

NEWS RELEASE

別添パックで、濃コクスープに！思わず飲み干してしまう一杯！
札幌・横浜・仙台・博多のご当地ラーメンそれぞれの特長を再現！
「飲み干す一杯」ご当地シリーズ

2021年5月17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5月17日より、「夕テ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン／横浜 豚骨醤油ラーメン／仙台 辛味噌ラーメン／博多 背脂とんこつラーメン」をリニューアルします。



<本商品のポイント>

- ① 別添パックで仕上げる飲み干したくなるほど濃コクでウマイスープが特長の「飲み干す一杯」のご当地シリーズがリニューアル！
- ② 旅行に行けない今におすすめ！簡単手軽にお家でご当地の味わいを楽しめる！

■商 品 名：

夕テ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン／横浜 豚骨醤油ラーメン
夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン／博多 背脂とんこつラーメン

■発 売 日：2021年5月17日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：193円（税抜）

2月に販売した尾道・京都・名古屋の3品に続き、札幌・横浜・仙台・博多の4品をより臨場感溢れる味わいへとパワーアップしました。

さらに、パッケージは、ご当地名とメニュー名の質感を高め、より店頭で目立つデザインに仕上げました。

【商品特長】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (湯戻し時間:3分)	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	味噌に香味野菜を加え、エビの旨みをしっかり利かせた味噌スープです。	醤油のキレと鶏油の旨みがアクセントになった豚骨醤油スープです。
か や く	紅しょうがが入りえび揚げ玉、揚げ玉、大豆そぼろ、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	味付小麦たん白加工品、ほうれん草、ねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名とメニュー名に高級感をあしらい、より店頭で目立つデザインに仕上げました。	

【商品概要】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 札幌 海老味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 横浜 豚骨醤油ラーメン
内 容 量	67g (めん 55g)	68g (めん 55g)
か や く	紅しょうがが入りえび揚げ玉、揚げ玉、大豆加工品、ねぎ、唐辛子	味付小麦たん白加工品、ほうれん草、ねぎ
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 24644 0	49 01071 24646 4
ITF コード	1 49 01071 24644 7	1 49 01071 24646 1
ケース JAN コード	49 01071 29671 1	49 01071 29673 5
希望小売価格	193 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	98g	98g
ケース重量	1.4 kg	1.4 kg

【商品特長】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 博多 背脂とんこつラーメン
め ん	適度な弾力と滑らかさを併せ持った丸刃の太めんです。 (湯戻し時間:3分)	しっかりとした食感と歯切れのよさを併せ持つ、豚骨ラーメンらしい細硬めんです。 (湯戻し時間:2分)
ス ー プ	ポークの旨みに仙台味噌が利いた辛味噌スープです。	複数種のポークエキスに背脂を利かせた、豚骨スープです。
か や く	大豆そぼろ、メンマ、ねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。	ごま、にんにく、キクラゲ、ねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	ご当地名とメニュー名に高級感をあしらい、より店頭で目立つデザインに仕上げました。	

【商品概要】

商 品 名	夕テ型 飲み干す一杯 仙台 辛味噌ラーメン	夕テ型 飲み干す一杯 博多 背脂とんこつラーメン
内 容 量	67g (めん 55g)	66g (めん 50g)
か や く	大豆加工品、メンマ、ねぎ、唐辛子	ごま、キクラゲ、ねぎ、にんにく
荷 姿	12食×1	
JAN コード	49 01071 24645 7	49 01071 24648 8
ITF コード	1 49 01071 24645 4	1 49 01071 24648 5
ケース JAN コード	49 01071 29672 8	49 01071 29675 9
希望小売価格	193 円 (税抜価格)	
個装サイズ	100×100×110mm	
段ボールサイズ	404×311×114mm	
個 装 重 量	98g	98g
ケ ー ス 重 量	1.4 kg	1.4 kg