

NEWS RELEASE

それぞれ具材を1種類追加！トムヤムフォーは具材を20%、
野菜フォーは野菜を30%増量してリニューアル登場
ハノイのおもてなし トムヤムフォー／野菜フォー

2019年9月16日 リニューアル

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9月16日より、「ハノイのおもてなし トムヤムフォー／野菜フォー」をリニューアル発売します。



<本商品のポイント>

- ① フォーの本場ベトナムのおいしさをお届けする「ハノイのおもてなし」シリーズ！
- ② トムヤムフォーの具材が20%、野菜フォーの野菜を30%増量しリニューアル！
- ③ Instagram のアカウント (@acecook_pho) を新たに開設！ベトナムの風景や食べ物など現地の魅力をお届け！

- 商品名： ハノイのおもてなし トムヤムフォー／野菜フォー
- 発売日： 2019年9月16日（月）
- 発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）
- 希望小売価格： 156円（税抜）

今回のリニューアルでは、トムヤムフォーは具材20%増量、野菜フォーは野菜30%増量し、さらにスープのおいしさも高め、より満足していただけるように改良しました。

【エースコック フォー公式アカウント】

@acecook_pho (https://www.instagram.com/acecook_pho/)

【商品特長】

| 商 品 名 | ハノイのおもてなし トムヤムフォー | ハノイのおもてなし 野菜フォー |
|-------|---|--|
| め ん | つるっと滑らかで、米の風味が香るめんです。本場ベトナムの臨場感が味わえるフォーに仕上げました。(湯戻し時間:3分) | つるっと滑らかで、米の風味が香るめんです。本場ベトナムの臨場感が味わえるフォーに仕上げました。(湯戻し時間:3分) |
| ス ー プ | 海老、鶏、魚醤の旨みに唐辛子を加えた辛味のあるスープです。アクセントにレモングラスやカフィルライム等、複数種のスパイスを加えることで爽やかな酸味や香りを再現しました。 | 鶏と牛の旨みを利かせたベースに、鶏油の濃厚感を加えたスープです。シナモンやコリアンダー等のスパイスにこだわることで、本場ベトナムの本格感を表現しました。 |
| か や く | シャキシャキとした食感のチンゲン菜、コリコリとした食感のキクラゲ、食感の良い大豆そぼろ、彩りの良いねぎ・唐辛子、風味の良いコリアンダーを加えて仕上げました。 | シャキシャキとした食感の良いキャベツ、もやし、彩りの良いねぎ、赤ピーマンを加えて仕上げました。 |
| パッケージ | ベトナム・ハノイの本場感と視認性の高いデザインに仕上げました。調理写真とメニュー名を訴求し、おいしさを表現しました。 | |

【商品概要】

| 商 品 名 | ハノイのおもてなし トムヤムフォー | ハノイのおもてなし 野菜フォー |
|------------|--------------------------------|--------------------|
| 内 容 量 | 25g | 32g |
| か や く | チンゲン菜、大豆加工品、キクラゲ、ねぎ、コリアンダー、唐辛子 | キャベツ、もやし、ねぎ、赤ピーマン |
| 荷 姿 | 6食×6 | |
| JANコード | 49 01071 24559 7 | 49 01071 24558 0 |
| ITFコード | 1 49 01071 24559 4 | 1 49 01071 24558 7 |
| ケース JANコード | 49 01071 29659 9 | 49 01071 29658 2 |
| カロリー | 85g | 93g |
| 希望小売価格 | 156円(税抜き価格) | |
| 個装サイズ | 103×103×101mm | |
| 段ボールサイズ | 315×212×110mm | |
| 個装重量 | 56g | 65g |
| ケース重量 | 0.5 kg | 0.5 kg |

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社イニシャル
担当：月代・山崎・宮田
TEL 03-6821-5730 FAX 03-5572-6065

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝グループ
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室
TEL (大阪) 06-6338-2745
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>