

## NEWS RELEASE

だしの旨みで“おいしく”減塩  
日本初の機能性表示食品のカップめんシリーズ  
タテ型 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば  
2019年3月18日 リニューアル発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は2019年3月18日より、「タテ型 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば」をリニューアル発売します。



<本商品のポイント>

- ① 『だしの旨みで“おいしく”減塩！』をテーマに塩分50%カット※を実現！
- ② GABAを配合した、日本初の機能性表示食品のカップめんシリーズ！
- ③ 液体つゆならではの「だし感」「醤油の風味」「油のコク」でおいしさUP

■商 品 名：

タテ型 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん／鶏南蛮そば

■発 売 日： 2019年3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： 180円（税抜）

■届 出 表 示：

本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。（届出番号D200/D201）

当シリーズは、血圧が高めの方に適した機能があることが報告されているGABAを配合した、機能性表示食品の減塩カップめんシリーズです。液体つゆでしか味わえない、だし感溢れる上質なおいしさがお楽しみいただけます。

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

【商品特長】

商品名	タテ型 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん	タテ型 だしの旨みで減塩 鶏南蛮そば
めん	滑らかで喉越しの良いうどんです。 (湯戻し時間:4分)	風味豊かな歯切れの良いそば です。(湯戻し時間:3分)
スープ	鰹や昆布、煮干しの魚介だしをしっかり 利かせ、椎茸の旨みを加えた塩分 控えめでもおいしく味わえるうどん つゆです。別添の液体つゆを加える ことで、だしの旨みや醤油の風味を 引き立たせ、味に深みを出しました (GABA 配合)。	鰹や昆布、煮干しの魚介だしをし っかり利かせ、椎茸の旨みを加え た塩分控えめでもおいしく味わえ るそばつゆです。別添の液体つゆ を加えることで、だしの旨みや醤 油の風味を引き立たせ、味に深み を出しました (GABA 配合)。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、とろ っとした卵、彩りの良いねぎ、唐辛 子を入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、彩 りの良いかまぼこ、ねぎ、唐辛子 を入れました。
パッケージ	塩分 50%カットはそのままに、新たに「液体つゆはだしが旨い！」とい うコピーで、液体つゆならではのだし感溢れる上質なおいしさを表現し ました。また「血圧が気になる方に GABA 配合」という文言で機能性表 示食品の付加価値を継続して訴求しています。	

【商品概要】

商品名	タテ型 だしの旨みで減塩 鶏かき玉うどん	タテ型 だしの旨みで減塩 鶏南蛮そば
内容量	67g (めん 50g)	66g (めん 50g)
かやく	卵、味付鶏肉そぼろ、 ねぎ、唐辛子	味付鶏肉そぼろ、かまぼこ、 ねぎ、唐辛子
荷姿	12食×1	
JANコード	49 01071 24606 8	49 01071 24607 5
ITFコード	1 49 01071 24606 5	1 49 01071 24607 2
ケース JANコード	49 01071 29636 0	49 01071 29637 7
希望小売価格	180円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	404×309×116mm
個装重量	98g	97g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg