

NEWS RELEASE

「蜂屋」とのコラボ第3弾！豚骨×魚介のスープに特製の焦がしラーードが濃く香る！
常連客が注文するメニュー「特製焦がしラーード濃いめ」のクセになる味わいを再現！

全国ラーメン店マップ 旭川編

蜂屋 旭川醤油ラーメン 特製焦がしラーード濃いめ

2022年2月21日 新発売

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）は、2022年2月21日より、「全国ラーメン店マップ 旭川編 蜂屋 旭川醤油ラーメン 特製焦がしラーード濃いめ」を新発売します。



<本商品のポイント>

- ① 北海道・旭川の老舗有名店「蜂屋」とのコラボ第3弾！看板メニュー醤油ラーメンの「特製焦がしラーード濃いめ」のクセになる味わいをカップめんで再現！
- ② 豚骨と魚介の旨みが利いたスープに、特製の焦がしラーードが濃く香る一杯！

■商 品 名：

全国ラーメン店マップ 旭川編 蜂屋 旭川醤油ラーメン 特製焦がしラーード濃いめ

■発 売 日：2022年2月21日（月）

■発 売 地 区：全国

■希望小売価格：220円（税抜）

北海道・旭川の老舗有名店「蜂屋」とのコラボ第3弾として、看板メニュー醤油ラーメンの「特製焦がしラーード濃いめ」のクセになる味わいを再現しました。このメニューは、常連客がこぞって注文するもので、豚骨と魚介の旨みが利いたスープに、特製の焦がしラーードが濃く香る一杯となっています。旭川のお店で食べているような臨場感を味わえる一杯に仕上げました。

【商品特長】

商 品 名	全国ラーメン店マップ 旭川編 蜂屋 旭川醤油ラーメン 特製焦がしラーード濃いめ
め ん	歯切れの良さと適度な硬さが特長の角刃の中細めんです。 (湯戻し時間:3分)
ス ー プ	ポークとチキンをベースにアジや煮干しなどの魚介の旨みを利かせた 醤油スープに、焦がし醤油の旨みや焦がしラーードの香りを付与すること で食欲をそそる一杯に仕上げました。
か や く	程良く味付けした焼豚、メンマ、色調の良いねぎを加えて仕上げました。
パッケージ	蜂屋のキーカラーである緑と赤をベースに店舗ロゴを大きく配すこと で、蜂屋の世界観を表現しつつ、メニュー名やコピー、シズルでおいし さもしっかりと訴求したデザインです。

【商品概要】

商 品 名	全国ラーメン店マップ 旭川編 蜂屋 旭川醤油ラーメン 特製焦がしラーード濃いめ
内 容 量	95g (めん 70g)
か や く	焼豚、メンマ、ねぎ
荷 姿	12食×1
JAN コード	49 01071 24755 3
ITF コード	1 49 01071 24755 0
ケース JAN コード	49 01071 29599 8
希望小売価格	220円 (税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個 装 重 量	130g
ケ ー ス 重 量	1.8 kg