番屋監修 とろ〜りカレーうどん／濃い出汁香るカレーそば」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 カレー専門店「カレーハウスCoCo 吉番屋」監修シリーズより、これからの季節にぴったりの和風メニューが新登場！
- ② 濃厚なカレースープとめんがしっかり絡み、各メニューに合わせたカップめんだけの“特製和風とび辛スパイス”をふりかけて仕上げる、コラボでしか味わえない一杯！

【商品情報】

今回は、カレー専門店チェーンの「ココイチ」こと株式会社吉番屋とコラボレーションし、寒くなり始める時期に需要が高まる和風メニューを開発しました。

濃厚なカレースープとめんがしっかり絡み、さらにそれぞれのメニューに合わせた“特製和風とび辛スパイス”がクセになる、このコラボだけの味わい深い美味しさです。ココイチファンならずとも手に取りたくなる、お腹とココロを満たす一杯となっています。

■商品名：

CoCo 吉番屋監修 とろ〜りカレーうどん／濃い出汁香るカレーそば

■発売日： 2018年11月5日（月）

■発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）

■希望小売価格： 200円（税抜）



【商品特長】

商品名	Coco壱番屋監修 とろ〜りカレーうどん	Coco壱番屋監修 濃い出汁香るカレーそば
めん	ツルっと滑らかな幅広いうどんらしいめんです。適度に味付けを行い、スープと相性良く仕上げました。(湯戻し時間:5分)	適度な弾力と歯切れの良さを併せ持った角刃のめんです。そばの風味豊かなめんに仕上げました。(湯戻し時間:3分)
スープ	ポークと鰹がベースのとろ〜りとしたカレースープがうどんにしっかりと絡まり、最後まで熱々の一杯を楽しめます。 柚子の風味を利かせた特製和風とび辛スパイスの爽やかな辛みがアクセントとなり、一層食欲をそそります。	鰹をしっかりと利かせた和風だしに、玉ねぎや豚の旨みが溶け込んだカレースープです。鰹やサバなどの魚粉を加えた特製和風とび辛スパイスをかけることで、一層だし感のある和風カレースープに仕上げています。
かやく	風味と食感の良いエリンギ、ブナシメジ、ひらたけの三種のきのこにねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	程良く味付けした油揚げ、彩りの良いねぎ、ふんわりとした食感の卵を加えて仕上げました。
パッケージ	「Coco壱番屋」ロゴを目立たせながらも上質感を持たせたデザインでシズル感を訴求しました。	

【商品概要】

商品名	Coco壱番屋監修 とろ〜りカレーうどん	Coco壱番屋監修 濃い出汁香るカレーそば
内容量	92g (めん 78g)	93g (めん 78g)
かやく	ねぎ、エリンギ、ブナシメジ、ひらたけ、唐辛子	味付油揚げ、ねぎ、卵
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 23174 3	49 01071 23175 0
ITFコード	1 49 01071 23174 0	1 49 01071 23175 7
ケースJANコード	—	—
希望小売価格	200円 (税抜価格)	
個装サイズ	140×140×105mm	
段ボールサイズ	434×292×218mm	
個装重量	114g	116g
ケース重量	1.8 kg	1.8 kg