

NEWS RELEASE

「焼そばモッチッチ」シリーズがリニューアル
ソースと塩だれの鰹だしを国産化！

焼そばモッチッチ 塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし

2020年4月6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、2020年4月6日より、「焼そばモッチッチ」「塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし」をリニューアルします。



<本商品のポイント>

- ① 当社独自製法の「もちもち真空仕立て麺」を採用することで手づくりの焼そばのような食感を実現
- ② ソースと塩だれの鰹だしを国産化にリニューアル！
- ③ 菜々緒 さんをイメージキャラクターに起用した TVCM を引き続き O.A.

- 商 品 名：焼そばモッチッチ／塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし
- 発 売 日：2020年4月6日（月）
- 発 売 地 区：全国（スーパー、コンビニ等）
- 希望小売価格：193円（税抜）

ソースと塩だれの鰹だしを国産化することで、濃厚でガッツリした味わいの他のカップ焼そばとの違いをより明確にし、ターゲットである女性が今まで以上に安心して手に取れる焼そばに仕上げました。

【商品特長】

商 品 名	焼そばモッチッチ	塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし
め ん	まるで家庭で調理した焼そばのような食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。 (湯戻し時間:4分)	まるで家庭で調理した焼そばのような食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。 (湯戻し時間:4分)
ソ ー ス	野菜と果実の甘みがある、国産鰹だしの旨みを利かせた特製ソース。別添ふりかけの鰹節と紅生姜の風味でアクセントをつけたクセになる味わいです。	国産鰹だしと野菜を炒めたような風味がバランスよく合わさった塩だれ。甘味と酸味のバランスを整えた飽きのこない味わいです。
か や く	シャキシャキとした食感の良いキャベツを入れました。	シャキシャキとした食感の良いキャベツ、玉ねぎ、人参を入れました。
パッケージ	女性が自宅やオフィスでお洒落な気持ちで楽しめるパッケージです。国産鰹だしの使用の文言を入れ、安心して手に取れるデザインにしました。	

【商品概要】

商 品 名	焼そばモッチッチ	塩焼そばモッチッチ ふわり鰹だし
内 容 量	99g (めん 85g)	97g (めん 85g)
か や く	キャベツ	キャベツ、人参、玉ねぎ
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 22225 3	49 01071 22226 0
ITF コード	1 49 01071 22225 0	1 49 01071 22226 7
ケース JAN コード	49 01071 28957 7	49 01071 28968 3
希望小売価格	193 円 (税抜価格)	
個装サイズ	116×116×108mm	
段ボールサイズ	472×362×113mm	
個 装 重 量	128 g	127 g
ケ ー ス 重 量	1.8 k g	1.8 k g