

NEWS RELEASE

「モチッチ」シリーズがリニューアル！
エースコックの独自技術「もちもち真空仕立て麺」で麺がもちもち！
焼そばモチッチ／塩焼そばモチッチ ふわり鰹だし
2021年4月5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、2021年4月5日より、「焼そばモチッチ／塩焼そばモチッチ 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 「もちもち真空仕立て麺」が特長の「モチッチ」シリーズがリニューアル！
塩焼そばは、鰹だしの旨みが利いた塩だれに醤油を加えることで、和風だしの風味を引き立てるおいしさへと進化！
- ② モチッチイメージキャラクター「ハローキティ」がリズムカルに歌って踊るTVCMを継続放映！

- 商 品 名： 焼そばモチッチ／塩焼そばモチッチ ふわり鰹だし
- 発 売 日： 2021年4月5日（月）
- 発 売 地 区： 全国
- 希望小売価格： 193円（税抜）

インスタントとは思えないもちもちとした食感の「もちもち真空仕立て麺」と素材の自然な旨みを活かしたソースによって、まるで手づくりの焼そばのような美味しさが味わえるカップ焼そばです。

【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、もちもちとした食感が特長の「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、もちもちとした食感が特長の「もちもち真空仕立て麺」です。(湯戻し時間:4分)
スープ	複数種の野菜と果実の自然な甘みに、国産鰹だしの旨みや香りを利かせた特製ソースです。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に仕上げました。	国産鰹だしの旨みに、野菜を炒めたような風味が合わさった塩だれです。別添ふりかけでアクセントをつけた最後まで飽きの来ない味わいに仕上げました。醤油を加えることで、和風だしの旨みを引き立たせました。
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	最後までホカホカが長続きするボックス型容器です。カフェのコーヒーをイメージしたスリーブ調のデザインで、女性が自宅やオフィスでお洒落な気分を楽しめるナチュラルなパッケージです。シリーズ全体の世界観を統一させ、店頭での存在感を高めました。	

【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	128g	127g
ケース重量	1.8 kg	1.8 kg